



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS TURCOS E SUAS UVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

VINHOS TURCOS E SUAS UVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"A FORÇA DO SOBRENOME NA ARGENTINA"
- POR JORGE LUCKI**

08



08

**"O FIM DA INOCÊNCIA E A ARROGÂNCIA
DE QUEM ACHA TER O MONOPÓLIO
DA SABEDORIA PARA ESCREVER SOBRE
VINHOS" - POR PEDRO GARCIAS**

**03 AGENDA: EVENTOS,
CURSOS E DEGUSTAÇÕES**

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

04 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGENS

11 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO DIA INTERNACIONAL DA MULHER

13/03/2019 - 19:30

A ABS-Rio já organizou a comemoração do Dia Internacional da Mulher. Assim como aconteceu nos últimos anos, faremos uma degustação especialmente para "elas". Quatro professoras da Associação apresentarão quatro vinhos produzidos por quatro renomadas enólogas.

Evento limitado a 40 mulheres associadas.

Valor Individual: R\$ 110,00

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

ABS-RIO-BARRA SEIS TONS DE LARANJA

25/03/2019 - 19:00

Exóticos, intrigantes, ricos e cheios de nuances. São assim os chamados "vinhos laranja", brancos vinificados à maneira tradicional, muitas vezes em ânforas de terracota, com a presença das cascas – daí a tonalidade amarela bem carregada, beirando o âmbar. Esse tipo de vinho nasceu há séculos na república da Geórgia, no Cáucaso, e voltou ao cartaz pela arte de produtores da Itália e da Eslovênia. Numa degustação inédita na ABS-Rio, Celio Alzer vai apresentar seis exemplares de vinhos laranja, todos com muita personalidade.

Valor Individual: R\$ 238,00 (sócio) e R\$ 309,00 (não sócio)

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

SÃO PAULO

SBAV-SP CURSO BÁSICO INTENSIVO

11/03/2019 - 20:00

A SBAV-SP TEM UM CURSO BÁSICO INTENSIVO DE INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO, COM APENAS UM DIA DE AULA, O WORKSHOP SOBRE VINHOS – DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS. O curso tem por objetivo unir a degustação prática à teoria, de forma simples, clara e objetiva. Afinal, aprender degustando é muito mais prazeroso e efetivo. Nesses encontros são abordados temas como história da bebida, os tipos de vinho e vinificação, principais países produtores e suas regiões, técnicas de degustação, compra com base nas indicações do rótulo, serviço, tipos de taça e harmonização com comida.

Valor Individual: R\$200,00

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

ABS-SP CAMPINAS OS CADA VEZ MELHORES BRANCOS PORTUGUESES

28/03/2019 - 20:00

Portugal ainda é mais conhecido por seus tintos. Mas ignorar seus brancos e o fato de que estão cada vez melhores a cada ano que passa seria um grave erro de qualquer enófilo sério. Ainda mais que, como no caso dos tintos, também há castas brancas emblemáticas, a exemplo da Encruzado, no Dão, e da Alvarinho, no Minho. É sobre esse universo que vamos nos debruçar na degustação de 28 de março, com apresentação do presidente da ABS Campinas Eduardo Sartori.

Valor Individual: R\$ 80,00 (Associados) e R\$ 65,00 (Associados Participantes)

Inscrição: (19)98111-4310 | abs-sp@abs-sp.com.br

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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



MARLBOROUGH SUN CHARDONNAY 2017 – NOVA ZELANDIA

A vinícola Saint Clair Family Estate teve sua primeira safra produzida em 1994, e é destaque por ter sido a primeira a ganhar grandes troféus internacionais de Sauvignon Blanc e Pinot Noir no mesmo ano, o que ajudou a colocar a Nova Zelândia no cenário mundial de vinhos de qualidade.

Notas de Degustação: Cor amarela palha, bem clara. Aromas de frutas como nectarina e pêsego com notas cítricas. Paladar fresco, com sabores da nectarina com toque de fruta seca como nozes ou avelã e nota de baunilha da barrica, onde passa 10 meses. 100% Chardonnay.

Guarda: Pronto para beber, tem estilo para ser bebido jovem.

Notas de Harmonização: vai bem massas, risotos de frutos do mar, peixes ao forno, saladas, carnes brancas e culinária asiática, ou simplesmente bebericar.

Temperatura de Serviço: 7 a 9°C.

Em BH: GRAND CRU / TUTTO ITÁLIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 - Sion. Tel.: (31) 3286-2796.



EL ENEMIGO MALBEC 2014 – MENDOZA – ARGENTINA

A vinícola El Enemigo fundada em 2007 é um projeto pessoal de Alejandro Vigil, enólogo chefe de Catena Zapata, e de Adrianna Catena, filha mais nova de Nicolás Catena. Ele separa a partir dos melhores vinhedos da Catena, as parcelas de uvas para fazer seus vinhos, distintos do que elabora ca Catena Zapata.

Notas de Degustação: Cor rubi bem escuro, sem nota de evolução. Os aromas são de frutas escuras como cereja e ameixa, com toques de especiarias. Na boca mostra boa acidez e repete o sabor das frutas. Fácil de beber e de gostar.

Guarda: Pronto para beber, com ótimo potencial de guarda por mais 3 anos pelo menos.

Reconhecimentos Internacionais: 92RP

Notas de Harmonização: vai bem com embutidos, carnes vermelhas, caça, pratos preparados com ervas finas e queijos meio maduros.

Temperatura de Serviço: 15 A 16°C.

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

VINHOS TURCOS E SUAS UVAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Após dez anos de pesquisa, dois brilhantes cientistas, um Botânico e Geneticista de uvas, o suíço Dr. José Vouillamoz e um Arqueólogo Biomolecular, o norte americano Dr. Patrick McGovern, acreditam desde 2012, terem encontrado o local onde existe o maior número de semelhanças entre as uvas nativas e as cultivadas hoje em dia. Isto sugere que teria sido ali que o homem domesticou a videira selvagem dando origem a todas as castas que produzem vinhos atualmente

A grande surpresa é a localização geográfica: Turquia! Especificamente na região da Península de Anatólia, embora não descartem totalmente algumas regiões vizinhas como a Geórgia, a Armênia, o Azerbaijão e o Irã. Após milhares de testes de DNA e comparações de genomas foi possível constatar que na região sudoeste desta península se concentra o maior número de similaridades. Portanto, para eles, a origem da uva vinífera é asiática! Isto é uma grande surpresa.

Existem aproximadamente 600 a 1200 variedades nativas de vitis viníferas, na Turquia, porém apenas 60 castas são comercializadas. A Turquia é o quarto maior produtor mundial de uvas, mas grande parte dos vinhedos destina-se a produzir passas.

De maneira geral os vinhos turcos não são extremamente complexos, ou fenomenais. O importante é que são bem feitos, decentes e alguns podem surpreender. Via de regra, o grande problema, tanto brancos como tintos, é a falta de acidez. A maioria dos vinhos tem pouca acidez, quase sem nenhum ataque à boca. Quando a comida é bem temperada e forte esta vivacidade faz falta. Os brancos são leves e refrescantes, inclusive os chardonnays turcos. Os tintos costumam ter um corpo médio, frutados e com muitas especiarias.

Costumo dizer que independente da qualidade, com o vinhos podemos saborear a história da nossa civilização. E neste aspecto, a Grécia e Turquia são uma referência da Antiguidade. A região do Egeu (Aegean) produz mais de 22 variedades de uvas e é responsável por mais de 20% da produção total de vinhos da Turquia, e tem um grande valor histórico, pois além de ter recebido personagens importantes como Cleópatra e Alexandre o grande, abriga o túmulo do apóstolo Paulo e a última casa da virgem Maria.

Nesta região, encontra-se Éfeso, que durante o império Romano, foi a segunda cidade mais importante, com 250 mil habitantes, ficando atrás apenas de Roma. Éfeso (Ephesus) também foi conhecida por ter abrigado uma das 7 maravilhas do mundo, o Templo de Artemis, do qual resta atualmente um único pilar.



AS VARIEDADES MAIS CULTIVADAS:

Tintas: Bogazkere, Öküzgözü, Papazkarasi, Kalecik Karasi, Calkarasi.

Branças: Narince, Bornova Misketi, Emir, Sultaniye e Sémillon

Dentre as cepas nativas da Turquia, que são utilizadas na vinificação, destacam-se as brancas Bornova Misketi, Emir, Narince e Sultaniye, e as tintas Calkarasi, Kalecik Karasi, Okuzgozu e Bogazkere.

Dentre as uvas internacionais cultivadas na Turquia para a produção de vinho, encontramos principalmente Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc e Chardonnay, nessa ordem.

Por região, as uvas autóctones mais comuns nos vinhos são:

Yapincak e Papazkarasi, na região da Trácia;

Sultaniye de Costa do Egeu;

Okuzgozu (conhecida como “garganta queimando”, por seus taninos), **Bogazkere, Kalecik.**

Karasi, Narince e Emri na região da Anatólia (Note que a Narince, uma variedade branca, é considerada a rainha de Anatólia). **Okuzgozu** é uma variedade frutada que se complementa com a full-bodied e picante Bogazkere em vinhos de corte.

O famoso Buzbag, é um vinho tinto, com muito tanino, feito com a uva Bogazkere. Historicamente, a região onde Buzbag é produzido, no Monte Ararat, é apontada como a área onde o vinho nasceu. Justamente pela crença de que Noé plantou vinhedos ao redor de onde a arca ancorou, que acredita-se ser no Monte Ararat, uma vez que foram descobertos restos de uma enorme e antiga embarcação no local.

Kalecik Karasi, uma uva plantada majoritariamente na Turquia Central, e **Öküzgözü e Boğazkere**, ambas uvas tintas escuras e originárias do leste do país, são listadas como as uvas favoritas pelos produtores estrangeiros, já que os vinhos produzidos por essas uvas apresentam um sabor e aroma únicos, encontrados apenas em solo turco.

Desde que muitos viticultores começaram a focar na produção de uvas na província do sul do país, eles têm sido encorajados por uma forte demanda local e internacional. A região sul da Turquia se tornou uma área promissora para a produção de vinhos, e muitos especialistas a compararam com Napa Valley, nos EUA, famosa por vinícolas reconhecidas no mundo.

Apesar do sucesso internacional do vinho turco, as suas exportações tem se concentrado em três mercados particulares: o de Chipre, com 26%, Bélgica com 23% e Alemanha com 10%, de acordo com a Export Promotion Center of Turkey.

SABORES DA CAPADÓCIA

Quando a produção de vinho é associada à Anatólia Central, um dos centros mais importantes é a Capadócia. A região, que tem uma tradição profundamente enraizada de produção de vinhos, é famosa pela alta qualidade dos vinhos brancos produzidos com as uvas Emir, peculiares à região.

As vinhas na região da Cappadocia são tão notáveis devido aos solos com tufo formados como o resultado das erupções vulcânicas na região. Outra característica importante da estrutura vulcânica rochosa na Capadócia para a produção de vinho é que esta estrutura não é áspera e as rochas podem ser facilmente cavadas e adegas podem ser preparadas.

As caves dentro das rochas da Capadócia são frescas com uma temperatura estável e são realmente perfeitas para a produção de vinhos. A temperatura durante a fermentação realizada nas câmaras frias escavadas nas rochas não é tão alta e há uma atmosfera conveniente, o que proporciona um aroma agradável aos vinhos. Na região da Capadócia, junto com as uvas brancas Emir e uvas nativas tintas Dimrit, os produtores de vinho começaram a cultivar uvas de boa qualidade como Kalecik Karasi (Kalecik), Okuzgozu (Elazig), Bogazkere (Diyarbakir) e Narince (Tokat), além de uvas Cabernet Sauvignon e Chardonnay trazidas de outros países.

A Culinária da Capadócia

Existem muitos fatores que afetam a cultura da culinária local, incluindo as condições geográficas e econômicas, étnicas e características históricas. É possível dizer que a cultura culinária na Capadócia foi definida pela produção e hábitos de consumo no passado. A chave da cozinha Capadócia inclui os produtos locais. As características mais evidentes da cozinha da Capadócia é que ela segue a tradição de “Tandır” (tandoori) que tem sobrevivido desde o período arcaico. É interessante que uma tradição de 2500 anos ainda vive na área de uma forma similar.

Tandoori é o nome de um buraco com 1 metro de profundidade e 60 cm de largura e cavado geralmente no meio da casa ou na cozinha. É fácil de preparar o furo para tandoori na Capadócia uma vez que o solo é geralmente de rocha macia. Lenha é usada em um tandoori e as brasas cozinham os alimentos. Assim como utilizado como um forno para preparar pão, outra função de um tandoori é o aquecimento dos quartos. Durante os meses de inverno a sala de tandoori, que é chamada de “casa de tandoori”, é usada como sala de estar. Hoje é possível encontrar bons restaurantes na Capadócia que servem comida tandoori. 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

“A FORÇA DO SOBRENOME NA ARGENTINA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 01/03/2019

“The Apple Doesn’t Fall Far From The Tree”, é um nome algo insólito para um vinho, sobretudo argentino. A opção, no entanto, corroborada pelo rótulo discreto desenhado com traços leves retratando uma árvore e a frase compondo a folhagem, não teve o intuito de atrair quem se deixa levar pela aparência externa da garrafa. O que vale é o conteúdo - o vinho, logo em uma de suas primeiras safras, 2014, ganhou o maior prêmio de sua categoria, o “Trophy”, no “Argentina Wine Awards” (AWA) de 2016...

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/6143171/jorge-lucki-forca-do-sobrenome-na-argentina-vitivicola#>

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.

“OS VINHOS E A FORÇA DO RUGIDO” - SUZANA BARELLI

ISTO É DINHEIRO - 01/03/2019

“Hear me roar” é o nome de um novo vinho australiano, elaborado apenas por enólogas, com o objetivo de financiar a carreira de mulheres na indústria do vinho na Austrália.

Leia mais em: <https://www.istoedinheiro.com.br/os-vinhos-e-a-forca-do-rugido/>

“QUINTA DA PELLADA - O HOMEM E O LUGAR” - ALEXANDRE LALAS

ESSESSÊNCIA DO VINHO - 28/01/2019

Entender os vinhos de Álvaro de Castro é do mais fácil que existe. Basta levá-los à boca e tudo fica cristalino. Eles vibram, pulsam. São cheios, múltiplos e ao mesmo tempo leves e frescos. São grandes vinhos. Mas para explicá-los, é preciso levar em consideração dois fatores primordiais: o homem e o lugar.

Leia mais em: <http://www.revistadevinhos.pt/beber/quinta-da-pellada-o-homem-e-o-lugar>

“VINHO & BLOCOS DE CARNAVAL” - MARCELO COPELLO

VINHOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 01/03/2019

Alô Alô Papilas Gustativas! Vai começar a folia!

Você que é um afilhado de Baco, louco por vinho, não pode ficar sem sua bebida predileta na maior festa dionisíaca do planeta. Prepare então sua fantasia, junte seus amigos de taça e monte um bloco!

Para entrar no espírito carnavalesco de brincadeiras, tomei a liberdade de pensar em algum nome para seu bloco. Por favor não levem a sério, é só brincadeira, bem no espírito do Carnaval.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/vinho-blocos-de-carnaval>

Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com

Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello)
marcelocopello

Instagram

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

“O FIM DA INOCÊNCIA E A ARROGÂNCIA DE QUEM ACHA TER O MONOPÓLIO DA SABEDORIA PARA ESCREVER SOBRE VINHOS” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 02/03/2019

Tem toda a razão quem critica a duplicidade de papéis que assumo quando escrevo este Elogio do vinho. Sou jornalista e produtor ao mesmo tempo. Esta qualidade devia vir explicitada no final do texto, embora servisse apenas para aliviar a consciência.

Na minha relação com o vinho, vivi na inocência até ao momento em que deixei de ser um mero consumidor (tardio, diga-se) e me tornei produtor. Desde então, já bebi vinhos extraordinários, mas nenhum me soube tão bem como aquela garrafa de Mouchão...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/03/02/fugas/opiniao/fim-inocencia-arrogancia-acha-monopolio-sabedoria-escrever-vinhos-1863457>

15 A 23.ABRIL.2019 - VIAGEM PELA CAPITAL DO VINHO FRANCÊS

Com o sucesso das viagens enogastronômicas para Portugal organizadas nos últimos dois anos, para 2019, a sócia da Casa do Vinho – Família Martini, Luiza Martini, e a idealizadora da Taste the World e consultora de viagens parceira da Ruy Lage Turismo, Carolina Vilela, ampliaram os destinos de viagens exclusivas para os amantes de vinhos e lançam, para embarque no mês de abril, o Tour Bordeaux 2019. Um roteiro de 9 dias durante a Primavera na França, visitando as regiões de Médoc, Sauternes e Saint-Émilion, para conhecer de perto 5 vinícolas renomadas e degustar os melhores vinhos de Bordeaux. O programa da viagem, entre os dias 15 e 23 de abril, inclui hospedagem em hotéis 5 estrelas, transporte exclusivo, almoços e jantares em restaurante selecionados, além de passeios e visitas guiadas. O roteiro é todo acompanhado por especialistas em vinhos, gastronomia e turismo em Bordeaux.

Luiza Martini, da Casa do Vinho - Família Martini, é coautora de roteiro durante a primavera francesa com visitas a famosas vinícolas das regiões de Médoc, Sauternes e Saint-Émilion, hospedagem em hotéis de luxo e experiências enogastronômicas únicas

O grupo se hospedará nos 5 estrelas Le Sources de Caudalie, Relais & Chateaux Hostellerie de Plaisance (St. Emilion) e Grand Hotel Intercontinental (Bordeaux). O roteiro inclui, entre as atividades, visita sensorial à Cité du Vin, almoço nos restaurantes La Grande Maison, do chef Pierre Gagnaire (2 estrelas Michelin), Café Maritime, do chef David Jourdan, e no famoso Cordeillan Bages, do chef Julien Lefebvre.

Planejado para atender um grupo de até 15 pessoas, o preço por pessoa para Tour Bordeaux 2019, sem passagem aérea e taxas, é a partir de € 4.590 (quatro mil quinhentos e noventa Euros). O valor inclui hospedagem em quarto duplo ou triplo, café da manhã, transporte privativo durante todo o roteiro, almoço e jantares em 4 locais já definidos e reservados, visitas a vinícolas, passeios e degustações descritas no guia oficial da viagem.

INFOS & RESERVAS: **Carolina Vilela** pelos telefones: (31) 3073-3676 e 9 9292-7073.

Mais Informações: **Tour Bordeaux 2019 – Taste the World by Carolina Vilela - Ruy Lage Turismo** - Endereço: Rua Paraíba, 636 - Savassi - Belo Horizonte - MG – Brasil - Telefones: (31) 3073 3676 e (31) 99292 7073 – carolina@ruylage.com.br

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. Idealizado pelo saudoso confrade Edilson Kruger, as três primeiras edições foram realizadas em Ouro Preto (MG), e posteriormente em Itaipava, Tiradentes, Campos do Jordão, Natal (Vamos à Praia - VAP), Pirenópolis-GO, Garibaldi-RS. Os encontros sempre são realizados sem finalidade lucrativa, com busca de parceiros e apoiadores que objetivam diminuir os custos que são rateados entre todos os participantes, de maneira a favorecer a maior participação de enófilos interessados, participantes, ou não, do fórum enológico.

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

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

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

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

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

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

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MALBEC E CAHORS PERDEM UM DOS SEUS MAIORES VINHATEIROS

Georges Vigouroux, um dos vinhateiros que impulsionou o retorno dos vinhos de Cahors na cena internacional, faleceu dia 7 de fevereiro. Os châteaux de Mercuès e de Haute-Serre são suas propriedades de referência. Inovador soube aliar gastronomia, marketing e a promoção internacional da uva Malbec e dos vinhos de Cahors.

Nos anos 70 ele criou o vinhedo do Château Haute Serre, época em que a denominação estava em decadência e tinha apenas 400 hectares. Hoje o AOC Cahors pode se orgulhar de ter 4000 ha. Nos anos 80 ele compra o Château de Mercuès, nas portas de Cahors e o transforma num hotel Relais e Châteaux com um restaurante gastronômico. Pilotado pelo chef Julien Poisot o restaurante tem uma estrela Michelin. Na entrada de Cahors ele colocou uma grande e bela loja de vinhos chamada Atrium é um marco na cidade. A partir dos anos 90 ele começa a exportar os vinhos de Haute de Serre para os Estados Unidos e depois para o Canadá.

Leia mais em: <http://jblog.com.br/conexaofrancesa/> (Fonte – Conexão Francesa – Rogério Rebouças – 01/03/2019).

MESTRE DO VINHO EDOUARD BAIJOT, DIZ QUE “A DEGUSTAÇÃO FUNCIONA COMO UM MÚSCULO”

Encarregado de comercializar vinhos para a Europa na E. & J. Gallo Winery (o maior produtor de vinho do mundo), Edouard Baijot tornou-se, aos 40 anos, o 7º mestre francês do vinho (de 360).

Então, feliz desde 22 de fevereiro? Sim, muito! Recebi meus resultados no trem que me trouxe de volta a Paris de Londres na semana passada. Passei o dia na capital com meus três filhos e minha esposa Charlotte. Eles ficaram encantados. É preciso dizer que deixei de lado minha vida familiar por seis anos. Tornar-se mestre do vinho não é um sprint, é uma maratona, é um exame que leva tempo, investimento. Felizmente, minha família me ajudou e me encorajou bastante, mesmo quando perdi meu primeiro exame. Minha empresa (E. & J. Gallo Winery) também, porque entre as taxas de inscrição, as diferentes viagens nas vinhas e a compra de garrafas para a prática de degustação, é um investimento que representa pelo menos 30.000 euros.

Como você treinou?

Leia mais em: <https://www.larvf.com/edouard-baijot-la-degustation-se-travaille-comme-un-muscle,4608401.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Fabien Humbert– 01/03/2019)

A VINHA ESTÁ SENDO REPLANTADA NAS ENCOSTAS DA BRETAGNHA E DA NORMANDIA

Graças à nova regulamentação europeia, estamos replantando a vinha na Normandia e na Bretanha. Os primeiros vinhos bretões serão vendidos com a safra de 2019.

Até 2015, a lei proibia a produção e principalmente a venda de seu vinho na Bretanha. Graças aos novos regulamentos, a região está se reconectando com seu passado vitícola, uma perspectiva que dá asas a muitos entusiastas nesta terra que adora vinhos.

Na comuna de Sarzeau, no Morbihan, na suave península de Rhuys, o prefeito (LR) David Lappartient decidiu reiniciar a produção de vinho. Em sua casa, há muitas videiras. E muito.

JÁ NAS ESTRELAS - No seu auge, as áreas plantadas cobriam mais de mil hectares, ou 1/6 da área da cidade, antes que os pés fossem rasgados em favor dos cereais, mais lucrativos. A filoxera fez o resto.

Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-vigne-reinvestit-les-coteaux-de-bretagne-et-de-normandie,4608143.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Hakim Bendaoud – 01/03/2019).

COMO SABER SE UM VINHO ESTÁ EM UMA FASE RUIM

A diferença entre um vinho em fase ruim de um que já passou de seu momento ideal. Ninguém gosta de ter o desprazer de abrir uma garrafa especial, guardada durante anos, e perceber que o vinho não corresponde às expectativas. Mas os enófilos colecionadores, que gostam de amadurecer alguns rótulos antes de consumi-los, estão sujeitos a isso. O tempo pode ser extremamente recompensador, contudo, também cruel algumas vezes. Definitivamente, não é fácil abrir uma garrafa após tanto tempo e se deparar com uma bebida “ruim”. Isso é duplamente decepcionante, pois você não só investiu o dinheiro da compra, mas também suas emoções, especialmente suas esperanças.

No entanto, como diferenciar um vinho que já está quase morto – ou seja, passou do seu apogeu e, a cada dia, decai mais e mais – de um que apenas está atravessando um momento de discrição – ou seja, perdeu sua exuberância juvenil, mas tem potencial para seguir evoluindo e melhorar? Antes de tentar solucionar essa questão, todavia, é preciso entender um pouco do processo de evolução do vinho, seus aromas e sabores. E, mais ainda, a estranha fase em que ele supostamente está “dormindo”.

Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/morto-ou-apenas-dormindo_10920.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo - 27/02/2019).

CINCO HARMONIZAÇÕES SURPREENDENTES!

Harmonizações pouco convencionais, mas que casam superbem. Na complexidade do mundo do vinho, buscamos regras para nos confortar. Nem sempre, porém, as convenções levam a grandes experiências. Nesta matéria ousamos fugir das regras e, sim, descobrimos coisas maravilhosas...

Nessa aventura por territórios desconhecidos, percebemos que, na busca por boas equações, nem sempre nos deparamos com obviedades. Em alguns casos, vivemos situações que nos levam a repensar premissas ao darmos de cara com algo improvável, que teoricamente não combinaria, mas que, na prática, revela-se uma verdadeira e inesquecível surpresa.

Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cinco-harmonizacoes-surpreendentes_10905.html (Fonte – Revista ADEGA – Carlos Cordeiro - 28/02/2019).