



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



EXISTE O VERDADEIRO CONNAISSEUR? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO

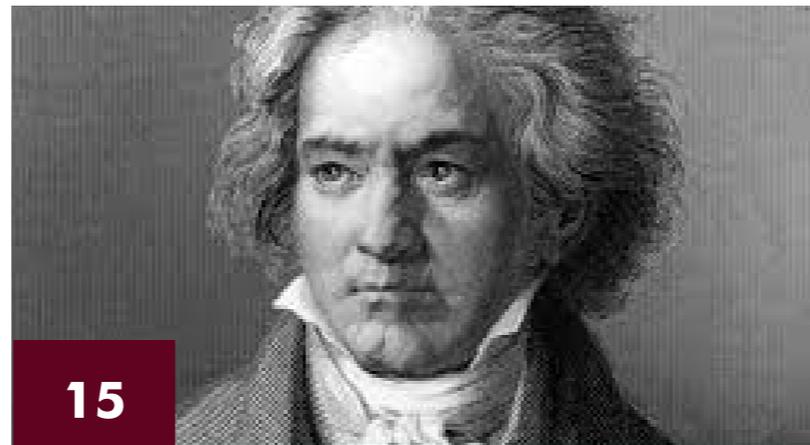


10 **EXISTE O VERDADEIRO CONNAISSEUR?- POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"TERROIRS – EXISTEM LUGARES MÁGICOS" -
POR RODRIGO FONSECA**



12



15

**"O VINHO E A SURDEZ DE BEETHOVEN"
- POR MARCELO COPELLO**

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

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

07 VINHO DA SEMANA

10 ARTIGO

12 SELEÇÃO DE ARTIGOS

16 VIAGENS

17 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO OS EXTRAORDINÁRIOS VINHOS DE MARCHESI ANTINORI

18/09/2018 - 19:30

Para esta degustação top, vejam o que Ricardo Farias selecionou de Antinori, um dos maiores, senão o maior produtor da Toscana. Entre os vinhos teremos duas preciosidades: Guado Al Tasso 2013 e Tignanello 2012. Trata-se de uma das grandes degustações do ano e será limitada a 14 participantes.

Valor Individual: R\$296,00 (sócio) R\$385,00 (não sócio) Parcelamento em até 3x no cartão

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

ABS-RIO-BARRA VINHOS DE BORDEAUX

08 E 15 DE OUTUBRO - 19:30

Bordeaux é uma das mais renomadas e conceituadas regiões vinícolas do mundo, não só pela tradição e beleza de seus châteaux, mas também pela elevada tecnologia e a busca incessante pela qualidade de seus vinhos. Para aqueles que vão participar da viagem a Bordeaux, servirá como um avant-première; e para os que não poderão viajar conosco, será um belo tour virtual por essa magnífica região francesa e seus grandes vinhos.

Valor Individual: R\$547,00 (sócio) e R\$ 711,00 (não sócio)

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

SÃO PAULO

ABS-SP DESCOBRINDO OS VINHOS SICILIANOS

19/09/2018 - 20:00

Foi-se o tempo em que a Itália vinícola se resumia a garrafas empalhadas de Chianti ou aos grandes Barolo. Hoje, podem-se encontrar opções atraentes, tanto em preço como, sobretudo, em qualidade, de norte a sul do país. E é no sul que focaremos nossa próxima degustação, no dia 19/9. Sob o comando do colega Eduardo Sartori, outro nome egresso de nossas próprias fileiras e já bastante conhecido de todos, vamos conhecer melhor os tintos de uma das regiões mais belas e culturalmente mais ricas da bota: a Sicília. A qualidade dos vinhos dessa grande ilha já era reconhecida tanto por gregos como, posteriormente, pelos romanos. Mas por muito tempo ficou quase esquecida, quando não menosprezada, inclusive pelos italianos. Não mais. Vinhos à base de Nero d'Avola e Nerello Mascalese, as duas principais castas tintas da ilha, figuram regularmente entre os melhores da Itália. E os que serão degustados dia 19, seja como varietais seja em cortes, comprovarão o acerto dessa escolha.

Valor Individual: R\$95,00 (associados) e R\$85,00 (associados participantes)

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

SBAV-SP DEGUSTAÇÃO DE VINHOS FRANCESES DO CLUB DO TASTE- VIN

19/09/2018 - 20:00

O Club du Taste-Vin apresentará na Sbav-SP, no dia 19 de setembro, quatro rótulos de vinhos franceses escolhidos por François Dupuis. Através de um passeio pelas principais regiões produtoras da França, serão degustados três tintos e um rosé. François Dupuis estará no evento junto com Thomas Bonnier para apresentação dos vinhos que também poderão ser adquiridos no local. O Club du Taste-Vin existe desde 1992. François Dupuis seleciona, diretamente nos produtores, vinhos autênticos e diferenciados para retratar o melhor de cada terroir.

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

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

ABS-SP CURSO DE INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO / INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO

ÍNICIO 01/10/2018 - 20:00

AULAS: OUTUBRO - 01, 08, 15, 22,

29 E NOVEMBRO - 05, 12, 26

“O Vinho e seus Fundamentos”, é o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Curso especialmente formatado para leigos ou amadores que desejam ampliar seus conhecimentos sobre o assunto. Organizado em oito aulas semanais, com degustação de ótimos vinhos. Visa assim um consumo com qualidade e conhecimento. O curso aborda, de forma sistemática e didática, todos os principais tópicos relacionados a degustação e apreciação de vinhos - de sua história e importância social ao serviço do vinho em casa ou nos restaurantes. São analisadas também questões como a importância da viticultura para a qualidade do vinho, o processo de vinificação de brancos, tintos e espumantes, a relação entre vinho e saúde, os cuidados na guarda e armazenamento dos vinhos e ainda os fundamentos da harmonização entre vinho e comida.

Valor Individual: R\$1.060,00 (à vista) ou em até 18 vezes no cartão (terá juros do PagSeguro)

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

PREMIUM

BELO HORIZONTE

DEGUSTAÇÃO PREMIUM WINES – VINHOS DA NOVA ZELÂNDIA

25/09/2018 - 20:00

Márcio Oliveira, editor da Vinotícias, conduzirá uma degustação na sede da PREMIUM, em Belo Horizonte, ocasião em que os participantes terão a oportunidade de provar vinhos de diferentes regiões da Nova Zelândia. Imperdível!

Serão degustados: ATA RANGI Sauvignon Blanc 2016 | PEGASUS BAY Riesling 2012 | NEUDORF Moutere Pinot Noir 2007 | BURN COTTAGE Pinot Noir 2015 | BROOKFIELDS Gold Label Cabernet Sauvignon/Merlot 2009 | STONYRIDGE Larose 2002

Local: Sede da PREMIUM - Endereço: Rua Professor Estevão Pinto, 351, Serra.

Informações: (31) 3282-1588 com Yasmina, (31) 99122-6170 com Norah ou (31) 99112-7512 com Pollyana.

VALOR: R\$290,00 - PAGAMENTO ANTECIPADO Cancelamentos com efetiva devolução do dinheiro serão aceitos até 72 horas antes do evento.

Os vinhos degustados terão desconto de 20% dentro da mesma semana. Desconto não cumulativo com outras promoções.

VAGAS LIMITADAS A 10 PARTICIPANTES.



BELO HORIZONTE

CONVIVIUM SAPORE D'ITÁLIA

28/09/2018 - 20:00

Aproveitando para brindar a entrada da Primavera, nada melhor do que realizar mais um dos nossos Encontros de 2018, com novos e antigos amigos e compartilhar uma taça de vinho e uma boa conversa no Convivium Sapore d'Itália, com um buffet preparado especialmente para o evento!

Entradas: - Burrata al pesto de basílico, servido com cesto de pães. - Rodada de bruschettas ao pomodoro e parmesão tipo grana.

Pratos: - Pappardelle al ragù toscano Ou - Tagliatta di manzo (carne bovina) ai funghi, servido com risotto trufado. Ou - Filetto de pesce (badejo) grelhado, servido com fettuccine ao pomodoro.

Sobremesa: - Panna cota com coulis de frutas vermelhas. Ou – Tiramisù.

Local: SAPORE D'ITALIA – Rua Mestre Luiz, 64 - São Pedro I Tel.: (31) 3018-4585.

VALOR: R\$100,00 (taxa de serviço inclusa)

Inscrições com Marcio Oliveira – WhatsApp: 98839-3341 ou pelo Email: molivierbh@gmail.

TRAGA SEU VINHO COM O TEMA DE "CELEBRANDO A PRIMAVERA COM VINHOS ITALIANOS" PARA COMPARTILHAR COM OS AMIGOS. – 1 GF POR PARTICIPANTE. SUGESTÃO DO VALOR MÍNIMO DO VINHO: R\$ 70,00.

BELO HORIZONTE

AU BON VIVANT E 4ª EDIÇÃO DO "AMUSE BOUCHE" – A FEIRA DE VINHOS FRANCESES DO AU BON VIVANTE CHEZ FRANCE**19/09/2018 - 19:00**

O nosso parceiro e importador de vinhos franceses Chez France apresentará no dia 19 (quarta-feira) à partir das 19h30 novos vinhos.

Serão 8 rótulos de pequenas vinícolas franceses, a serem degustados: Loire La Ragotière Chardonnay Cuvée Prestige 2016 | Bordeaux Château Arc Saint Pierre Graves 2015 | Côtes du Rhône La Garelle Rosé 2017 | Côtes du Rhône Famille Jaume Gigondas 2015 | Côtes du Rhône Les 5 Terroirs Ventoux 2015 | Languedoc Château du Vieux Parc Corbières 2015 | Languedoc Chateau Cabezac Tradition Tinto 2016 | Languedoc Chateau Cabezac "Alice" Branco 2016.

Além da degustação à vontade, o buffet de finger-food da chef Silvana trará novidades - para harmonizar a degustação - que não estão no cardápio! O Philippe, marido da Silvana, ministrará 2 mini-palestras sobre as regiões dos vinhos degustados.

R\$130 por pessoa, vinho, buffet e água...e 20% na compra de qualquer rótulo da feira!

Interessou? Então anote: as reservas são limitadas e devem ser feitas:

**através do Symply: <https://bit.ly/2NBtHVC>
ou reservando pelo telefone, conferindo disponibilidade: (31) 3227-7764**

Local: AU BON VIVANT – Rua Pium-í, 229 · Cruzeiro



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.



MADemoiselle DE "T" DU CHATEAU DE TRACY 2013 – POUILLY-FUMÉ – LOIRE – FRANÇA

Propriedade histórica da vinha de Pouilly, instalada num castelo com masmorra do século XV, decorada com um alpendre renascentista. Tem vinhas desde o século XIV. As uvas são provenientes de videiras com 27 anos de idade média conduzidas sobre a filosofia da "luta racional", prezando pelo tratamento orgânico nas vinhas e com o mínimo de intervenção química. O rendimento foi de 43hl/ha. Prensagem pneumática, com rápida maceração pelicular. Vinificação por parcelas em temperaturas controladas. Amadurecimento sobre as lias finas, com posterior colagem e filtração

Notas de Degustação: É um vinho de classe e elegância, mostrando cor amarela com leves reflexos dourados. Buquê de limão siciliano, toque a maracujá azedo e arruda, num segundo plano aparecem as notas de pêssego amarelo, frutas exóticas e acácia. Mostra ainda um leve toque de violetas que adiciona complexidade ao nariz. O paladar é equilibrado por uma acidez nobre, com um final longo e persistente. 100% Sauvignon Blanc.

Guarda: Tem potencial de guarda de 5 anos.

Notas de Harmonização: Perfeito para acompanhar Salada de frutos do mar; queijos de cabra; massas diversas; sushis e sashimis, Queijo boursin de ervas.

Temperatura de Serviço: 08 a 10°C.

Onde comprar: em BH: [ENOTECA DECANter](#) – Endereço: Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários - 31 3287-3618

MARQUES DE MARIALVA RESERVA 2014 - MÉTODO CLÁSSICO - BICAL E ARINTO – DOC BAIRRADA – PORTUGAL

A Adega de Cantanhede, com a sua marca MARQUÊS DE MARIALVA, representa um nível inquestionável de qualidade para seus vinhos e espumantes DOC Bairrada e IGP Beira Atlântico. A empresa recebeu 5 das 92 medalhas atribuídas a vinhos Portugueses no concurso Berliner Wein Trophy 2015. A empresa vive um rejuvenescimento coma consultoria de enologia de Osvaldo Amado.

Notas de Degustação: Cor amarelo palha, com excelente perlage. Aroma complexo, com toque de limão, tostados e frutos secos. Na boca é frutado, fresco, tem uma espuma crocante e boa persistência.

Guarda: Já está pronto, mas pode ser bebido nos próximo 3 anos.

Notas de Harmonização: Pratos à base de peixe, carnes brancas grelhadas, risotos, comidas leves/picantes, queijos brancos (Brie e Camembert) e sobremesas. Fantástico a acompanhar uns camarões grelhados com molho de manteiga e limão.

Temperatura de Serviço: 07 a 08°C.

Onde comprar: em BH: Comprado no SUPERNOSSO.



LES ARÈNES CORNAS 2011 – M. CHAPOUTIER – RHÔNE - FRANÇA

Chapoutier é talvez o maior nome do Vale do Rhône, um dos maiores enólogos da França, eleito diversas vezes “enólogo do ano” pela Revue du Vin de France – deu uma nova dimensão aos vinhos da região, atingindo a perfeição nas diversas denominações do norte e do sul. Michel é adepto da viticultura biodinâmica e da agricultura orgânica. Seus vinhos impecáveis e elegantes – Hermitage, Côte Rôtie, St. Joseph, Cornas, Châteauneuf, entre outros – são referências para a região.

Parte da vinha de M. Chapoutier que produz o seu Cornas Les Arènes está localizada em granito em decomposição, localmente chamado “gore”, e a outra parte esta plantada em solos aluviais de argila-calcário. Este tipo de solo dá vinhos poderosos e carnudos com taninos bem arredondados. Granitos deste tipo também dão poder e tensão ao vinho.

Notas de Degustação: Cor rubi, sem denotar grande evolução. Aromas de ameixa, couro, defumados. Fruta muito madura com notas de compotas de framboesa e groselha. No paladar mostra taninos densos, já macios e com boa persistência na boca. Potente e intenso. 100% Syrah.

Guarda: Já está pronto. A guarda recomendada é por 15 anos.

Notas de Harmonização: Molho de tapenada de peixe (Rougets). Toda a carne em molho. Carnes marinadas, ou servidas com geléia de mirtilo. Terrinas de carne de lebre, javali.

Temperatura de Serviço: 16 a 17°C.

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



EXISTE O VERDADEIRO CONNAISSEUR?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Há alguns anos atrás, vi um filme, no qual Vincent Price e Peter Lorne desempenhavam papéis brilhantes. O primeiro vivia a pele de um aristocrata acostumado a bons vinhos e o segundo o de um beberrão. Colocados um frente ao outro, deveriam descobrir quais vinhos estava degustando. Uma a uma as taças foram sendo bebidas e eles, acabaram acertando os vinhos. No cinema a coisa pode ser assim, mas na realidade, saber qual vinho estamos bebendo é uma façanha digna de nota, se não lermos o rótulo.

Com a globalização, as uvas saíram dos seus habitats naturais e ganharam ares internacionais, especialmente as francesas, que foram plantadas por toda parte, buscando criar vinhos no estilo de Bordeaux ou Borgonha. Em seus novos terroirs, essas uvas criaram excelentes vinhos, que nem sempre guardam semelhanças com os originais do Velho Mundo. Influenciadas por condições climáticas excepcionais, as videiras deram vinhos com fruta exuberante e alta potência alcoólica, criando um verdadeiro estilo Novo Mundo, que encanta muitos iniciados pelo fato de serem na sua maioria, vinhos arrebatadores e prontos para a taça.

O grande desafio proposto para um enófilo é o teste às cegas. Sem saber o que será servido, ele é chamado a descrever o que está bebendo. Rodrigo Fonseca costuma dizer que não há nada que nos deixe mais humildes no Mundo do Vinho, do que uma prova às cegas.

Em dezembro de 2004, a EXAME PRIMEIRA PESSOA convidou três especialistas para uma prova às cegas. Aguinaldo Zackia Albert, Lamberto Percussi e Ricardo Bohn Gonçalves, foram escolhidos por sua vasta experiência. A degustação aconteceu na Enoteca Fasano/SP, às 11 horas da manhã, parte do dia em que os paladares estão mais apurados. Nos copos, cinco amostras cuidadosamente escolhidas por Manoel Beato, o sommelier principal do grupo Fasano. Na ordem, foram servidos o Sauvignon Blanc 2003 Villard (importado pela Decanter), o Châteu de Pibarnon 1999 (Expand), o Cotes de Beaune Joseph Drouhin 2002 (Mistral), o Cabernet Sauvignon Reserva 2002 da Argentina Terrazas (LVMH), e o supertoscano Lê Bronche 1999 (Enoteca Fasano). Foram confrontadas perguntas sobre as origens, os tipos de uva, as safras e quanto pagariam pelo vinho. O índice de acerto foi de 50%, considerado muito bom, porque atualmente as produções estão bastante niveladas e as uvas que indicam determinadas regiões se espalharam por todo o mundo.

Na primeira taça, o trio não teve dúvida de que se tratava de um vinho feito com a cepa sauvignon blanc. A cor amarelo-palha e os aromas leves e frutados, lembrando maracujá e frutas cítricas, foram citados por todos como as pistas principais. A questão foi a sua procedência: Nova Zelândia ou Chile? “- O estilo do vinho lembra a Nova Zelândia, mas pode ser um chileno moderno”, arriscou Zackia. Era chileno.

Na segunda taça, a dificuldade foi maior. Ninguém apostou na uva mourvèdre, característica de Provença, no sul da França. “- Foi a pegadinha da degustação”.

Na pinot noir, o terceiro copo, a própria cor do vinho - um vermelho violáceo, denunciou a origem para os especialistas. Os aromas de cereja e especiarias confirmaram a primeira impressão e todos cravaram, corretamente, a região de Borgonha, na França.

As duas últimas garrafas mostraram como se pode confundir numa prova às cegas. Produzidos com a cabernet sauvignon, os vinhos tinham estilos totalmente diversos. Na primeira, ninguém conseguiu descobrir a uva. Percussi chegou até a apontar que os dois poderiam ter cabernet, mas desistiu no último momento. “Tem um aroma de chocolate, ameixa seca”, disse Percussi. No final, acabou apostando também na uva malbec. No quinto e último vinho, não houve dúvida de que se tratava de um autêntico representante do Velho Mundo. “É um vinho bem encorpado, exuberante”, elogiou Gonçalves.

Existem algumas técnicas que facilitam a descoberta do vinho. A primeira é a anotação de detalhes para identificar a bebida. Reconhecer cores, aromas e, por último, as sensações gustativas. Nas uvas brancas, por exemplo, são comuns os aromas de abacaxi, pêra, maracujá. Nas tintas, as associações passam por cereja, cassis, amora, especiarias, couro e uma vasta gama de gostos e cheiros não tão presentes no dia-a-dia do brasileiro, criando um imenso conjunto de informações e variáveis. Depois das anotações, o passo seguinte é recorrer à memória para identificar e classificar todas as pequenas, porém importantíssimas, pistas. E a resposta correta sobre o vinho não é fácil para ninguém, a ponto da crítica inglesa Jancis Robinson, uma grande referência na área, dizer que seria mais difícil ser aprovada no Master of Wine hoje, do que em 1984, quando ela fez o teste.

Dicas: O filme é ... “Muralhas do Pavor” (Tales of Terror, EUA, 1962), dirigido Roger Corman e estrelado por Vincent Price e Peter Lorre. Podemos classificar

este filme, baseado em contos do mestre Edgar Allan Poe, como “terrir”, terror para rir. A história se passa no século XIX e Montresor (Lorre) é um bêbado que acaba de ser expulso de uma taverna por falta de dinheiro. Vagando pelas ruas ele vê em um restaurante uma movimentação em torno de várias garrafas de vinho. Trata-se de nada menos que uma apresentação de Fortunato Luchesi (Price), o maior connoisseur de vinhos do mundo! Montresor (com intenção de beber bons vinhos “grátis”) desafia Luchesi para uma prova às cegas. Luchesi é a afetação em pessoa, um “poser” como acusa Montresor no filme, ou o que chamaríamos hoje de um “enochato”.

Quem degusta com freqüência acaba desenvolvendo alguns tiques característicos. Estes maneirismos já fazem parte do rico folclore do nobre fermentado. De discreta a espalhafatosa, passando por cômica, quantas vezes esta coreografia peculiar não foi satirizada? Pois este filme é o ápice desta zombaria, Price e Lorre protagonizam a mais hilariante cena de cinema já feita sobre vinhos.

Admitamos que pilhérias como esta têm um fundo de verdade, pois se o procedimento de degustar um vinho for exagerado pode realmente beirar o ridículo. O bom apreciador o executa com naturalidade e sem pedantismo.

Luchesi, com gestos pra lá de exagerados e ruidosos, toma micro goles de um taste vin, bochecha, inala ar, faz caretas e sentencia: “Pinot Noir, Borgonha, Clos de Vougeot 1838, passável...”. Todos aplaudem, “está correto!”. Montresor pede que encham bem sua taça e a seca em um só gole acertando: “Borgonha, Volnay, 1832, das melhores parcelas do vinhedo”... O desafio continua com os dois nomeando com precisão vinhos como “Chateau Margaux 1837”, que Luchesi diz ser “um pouco pesado para um Margaux”, e “Château Petit Village 1828” com o qual Montresor se deleita, antes de arrotar... Luchesi acusa Montresor de ser “pouco ortodoxo” em seu métodos, já que o correto seria seguir o ritual de mastigar, bochechar e aspirar, ao que Montresor replica: “Você faz do seu jeito e eu faço do meu”.

Beber pelo prazer de degustar bons vinhos é a nossa melhor opção !!! 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

“TERROIRS – EXISTEM LUGARES MÁGICOS?” - POR RODRIGO FONSECA

REVISTA ENCONTRO - O MUNDO DO VINHO - 07/2018

Quando se começa a ganhar algum conhecimento de vinhos, o termo terroir surge cada vez mais frequentemente nas conversas. Abusado pelo marketing, leva os menos, e até os mais experientes, a acreditar que existem lugares “mágicos”, por si só capazes de gerar vinhos absolutamente únicos e inimitáveis. Sem querer abordar o tema em sua (grande) profundidade, podemos aqui fazer algumas provocações ...

Terroir, em francês, geralmente está relacionado a um pedaço de terra onde se produz alguma coisa. O significado expandiu-se para “território”, mais que um terreno específico. Engloba os aspectos ambientais e humanos que influenciam a produção local, no caso de nosso interesse, uvas viníferas. Os ambientais seriam os responsáveis pela “magia”: geografia (latitude, longitude, altitude, exposição ao sol), geologia (tipos de solos, formação, estrutura), e clima (temperaturas, regime de precipitação, horas de sol, ventos). Entretanto, a influência humana é tão ou mais importante. Ocorre no cultivo e na vinificação, definindo variedades, clones, porta-enxertos, densidade, regime de podas, sistemas de irrigação e drenagem, nutrientes, defensivos, sistemas de proteção contra geadas e granizo, processo de colheita, manuseio da fruta, processo de fermentação (com inúmeras variáveis, além das adições e exclusões permitidas) e, eventualmente, de envelhecimento.

Quais fatores seriam os mais importantes na produção de um vinho, os naturais ou os humanos? Talvez não exista resposta. Entretanto, é certo que um vinho com sentido de origem nasce pela conjugação dessas influências. Ao longo de décadas/séculos o homem buscou lugares propícios para o cultivo de castas específicas de uvas e elaboração de vinhos. Foi um longo aprendizado, que continua com adaptações devido ao aquecimento global, à descoberta de novos sítios e pela incorporação de novas tecnologias.

Um exemplo da grande influência humana nos terroirs foi o extenso sistema de drenagem executado por engenheiros holandeses no século XVII no então pantanoso Médoc, ao norte de Bordeaux. O rebaixamento do lençol freático criou condições quase perfeitas para o cultivo de vinhedos em locais como Margaux, Saint-Julien, Pauillac e Saint-Estephe. Estes produziam, já no século XIX, os vinhos de maior prestígio na França e no mundo. Isso permanece válido até hoje, pelo menos para aqueles que têm como base a uva Cabernet Sauvignon. Vários canais dos sistemas de drenagem estão ainda em uso atualmente, e muitos outros foram adicionados em toda Bordeaux. Pode-se dizer que sem os engenheiros holandeses os Grands Crus Classés de 1855 não existiriam, ou teriam histórias muito diferentes. E como os solos não são homogêneos, o fator humano foi fundamental para adequar as castas - Cabernet Sauvignon nos solos mais pobres, Merlot nos mais ricos, assim como para desenvolver a técnica de mesclá-las para criar o estilo elegante, típico dos vinhos regionais.

Pode-se dizer que em outras regiões de prestígio a intervenção humana não foi tão direta como no Médoc. Entretanto, pode-se contra-argumentar que a variação de estilos dos vinhos produzidos em uma mesma sub-região deve-se mais à tradição do que às condições naturais. Os vizinhos Chambertin e Chambolle, um poderoso e o outro delicado, ilustrariam hipótese.

Leia mais em: <https://www.revistaencontro.com.br/>

Rodrigo Fonseca – É engenheiro, chef e sócio do restaurante francês Taste Vin e sócio da PREMIUM Importadora de Vinhos.

“DE QUE ESTÃO À ESPERA, SUAS MAJESTADES, PARA DAREM UMA VOLTA AO DOURO?” - POR PEDRO GARCÍAS

FUGAS - 15/09/2018

O Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) encomendou um estudo à Universidade de Trás-os-Montes e Alto do Douro (UTAD) sobre o rumo estratégico para os vinhos da região. A versão final está disponível no site daquele organismo desde a passada sexta-feira. A partir de agora, já não há desculpas para tudo continuar na mesma miserável modorra, como se o mundo e a região não tivessem mudado profundamente nas últimas décadas.

A primeira versão, apresentada no passado mês de Fevereiro, era um pouco mais do mesmo. Como aqui escrevi, no capítulo das soluções, só avançava com três propostas concretas e de algum relevo: a diminuição do stock mínimo de vinho do Porto, para atrair novas empresas e novos produtores (já baixou entretanto para os 75 mil litros, mas este é um valor que continua a afastar do negócio centenas de produtores-engarrafadores; para estes, o estudo defende, e bem, que possam comprar vinho do Porto a terceiros, para melhorar a qualidade dos seus pequenos stocks); a criação de um Simplex + para os agentes do sector; e a criação de uma plataforma logística regional no Douro. Como todos os estudos do género, propunha também algumas medidas com nomes pomposos que podem significar tudo ou nada, como a criação de um “Sistema Inteligente de Mercado”, de um “Sistema integrado de formação” e de uma “Regulação inteligente do vinho do Douro”.

Óbvio, embora bem fundamentado, no diagnóstico traçado, o estudo inicial deixava subjacente a velha tese de que os problemas da região duriense se resolveriam com mais promoção e conseqüente aumento das vendas de vinho. No contributo que enviou, a família Symington (é o maior proprietário do Douro) lembrou que o foco do trabalho “não deveria estar centrado nos mercados, mas sim nas gravíssimas debilidades na cadeia produtiva a montante e nas suas conseqüências devastadoras para o futuro do vinho do Porto e do DOC Douro”. “Uma grande parte do enorme crescimento das vendas do DOC Douro tem sido feito na base de uvas compradas a menos de metade do seu custo real. Como é que esta realidade pode ser deixada de fora numa análise estratégica?”, questionavam os Symington, acrescentando que “não é possível manter um sector dos Vinhos do Porto e do Douro (e conseqüentemente a economia regional da RDD), saudável, sustentável e vigorosa, assente em fundações institucionais e regulamentares antiquadas, desactualizadas e que não reflectem as necessidades de um sector cuja realidade mudou, de uma forma absolutamente radical, nos últimos 30 anos”.

Na versão final, os autores do estudo – vinte e um investigadores coordenados por Tim Hogg, professor da Escola Superior de Biotecnologia (ESB) da Universidade Católica do Porto e actual director Executivo da Plataforma de Inovação em Vinha e Vinho da UTAD, e João Rebelo, professor catedrático de Economia nesta universidade, sob a avaliação geral do economista Daniel Bessa – acolheram este e outros contributos e idealizaram um plano de acção bem mais realista e ambicioso...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/09/08/fugas/opiniao/os-vinhos-de-sede-e-as-tentacoes-da-lei-seca-1843108>

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>).

“OS VERDADEIROS MENUS-DEGUSTAÇÕES SÃO RAROS E HARMÔNICOS COMO MÚSICA” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA/VINHOS - 13/09/2018

Restaurante Tuju acerta na combinação do cardápio com a carta de bebidas. Há uma implicância atual com o formato do menu-degustação. Na minha classificação, há três tipos dele: os desconexos e longos demais, feitos sem sentido que una os pratos, em que você cochila entre um e outro; os do tipo miniatura do menu, para dar uma ideia do que o restaurante faz, como aquelas caixinhas de perfumes com amostras, que não dizem nada e aborrecem também - para que um micro polpetone? Parece comida da Barbie com jeito de Le Cordon Bleu.

E há os verdadeiros e raros menus-degustação, que são harmônicos, uma sucessão de pratos bem executados, que têm ligação, como música. Não importa se são longos ou curtos, são construídos com exatidão, para dar, no final, uma refeição coerente e agradável.

O tempo entre cada prato também precisa ser rigoroso, nem sobrepondo coisas antes de se terminar uma garfada, nem deixando a conversa morrer e a espera incomodar. Não é nada fácil executar isso bem, daí entendo as reclamações contra o formato.

Tinha dois anos não ia ao Tuju, sabia que ia reencontrar alegre o menu-degustação do tipo certo. Como me sentei de frente à cozinha, voltei a me impressionar com a orquestra de câmara silenciosa, ali executando essa peça única, o jantar, com princípio, meio e fim.

Não sou um grande fã do “Guia Michelin”, que me parece útil apenas em Paris, por seus pontos de vista e idiosincrasias. Mas a segunda estrela dada ao Tuju na edição brasileira, atribuída neste ano, é indiscutível.

Da última vez, a ênfase era bastante nos vegetais, mais ainda nos inesperados, os tais não convencionais. Agora, vi o restaurante crescer para uma cozinha autoral bem generosa com as influências latino-americanas e as coisas de comer com a mão, como tortilhas mexicanas, moles, tapioca de coco, os frutos do mar fresquíssimos...

TUJU - Onde: Rua Fradique Coutinho, 1.248, Pinheiros, tel. 2691-5548 / Quando: de ter. a sex., das 19h30, às 23h; sáb., das 13h às 16h e das 19h30 às 23h

ADIU VIU A UVA - Já escrevi sobre a dificuldade para um sommelier acompanhar com bebidas uma refeição de 12 pratos. Adiu Bastos, do Tuju, dá conta rindo da tarefa, surpreende com cerveja artesanal, um xerez oloroso no meio de vinhos clássicos, outros naturais... é um coreógrafo da harmonização. Desta vez pensei que teria mais dificuldade, os vinhos eram escolha minha, fui provar algumas garrafas da família Torres, todos da Espanha...

VINHOS DA SEMANA: 1. Coronas Tempranillo R\$ 92,99 (Carrefour). 2. Sons de Prades. R\$ 191,56 (Devinum). 3. Purgatory Priorato. R\$ 191,67 (Devinum). 4. Viña Sol Tempranillo. R\$ 60,90 (Pão de Açúcar).

Leia mais em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/09/os-verdadeiros-menus-degustacao-sao-raros-e-harmonicos-como-musica.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.

“O VINHO E A SURDEZ DE BEETHOVEN ” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 13/09/2018

O médico gaúcho Dr Jairo Monson de Souza Filho, enólogo e especialista no assunto vinho e saúde, me passou esta interessante notícia. Você sabia que foi o vinho que causou a surdez e a morte do grande compositor alemão, Ludwig van Beethoven? Essa foi a conclusão a que chegaram os cientistas ingleses que em 2012 apresentaram um estudo sobre o assunto.

A causa de sua surdez e da morte de Beethoven sempre foram um mistério, até que recentemente estudos feitos em fragmentos de cabelo e de seu crânio, encontraram uma dose de chumbo 40 vezes superior ao máximo aceitável.

A conclusão é que este chumbo viria do vinho, pois desde a Antiga Grécia até o século XIX era uma prática comum usar chumbo para “adoçar” e conservar vinhos.

Beethoven, adorava vinho, chegava a beber 3 garrafas inteiras ao dia e dizia ter no vinho uma grande fonte de inspiração para compôr.

Não custa lembrar que hoje não se usa mais chumbo no vinho. Você pode degustar sua taça sem medo, de preferência ao som de uma das 9 sinfonias.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/o-vinho-e-a-surdez-de-beethoven>

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

Facebook – [vinhocommarcelocopello](#)

Instagram – [marcelocopello](#)

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

27 DE NOVEMBRO A 06 DE DEZEMBRO – JORNADA ENOGASTRONÔMICA PELO PERU – VENHA CONHECER A LIMA COLONIAL E MODERNA E DESCOBRIR QUE O PERU É O MAIS ANTIGO PRODUTOR DE VINHOS DA AMÉRICA DO SUL.

. Uma jornada que cavalga entre os primórdios da chegada de Pizarro no Peru com a fundação em 1532 da “Ciudad de los Reyes”, hoje Lima, trazendo consigo a cultura das vinhas e vinhos, e vanguarda indiscutível nos dias de hoje que a torna referência e Capital Gastronômica da América. Não é a toa que entre os 50 Melhores Restaurantes da América Latina, o Peru tem 3 restaurantes reconhecidos, entre eles o MAIDO, o melhor da América latina. Para entender este caldeirão da culinária tradicional, chifa, Nikkei e cevicherias, nada melhor que uma Aula Magna num importante Instituto Gastronômico, visitando um de seus mercados e participar de uma Oficina de Chocolate. Hospedagem no fértil Vale do ICA, numa Fazenda centenária e na vinícola mais destacada do Peru, instalados dentro do próprio vinhedo. Tudo isto sem esquecer o “Espírito Nacional do Peru”, o Pisco, do qual conheceremos os seus segredos. VENHA E EXPERIMENTE! Sinta, perceba e deguste!

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

UMA VINHA NA SAVÓIA DEVORADA POR VEADOS CAMURÇA

Uma parcela da propriedade Christophe Rossillon, localizada em Brison-Saint-Innocent na Savóia, é “comida” todos os anos, nos últimos três anos por ... veados camurça. O enólogo se diz impotente com esses animais que descobriu serem amantes de uvas.

Christophe Rossillon sofre os danos causados em suas vinhas por visitantes inesperados. O produtor de vinho, que produz vinhos na AOC Roussette-de-Savoie em seu domínio de mesmo nome, viu por três anos uma de suas parcelas devastada pela camurça!

“A parcela está localizada abaixo das rochas e os animais encontraram uma maneira de acessá-la”, explica ele. São 1000m² de vinhas de alta qualidade onde as camurças fazem sua festa: “Elas já comem as folhas e uvas por três anos eu não posso fazer a colheita, perdendo cerca de 600 litros de uvas por ano”.

Quando ele disse que era uma camurça, seus interlocutores não acreditaram e disseram que a parcela devia ter sido devastada por ser javalis selvagens. Mas ele os viu. Então ele decidiu colocar câmeras auto-ativadas em sua trama para provar suas afirmações.

A SOLUÇÃO PREVISTA - Christophe Rossillon é o único produtor na região atingido por este desastre. Uma situação única dentro da denominação AOC Roussette de Savoie que confirma Amandine Jacquier do Comitê Interprofissional da Wines of Savoy. “Até onde sabemos, esse é o único caso na região”, diz ela. “Há outras áreas a 200 metros das minhas vinhas, mas elas não são atacadas por camurças”, diz o produtor.

“Eu instalei fios para fechar o espaço, mas a camurça é ágil e passar facilmente. Eu pensei em colocar barreiras de dois metros de altura, mas isso me impediria de entrar na minha parcela de vinha com meus equipamentos “reage o enólogo.

Até o momento, apenas uma solução é prevista: a caça. A federação de caçadores da Savoia, pela voz de Emmanuel Joly, explica: “ampliamos a reserva e levamos em conta que uma jovem camurça será caçada nesta área de vinha”. “Se esta opção não tiver efeito, eu planejo abandonar este enredo” renuncia ao enólogo... Leia mais em: <https://www.larvf.com/une-vigne-savojarde-devoree-par-les-chamois,4598686.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – Florent Jacono - 11/09/2018).

VINHOS SEM SULFITOS

O que são os sulfitos, de onde vêm, para onde vão? Dióxido de enxofre. SO₂. Anidrido sulfuroso. Ou, ainda, sulfitos, como são chamados os compostos que levam o íon de sulfato. Essa composição química de moléculas de enxofre e oxigênio ocorre naturalmente em diversos processos e está presente em quase todos os lugares, inclusive no corpo humano. Os sulfitos são muito usados na indústria de alimentos como conservantes, por sua ação antioxidante e bactericida. Há quem seja alérgico a esses compostos, daí a legislação de diversos países obrigar os fabricantes de produtos que levam SO₂ a estampar essa informação no rótulo. Os vinhos estão incluídos nessa categoria. Só produtos com menos de 10 miligramas por litro escapam dessa regra.

Um vinho não poderia ter menos de 10 mg/l de enxofre? Talvez sim, mas provavelmente não. Por quê? Um dos processos cujo resultado é a produção de sulfitos (entre outras coisas) é a fermentação. Justamente o processo primordial da produção de vinho tende a gerar mais SO₂ do que isso. Mas não é nada alarmante. Acredita-se que hoje a maior parte dos vinhos tenha entre 50 e 200 mg/l de sulfitos, ou seja, há muito menos compostos do que numa fruta desidratada, por exemplo.

Sabe-se que a adição de enxofre ao vinho é uma prática muito antiga. Há quem acredite que ela é ancestral, pois há referências (um pouco vagas, é verdade) sobre isso em escritos de Plínio e Homero. Mas, acredita-se que o uso “formal” do dióxido de enxofre na vitivinicultura tenha ocorrido na Idade Média.

O primeiro documento “regulamentando” a utilização é de 1487, na Alemanha. Na época, encharcava-se um pedaço de madeira com enxofre em pó, ervas e incenso. Essa madeira era queimada dentro da barrica que receberia o vinho. Isso protegia a bebida, evitando o escurecimento e retardando a deterioração. Com o tempo, obviamente, a técnica foi aprimorada e o uso se disseminou, assim como a regulação.

Na União Europeia, por exemplo, nenhum tinto pode passar de 160 mg/litro e nenhum branco de 260 mg/l. Há estudos que apontam que a dose mínima para proteger o mosto da oxidação seja de 15 mg/l de enxofre.

Apesar de ser difícil não utilizar o SO₂ em alguma etapa da vinificação, há produtores cada vez mais dispostos a minimizar ou mesmo não acrescentar o composto em seus produtos. Para isso, são necessários níveis absurdos de higiene na vinícola, além de um monitoramento constante de todas as fases, para que o vinho não corra o risco de

estragar. Qualquer mínimo problema pode colocar tudo a perder, por isso, são poucos os que se arriscam dessa forma. A maioria usa os sulfitos parcimoniosamente... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-sem-sulfitos_11281.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 10/09/2018).

PRODUTORES EXALTAM A QUALIDADE DA COLHEITA DE 2018

Em fevereiro e março, quando ADEGA conversou com diversos enólogos de várias regiões do sul do Brasil, pôde-se notar o quanto eles estavam entusiasmados com a colheita que estava em pleno andamento. “Histórica”, “a melhor da minha vida”, “excepcional”, entre outros adjetivos e frases marcantes foram usados por eles. Agora, com a safra já finalizada, o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) apresentou os números da temporada.

Segundo dados, a colheita 2018 teve 663,2 milhões de quilos de uva no Rio Grande do Sul. Desse volume (menor que o do ano anterior, quando houve o recorde histórico de produção com 753,2 milhões de quilos de uva) mais de 65 milhões são de uvas vitis viníferas. Assim como nos últimos seis anos, 50% da produção foi destinada à elaboração de suco.

“Será uma safra de referência, especialmente para os vinhos tintos de guarda. A nossa expectativa é que reflita positivamente no setor, ajudando a impulsionar as vendas”, afirmou Oscar Ló, presidente do Ibravin. “A qualidade desta safra se mostrou muito superior, tanto para os viticultores que vendem a uva para o processamento, como para os que comercializam in natura. Quando falamos em qualidade é importante ressaltar que não levamos apenas em consideração a graduação de açúcar (brix), mas a sanidade e a cor da fruta. São esses três fatores que irão resultar em produtos de excelência”, disse Marcio Ferrari, vice-presidente do Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin) e coordenador da Comissão Interestadual da Uva.

Entre as variedades com maior produtividade neste ano no Rio Grande do Sul estão, entre as americanas e híbridas, a Isabel, Bordô e Niágara branca, e, entre as vitis viníferas, a Moscato branco, Merlot e Chardonnay. Flores da Cunha foi cidade que mais produziu uvas para processamento. E Bento Gonçalves teve o maior volume de vinificação. O Rio Grande do Sul responde por 90% das uvas para processamento no Brasil.

NÚMEROS DA SAFRA 2018

TOTAL PROCESSADO: 663.239.961 quilos de uva / 90% Uvas americanas e híbridas (597.699.541) / 90% Vitis viníferas (65.540.421) / 682 Vinícolas ativas no Rio Grande do Sul / 129 Municípios que produziram uvas para processamento / 64 Municípios que processaram uva

PRINCIPAIS VARIEDADES VITIS VINÍFERA: 11.170.250 kg Moscato branco / 6.201.038 kg Merlot / 6.052.520 kg Chardonnay

MUNICÍPIOS COM MAIOR PRODUÇÃO: 100.955.699 kg Flores da Cunha / 98.519.420 kg Bento Gonçalves / 58.824.662 kg Farroupilha / 54.376.210 kg Caxias do Sul / 46.018.252 kg Garibaldi

MUNICÍPIOS COM MAIOR PROCESSAMENTO: 214.034.814 kg Bento Gonçalves / 171.074.079 kg Flores da Cunha / 57.558.581 kg Farroupilha / 56.296.016 kg Caxias do Sul / 36.064.892 kg Garibaldi

DESTINO DAS UVAS: 50% Vinhos e derivados / 50% Sucos e derivados

PRINCIPAIS VARIEDADES AMERICANAS E HÍBRIDAS: 216.376.954 kg Isabel / 158.499.677 kg Bordô / 43.018.822 kg Niágara branca.

Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/produtores-exaltam-qualidade-da-colheita-de-2018_11284.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 12/09/2018).

QUAIS OS SEGREDOS DOS VINHOS FEITOS COM MISTURAS DE SAFRAS?

A mistura de castas para formar um único vinho é algo frequente em diversas regiões do planeta. Assemblage vem do termo francês assembler, que significa união, reunião, chamamento, convocação. A assemblage, portanto, seria a fusão de elementos diversos para formar um todo homogêneo. No mundo do vinho, isso é algo corriqueiro, é o blend ou a mistura.

É fácil nos depararmos com vinhos feitos de blends. Os mais famosos provavelmente são os bordaleses, uma típica mistura de variedades como Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot etc. Outros célebres são os blends do Rhône, com seus Syrah, Grenache, Marsanne, Roussanne etc. Ou ainda os blends com vinhas velhas do Douro, por exemplo.

Essa mistura de castas para formar um único vinho é algo frequente em diversas regiões do planeta. Aliás, ela certamente é mais comum do que os vinhos ditos varietais. Historicamente, os produtores sempre mesclaram uvas (inclusive no próprio vinhedo, o chamado field blend) para poderem ter um melhor aproveitamento. A ideia sempre foi que uma cepa poderia compensar outra que não tivesse um resultado tão bom em determinado ano.

Ou seja, o conceito por trás desse tipo de blend é facilmente entendido. Mas essa não é a única mistura possível de ser feita. Além das castas, também pode-se misturar vinhos de mais de uma safra para compor. Sim, os multivintage são habituais em regiões como Champagne e no Vinho do Porto, por exemplo, mas há produtores que fazem tintos e brancos também com uma mistura de safras. Por que então mesclar diferentes anos?

RESERVA QUALITATIVA - “Champagne é um vinhedo setentrional onde podemos observar diferenças significativas de um ano para outro em termos de volume de colheita,

maturidade (anos quentes, anos frios ou austeros), estado de saúde também... E diferenças muito significativas na colheita são muito importantes em termos de perfil do vinho. Assim, o elemento essencial é desenvolver os meios para perpetuar a qualidade, bem como o 'estilo de casa' de cada safra. Para isso, a palavra-chave é: assemblage. E aqui fazemos misturas de castas, terroirs e safras, tendo o cuidado de separar algo dos anos bons que será usado como suplemento que será benéfico em anos de dificuldades climáticas que prejudicam a qualidade. Esta 'reserva qualitativa' é, portanto, da maior importância", explica Michel Davesne, chef de cave da casa de Champagne Deutz.

Ou seja, no fundo, assim como misturar variedades é uma forma de garantir a qualidade, a mistura de safras também. No caso, contudo, vai-se um pouco além da qualidade, e, como Davesne deixou claro, o primordial é a manutenção de um estilo que só seria garantido com essa mescla de diferentes anos. Ainda falando sobre Champagne, Benoît Gouez, chef de cave da Moët & Chandon, aponta: "Em Champagne, os anos não são todos iguais e alguns, na verdade, não são suficientes [em termos de produção] por conta própria. A assemblage de vinhos de várias colheitas permite mais equilíbrio e consistência".

Mas não é somente em Champagne que esse conceito da manutenção do estilo se aplica. Gonzalo Iturriaga de Juan, enólogo de Vega-Sicilia, na Espanha, parte do mesmo pressuposto para criar o "Reserva Especial". "É uma filosofia em que tentamos manter o estilo do vinho ano após ano. Provavelmente entre todos os nossos vinhos, o 'Reserva Especial' seja o mais 'vega-siciliano' e para que seja feito, é preciso: intuição para saber quais safras vão se encaixar bem, paciência para ver como elas vão se misturando e determinação, pois ao longo do caminho pode ser que todo o trabalho vá por água abaixo", comenta.

Carlos Agrellos, enólogo da Quinta do Noval, também foca na manutenção do estilo. "Nas categorias especiais de Tawnys, como 10, 20, 30 e 40 anos, os vinhos podem legalmente ser feitos com vinhos de outras safras que, quando misturados, darão essa idade. No entanto, a Quinta do Noval procura sempre ter maior percentagem da idade precisa nos seus vinhos. A razão para fazer esses blends tem a ver com o acerto de cor, estrutura e perfil aromático. Nos vinhos secos DOC Douro, o mesmo processo é possível até ao máximo de 15% de uma outra safra para atingir o mesmo fim acima descrito", garante.

O SEGREDO DA MESCLA - Mas como fazer um blend de safras funcionar? Para Agrellos, não há segredos "a não ser muitos anos de prática na sala de provas. Isso se aprende após milhares de provas". Davesne tem opinião semelhante: "Dados os gracejos da natureza, não há 'receita'. Não há nada que seja um verdadeiro segredo. Todos os anos deixamos uma folha em branco para fazer o nosso 'Deutz Brut Classic' a partir dos vinhos do ano e os diferentes 'vinhos de reserva' à nossa disposição e com todas as suas características próprias. Assim, o recurso da mescla de millésimes é, como ocorre com as mesclas varietais, brincar um pouco com as sinergias oferecidas pelos componentes e fazer dessa soma de 1 + 1 + 1 muito mais que 3".

Seu colega, Gouez, também cita a matemática para tentar explicar o blend: "O segredo é montar vinhos complementares e que o resultado seja maior que a soma simples dos componentes, 1 + 1 = 3!". O chef de cave da Moët & Chandon conta como suas mesclas são feitas: "Nós geralmente guardamos vinhos de três safras consecutivas. Deve-se ter cuidado para garantir que eles tenham potencial de envelhecimento suficiente e não os fatigar, limitando os movimentos e a retomada do oxigênio. Mantemos nossos vinhos de reserva em tanques de aço inoxidável, cheios e com temperatura controlada".

Já Davesne revela que seus vinhos de reserva são mantidos basicamente por um ano. "Às vezes, dois anos. Três anos: será muito excepcional, porque, para o estilo de 'Deutz Brut Classic', é preciso manter frutas e frescor no assemblage. É também por isso que esses preciosos vinhos são mantidos em cubas de inox termorreguladas. Devemos manter vinhos com estrutura e uma certa acidez para garantir um bom desempenho ao longo do tempo. Também é desejável manter os vinhos com características variadas, a fim de corrigir certos aspectos de futuras mesclas", explica.

DIFERENTES IGUAIS - Percebe-se então claramente que manter safras diferentes tem a função de agregar características diferentes ao vinho. "No nosso caso, costumamos trabalhar com três anos diferentes, em que os mais antigos costumam aportar a complexidade e profundidade, outro vai ser o esqueleto do vinho, e o último aporta frescor e nervo. A porcentagem de cada safra varia muito e isso é o que faz com que nosso trabalho seja o mais apaixonante do mundo", conta Gonzalo Iturriaga de Juan, da Vega-Sicilia.

"O processo de construção de um 'Reserva Especial' dura vários anos. Uma primeira parte em que os vinhos vão ser amadurecidos como se fossem 'Único' e uma segunda em que vamos mesclando elementos distintos. Essas misturas são feitas em tonéis de madeira de grande capacidade para que a evolução dos vinhos seja da forma mais suave possível. Primeiramente são mescladas duas safras e vemos como elas se integram pelo menos durante um ano. Depois é incorporada outra safra, mais nova, e novamente se deixa um ano para integração. Uma vez engarrafado, ele permanece outros quatro anos em cave antes de ir ao mercado. Um processo longo, complexo, mas incrível", garante o enólogo espanhol.

Carlos Agrellos revela ainda que essa somatória de safras é benéfica, especialmente no caso dos Porto Tawny. "Os vinhos multivintage ganham em complexidade com a adição de outros que contribuem para isso. É preciso muito cuidado nessa mescla. Por isso faz-se provas regulares de todos os vinhos em estoque bem como o acompanhamento analítico dos mesmos. As safras antigas poderão ter que ser, de tempos em tempos, refrescadas com um vinho mais novo para lhe conferir capacidade de guarda. As quantidades utilizadas são muito pequenas de modo a não interferir na personalidade do vinho. No entanto, quando o vinho de base para um determinado vinho foi bom, essas intervenções podem sequer existir", aponta.

VANTAGENS E DESVANTAGENS - Segundo Agrellos, o "único" problema da mescla de safra é o blend não ficar bom. "A vantagem é alcançar um equilíbrio mais completo, mais complexidade e consistência. A desvantagem é que você tem que ter muito cuidado ao selecionar vinhos de reserva e que você deve ter os meios técnicos e financeiros

para manter grandes quantidades desses vinhos”, aponta Gouez.

“O conceito de ‘vintage’ não é um fator um pouco ‘limitante’ ou ‘inibidor’ para um ‘enólogo-criador’?”, questiona Davesne. Ele acredita que a consistência dos “Non Vintage” seja o melhor critério para julgar a seriedade de um produtor de Champagne. Assim como Gouez, ele lembra o quão custoso é manter estoques em equipamentos adaptados (com regulação de temperatura), mas garante que todo produtor “sério” se fia nisso.

“Para mim, a grande vantagem desse tipo de vinho é, sem dúvida, a complexidade, a sedosidade e a sensualidade, e saber que a cada ano tem o mesmo estilo. A grande desvantagem é que alguns deles ficam pelo caminho”, lamenta Gonzalo Iturriaga de Juan. Ou seja, a concepção de um blend de safras é tão ou mais trabalhosa que um blend de variedades. Aqui, uma decisão equivocada pode matar o vinho não somente de um ano, mas de vários ao mesmo tempo. Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quais-os-segredos-dos-vinhos-feitos-com-misturas-de-safras_11286.html (Fonte – Revista ADEGA – 12/09/2018).

LUXO PARA QUEM QUER SE HOSPEDAR ENTRE VINHEDOS

ADEGA aponta 10 hotéis que são verdadeiros paraísos entre vinhas. O enoturismo tem se tornado uma especialidade de muitas regiões vitivinícolas do mundo e não é para menos. As vinícolas estão percebendo que há um enorme potencial a ser explorado quando se investe nesse ponto, pois o mundo do vinho não está restrito à bebida, pelo contrário, ele é aberto a diversas vertentes que o cliente/turista pode explorar. Assim, o vinho é “a desculpa” para sair de férias com a família para um local bucólico requintado ou passear com a esposa para desfrutar de alguns luxos e gastronomia de alto padrão. O enoturismo une algumas das coisas que os turistas enófilos mais prezam: conforto, tranquilidade, lazer, cultura, sofisticação, além, obviamente, de boa comida e bebida (vinho, no caso). Pensando nisso, ADEGA então resolveu elencar 10 hotéis de luxo que ficam dentro de vinícolas ou então rodeados por vinhedos e que certamente devem estar na lista de todo enófilo que um dia quiser visitar as regiões vitivinícolas onde eles se encontram... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/luxo-para-quem-quer-se-hospedar-entre-vinhedos_11288.html (Fonte – Revista ADEGA – 15/09/2018).