



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O CHAMPAGNE DO CZAR - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



09 **O CHAMPAGNE DO CZAR - POR MÁRCIO OLIVEIRA**



"A BUSCA PELA EXCELÊNCIA" - POR JORGE LUCKI

"VOCÊ SABIA QUE O VINHO DO PORTO ERA SECO?" - POR MARCELO COPELLO



03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

09 ARTIGO

11 SELEÇÃO DE ARTIGOS

20 VIAGENS

21 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO OS VINHOS DE ALTURA DE SALTA

12/05/2018- 19:30

Francisco Brossard apresentará vinhos da província de Salta, onde há os vinhedos mais altos do mundo.

Valor Individual: R\$198,00**Inscrição:** (21)2285-0497

ABS-RIO-FLAMENGO SICÍLIA X SARDENHA

26/04/2018- 19:30

A Sicília e a Sardenha, quase do mesmo tamanho, são as duas maiores ilhas do Mediterrâneo. Por ambas passaram muitos povos e cedo começaram suas longas histórias vinícolas. A Sicília, de todas as regiões italianas, foi a que mais mudou nas últimas décadas, e a Sardenha, com produção bem menor, também é uma estrela em ascensão.

Valor Individual: R\$253,00 (sócio) e R\$329,00 (não sócio)**Inscrição:** (21)2285-0497, (21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO VINHOS ITALIANOS POR CG VIDAL

25/04/2018- 19:30

A importadora CG Vidal Vinhos e Destilados, empresa de consultoria e representação de vinhos, destilados e cervejas, patrocina uma degustação de vinhos italianos na ABS-Rio. A apresentação será de Carla Godinho, sommelière e proprietária da empresa.

Serão degustados: Espumante Extra Dry Berteletti | Sauvignon Blanc Bluehill Valley | La Marchesana Primitivo (Orgânico) | La Marchesana Rosato (Orgânico) | Collezione Montepulciano d'Abruzzo (Vegano)

Valor Individual: R\$50,00*

*Para profissionais da área, em dia com a ABS, a inscrição é gratuita

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

segunda metade do século XIX, pelo Austrália, Alemanha, Itália e França). barão Bettino Ricasoli. O processo de "reinvenção do Chianti" culminou oficialmente em 2014, com a criação (não sem muitas controvérsias, como seria de se esperar na Itália) de uma novo patamar superior de qualidade: o Chianti Classico Gran Selezione. Na degustação do próximo dia 25 de abril, com apresentação de nosso colega Marcos Scheidegger, formado pela própria ABS-SP e já sobejamente conhecido de todos, teremos oportunidade de revisitar o maravilhoso mundo do Chianti. E de provar exemplares de alguns dos produtores mais representativos desse vinho e de sua região de produção, uma das mais belas do mundo. Entre eles, não faltarão, é claro, um Gran Selezione. Não perca e inscreva-se logo!

Valor Individual: R\$85,00 (associados), R\$65,00 (alunos associados) e R\$170 (não associados)**Inscrição:** (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

SBAV-SP WINES4U PROMOVE DEGUSTAÇÃO DE VINHOS DO VELHO E NOVO MUNDO

25/04/2018- 20:00

A ideia é apresentar vinhos orgânicos, biodinâmicos ou naturais; representativos de seus terroirs. Serão provados 6 rótulos de diferentes produtores de 5 países (África do Sul,

BELO HORIZONTE**PREM1UM****VINHOS DA ARGENTINA**

22/05/2018 - 20:00

A Argentina é uma das regiões com maior importância na vinicultura atual, o que fez com que se tornasse o 5º maior produtor de vinhos do mundo, além de ser uma região vinícola com grande destaque e prestígio em toda a América do Sul. O país possui cerca de 210 mil hectares de vinhedos plantados, além de exportar 25% de toda a sua produção anual para o Velho Mundo. Uma degustação orientada por Márcio Oliveira, Editor do VINOTÍCIAS, para provar os vinhos das várias regiões que compõem o país.

** Após a degustação os interessados poderão adquirir os vinhos selecionados com 20% desconto dentro da mesma semana.

Valor Individual e informações: (31) 3282-1588 com Yasmina, (31) 99122-6170 com Norah ou (31) 99112-7512 com Pollyana.

VAGAS LIMITADAS A 10 PARTICIPANTES.



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. 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.

MUSITA REGIETERRE CATARRATTO 2016 – SICÍLIA - ITÁLIA



A Catarratto é uma uva branca amplamente cultivada na Sicília, região do sul da Itália, onde 60% dos vinhedos são destinados ao cultivo dessa variedade, utilizada na elaboração de vinhos brancos frescos e leves, fáceis de beber e de gostar. Utilizada com alta frequência na composição dos vinhos Marsala, a uva Catarratto apresenta alto rendimento, sabor neutro e baixa acidez. Na mão de excelentes produtores, essa variedade é capaz de dar origem a vinhos interessantes e complexos, com textura suculenta e extremamente saborosos, com notas de limão siciliano.

Na parte oeste da Sicília, em uma região bastante favorável ao cultivo de uvas, em uma colina chamada Musita pelos árabes, cinco gerações da família Ardagna traçaram a história desta vinícola. No fim do século 19, Ignazio Ardagna plantou as primeiras vinhas de Catarratto, variedade típica da região. Hoje, a família Ardagna conta com uma adega nova e equipada para produzir seus vinhos expressivos e equilibrados, que bem refletem o terroir. São produzidas três linhas: a de entrada, a Regieterre e a Passocalcara.

Nos 50 ha de vinhedos, localizados a uma altitude de até 500 m, com solos argilo-calcários, são cultivadas as variedades brancas Catarratto, Grillo e Chardonnay, e as tintas Cabernet Sauvignon, Syrah e Nero d'Avola, em quatro parcelas diferentes (Baronia, Fontana Bianca, Baglio Guarani e Mokarta). O italiano Giogio Flessati, sócio e enólogo da chilena Viña Falernia, é enólogo-consultor e sócio da Musita.

Notas de Degustação: Cor amarelo claro, límpido. Aromas cítricos, combinados com notas florais. No paladar, é bem definido, com um caráter forte e um longo final. Fácil de beber e gostar, recomendo ter a segunda garrafa à mão.

Guarda: o vinho já está pronto para consumo.

Notas de Harmonização: ideal com pratos de frutos de mar e carnes brancas.

Temperatura de Serviço: 10°C.

Onde comprar: EM BH - **PREMIUM** - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 31 3282-1588

EM SP: **PREMIUM** - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 11 2574-8303.

TERRE DI GIUMARA FRAPPATO NERELLO MASCALESE 2016 – CARUSO & MININI - SICÍLIA - ITÁLIA

A Nerello Mascalese é uma variedade de uva tinta amplamente cultivada nas encostas vulcânicas do Monte Etna, na Sicília. Os vinhos elaborados a partir da Nerello Mascalese receberam ampla notoriedade na última década, são exemplares frescos, com aromas frutados e herbáceos, bem como excelente mineralidade e uma nuance terrosa.

A uva Frappato é uma variedade tinta cultivada, especialmente, em regiões do sudeste da Sicília. Trata-se de uma casta de grande importância histórica para a ilha, tanto pelos seus vinhos de alta qualidade quanto pela sua influência na legislação vinícola. É chamada também de Frappato Nero e Frappato di Vittoria.

A vinícola Caruso & Minini fazem parte de um novo renascimento do vinho siciliano. Vinícolas menores surgiram na última década com investimentos privados e um forte interesse no potencial das uvas nativas da Sicília. Um exemplo é o Caruso & Minini. Quando Mario Manini conheceu Stefano Caruso, despertou um sonho antigo de produzir um vinho na região histórica de produção de vinho de Marsala, na região oeste da Sicília.

As uvas para este vinho são cuidadosamente colhidas à mão. Maceração e fermentação das uvas desengaçadas em tanques de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 25°C por 15-20 dias. Fermentação malolática em tanques de aço inoxidável. 30% do vinhos matura em barrica de 225 e 500 litros por 6 meses e depois mais 4 meses em garrafas após o corte. O restante do vinho passou em tanques de aço inoxidável por 8 meses.

Notas de Degustação: Cor rubi escura. Aromas de frutas escuras maduras compotadas, alcançando um perfeito equilíbrio entre o expressivo tanino do Nerello Mascalese e o baixo índice de tanino do Frappato. Um vinho leve e refrescante de um intenso e delicioso bouquet. Na evolução em taça aparecem as notas de especiarias, ervas e frutos silvestres, com uma acidez extraordinária, que logo convida ao segundo gole.

Guarda: o vinho já pode ser bebido e a guarda recomenda é por 7 anos após a safra.

Reconhecimentos: Bibenda 2016: 4 Uvas | Vini di Veronelli 2016: 3 estrelas / 90 pontos. International Wine Spirit Competition 2015: Bronze.

Notas de Harmonização: Ideal para peixes e carnes. Pode também harmonizar com queijos de meia cura.

Temperatura de Serviço: 16°C.

Onde comprar: SUPERMERCADOS GOURMET SUPERNOSSO





GROTTA ROSSA CARIGNANO DEL SULCIS 2014 – SANTADI - SARDENHA - ITÁLIA

Santadi é um dos dois melhores produtores da Sardenha, já tendo ganho os cobiçados “tre bicchieri” da Gambero Rosso. Os melhores vinhos tintos (DOC) empregam castas de origem espanhola: a Carignano e a Monica, enquanto os outros vinhos (IGT) misturam a Carignano com a Sangiovese e a Cabernet Sauvignon.

Elaborando vinhos da mais alta qualidade, a vinícola Santadi cultiva, especialmente, a tradicional uva Cariñena (ou Carignan na França). Os vinhos produzidos a partir dessa variedade de uva possuem aromas ricos, amplos sabores, taninos nobres e um perfeito equilíbrio entre a acidez, o nível de álcool e os polifenóis.

A vinícola Santadi foi fundada em 1960 na península Sulcis, como resultado da união de diferentes produtores de vinhos locais. Após trinta anos estabelecendo uma reputação de excelência e qualidade, os parceiros da vinícola Santadi elegeram Antonello Pilloni como presidente da companhia.

A península Sulcis é a área geológica mais antiga de Sardenha, rica em sítios arqueológicos, marcada por dunas costeiras, colinas, enseadas, montanhas interiores e escarpas. O coração de Sardenha é a cidade medieval de Santadi, uma região que ainda é bastante bucólica.

Os vinhedos de Santadi cobrem cerca de 500 hectares em um terreno suavemente ondulado, que segue em direção ao mar. As vinhas estão localizadas em um raio de até 18 milhas de distância da vinícola, o que garante que as uvas sejam movidas até o local de produção dos vinhos em um período de tempo menor, contribuindo para elevar a qualidade dos vinhos elaborados em Santadi. O mosto fermenta com as cascas em temperatura controlada entre 25 e 30°C. O vinho passa pela fermentação malolática, o que confere um toque mais macio. No final, matura durante vários meses em tanques de cimento.

Notas de Degustação: Cor rubi de boa intensidade. Aromas de frutas escuas maduras, com leve notas de especiarias e elegante toque de alcaçuz. Paladar encorpado, com taninos, com boa complexidade, bom equilíbrio e corpo médio. Excelente relação qualidade/preço.

Guarda: o vinho já pode ser bebido. Guarda que eu recomendo é por 5 anos após a safra.

Notas de Harmonização: Carnes vermelhas, massas com molho de carne. Também é uma ótima opção para acompanhar aves nobres.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

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



APOLLONIO DIVOTO RISERVA COPERTINO ROSSO 2009 – PUGLIA - ITÁLIA

A história da vinícola Apollonio remonta a 1870, na sequência da unificação italiana. Foi no sul da área de Salento - onde a maioria das pessoas fizeram a vida de vinho - que a história da família de Apollonio começou. À frente da empresa desde 1995, Marcello e Massimiliano Apollonio são a quarta geração da família. Impulsionados pela paixão e entusiasmo e pela experiência que adquiriram no campo, eles decidiram perseguir a meta ambiciosa de expandir seus produtos para além das fronteiras nacionais. Sob sua gestão, Apollonio tem se especializado no envelhecimento do vinho, que é vendido para 35 países onde são muito apreciados.

Obtido a partir das uvas Negramaro e Montepulciano (Doc de Copertino), foram produzidas somente 9.800 garrafas, na Itália. Inicialmente, fermentação em grandes cubas de carvalho da Eslavônia; descansa em carvalho francês antes de ser submetido ao afinamento em garrafa durante um ano. Após sete longos anos de espera, está finalmente pronto para beber. 10% desta produção encontra-se agora nas adegas da Casa do Vinho.

Notas de Degustação: Cor rubi de boa intensidade, com leve nota de evolução granada. No nariz é intenso, e na boca é ao mesmo tempo elegante e austero. Aromas de rosas, frutas vermelhas, tabaco e especiarias. Pode facilmente ser interpretado como um vinho de meditação. Isto na verdade é o julgamento de Joseph Balthasar, médico, ensaísta e orador da Associazione Italiana Sommelier, que, no inicio de janeiro de 2017, conduziu a degustação de seu lançamento: "A combinação vencedora de Negramaro e Montepuciano, produz um vinho de grande personalidade, surpreendente, vibrante, cheio de energia no olfato e paladar e ainda jovem. Um vinho para ocasiões especiais, destinado a durar, se não fosse pelo fato de terem sido fabricadas algumas poucas garrafas..." Na boca mostra taninos macios mas presentes, com grande complexidade, bom equilíbrio e que permanece na boca por muito tempo. Não é filtrado.

Guarda: o vinho já pode ser bebido e ainda aguentará bom tempo em guarda. Compre duas garrafas, antes de se arrepender!!!

Notas de Harmonização: ideal com pratos de carne assada, caças, empadão de carne, cordeiro à carbonara, queijos saborosos e bem temperados, de médio a curados.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Onde comprar: Em BH: [CASA DO VINHO](#) - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.

Blog: <http://blogdacasadovinho.blogspot.com> / Facebook: www.facebook.com/casadovinhobh

O CHAMPAGNE DO CZAR

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A história do champagne esteve sempre ligada as comemorações da nobreza, tendo virado a bebida da aristocracia na corte francesa do século XVIII, estando presente em todos os jantares de gala, e criando uma imagem de sofisticação e luxo que a acompanha até hoje, além de simbolizar alegria e abundância – já que a rolha “estoura” e o líquido flui e esse “estouro”, além da bebida, é um símbolo de comemoração.

Durante a Revolução Francesa boa parte dos seus consumidores acabou na guilhotina ou fugiu para outros países, levando o desejo de continuar bebendo o espumante. O fascínio da corte russa pelo champagne era antigo e mesmo durante o período das “Guerras Napoleônicas”, quando foi exercido um forte bloqueio dos portos europeus, boa parte da produção foi contrabandeada.

Após a derrota de Napoleão, o Champagne entrou oficialmente nas cortes estrangeiras, conquistando um lugar destacado nas taças da nobreza européia. No entanto, o vinho desta época tinha três diferenças em relação ao espumante que bebemos hoje:

1- Havia um problema no vinho, com os resíduos da segunda fermentação que permaneciam na garrafa, fazendo com que a bebida tivesse uma aparência turva. Foi Madame Clicquot-Ponsardin ao se tornar viúva (Veuve Clicquot) que assumiu o controle de uma das mais importantes Maisons da região de Champagne, preferindo a duras penas não vender seu patrimônio para outros produtores, uma vez que na época, a produção de vinhos era atividade eminentemente masculina.

Com ajuda de seu mestre de cave, Anton von Müller, por volta de 1816 (não há data precisa para o fato, uma vez que ela foi fazendo várias experiências), desenvolveu a técnica de remouage que consiste em encaixar as garrafas pelo gargalo nas pupitres (cavaletes especiais) aplicando rotações periódicas nas garrafas e inclinações progressivas do pupitre, até que fiquem com o gargalo para baixo e os resíduos, ou “borras” (os restos de leveduras mortas após a segunda fermentação), se acumulem no gargalo da garrafa.

Esse processo pode levar meses e, ao final, o gargalo é congelado, a tampa da garrafa é aberta e os sedimentos são expelidos por pressão (dégorgement), que retira todas as impurezas, fazendo com que o vinho fique límpido e transparente, como o conhecemos hoje. Após esse processo, a Veuve Clicquot adicionava nas garrafas o licor de expedição, uma espécie de xarope, para dosar a doçura do Champagne.

Pode-se dizer que Veuve Clicquot fez muito pelo Champagne, uma vez que em 1810, ela já tinha feito o primeiro champanhe Millesime (elaborado com uvas de uma única safra) registrado na região. Em 1818, ela criou o primeiro champanhe rosado, ao misturar vinhos tintos da propriedade na bebida. Além disto, ela foi um modelo para outras famosas viúvas da região, tais como Louise Pommery, Lily Bollinger e Mathilde-Émile Laurent-Perrier.

2- Até 1846, o Champagne era uma bebida de paladar doce, não existindo o seco (brut) ou o meio seco (demi-sec). O alto teor de açúcar adicionado pelo licor de expedição visava agradar os diferentes mercados da bebida, como a Rússia, a França e os Estados Unidos, que a preferiam doce. Foi uma firma inglesa que primeiro encomendou um vinho espumante sem açúcar, que durante certo tempo foi somente consumido na Inglaterra. A versão inglesa era uma bebida mais cara, e consumi-la virou sinal de poder aquisitivo. No início do século XIX tomar champagne já era costume mundial.

3- As garrafas de Champagne costumam explodir com facilidade. Para garantir uma temperatura estável para que as garrafas não explodissem durante o período de repouso, os produtores resolveram colocá-las em adegas subterrâneas no solo calcário de Champagne. Estas caves foram formadas desde a época dos romanos, para retirada de pedras para construção dos palácios. Mesmo com esse truque, dependendo da safra, entre 20 e 90% do vinho engarrafado explodia. Foram os ingleses que desenvolveram as garrafas mais resistentes, durante a Revolução Industrial.

Por uma solicitação do Czar Alexandre II - da Rússia, em 1867, à Maison Louis Roederer, o Champanhe Cristal foi criado. Há algumas lendas sobre por que a garrafa ter exigência de ser transparente;

- Há a hipótese por conta do ambiente revolucionário da época, e a transparência evitaria que algum artefato fosse escondido e atentasse contra sua vida. Esta precaução mostrou-se verdadeira quando em 1880 uma bomba viria a explodir justamente na sala de jantar de seu Palácio de Inverno.

- Há outra versão (francesa), que diz que o czar achava essa bebida bela demais para ficar escondida por trás de vidro opaco e grosso. Além disto, sendo transparente, a adição de algum veneno poderia ser detectado pela alteração da cor do vinho.

De qualquer forma, o czar exigiu que suas garrafas fossem personalizadas e sugeriu que fossem fabricadas no mais puro cristal. Queria não apenas se diferenciar de outros rótulos eventualmente servidos nos concorridos banquetes que reunia a elite da nobreza, mas também impressionar os convidados. O chambellan (espécie de copeiro mor) do czar, vinha a Reims provar os melhores vinhos de Champagne.

As primeiras garrafas foram feitas de Cristal Baccarat, daí o nome Cristal. Apesar da garrafa não ser mais feita de cristal Baccarat como antigamente, a garrafa branca e o nome continuam, para manter a tradição. Todas as garrafas bebidas eram sistematicamente quebradas, capricho pessoal do Czar, sem maiores explicações.

O Czar Nicolau II - neto de Alexandre II, determinou em 1909 que a Maison Louis Roederer se tornasse a fornecedora oficial da Corte Imperial Russa.

O Champagne Cristal, tal como hoje o conhecemos, é um vinho recente para consumo público em 1924 (25.000 garrafas nesta safra) para a Europa, e após a Segunda Guerra Mundial, para outros países. O Cristal é atualmente o Champagne do Palácio do Eliséu (sede do governo francês) e da Coroa Britânica.

São produzidos 03 rótulos de Champagne Cristal - Cristal Brut Branca (com rótulo dourado como o Czar), Brut Premier Branca e Brut Premier Rosé. Atualmente o champagne Cristal, a exceção de lotes especiais, chega ao mercado em garrafas de vidro branco, mas sem perder o glamour e sofisticação comum a uma marca que somente elabora seu vinho em safras excepcionais, quando são produzidas cerca de 600 mil garrafas (algo que parece uma brincadeira perto dos milhões de garrafas produzidas por outras Maisons), envelhecidas por 6 anos. O Cristal é um corte de 55% de uvas Pinot Noir e 45% de Chardonnay, e alguns críticos dizem que ele concilia melhor o corpo e a finura, a elegância e a vinosidade, num este estilo marcado por um inteligente equilíbrio sinfônico, orquestral.

Melhores anos de colheita:

- 1974: elegante, encorpado, aromático e a especiarias. Ideal para final da refeição;
- 1977: o Cristal dos sonhos. De grande arte, indescritível, fino, elegante;
- 1982: possante e leve. A raça, todas as qualidades de um grande champagne;
- 1983: possante, fino, frutado, para guardar. Em 2010 estava espetacular
- 1985: possante, frutado, ainda um pouco duro, para guardar. Para quem gosta de champagnes com alguma idade.
- 1994: outro grande ano dos "premiers crus". Para beber agora.
- 2005: foi um ano excelente para toda a França, especialmente para a região de Champagne, ainda um pouco duro, pode esperar.
- 2006: promete, comece a beber a partir de 2015!

O Cristal é um ícone entre os vinhos, e que todo enófilo deve colocar na sua Lista de Vinhos para Beber antes de Morrer! Mas não vale perder a cabeça como os nobres franceses na guilhotina!!! Saúde!



foto: <http://www.louis-roederer.com>

SELEÇÃO DE ARTIGOS

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATERIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNALS 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

A BUSCA PELA EXCELÊNCIA- POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 20/04/2018

A aparência denotando algum cansaço e a voz meio rouca de Eduardo Chadwick na manhã seguinte à cerimônia em que ele recebeu o prêmio de "Man of the Year" de 2018, concedido pela revista inglesa "Decanter" (tema da coluna da semana passada), não diminuíram sua impetuosidade nem mudaram suas características. Conhecido pela perseverança, apego aos detalhes e busca pela excelência, Chadwick logo cedo estava comandando todos os preparativos para as degustações verticais de seus dois ícones, Seña e Viñedo Chadwick, programadas para acontecer em seguida. Ao mesmo tempo em que recepcionava os cerca de 50 convidados, majoritariamente do "trade" londrino, ele próprio servia e explicava os dois novos vinhos topo de linha lançados, Las Pizarras Chardonnay 2016 e Las Pizarras Pinot Noir 2016.

Ambos fazem parte da gama da vinícola da família, a Errázuriz, e, assim como os dois ícones citados, são concebidos por Francisco Baettig, enólogo que entrou para o grupo em 2003, assumindo a responsabilidade pelo Seña logo que foi desfeita a joint venture com Mondavi, um ano depois. Até então, quem cuidava era Tim Mondavi, filho de Robert Mondavi, e desde sempre responsável pela área técnica das vinícolas próprias na Califórnia, além de acompanhar as parcerias montadas pelo pai mundo afora, caso do Ornellaia, na Toscana, e do Seña, no Chile. O fato ter participado da primeira fase do Seña, um dos primeiros rótulos "super premium" do Chile (a primeira safra foi a de 1995, um ano antes do Almaviva e dois anos antes do Clos Apalta) e de o vinho ter servido como sua porta de entrada para o mercado internacional, Eduardo Chadwick fez questão de demonstrar particular estima por Tim Mondavi, colocando-o em sua mesa no jantar da premiação e citando seu nome várias vezes durante o discurso de agradecimento, além de lhe conceder espaços para comentários durante a degustação.

Embora eu tenha participado de outras verticais de Seña e constatado sua grande evolução ao longo do tempo, em especial de 2008 em diante, tenho que admitir que as primeiras safras se mantêm vivas e elegantes, com frescor e apresentando um estilo bordalês, contrariamente ao que se esperaria de um vinho com "padrão Mondavi". A bem da verdade, há um pouco de preconceito nessa suposição. Tim, nos seus tempos de Mondavi, já buscava um perfil mais europeu em seu tintos da gama superior, tendo, inclusive, recebido críticas de influentes autores americanos, como Robert Parker e James Laube, este um declarado defensor dos vinhos locais e que escreve na revista "Wine Spectator".

As primeiras safras de Seña (das oito amostras escolhidas para esta prova, duas, a 1997 e a 2000, mais a 1996 servida no jantar do dia anterior, representavam a primeira fase) foram produzidas a partir de uma seleção dos melhores lotes de vinhos

da região de Aconcágua, entrando em sua mescla apenas cabernet sauvignon, entre 70% e 80% e o restante carménère e merlot (na época, não havia ainda diferenciação precisa entre essas duas variedades). Assim foi sendo enquanto procuravam o local ideal para implantar o vinhedo definitivo, o que só ocorreu em 1999, uma área privilegiada situada a 40 km do Pacífico, suficientemente perto para se beneficiar da influência marítima, mas adequadamente protegida das brisas frias dele provenientes. A partir de 2003, começaram a utilizar uvas da propriedade, proporção que foi sendo aos poucos aumentada, até alcançar a autossuficiência.

Com uvas mais adequadas e confiáveis, além da troca de comando, que por si só traz novas ideias e formas distintas de abordagem, o vinho foi ganhando "cara" e consistência, contribuindo para tanto uma composição mais estável, onde a cabernet sauvignon, responsável pela espinha dorsal, varia entre 55% e 60%, a carménère, que dá o caráter chileno, entra com ao redor de 20%, e o restante, variando em função das condições climáticas, em diferentes proporções de malbec, petit verdot e cabernet franc. Francisco Baettig continuou fazendo ajustes, tanto no manejo dos vinhedos quanto na vinificação e nos estágio em madeira, visando sempre ganhar em frescor, pureza e refinamento. Difícil eleger favoritos entre os vinhos provados nesta oportunidade, mas 2011, 2013 e, em especial 2015, estão um degrau acima.

A segunda degustação contemplou oito safras de Viñedo Chadwick (1999, o primeiro ano, 2003, 2006, 2009, 2010, 2012, 2014 e 2015, além da 2000, que ganhou o primeiro "Desafio de Berlim", em 2004, e foi o escolhido para fechar a noite anterior), um vinho que tem como destaque em sua história a arrojada decisão de Eduardo Chadwick de, em 1992, transformar em vinhedo o campo de polo que o pai tinha na residência da família, em Puente Alto, local mais nobre da região do Maipo, cerca de 25 km ao sul de Santiago, e considerado ideal para o cultivo da cabernet sauvignon, única casta usada em sua composição. Curiosamente, parte da propriedade havia sido vendida à Concha y Toro, em 1968, e é de onde sai o Don Melchor e o Almaviva, restando hoje, ainda 25 hectares. Aqui se nota, também, um refinamento ao longo dos tempos, mas, dos mais antigos da série cabe ressaltar o 2006, assim como o 2014 (40% de quebra na produção, depois que uma geada em setembro prejudicou o ciclo vegetativo) e, sem dúvida o 2015, o melhor produzido até agora.

Leia mais em: <http://www.valor.com.br/cultura/5468197/busca-pela-excelencia>

Jorge Lucki é um dos maiores condecorados de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.

"BATUQUE NA TAÇA"- POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 22/04/2018

O vinho está sofrendo novo "ataque especulativo". Esforço sem origem para colocá-lo distante das pessoas e qualificá-lo de elitizado. Isso me irrita, não reengravatém o vinho.

Repto sempre uma breve história do consumo de vinhos no Brasil dos últimos 30 anos. No princípio, não havia quase importação, todo mundo bebia mesmo era uísque e o vinho chegava nas malas de quem viajava. Era guardado até a festa de aniversário, casamento, ou o que fosse "data especial". Esperava tanto tempo que estragava.

Veio a fase de ouro da oferta. A mais importante inglesa da área, Jancis Robinson, quando visitou São Paulo 15 anos atrás, ficou boquiaberta com o que havia disponível por aqui. Vinhos raros, vinhos de todos os países produtores, safras que ela nem tinha provado. E a madame é referencia, mora em Londres e tem um grande número de seguidores pelo mundo afora - inclusive o colunista.

A produção nacional se sofisticou. Apareceram bons vinhos brasileiros, os vizinhos também conseguiram resultados mais interessantes que o malbecão muito maduro e cheio de gosto de carvalho, e tudo parecia lindo, era só correr para o tilintar de taças.

Mas o problema de um certo constrangimento que temos diante das uvas fermentadas ainda durava. Todo mundo bebe livremente de tudo, mas quando é vinho, sempre escuto (e sempre mesmo, uma vez por semana, no mínimo) alguém dizer: "olha, não entendo nada de vinho, mas gosto deste". Se não entende mas gosta de um, entende. Escolher já é entender.

Tratei do assunto várias vezes. Pegas com uma taça de vinho na mão, as pessoas têm medo de passar vergonha, sendo que vinho é uma bebida como todas as outras, alcoólica, social, para acompanhar comida, ou alegrar a festa. Pode ficar aberto na geladeira e ser bebido no sofá enquanto se assiste TV.

Separar o mundo é um hábito humano. Cada vez mais, estamos rosmando para os outros, não precisamos mais deste ponto de divergência. "Vinho é coisa de gente esnobe, bebo cachaça". Tem cachaças sofisticadíssimas na produção. Caras, raras. E tem vinho simples para beber com a boca cheia de comida de boteco.

Fui ao Veloso e mais uma vez testei algumas combinações. Uma vez estava com um amigo cervejeiro e ele me convenceu em cada mordida que a cerveja ganhava dos vinhos em todos os acepipes. Eu não torço para um clube do vinho, deixei ele ganhar a partida de goleada e continuei com a coxinha e meu gamay geladinho. Não por partidarismo, mas por escolha. A cerveja dava certo, o vinho também, assim como a caipirinha e o refrigerante. É sua sede, e não sua aparência, que conta. Vinho não é para combinar com a roupa, é só uma biritá como todas as outras.

VINHOS DA SEMANA: 1) Sancerre Cedrick Bardin. R\$ 180 (Magnum Club). (2) Georges Minguet Coteaux des Bourgoignons. R\$ 622,90 (Evino). 3) Dal Pizzol Gamay. R\$ 54,50 (Vinos e Vinhos). (4) Miolo Gamay. R\$ 49. (Vinhos e Vinhos). * valores de referência.

Leia o artigo completo em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/04/batuque-na-taca-de-vinho.shtml>

Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos 'As Crônicas Mundanas de Glupt!' e 'Vinhos que cabem no seu bolso'. Escreve aos domingos no Jornal Folha de São Paulo.

"UM NOVO RESTAURANTE, FRENCHETTE, DESTACA-SE PELOS VINHOS NATURAIS"- POR ERIC ASIMOV

NEW YORK TIMES - 19/04/2018

Jorge Riera, diretor de vinhos do Frenchette, disse que sua Carta de Vinhos pouco conhecidos e relativamente baratos tinha como objetivo eliminar preconceitos sobre como um vinho poderia ser provado, criando o potencial para a descoberta. O Frenchette, em TriBeCa, tem sido um dos restaurantes mais esperados de Nova York nesta primavera, e por que não?

Lee Hanson e Riad Nasr, chefs e proprietários, transformaram Minetta Tavern em um dos destinos de restaurantes mais badalados da cidade, quando foi inaugurado em sua atual edição em 2009. Frenchette, a sua interpretação da culinária bistrô francesa contemporânea, inaugurada na primeira semana de abril, parece tirar proveito da mesma clientela em busca de calor dos amantes de comida, seguidores de moda e baleias de Wall Street.

É fácil imaginar uma lista de vinhos para essa multidão: chamanhe vintage e Borgonha de alta qualidade para clientes endinheirados, algumas garrafas raras para demonstrar o alcance e a influência do sommelier, alguns grandes nomes em Bordeaux e Napa Valley para os caçadores de troféus e status e um aceno para o Vale do Loire para aqueles que foram para os bares de vinho de Paris.

Em suma, uma lista como aquelas em dezenas de outros restaurantes populares, com garrafas que são o equivalente a comida de conforto dos bebedores de vinho - semelhante a um menu de hambúrgueres, salmão e peito de frango desossado.

Em vez disso, Frenchette saiu dos trilhos, traçando um curso completamente diferente. O diretor de vinhos, Jorge Riera, montou uma Carta de Vinhos que é inteiramente, sem concessões, focada em vinhos naturais, um gênero controverso no qual as uvas são cultivadas organicamente no mínimo, e o vinho produzido com mínimo artifício ou manipulação.

Muitas das cerca de 300 rótulos da Lista podem, de fato, ser distintos e excelentes, mas também são incansavelmente obscuros, com características que algumas pessoas podem achar surpreendentes e ocasionalmente até pavorosas.

Em vez de encher a Carta com vinhos caros, como fazem muitos restaurantes sofisticados, o Frenchette dedicou grande parte de sua linha à faixa extremamente razoável de US\$ 50 a US\$ 85 por garrafa. Isso ainda é muito a pagar pelo vinho, talvez, mas bem abaixo da norma de um restaurante instalado em Manhattan, na qual a Lista de vinhos é frequentemente usada como uma "vaca leiteira" para subsidiar outras partes da operação.

Em suma, é uma lista desafiadora que pode irritar algumas pessoas que querem nomes reconhecíveis, mas também é brilhante. O Sr. Riera - o diretor de vinhos que veio para o Frenchette, construiu uma lista cheia de maravilhosas descobertas, grandes valores e o tipo de experiências diretas e não mediadas que caracterizam os vinhos naturais no seu melhor. Quase todos os vinhos têm pouco álcool, 13% ou menos, e combinam muito bem com a culinária.

Mas Riera terá muito o que explicar, introduzindo produtores e regiões que em grande parte são desconhecidos das pessoas, não importa quanto bem versadas elas sejam em Borgonha, Barolo ou Napa Valley.

"Eu fiz isso de propósito", disse Riera. "É para estimular uma conversa sobre o vinho e partir daí."

Lee Hanson, um dos donos do Frenchette, disse que prefere ver seus clientes progredirem de um coquetel para "talvez um par de garrafas de US\$ 50, em vez de uma bomba de US\$ 200,00". A ideia, segundo ele, é eliminar os preconceitos que as pessoas possam ter sobre como um vinho deve ser provado, criando o potencial de descoberta e surpresa.

É uma noção idealista. Quando você não sabe exatamente o que esperar de um vinho, pode experimentá-lo em um nível estimulante de intensidade. Isso me lembra um pouco do jantar em um dos templos da gastronomia molecular, como o já falecido WD-50, onde a chef Wylie Dufresne serviu uma ostra achatada em algo parecido com um ladrilho de mármore. Comer era como se o mistério evoluísse em deleite, pois sabores compridos como garantidos foram redescobertos, como se pela primeira vez.

"Já trabalhamos com o Jorge antes, e somos grandes fãs dele como um Yoda de vinho natural", disse Hanson. "Pessoalmente, minhas melhores experiências com vinho são apenas sentar com ele e beber o que ele está derramando na minha taça."

Nasr e Riera se conhecem há quase 30 anos, pelo final dos anos 80, quando ambos trabalhavam no Park Bistro, um restaurante francês na Park Avenue South que há muito tempo fechou. Em 1997 abriram Balthazar, o restaurante do centro de Keith McNally. Lá, o Sr. Riera foi apresentado aos vinhos naturais por Jonathan Nossiter, o sommelier, que seguiu para uma carreira como cineasta e autor.

Riera se tornou uma força fundamental em Nova York desde então, promovendo vinhos naturais e construindo um público consumidor para eles, primeiro no 360, um restaurante influente, embora breve, em Red Hook, Brooklyn, e depois no Ten Bells, o Lower East Side bar de vinhos, antes de passar para Contra e Wildair.

Os vinhos naturais não são mais a propriedade furtiva de um grupo insurgente, como faziam 15 anos atrás, quando você essencialmente precisava conhecer o aperto de mão secreto para encontrá-los. Restaurantes no Lower East Side e Brooklyn e bares de vinho como os Dez Sinos e Quatro Cavaleiros construíram identidades inteiras em torno dos vinhos naturais. A Eater.com até publicou um mapa mostrando onde você poderia bebê-los.

Restaurantes aclamados como Noma em Copenhague e Joe Beef em Montreal enfatizaram os vinhos naturais. Mas raramente, e nunca em Manhattan, há um

restaurante aparentemente convencional, já que o Frenchette assumiu uma postura tão direta e inequívoca a seu favor.

Durante anos, estes vinhos representaram um botão fácil de empurrar para quem quer inflamar uma escaramuça nas guerras da cultura do vinho. Em 2012, Steve Cuozzo, o crítico de restaurantes do The New York Post, escreveu um discurso atacando o restaurante Reynard, em Williamsburg, Brooklyn, por sua Carta de Vinhos focada em vinhos naturais obscuros, dos quais, ele disse, não reconheceu uma única garrafa. .

Naquele mesmo ano, os principais críticos de vinhos argumentavam que os vinhos naturais estavam impondo uma fraude aos consumidores. Não obstante, a influência e importância dos vinhos naturais têm crescido, já que alguns de seus gêneros favoritos, como o pétillant naturel, se tornaram, se não exatamente convencionais, pelo menos não incomuns.

Para Frenchette, a decisão de se concentrar em vinhos naturais teve pouco a ver com marketing ou com o resultado final, dizem seus diretores, e tudo a ver com comida e atmosfera.

"Se vamos cozinhar comida tradicional, um pouco mais contemporânea, aliviar um toque, combinaria melhor com uma abordagem mais contemporânea, que é na verdade mais antiga," disse Nasr. "Eu acho que faz sentido, e talvez as pessoas possam se envolver com um senso de descoberta. É para ser divertido e provocante até certo ponto, mas de uma forma prazerosa. "

Tanto na comida quanto no vinho, disse Nasr, a intenção era criar uma sensação de leveza: porções ligeiramente menores, clareza e precisão, que não deixariam os hóspedes acordarem na manhã seguinte, sentindo o ressaca da comida ou da comida+vinho.

Quanto aos preços, Nasr disse que foi uma decisão consciente de controlá-los, especialmente para o vinho. "Não estamos construindo um restaurante de troféus", disse ele. "Fui cozinheira praticamente a vida toda, e garrafas de US\$ 200 não são algo que eu realmente comprei." Hanson disse que a seleção de vinhos menos caros e menos alcoólicos encoraja a progressão ao longo de uma refeição, "um coquetel, talvez um par de garrafas de US\$ 50, em vez de uma bomba de energia de US\$ 200".

Uma área onde os clientes podem gastar muito se escolherem é Champagne, onde produtores aclamados pela crítica como Vouette & Sorbée e Ulysse Collin trabalham naturalmente. Você pode beber um Cornas naturalmente feito de Hirotake Ooka que é uma lição de clareza e pureza, ou um deliciosamente profundo, embora obviamente não filtrado St.-Aubin do Domaine Sextant de Julien Altabar.

Mas com mais frequência, Riera selecionou produtores que, seja por causa de uma tendência independente ou porque seus vinhos não estão em conformidade com uma norma, trabalham fora do sistema de denominação. Nesta lista, Cornas e St.-Aubin são as exceções para a mais frequente Vins de France, uma categoria genérica que ganhou credibilidade à medida que mais produtores passaram a confiar na reputação de seus próprios nomes em vez de em suas regiões. Ele também tem mais vinhos de Auvergne, uma região montanhosa no centro da França não conhecida pela viticultura, do que eu já vi em qualquer lugar.

Da mesma forma, fora da França, o Sr. Riera optou por trabalhar com pequenas e pouco conhecidas denominações em vez de prestigiadas: Conca de Barberà na Espanha, em vez de Rioja, grignolino e ruché da região de Piemonte, na Itália, em vez de Barolo. E você pode encontrar uma excelente variedade de vinhos naturais do leste europeu, como o Strekov 1075 da Eslováquia, que faz da Rozália uma soberba e refrescante natureza rosada.

"Eles são todos agricultores familiares, trabalhando à mão, sem herbicidas ou pesticidas, baixo rendimento, enxofre mínimo ou nenhum", disse Riera. "A agricultura é a coisa mais importante, e eu acho que as videiras produzem energia mineral bonita e positiva. É apenas uma bebida nutritiva, do jeito que o vinho deveria ser.

Em uma pequena nota, Arnaud Erhart, o proprietário do influente restaurante 360, está trabalhando no Frenchette. Ele fechou o 360 em 2007 e, com sua esposa, Tania Puell, mudou-se para Vieques, P.R., para administrar um negócio de mergulho. Vieques foi duramente atingido pelo furacão Maria no ano passado e a área ainda está se recuperando. Então o Sr. Erhart, que disse que ainda tem que pagar suas contas lá, estará no Frenchette no futuro previsível. É um longo caminho desde Red Hook para o Sr. Erhart e para vinhos naturais.

Leia o artigo completo em: <https://www.nytimes.com/2018/04/19/dining/drinks/natural-wine-frenchette.html>

"AS FIGURINHAS TRISTES (OU NÃO) QUE FAZEMOS COM VINHO"- POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 21/04/2018

A saúde não é só orgânica e o vinho, além de ajudar a exaltar o prazer da mesa, pode ter outras dimensões metafísicas: alegrar-nos e fazer-nos esquecer, nem que seja por pouco tempo, as dificuldades e os maus pensamentos.

Anda um vídeo na Internet com uma neurocientista a embebedar-se e a explicar ao mesmo tempo os efeitos nefastos do vinho no nosso cérebro. É um vídeo engraçado, mas desnecessário. Até mesmo Pasteur, que considerava o vinho a mais sã das bebidas, se dispensava do óbvio: o vinho tem álcool e o álcool é tóxico. Queima, mata. Quando ouvimos os defensores dos ditos vinhos naturais falar no mal que os sulfitos fazem até dá vontade de rir. Então e o álcool?

O vinho, simplificando, é uma bebida tóxica. Na verdade, é tão tóxica como quase tudo o que bebemos e comemos, se o fizermos em excesso. A questão essencial é esta: excesso. Na medida certa, há milhares de outros médicos e cientistas que nos garantem que o vinho faz bem aos olhos, à pele, à inteligência, ao desempenho sexual e a tudo o que se possa imaginar. Acima da dose, faz mal também a tudo. Fará?

A saúde não é só orgânica e o vinho, além de ajudar a exaltar o prazer da mesa, pode ter outras dimensões metafísicas: alegrar-nos e fazer-nos esquecer, nem que seja por pouco tempo, as dificuldades e os maus pensamentos. Não, não estou a defender o alcoolismo. Estou a defender o vinho, a dar-lhe mais uma hipótese neste tempo tão asséptico e tão politicamente correcto.

Uma bebedeira, simples como a da neurocientista do vídeo, basta para percebermos o extraordinário efeito do vinho. Os seus resultados variam de pessoa para pessoa, já se sabe. Somos todos diferentes. Eu tinha um tio que não podia beber acima da conta. Era certo e sagrado que arranjava confusão. Tinha "mau vinho". Já o meu pai era o oposto. Ficava ainda mais cordato do que já era e, chegado a casa, dava-lhe para rezar. Numa ou noutra vez, dizia que tinha avistado Nossa Senhora de Fátima pelo caminho.

A mim, dá-me para chorar. Não no fim de linha. Só me embebedei a sério duas vezes na vida e em ambas acabei no hospital. Excesso de juventude. Numa delas, exagerei no rum e na Coca-Cola, mistura que nunca mais quis experimentar. Na outra devo ter exagerado em tudo.

A bebedeira não é uma coisa boa, vamos admitir. Só interessa para o currículo. Do que eu gosto é da antecâmara da embriaguez. Daquele momento, e desses já tive muitos, em que ainda temos o domínio da situação e em que tudo ganha um outro sentido. É nessa altura que pensamos a sério nas pessoas de quem gostamos, que decidimos ir em frente com o projecto sempre adiado (como fazer a viagem da nossa vida), que deixamos de temer os obstáculos e perdemos os medos que não nos deixam viver em plenitude. É o momento do sonho, da paz e do amor.

O autor italiano Edmondo de Amicis (1846-1908) escreveu um livro, a partir de uma conferência que fez em Turim, em 1880, no qual explica muito bem as repercussões do vinho na inteligência, na imaginação e nos sentimentos dos bebedores. Chama-se "Os efeitos psicológicos do vinho". Descontadas as circunstâncias da época, é um livro que detalha com minúcia e alguma graça a progressão da embriaguez e as suas consequências, como "aquela alteração crescente dos sentimentos e das ideias, aquela

contínua sucessão de diversos estados de consciência (...), da serenidade tranquila que se segue aos primeiros tragos à exaltação ardente e tumultuosa dos últimos brindes".

Até nos deixarmos vencer pelo vinho e pelo sono, todos nós passamos por momentos de alegria, euforia, paixão, introspecção, tristeza. Eu, pelo menos, revejo-me nesta sequência. Por vezes, após a tristeza, retorna a alegria e a euforia — e com elas me deito. Essas são as melhores noites de copos. Mas, por regra, o que acaba por ficar é o momento da saudade — e a saudade é triste. É quando me aproximo das lágrimas.

Vinho e saudade andam de mãos dadas. Aliás, um dos mercados importantes para os produtores de vinho é o chamado "mercado da saudade", formado pelas comunidades de emigrantes. Mas não é bem desta saudade que estou a falar. É das "saudades" que o vinho desperta.

O poeta amarantino Teixeira de Pascoaes concebia a "Saudade" como uma conexão entre a Lembrança e a Esperança, uma espécie de sincretismo sentimental: a lembrança associada ao passado e a esperança projectada no futuro. A primeira representa a face espiritual e dorida e a segunda é o elemento activo e criador. Nesta concepção, a saudade não tem o mesmo significado de melancolia ou nostalgia. A melancolia, como sublinha Eduardo Lourenço, "visa o passado como definitivamente passado e, a esse título, é a primeira e mais aguda expressão da temporalidade, aquela que a lírica universal jamais se cansará de evocar"; a nostalgia "fixa-se num passado determinado, num lugar, num momento, objecto de desejo fora do nosso alcance, mas ainda real ou imaginariamente recuperável". A saudade, como sentimento-ideia, tem algo de melancolia e de nostalgia, mas é mais labiríntica.

Vendo bem, o sentimento de tristeza que sinto em certas noites de copos ou quando bebo um vinho que me traz memórias gostosas é mais melancolia. A minha "saudade" projecta-se quase sempre apenas no passado e no que já não é recuperável: as vivências rurais, os familiares e os amigos já desaparecidos, o tempo da inocência (a verdadeira felicidade) ou apenas o vinho que nos ficou na memória para sempre. O pouco de criativo que possa existir neste sentimento é a vontade de estar ligado à terra, de produzir uvas e vinho, por tributo e em memória da vivência agrícola que, enquanto adolescente, construí junto da minha mãe, mesmo quando retirar água do poço com um "gravano" para regar a horta, arrancar batatas ou desbastar um campo de nabícas era um castigo. O melhor era sempre a merenda comida no campo, com o pão cozido em forno de lenha, as azeitonas, o presunto, a chouriça de sangue seca, a omelete de salpicão. Hoje, até do que não gostava de fazer, sinto saudade. Bom, é melhor parar por aqui, para não ficar melancólico.

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/04/21/fugas/opiniao/as-figurinhas-tristes-ou-nao-que-fazemos-com-o-vinho-1810805>

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

"QUINTA DA GAIOSA - 25 ANOS DE PRESTÍGIO"

REVISTA DE VINHOS - A ESSÊNCIA DO VINHO - PORTUGAL - 05/02/2018

O Quinta da Gaivosa foi dos primeiros grandes vinhos de mesa durienses, ao lado de outros pioneiros, abrindo a senda para a explosão de qualidade da região na década de 90, o "Douro além do Porto".

O Quinta da Gaivosa sempre foi um vinho muito especial para mim. Entre os mais de 1.200 rótulos de 20 países diferentes que cheguei a importar para o Brasil, este rótulo icónico do Douro foi invariavelmente dos meus preferidos, tendo a cada colheita um lugar garantido na minha cave particular e nas minhas celebrações familiares.

Um dos primeiros grandes vinhos de mesa durienses, ao lado de outros pioneiros, abriu a senda para a explosão de qualidade da região na década de 90, o "Douro além do Porto". Manteve, contudo, incólume o seu estilo de grande elegância e representação fiel de um "terroir" muito vincado no Cima Corgo, não obstante as transformações significativas que assistimos neste quarto de século: na vitivinicultura, na moda de vinhos poderosos, no aquecimento global, etc. E mesmo com a participação das novas gerações da família Alves de Sousa nas decisões enológicas e com o lançamento de outras duas monstruosas expressões dentro da mesma quinta – Vinha do Lordelo e Abandonado –, o Quinta da Gaivosa manteve-se garbosamente como um clássico, um senhor que envelhece com distinta elegância e notável predisposição gastronómica.

A Revista de Vinhos recupera agora a prova comemorativa dos 25 anos do Quinta da Gaivosa tinto, que decorreu no Ritz Four Seasons Hotel, em Lisboa, conduzida com emoção pelo criador Domingos Alves de Sousa e pela quinta e preparadíssima geração da família, o enólogo Tiago Alves de Sousa.

SOBRE A QUINTA DA GAIOSA - Localizada no concelho de Santa Marta de Penaguião, no Cima Corgo, a Quinta da Gaivosa possui 25 hectares;

É a mais mais emblemática propriedade da família Alves de Sousa, por entre as seis quintas atuais. A única herdada por Domingos Alves de Sousa, que ali já vindima desde os 8 anos. A proximidade à Serra do Marão (8 km em linha reta) e ao oceano (80 km), além da altitude das vinhas, entre os 350 e os 500 metros, garantem um Douro mais ameno. A precipitação é moderada, entre os 700 e 800mm/ano;

"Não temos solo", diz-nos Tiago Alves de Sousa. A rocha-mãe de xisto grauváquico extremamente sólido e geologicamente muito antigo do pré-cambriano aflora em toda a superfície da Gaivosa, fomentando baixos rendimentos e mineralidade nos vinhos;

Os Alves de Sousa investem na biodiversidade da quinta, preservando florestas, oliveiras, eucaliptos e árvores de fruto. "A influência da paisagem no vinho", segundo Tiago, a propiciar um carácter mais fresco, florestal e balsâmico nos aromas;

Mais de 20 castas típicas estão identificadas nas vinhas velhas, acima de 80 anos. O replantio de 10ha, incluindo em cotas mais altas, respeitou esta riqueza ampelográfica e novas técnicas de cultivo, com as castas diversas plantadas em linhas dentro das vinhas ou em micro-parcelas;

Equipa enológica: Anselmo Mendes oficialmente até 2013 (mas já não participou do loteamento do Gaivosa 2011) ao lado de Domingos Alves de Sousa; e Tiago Alves de Sousa, desde 2000, tendo assumido a chefia após a saída de Anselmo;

A nova adega da Quinta da Gaivosa, inaugurada recentemente, foi concebida para a elaboração de grandes vinhos de mesa e para o emprego das mais recentes técnicas de vinificação. Lançou os alicerces para o futuro e potencializará o enoturismo na quinta;

Colheitas lançadas com a imagem do rótulo e garrafa praticamente inalterados nestes 25 anos: 1992, 1994, 1995, 1997, 1999, 2000, 2003, 2005, 2008, 2009, 2011, 2013.

PROVA VERTICAL:

18 - Quinta da Gaivosa 1992 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Estagiou quatro meses em barricas novas de carvalho português. A primeira colheita, a que apresentou o Gaivosa ao país. Ano relativamente seco, com chegada tardia das chuvas, ocasionando uma maturação lenta e bons níveis de acidez. Nasceu já dentro da filosofia de "harmonia, frescura e elegância", segundo Tiago Alves de Sousa.

Granada de média intensidade. Bouquet complexo, com compota de cereja e outras frutas vermelhas, rubarbo confitado, notas tostadas de graveto de vinha e eflúvios minerais. Médio corpo (apenas 12,5° de álcool), ágil, encantadora frescura e longa persistência. No auge. GC

17,5 - Quinta da Gaivosa 1994 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Estagiou seis meses em barricas novas de carvalho português. Ano clássico de Porto Vintage, com muita chuva no inverno e primavera, atrapalhando a floração e reduzindo a produção, e a seguir um verão quase que perfeito.

Granada intenso. Emanou aromas um tanto quanto estranhos e terrosos no primeiro momento, mas limpou após a oxigenação, revelando um carácter mais cálido, balsâmico, de frutos negros secos e compotados, sublinhados por notas de eucalipto. Chegou na boca mais assertivo, com taninos muito finos e frescura a governar o equilíbrio. No auge. GC

18,5- Quinta da Gaivosa 1995 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Estagiou seis meses em barricas novas de carvalho francês. Um ano mítico, que apresentou o Gaivosa ao mundo. O andamento da colheita foi todo precoce. As videiras adaptaram-se ao tempo seco e entregaram uvas de imenso potencial, tanto na maturação como na acidez.

Granada de média intensidade. Absolutamente deslumbrante no nariz, revelando aromas florais, de frutas silvestres maduras, especiarias balsâmicas e minerais, sem nenhum traço de sobrematuração. Pura elegância e harmonia na boca, o zênite do estilo Gaivosa! No auge, mas com muita vida ainda pela frente. GC

18 - Quinta da Gaivosa 1997- Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Estagiou seis meses em barricas novas de carvalho francês. Ano precoce na floração, ainda que a colheita não se tenha adiantado, efetuando-se em condições muito positivas, secas e com temperaturas relativamente altas.

Granada. Tão complexo e elegante, muito típico da Gaivosa, com nobres aromas de frutas silvestres em compota, ornado com acentos balsâmicos e florestais. Pura seda na boca, com fina trama de taninos a permear a fruta suculenta e madura. No auge, mas com muita vida ainda pela frente. GC

17,5 - Quinta da Gaivosa 1999 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Estagiou oito meses em barricas novas de carvalho francês. Maio, junho e julho foram muito secos e as condições de floração e vingamento prenunciavam uma colheita abundante. Os meses seguintes foram mais chuvosos e frescos do que o normal. Ainda assim, o sommelier então campeão do mundo, Olivier Poussier, rasgou elogios ao Gaivosa 1999 na "Revue du Vin" francesa: "O Cheval Blanc do Douro".

Rubi profundo. Perfil olfativo singular neste ano, pendendo mais para o cassis, frutos negros em compota, grãos de café torrados e tabaco. No palato confirmou a índole mais viril, com grande alicerce de taninos, frescura e sapidez mineral. Talvez ganhe harmonia e serenidade com mais alguns anos de guarda. GC

18,5 - Quinta da Gaivosa 2000 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Seis meses em barricas novas de carvalho francês. A natureza conjecturou as condições ideais para celebrar um novo milénio, com um abrolhamento precoce no inverno seco e uma primavera húmida a dificultar a floração e o vingamento, ocasionando uma colheita pequena. A seguir vieram condições perfeitas de maturação das uvas, em agosto e setembro, prenúncio de vinhos com grande concentração e capacidade de guarda. Este ano também marcou a chegada do enólogo Tiago Alves de Sousa na equipa e a vinificação separada das vinhas velhas da Gaivosa.

Rubi intenso. Insigne elegância na expressão da fruta e das nobres especiarias, um vinho ainda reticente a revelar toda a grandiosidade. Totalmente "terroir-driven" este Gaivosa, sente-se a paisagem do Douro a cada gole, com a rudeza transmutada em taninos de soberba textura. Em evolução, merece mais uma década, no mínimo, de guarda. GC

17,5 - Quinta da Gaivosa 2003 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Oito meses em barricas novas de carvalho francês. Ano de canícula em toda a Europa. O "terroir" mais fresco da Gaivosa mostrou-se um verdadeiro regalo para dirimir o impacto das condições térmicas absurdamente elevadas nos vinhos. Primeira colheita já sob a batuta do enólogo Tiago Alves de Sousa e também o ano em que a Vinha do Lordelo e o Abandonado foram desmembrados do Quinta da Gaivosa.

Rubi muito intenso. A chancela do ano quente manifesta-se nos aromas de frutas negras em compota. Todavia, a frescura do "terroir" da Gaivosa impõe-se com uma exuberante prestação floral e apimentada. Pegada mais "doce" de boca, mas com uma frescura bem conseguida. Tem os predicados para seguir evoluindo por muitos anos. GC

19 - Quinta da Gaivosa 2005 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa - Quinze meses em barricas novas (50%) e barricas de segundo ano (50%) de carvalho francês. Um dos anos preferidos de Tiago Alves de Sousa, a evidenciar a diferença entre um ano seco –trazendo concentração de aromas, açúcares e acidez – e de um ano quente, como foi 2003.

Rubi profundo. Um vinho polifônico, sofisticado na fruta, na riqueza das especiarias, nos acentos florais e minerais. Poderoso e ultra refinado no passo na boca, tão Gaivosa... Incrível frescura, concentração e persistência. Para longa guarda, embora já cause um furor neste estádio. GC

18 - Quinta da Gaivosa 2008 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Quinze meses em barricas novas (50%) e barricas de segundo ano (50%) de carvalho francês. Este ano marcou o início de uma tendência de verões mais amenos na região, com reflexos positivos para o refinamento dos vinhos, expressivos desde a juventude.

Rubi intenso. Um Gaivosa mais feminino, entregando a fruta voluptuosa "à la Bourguignonne". Alicante na boca, notoriamente harmônico e persistente no retrogosto. Pode começar a ser apreciado, mas promete muito ainda. GC

18 - Quinta da Gaivosa 2009 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Quinze meses em barricas novas (50%) e barricas de segundo ano (50%) de carvalho francês. Ano muito especial, as condições mais amenas de 2007 e 2008 repetiram-se, com uma vaga de calor apenas no final da maturação das uvas.

Rubi intenso. Impressionante como a madeira também se mostra "transparente" neste grande vinho, outro no perfil de imensa sedução e elegância. A estrutura não é avassaladora no peso, mas sim no volume, e está muito fechada no momento. Um belíssimo vinho jovem, para começar a ser apreciado a partir do seu 10º ano. GC

19 - Quinta da Gaivosa 2011- Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Quinze meses em barricas novas (50%) e barricas de segundo ano (50%) de carvalho francês. Ano mítico, extraordinário. A inusitada pressão de mísio na primavera muito húmida impôs alguma restrição quantitativa na colheita, mas os meses de verão, até à colheita em setembro, foram praticamente perfeitos, convenientemente amenos, garantindo uma maturação longa e um planeamento de vindima excepcional.

Rubi muito intenso. Consolida no olfato todos os atributos do especial "terroir" da Gaivosa: fruta bem delineada, deveras sedutora, flores, notas balsâmicas e florestais, xisto. Integração perfeita da madeira. Uma aula de taninos finos e doces a permear as camadas de fruta em licor no palato. Profundo e longo. Deslumbrante desde agora, mas poderá ser guardado para os netos. GC

18. Quinta da Gaivosa 2013 - Douro / Tinto / Domingos Alves de Sousa. Quinze meses em barricas novas (50%) e barricas de segundo ano (50%) de carvalho francês. Houve quatro anos em um, em 2013. Frio e calor, com algumas das temperaturas mais extremas já registadas, para ambos os lados. Seca a ponto de bloquear totalmente a Touriga Franca por stress hídrico e, então, muita chuva. Um ano de desafios, superado com técnicas corretas na vinha e na adega.

Rubi profundo. Neste tenro estágio de evolução deslinda-se no olfato as especiarias aportadas pela madeira, a fruta contida e os laivos balsâmicos. Gaivosa firme e másculo, com arquitetura para longa guarda. GC

NOTA DO EDITOR: A Revista de Vinhos publica nesta edição o texto completo da prova vertical Quinta da Gaivosa, depois de na edição nr. 335 ter publicado uma versão incompleta. Ao produtor Domingos Alves de Sousa e aos leitores da RV as nossas desculpas pelo lapso. Artigo publicado na edição nº 338, de Janeiro de 2018, da Revista de Vinhos. Leia mais em: <http://www.revistadevinhos.pt/beber/quinta-da-gaivosa-25-anos-de-prestigio>

“VOCÊ SABIA QUE O VINHO DO PORTO ERA SECO?”- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 18/04/2018

A caracterização do vinho do Porto que conhecemos hoje, com cerca de 20% de álcool e doce, demorou séculos para tomar forma.

No passado, sempre coexistiram entre os vinhos do Douro, os secos e os mais ou menos doces, todos chamados de Vinho do Porto. Inicialmente os vinhos do Douro eram fortificados apenas para suportar as viagens. Quando começou a ser fortificado no século XVII, o Porto levava 13 a 18 litros de aguardente por pipa (de 550 litros), o que não o tornava doce. O que aos poucos impôs a doçura foi o já relatado “gosto inglês” (leia em: <http://www.marcelocopello.com/post/a-influencia-inglesa-no-vinho-do-porto>). O “benefício”, ou adição de aguardente, passou a ser feito durante a fermentação, preservando a doçura natural do vinho, e as quantidades de aguardente utilizadas foram crescendo ao longo dos anos até alcançar os 110 litros atuais.

Joseph James Forrester (1809-1861), foi um escritor, acadêmico e artista. Forrester foi o primeiro a cartografar o rio Douro e a região, e a criar mapas que viriam a se tornaram referência. Ele desenvolveu também numerosos estudos de viticultura e deixou uma importante obra gráfica (pintura, desenhos e esboços), embebida em paixão pelo Douro e seu vinho. A contribuição de Forrester para o desenvolvimento da região valeu-lhe o título de Barão.

Produtor de Vinho do Porto, proprietário da Porto Offley, e autor de vários livros sobre o assunto, o Barão era o mais notório entusiasta do “Porto seco”. Apesar de cidadão inglês ele defendia um vinho seco, com pouca ou nenhuma aguardente, enquanto seus compatriotas clamavam por vinhos doces, retintos e encorpados, estilo que aos poucos foi se impondo.

O Vintage 1820 – ano excelente e fora do comum, era encorpado, mais doce que o usual e teve enorme aceitação. Este Vintage é considerado por várias fontes como o arquétipo do Vinho do Porto que bebemos hoje. Já existiam Portos doces antes de 1820, mas não era o mais comum. O “estilo 1820”, mais doce, passou a ditar padrão e aos poucos o Porto passou a ser sinônimo de vinho doce.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/voce-sabia-que-o-vinho-do-porto-era-seco>

“VIK, VINHOS CHILENOS DE LUXO CHEGAM AO BRASIL”

Estive hoje na loja Bergut no centro do Rio para lançamento dos vinhos VIK, importados com exclusividade pela Magnum (e no Rio à venda na Bergut). Vi o projeto VIK nascer em uma visita ao Chile há algumas anos quando com enólogo francês Patrick Valete provei a 1a safra (2009) ainda nas barricas, e já mostrava um grande vinho, o que agora está confirmado. Os 3 vinhos da linha são excelentes, todos com diferentes proporções de Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc e Syrah, amadurecidos em barricas novas.

O Mara Calla 2012 (CS, Carm, CF e SY), tem notas basânicas, de tostados, café, frutas negras, madeira nova, com taninos finos e está pronto e equilibrado (90 pontos).

O La Piu Belle 2011, que chama atenção pelo belo rótulo, também foi o que mais encantou na prova, aberto, frutado e elegante, com notas de cassis, ameixas, especiarias, chocolate, madeira bem integrada, paladar de bom corpo macio e com finesse, para beber agora ou mais uns 5 anos de guarda (93 pontos)

O VIK 2012 (top da linha) é o mais estruturado potente e ainda jovem. Complexo e ainda não totalmente aberto, tem taninos finos e presentes, bastante madeira, com substância e equilíbrio para se tornar espetacular em alguns anos (94 pontos).

O projeto VIK não é só vinhos, o hotel boutique da vinícola é de alto luxo, um espetáculo à parte, com diversas obras de arte contemporânea e quartos temáticos. Estive lá e o restaurante é também excelente.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/vik-vinhos-chilenos-de-luxo-chegam-ao-brasil>

Mais em www.marcelocopello.com / [contato@marcelocopello.com](mailto: contato@marcelocopello.com)

Facebook – [vinhocommarcelocopello](#)

Instagram – [marcelocopello](#)

<http://www.marcelocopello.com/blog>

02 A 08 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

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. Além dos vinhos, a região vem despontando como produtora de azeites, e já é reconhecida como uma grande produtora de queijos de qualidade.

Mais informações: Zénithe Travelclub - operacoes@zenithe.tur.br ou (31) 99791-8093



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

EXPORTAÇÕES DE ESPUMANTES BRASILEIROS CRESCEM 64% NO 1º TRIMESTRE

Diego Bertolini, da Wines of Brazil, comemora. Neste primeiro trimestre de 2018, as exportações de espumantes brasileiros cresceram 63,92% em valor, na comparação com igual período do ano passado. O preço médio do litro exportado foi de US\$ 4,90. Chile, Ásia (aqui incluídos Cingapura, China, Japão e Hong Kong) e Estados Unidos são os países que mais compraram as nossas borbulhas nestes três meses do ano.

Este resultado traz força à corrente de produtores locais que acredita que os espumantes devem ser o foco principal da pauta de exportação dos brancos e tintos brasileiros. Entre as razões, está o fato de a bebida ser uma vocação brasileira (ao menos, nas principais regiões produtoras) e possibilita uma venda de maior valor agregado. Além disso, se o Brasil focar em um produto é mais fácil criar uma identificação para o consumidor internacional de qual é a nossa expertise. E isso, em um segundo momento, pode abrir caminho para as demais bebidas elaboradas por aqui. (Fonte – ISTO É DINHEIRO – SUZANA BARELLI - 18/04/2018)

NOVA FEIRA INTERNACIONAL NO BRASIL

Wine South America será realizada em setembro, em Bento Gonçalves. A primeira edição da Wine South America – Feira Internacional do Vinho – será realizada de 26 a 29 de setembro de 2018, em Bento Gonçalves. "A Wine South America nasce pela necessidade da indústria brasileira de mostrar sua variedade de vinhos e lançamentos, bem como do desejo de expandir seus negócios para novos mercados consumidores, ou seja, consolidar a presença do Brasil no mapa mundial do vinho – além de valorizar os produtores da América do Sul, com as presenças da Argentina, Chile e Uruguai", afirma Alberto Piz, diretor da Milanez & Milaneze, empresa promotora da feira e subsidiária da italiana Veronafiere.

O evento terá foco específico no fomento aos negócios, ou seja, quer aproximar o vinho nacional dos principais players mundiais do segmento. A feira aparece já com apoio das entidades nacionais representativas da cadeia do vinho como o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), além da expertise da Veronafiere, empresa italiana especializada em eventos de negócios (que assina a Vinitaly, uma das principais feiras vinícolas do mundo), e da Milanez & Milaneze para impulsionar o rápido crescimento do evento e garantir sua internacionalização.

"A escolha do palco para sediar a feira: a Serra Gaúcha, deve-se por ser o principal polo vitivinícola do Brasil, berço de produtos de extrema qualidade, com grande potencial para geração de negócios em todo o mundo", diz Piz. A expectativa é reunir 10 mil visitantes (importadores, distribuidores, profissionais da área, apreciadores, consumidores, pesquisadores e estudantes) e 250 expositores, entre empresas produtoras nacionais e internacionais de vinho, fabricantes de máquinas e equipamentos, prestadoras de serviços e fabricantes de acessórios para o segmento. A feira deve abrir espaço, também, para os produtores de café, de cachaças e destilados, e olivicultores. Outro destaque dessa primeira edição serão as rodadas de negócios e o Projeto Imagem, em parceria com o Ibravin. O primeiro prevê a participação de compradores internacionais; já o segundo a vinda de jornalistas estrangeiros – ações combinadas abrindo mercado para negócios com países como Argentina, Chile, Uruguai, África do Sul, França, Itália, China, Portugal, Alemanha, Estados Unidos, Áustria, Suíça, Espanha, Austrália, Dinamarca e Grécia, dentre outros. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 16/04/2018).

ESCOLHER VINHOS NO SUPERMERCADO

Diga-se o que se disser, a mais pura das verdades é que a esmagadora maioria dos consumidores adquire vinhos nas prateleiras dos supermercados. Vários fatores contribuem certamente para essa opção, entre eles, a maximização do escasso tempo disponível para compras no corre-corre do quotidiano, a comodidade de um local que concentra vários produtos (vinhos incluídos), a facilidade de estacionamento que regra geral está associada aos principais super e hipermercados, sem esquecer, claro, as imbatíveis campanhas promocionais – em desconto direto, com desconto em "cartão" ou enquanto acumulação de pontos.

Sublinhando este último e decisivo aspeto, importa perceber o real impacto que a campanha promocional de um vinho ou grupo de vinhos acaba por gerar. Seja através de um folheto que nos é depositado na caixa postal, de uma mensagem de correio eletrónico ou de telemóvel, sempre que o preço de um determinado vinho nos agrada o apelo para o ir resgatar ao tal supermercado é quase imediato.

Mas, neste mundo tantas vezes precipitado, importa ter alguma cabeça fria e capacidade de discernimento diante de uma prateleira de supermercado. É comum o barato sair caro e a ilusão dar lugar à desilusão. Eis cinco sugestões a ter em conta na escolha de vinhos no supermercado:

- 1- Veja o Folheto de Ofertas - Acompanhe-se sempre do folheto, email ou sms que divulga determinada campanha; por vezes, o que é difundido nem sempre está devidamente atualizado no ponto de venda.
- 2- Prateleira vazia - Não fique admirado se aquele vinho que estava convencidinho que iria adquirir estiver indisponível. Ou terá entretanto esgotado ou ainda será reposto. Na dúvida, questione o funcionário responsável pela seção de bebidas e fique atento às datas das ditas campanhas. Observe com atenção o stock existente, até porque poderá encontrar outros excelentes negócios.
- 3- Atenção com a Safra do Vinho - Preste muita atenção ao ano de colheita da referência que pensa adquirir. Muitas vezes, as colheitas mais antigas surgem nas primeiras e segundas linhas das prateleiras, estando as mais recentes ao fundo. É uma estratégia inteligente de escoamento de produtos por quem vende, mas no caso de vinhos para o dia a dia é uma pequena ratoeira para o consumidor, que beneficiará sempre ao optar pelas colheitas mais próximas. E não se esqueça de transmitir essa mensagem a terceiros, no caso de pedir a alguém para efetuar as referidas compras.
- 4- Guia de Bolso ou Celular - Um guia de bolso ou até uma aplicação de telemóvel (e são hoje cada vez mais as "app" disponíveis) poderão ser instrumentos preciosos para o ajudar na escolha, se estiver a navegar às escuras ou a sentir-se indeciso. Infelizmente, pedir o aconselhamento aos funcionários resulta quase sempre em pouco mais que nada.
- 5- Compare preços. Nem sempre o valor de um vinho em promoção é entusiasmante ao ponto de preterir um outro rótulo, de qualidade superior. Há diferenças de preços que manifestamente não compensam. Lembre-se: um vinho menos bom pode prejudicar um momento; um bom vinho ajuda qualquer momento a revelar-se ainda mais memorável. (Fonte – Revista de Vinhos - Nuno Guedes Vaz Pires - 24. 07. 17)

MÃO EXTRA

Vinícola Aurora recebe uma ajuda importante para a safra 2018. Dois robôs de safra ajudaram a vinícola Aurora e seus associados a trabalhar com muito mais agilidade neste ano. A vinícola brasileira é a primeira do mundo a empregar robôs no recebimento de uvas, um em sua matriz e outro na unidade "Vinhedos" (que elabora suco de uva). Eles são de tecnologia alemã (muito parecidos com os da indústria automobilística) e suas programações serão ajustadas para que, cada um deles, consiga descarregar três BIN (caixas amarelas de grande porte, com capacidade para até 400 quilos cada) por minuto, o que equivale dizer que descarregará até 1,2 tonelada/minuto. Segundo a empresa, esses BINs começaram a ser inseridos nas propriedades dos associados no ano passado. Este ano, o presidente Itacir Pedro Pozza avalia que pelo menos 35% de todo o volume colhido tenha sido feito em BINs.

"O agricultor deixa de ter o trabalho braçal e lento de ter que soltar as caixas uma a uma, colocá-las no caminhão e descarregá-las na vinícola. Com os BINs, o produtor ganha em produtividade, lucratividade e qualidade das uvas (elas não ficam esmagadas, nem há desperdício de mosto no transporte como havia nas caixas menores)", afirma a vinícola.

Vale lembrar que, além desses dois novos robôs, a Aurora possui outros quatro, japoneses, na área de paletização e expedição. A empresa completou 87 anos de fundação em fevereiro e anunciou o lançamento da pedra fundamental da construção da nova fábrica, que terá um investimento de R\$ 20 milhões. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 18/04/2018).

CRISE NAS FINANÇAS DE CASA

Ex-assistente teria roubado US\$ 1,2 milhão em vinhos raros de seu chefe da Goldman Sachs. David Solomon, um dos principais executivos da Goldman Sachs está acusando Nicolas De-Meyer, seu ex-assistente, de roubar centenas de garrafas de vinho com valor estimado de US\$ 1,2 milhão de sua adega em Nova York e revendê-las. Entre elas estariam sete garrafas de Domaine de la Romanée-Conti.

A acusação afirma que De-Meyer trabalhou para Solomon de 2008 a 2016. Uma de suas tarefas era receber entregas de vinho no apartamento de Manhattan do executivo, e depois transportá-las para a casa de Solomon em East Hamptons. De acordo com a acusação, durante pelo menos dois anos, De-Meyer vendeu centenas de garrafas para um negociante de vinho com sede na Carolina do Norte usando o apelido "Mark Miller". O negociante ou um funcionário viajava para Nova York para pegar os vinhos.

O roubo foi descoberto em novembro de 2016. Na audiência de 17 de janeiro em Los Angeles, a esposa de Solomon, Mary, afirmou que ela e o marido confrontaram De-Meyer na ocasião. Ele teria admitido culpa e depois fugiu do país. Nos meses seguintes, os agentes do FBI rastrearam De-Meyer enquanto passeou pela Itália, Brasil, Argentina, Suíça e Marrocos, antes de prendê-lo no aeroporto de Los Angeles. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 19/04/2018).

AS NOTAS DA DISCÓRDIA DE 20 A 100 OU AMÉRICA X EUROPA

Cada vez que comparo, e com certeza não estou sozinho nisso, as notas dos críticos americanos com as dos europeus, e franceses em particular, é a mesma confusão. Parecem as notas da discordia. Franceses, portugueses e a inglesa Jancis Robinson pontuam sobre 20 pontos. Por que eles pontuam assim? Ora nas escolas desde pequeno

as notas são sobre 20 e não sobre 10 pontos como no Brasil. As revistas americanas e, hoje em dia, a inglesa Decanter fazem sobre 100 pontos. A associação dos enólogos e dos sommeliers também usam 100 pontos. Se fosse um probleminha de 10, 20 e 100 era fácil de explicar. Bastava fazer uma proporção simples.

Os profissionais experientes já têm a tabela de pontuação na memória e intuitivamente colocam pontos para o visual, nariz e boca. Esta última é a que tem maior peso e aqui são analisados o equilíbrio, o comprimento na boca e a apreciação geral. Cada tabela vai ter suas sutilezas e diferenças. Mas o que muda mesmo são as malditas notas. A escola europeia é mais rigorosa. Sabe aquele professor que nunca dá mais de 8 para ninguém? Aqui é assim. Na França quando um vinho atinge 15/20 pontos ele é muito bom e equivale 88 a 90 pontos, dependendo do "professor". Se você jogar isso numa conversão americana a nota seria medíocre 75 pontos!! Vinho intragável.

Tem muito Champagne bom, de grandes marcas, que são avaliados entre 14 e 15 pontos. E são muito bons! Atingir 16 pontos nas revistas e guias franceses é coisa para vinho de altíssima qualidade. Fora da curva como está na moda dizer. E olha que são apenas 80 pontos! Imagina um vinho de 90 teria que atingir estratosféricos 18 pontos. Numa boa universidade professor algum distribui estas notas aleatoriamente e com frequência, somente em trabalhos ou provas excepcionais.

Anote aí: se o vinho obtém na França 14 pontos é para considerar seu bom vinho para beber com amigos e ter agradáveis momentos juntos. Se chega a 15 pode reservar para beber com quem entende e aprecia. Se bater 16 acenda velas e convide alguém especial. Acima disso é vinho para grandes ocasiões. Vinho para o dia a dia é entre 11 e 13 pontos. Anotou?

- Anúncio da Evino mostra diferentes pontuações para o mesmo vinho. Vejamos o caso prático de anúncio no site da Evino: Pessac Léognan 2011 do Château Lespault-Martillac. James Suckling ex-Wine Spectator e hoje independente deu 91 pontos, ele sempre pontua para cima em relação aos seus colegas americanos. Bettane & Desseauve, o Parker daqui, é muito econômico nas notas e sapecou um 15 neste 2011 do Château Lespault-Martillac, que nos grandes anos obteve 16! Veja que os comentários, tradução minha, tem enormes elogios – « Nós amamos o nariz todo elegante, a fruta bem madura, as notas de especiarias e minerais, a boca é harmoniosa, sem ter nada de pesada ou agressiva, apresentando uma bela trama de taninos, muito sedosos e com um final longo, fresco e equilibrado. » Não conheço o vinho, mas um comentário desse quer dizer que o ele é tudo de bom. B&D recomenda beber até 2020. Não conheço e não provei, mas confio. Santé. (Fonte – Conexão Francesa – Rogério Rebouças – 13/04/2018)

PIPI DE GATO É AROMA DE SUCESSO

Degustar um vinho é sempre um prazer. Na hora de beber tente apreciar suas sutilezas. Em cada gole uma oportunidade de descobrir aromas e compartilhar sensações com quem estiver dividindo a garrafa e o momento. Para alguns a identificação de cada aroma surge muito naturalmente, para outros existe uma maior dificuldade de traduzi-las. Nada impede o prazer.

Quem gosta de cozinhar vai percebendo o desfile de aromas que lhe são familiares especiarias doces, morango, mirtilho, jaboticada, cereja, ameixa... para os tintos. Para os brancos os perfumes serão de damasco, limão, pêra, pêssego fresco, abacaxi... ou ainda aromas florais de acácia, rosa, menta, pimentão, tomilho e tantos outros. Nem todos percebem tudo e cada um percebe de forma diferente certos gostos e sensações. É da natureza humana. Se quiser se aprofundar pratique, compartilhe, troque comentários ao beber ou trine com os kits de aromas. Ou apenas beba.

Tem aromas que nada tem a ver com os odores da cozinha como o couro, suor de cavalo, a pelica ou o pipi de gato. Este é uma característica de alguns vinhos brancos feitos com a uva Sauvignon. Quando colhida um pouco verde apresenta este cheiro. Isso acontece devido à presença da molécula de mercapto butano (4MMP) que em função das suas diferentes concentrações pode trazer aromas de cassis, broto de cassis ou pipi de gato. Todos estes aromas em pequenas proporções são interessantes e agradáveis. Alguns gostam com maior intensidade e outros detestam. A cada um seu gosto.

Onde achar o pipi de gato? Em vinhos de Sauvignon branca do Vale do Loire, de Bordeaux, Bergerac e mesmo da Nova Zelândia onde é muito apreciado. Tão apreciado que a vinícola Cooper's Creek lançou a marca Cat's Pee on a Gooseberry Bush. Jogada de marketing. Santé.Santé. (Fonte – Conexão Francesa – Rogério Rebouças – 15/04/2018)