



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**AS SAFRAS DOS VINHOS E SEUS SEGREDOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**10 AS SAFRAS DOS VINHOS E SEUS SEGREDOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“VERTICAL DE MOUTON EM JÉROBOAM” -  
POR MARCELO COPELLO**



**“VINHO 101: TERMOS-CHAVES PARA  
AJUDÁ-LO A ENCONTRAR A GARRAFA  
DOS SEUS SONHOS” - POR DAVE  
MCINTYRE**

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

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

**06 VINHO DA SEMANA**

**10 ARTIGO**

**12 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**13 VIAGENS**

**14 VINHO E CULTURA: DICA**

## RIO DE JANEIRO

### ABS-RIO NOVA IGUAÇU CURSO DE VINHOS E SUA DEGUSTAÇÃO

16/09 A 18/11/2019 - 19:00

A ABS-Rio promove seu primeiro curso em Nova Iguaçu. Será uma turma especial do Curso de Vinhos e sua Degustação. Ministrado em 10 aulas, o curso será realizado no Hotel Mercure, sempre às segundas-feiras, com duração de 2 horas a 2 horas e meia, cada aula.

**Valor:** R\$ 1.380,00 – parcelamento em até 3x sem juros (mais parcelas ficam sujeitas aos juros do PagSeguro)

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

### ABS-RIO-FLAMENGO CAMPANHA GAÚCHA / MWINE VINHO E CULTURA

27/09/2019 - 19:30

A ABS-Rio receberá Marcela Lopes, sócia da importadora MWine Vinho e Cultura, para uma apresentação de vinhos da Bodega Sossego e da Routhier & Darricarrère.

**Valor:** R\$50,00 para sócios. \*Para profissionais da área, em dia com a ABS, a inscrição é gratuita. \* Apenas para associados em dia com a ABS.

**Informações e Inscrição:** (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640 / abs@abs-rio.com.br

### ABS-RIO-FLAMENGO VINHOS CHILENOS DO GRUPO DONOSO / PREMIER WINE

28/09//2019 - 19:30

O Grupo Donoso é representado no

Brasil, em várias de suas marcas, pela importadora Premier Wine, que recebe com exclusividade Carolina Leiva, uma das diretoras do Grupo, para apresentação e degustação de cinco rótulos premium de seu portfólio, com ampla riqueza de informações e histórias.

**Valor:** R\$50,00 para sócios. \*Para profissionais da área, em dia com a ABS, a inscrição é gratuita. \* Apenas para associados em dia com a ABS.

**Informações e Inscrição:** (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640 / abs@abs-rio.com.br

## SÃO PAULO

### ABS-SP MOËT E VEUVE CLICQUOT NAS TAÇAS DA ABS-SP

18/09/2019 - 20:00

A degustação da próxima quarta-feira, dia 18, é daquelas que nenhum enófilo pode perder. Nas taças, teremos Moët Imperial e Veuve Clicquot, em suas versões Brut e Rosé. Ou seja, será possível fazer um comparativo entre o estilo de duas das mais famosas maisons de champagne, que integram o portfólio da Moët Hennessy degustando lado a lado seus rótulos mais conhecidos.

**Valor Individual:** R\$ 50,00 (associados)  
**Inscrição:** (11)3814-7853 / abs-sp@abs-sp.com.br

### SBAV-SP VINHOS E ESPUMANTES DA SERRA GAÚCHA - DEGUSTAÇÃO ORIENTADA: CASA PERINI

17/09/2019 - 20:00

A SBAV-SP, receberá Pablo Perini, diretor de marketing, da Vinícola Casa

Perini, para bate papo e degustação. A vinícola fica no vale tretino, em Farroupinha – RS

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

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

### SBAV-SP CABERNET SAUVIGNON PELO MUNDO

24/09/2019 - 20:00

A SBAC-SP, em parceria com a importadora INOVINI, apresenta a degustação orientada temática sobre a uva cabernet sauvignon e suas características regionais e de estilo. Na degustação conduzida pelo consultor técnico da empresa, Eduardo Paes

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

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

### SBAV-SP CONHECENDO A ITÁLIA

30/09/2019 - 20:00

O sommelier Manuel Luz vai conduzir uma degustação onde o tema será a Itália. Venha degustar e conhecer os vinhos, as uvas e as regiões. Palestra dinâmica, moderna, rica em imagens e temperos da cultura italiana.

**Valor Individual:** R\$ 180,00 (associados) e R\$ 240,00 (não associado)

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

### SBAV-SP VINHOS FRANCESES SÃO TEMA DE DEGUSTAÇÃO

01/10/2019 - 20:00

A SBAV-SP receberá a Rendez-Vous Occitans, empresa francesa que, com apoio da Sud France, reúne produtores das Appellations d'Origine da região da Occitânia. O consultor internacional de vinhos, Gilvan Passos, embaixador da empresa Rendez-Vous Occitans para todo Brasil, conduzirá a degustação.

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

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

## BELO HORIZONTE

### ABS-MINAS WORKSHOP DE HARMONIZAÇÃO

19/09/2019 - 19:30

Prof. José Mauricio e Fernando Assis da Companhia da Carne conduzem uma Harmonização de vinhos e carnes. O evento terá uma parte teórica onde serão apresentados os princípios básicos da harmonização VINHO X COMIDA. Após serão servidos os vinhos e um preparo de carne suína para que avaliem os pontos positivos e/ou negativos das harmonizações.

**Valor Individual:** R\$ 140,00

**Inscrição:** (31)2555-8938 / abs@abs-minas.com.br



## ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

26 DE SETEMBRO DE 2019 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. Você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

### Assuntos desenvolvidos:

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

### SOMENTE 10 VAGAS.

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

**Valor Individual:** R\$ 240,00

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

O Participante do Curso recebe a apostila “ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS” e degusta no mínimo **8 vinhos diferentes**.

Datas e programas passíveis de alteração.

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

## BELO HORIZONTE

*Save the Date*

*18 de Setembro - 20h*

### Degustação TOP DE VINHOS da ITÁLIA

Com o sucesso da degustação com tema de Bordeaux jovens e maduros, chegou a hora de provar vinhos italianos, numa seleção de rótulos de surpreendentes. Oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho.

Limitado a 10 Vagas  
(evento será confirmado com 10 inscrições)  
Espaço Vinotícias  
Inscrições: 98839-3341 - Márcio Oliveira

Oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho. Os romanos tiveram uma grande influência sobre a viticultura italiana, que se iniciou com a expansão do Império Romano para as Ilhas da Sicília e Sardenha. Até hoje muitas das técnicas romanas são usadas ao redor do mundo, como: maturação e envelhecimento, conservação em barris de carvalho, escolha das variedades para cultivo de acordo com o território que melhor se adaptam. A degustação será desenvolvida em 4 tempos:

- Recepção com Espumantes Italianos.
- Comparando Vinhos da Toscana e do Piemonte de Safras Recentes.
- Comparando Vinhos da Toscana e Piemonte Maduros.
- E para não esquecer, um grande Vinho de Sobremesa Italiano.

#### **SOMENTE 10 VAGAS.**

Evento será confirmado com 10 inscrições  
Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira) ou E-mail:  
[molivierbh@gmail.com](mailto:molivierbh@gmail.com)

**Valor Individual:** Peça Informações

**Local:** Rua Expedicionário Alcício, n.º 479 – Bairro Mangabeiras  
- Belo Horizonte.

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

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

### HESS SELECT PINOT NOIR CENTRAL COAST 2014 – CALIFÓRNIA – EUA

Esta é a primeira vinícola de Donald Hess, célebre vinicultor “naturalista” em 4 continentes (Colomé, Glen Carlou e Peter Lehmann). Primeiros vinhedos plantados em 1978. Localizada nas regiões montanhosas da costa central da Califórnia, em Santa Lucia Highlands, o Sarmento Vineyard está localizado nas montanhas Gabilan, onde a brisa do Pacífico cruza corajosamente a região todas as tardes para resfriar as vinhas, resultando em amadurecimento prolongado por um longo período.

**Notas de Degustação:** Cor rubi claro. Aromas de frutas escuras como a cereja, com especiaria de pimenta-do-reino branca e fundo floral. Paladar com frescor em grande harmonia com os taninos polidos. Corpo médio, final frutado e boa persistência. Textura sedosa, com aromas e sabores de cereja azeda e romã.

**Reconhecimentos Internacionais:** 91 Pontos de James Suckling

**Estimativa de Guarda:** está pronto, mas vai até 2021 fácil, ganhando complexidade.

**Notas de Harmonização:** acompanha muito bem salmão grelhado, frango e carne de porco ou queijos cremosos.

**Serviço:** servir entre 15 a 16°C.

**Onde comprar:** em BH

**Enoteca Decanter - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários. Telefone: (31) 3287-3618.**



## GARZON SINGLE VINEYARD TANNAT 2016 – URUGUAI

Localizado próximo a vários pontos turísticos uruguaios, como Punta del Leste e La Barra, a Bodega Garzon é a combinação perfeita entre história e futuro. Com grande influência da brisa do Oceano Atlântico (a apenas 18 Km de distância), os pequenos vinhedos, com menos de um hectare cada, revelam toda a expressão de seus microclimas.

Este é um dos Tannats mais respeitados do Novo Mundo, vindo de um único vinhedo onde a Garzón cultiva suas melhores uvas Tannat no Uruguai. O vinho tem período mínimo de doze meses de carvalho, é encorpado e suculento, com muita complexidade de aromas e sabores.

**Notas de Degustação:** Cor púrpura intensa. No nariz mostra aromas de frutos vermelhos como cerejas e morangos, ameixas pretas, tabaco e chocolate amargo sobre um fundo de especiarias. Na boca é suculento e fresco, com um corpo envolvente, muito agradável e um final longo e vibrante. O tipo de vinho para ter uma segunda garrafa à mão.

**Estimativa de Guarda:** está pronto. Ainda aguenta mais uns 5 anos a mais de guarda.

**Reconhecimentos:** 94 pontos Descorchados na safra 2016.

**Notas de Harmonização:** acompanha carnes vermelhas assadas, carneiro, massas com molhos encorpados e queijos curados como o parmesão ou uma deliciosa cassoulet de pato confeitado permitem expressar suas notas com especiarias, aliado ideal da cozinha tradicional francesa.

**Serviço:** servir entre 16 a 17°C.

**Onde comprar: em BH**

**HIPPERFRIOS - Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova – Tel.: (31) 3484-5357 | Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova. Telefone: (31) 3466-1693 – (31) 9731-1324.**



## ZORZAL EGGO FRANCO CABERNET FRANC 2017 – TUPUNGATO/ MENDOZA – ARGENTINA

Os vinhedos da vinícola Zorzal situam-se a 1350 metros de altitude, um dos cumes mais altos da América do Sul, em uma pequena sub-região de Mendoza chamada Gualtallary. Desde 2008, os irmãos Michelini lideram, com entusiasmo e paixão, a produção de seus próprios vinhos. Gualtallary é uma região rica em calcário e pedras. A combinação de altura dos vinhedos da vinícola Zorzal aos dias quentes, a pouca chuva e ao clima ameno, resultam em vinhos firmes, bem estruturados, com ótima acidez e mineralidade. Neal Martin, da revista norte-americana Robert Parker's Wine Advocate, inclusive classificou os irmãos Michellini e a vinícola Zorzal como "os mais intrigantes de toda a América do Sul". E eles são consagrados por muitos críticos como alguns dos produtores mais badalados do momento.

As uvas são colocadas em ovos de concreto para fermentação alcoólica, que ocorre naturalmente com as leveduras nativas. Este ovo cria condições que não necessita de batonages, ou bombeamentos para a extração de componentes como antocianinas e polifenóis. Graças a forma ovoide, há um movimento constante de tudo o que está dentro do ovo, permitindo extrações mais suave e homogênea. Após a fermentação, uma maceração é realizada com as cascas das uvas por 40 dias. O nome "Franco", não vem só do uso da uva Cabernet Franc para criar este vinho, está também associado principalmente à maneira como ele é feito.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro. Aromas de frutas como a ameixa escura e notas herbáceas, com especiaria de pimenta-do-reino preta e mineral de grafite. Na boca é encorpado e tem toque mineral, reproduzindo o perfil aromático no paladar. Somente 6.000 garrafas foram produzidas nesta safra.

**Estimativa de Guarda:** está pronto, mas irá ganhar complexidade por mais 4 anos.

**Reconhecimentos:** 93 RP na safra 2017.

**Notas de Harmonização:** acompanha carnes vermelhas assadas, carneiro, massas com molhos encorpados e queijos meio curados.

**Serviço:** servir entre 15 a 17°C.

**Onde comprar: em BH**

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

**LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Tel.: (31) 3228-4310.**

**LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.**



## TIGNANELLO 2012 – ANTINORI – TOSCANA - ITÁLIA

O Tignanello é o precursor dos supertoscans, considerado um divisor de águas na história do vinho italiano. Foi o primeiro tinto da Itália a envelhecer a uva Sangiovese em pequenas barricas de carvalho e a ter no corte uvas não tradicionais, como a Cabernet Sauvignon. Produzido pela primeira vez em 1971, o Tignanello foi sendo aprimorado ao longo dos anos e, desde a safra 1982, é um delicioso corte de Sangiovese, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, produzido apenas nas melhores colheitas. Trata-se de um vinho tinto de altíssimo nível.

O processo de vinificação é realizado separadamente de acordo com cada variedade. Sangiovese, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon fazem a fermentação alcoólica em cubas de aço inoxidável com maceração controlada para se conseguir uma extração perfeita de aromas, cor e taninos. O vinho, em seguida, passa pela fermentação malolática em barricas de carvalho. Já a maturação acontece ao longo de 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês e húngaro – novas e usadas. O corte final dos vinhos é realizado alguns meses antes do engarrafamento.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro. Aromas intensos de frutas vermelhas como cerejas, com toques de especiarias doces e de ervas. Na boca é suculento, vibrante, com taninos redondos e ótima persistência. Espetacularmente gostoso e prazeroso em boca.

**Estimativa de Guarda:** está pronto, mas aguenta fácil mais 5 anos.

**Reconhecimentos:** 96 James Suckling na safra 2012.

**Notas de Harmonização:** acompanha carnes vermelhas assadas, carneiro, massas com molhos encorpados e queijos meio curados. Vai muito bem com cozinha italiana clássica.

**Serviço:** servir entre 15 a 17°C.

**Bebido num almoço de família comemorando aniversário.**



# AS SAFRAS DOS VINHOS E SEUS SEGREDOS

## POR MÁRCIO OLIVEIRA

No artigo da semana passada fizemos um relato dos vinhos Almavivas provados com seu enólogo Michel Friou e o assunto despertou algumas perguntas de leitores do Vinoticias. Afinal, porque no vinho, a questão de uma safra excepcional é tão importante?

Quando bebemos um refrigerante, nós queremos encontrar na garrafa o mesmo gosto de sempre, mas quando abrimos uma garrafa de vinho nem sempre os aromas e sabores serão os mesmos. Porque?

O interessante é que esta variação de aromas e sabores é exatamente a "razão de ser" do vinho. Então será importante entender o que vem a ser uma safra, ou uma vindima, ou um vintage. Uma vez que a uva é uma planta de ciclo anual, o vinhedo responde a todas as variações climáticas a que é submetido durante todos os dias de um ano, e não acredito que existam dois anos exatamente iguais em parte alguma do mundo. Estas diferenças climáticas serão refletidas pela fruta, seja na quantidade produzida, na sanidade das uvas, seja na maturidade atingida pelos açúcares e fenóis, seja na qualidade geral alcançada no vinhedo.

A data da vindima no rótulo de um vinho refere-se ao ano em que as uvas foram colhidas para fazer o vinho. É o período de condução do vinhedo e de crescimento das uvas, bem como as condições climáticas deste tempo, que definem como os vinhos se desenvolverão e terão capacidade de envelhecer.

Entretanto, em muitos países, para que um vinho receba o ano da safra no rótulo, não é necessário que 100% das uvas tenham sido colhidas na data indicada. Nos Estados Unidos, por exemplo, é preciso que, no mínimo, 95% das uvas sejam daquela colheita enquanto no Chile, basta 75% para os vinhos vendidos internamente e 85% para os exportados.

Como Michel Friou disse: o ciclo da natureza não começa e nem se encerra com uma data do calendário. A chuva de um ano pode formar uma reserva hídrica que ajuda a evolução da colheita do ano seguinte. Em anos muito quentes, fazer menos remontagens é fundamental para controlar a extração e garantir elegância do vinho final. Além disto, a salinidade nos anos quentes pode ser explicada fisicamente, fazendo a analogia de podermos ver o sal aflorar nos desertos. A falta de chuvas não dilui o sal, nem o faz aprofundar no solo, podendo ser notado nos sabores como algo mineral.

O que as condições climáticas de um ano podem resultar os seguintes aspectos nos vinhos:

**Um ano chuvoso:** os anos chuvosos aumentam a possibilidade de aparecimento de podridão e doenças, produzindo uvas de menor qualidade. Pode parecer contraditório, mas o fato de não chover excessivamente contribui diretamente para um melhor plantio. Isso porque a umidade em excesso pode ser um facilitador para o desenvolvimento de fungos e pragas.

**Chuva logo antes da colheita:** isso faz com que as uvas inchem e produzam vinhos flácidos (pouco ácido e menos concentrados) e desinteressantes.

**Um ano super seco:** as videiras ficam estressadas e produzem muito pouco fruto. Ainda assim, a qualidade da fruta pode ser muito boa.

**Um ano quente:** temperaturas acima de 33°C fazem com que as videiras parem de metabolizar e amadurecer as frutas. Isso geralmente cria vinhos com níveis elevados de álcool, mas com sabores rígidos e verdes de tanino e com menos acidez, se as uvas não chegarem a completar a maturação fenológica.

**Geadas no final da primavera:** as geadas podem matar os brotos da videira e causar um amadurecimento desigual. Também reduz a estação de crescimento, aumentando a pressão para um clima perfeito no outono. Assim como o calor, o frio em excesso pode queimar e danificar vinhedos inteiros. Ainda que as vinhas tenham certa tolerância ao frio, ondas repentinas interferem no crescimento saudável da uva, criando problemas de brotação.

A videira é bastante resistente às baixas temperaturas na estação do inverno, quando se encontra em período de repouso vegetativo. Ela pode suportar, sem que haja a morte da planta, temperaturas mínimas de até -10,0°C a -20,0°C no caso da espécie *Vitis vinifera*. O frio do inverno é importante para a quebra de dormência das gemas, no sentido de assegurar uma brotação adequada para a videira. Em condições de pouco frio invernal, que podem ocorrer nos climas subtropicais, torna-se necessário a adoção de tratamentos e práticas culturais adequados visando garantir uma porcentagem satisfatória de brotação das videiras.

**Tempestades de granizo da primavera:** as tempestades de granizo causam graves danos às culturas e reduzem bastante o tamanho da safra. Além disto, danificam as videiras, que precisarão de tempo para se recuperarem para a safra do ano seguinte.

**Geadas no início do outono:** as videiras fecham e as uvas param de amadurecer. Isso geralmente aumenta a acidez volátil nos vinhos.

**Amplitude térmica:** sofrer com as diferenças entre as temperaturas num mesmo dia traz efeitos no vinhedos e na maturidade das uvas. O choque térmico contribui para a fragilidade do sistema imunológico das vinhas, deixando-as mais vulneráveis à pragas e doenças. Uma primavera amável com as uvas, protegendo-as dos altos e baixos de temperatura, cria condições para uma floração ideal. Assim, os frutos amadureceram saudáveis e sem doenças. Um verão quente e seco também pode ajudar maturação perfeita das uvas.

A maior atividade de fotossíntese é obtida na faixa de temperaturas que vai de 20°C a 25°C, sendo que temperaturas a partir de 35 °C são excessivas. Na estação de verão, que coincide com o período de maturação das uvas, temperaturas diurnas amenas - possibilitando um período de maturação mais lento são favoráveis à qualidade. Igualmente a ocorrência de noites relativamente frias favorece o acúmulo de polifenóis, especialmente as antocianinas nas castas tintas e a intensidade dos aromas nas uvas brancas. Condições térmicas muito quentes podem resultar na obtenção de uvas com maiores teores de açúcares, porém com baixa acidez.

Então, a pergunta que não quer calar é o que podemos considerar uma safra “perfeita”?

Um ciclo de cultivo “perfeito” é um ano ensolarado, nem muito quente, nem muito frio, nem muito seco nem muito úmido. Assim, é um ano em que a primavera leva lentamente ao verão e o verão diminui gradualmente até o outono. De preferência, é um ano com chuva suficiente para manter as videiras com sede, para que não superproduzam uvas. Além disto, com amplitudes térmicas adequadas a perfeita maturação das uvas.

Obviamente, a realidade em que vivemos, é que cada estação de cultivo apresenta um conjunto diferente de desafios. E um dos grande assuntos que estamos sempre falando é sobre o aquecimento global e seus efeitos nos vinhedos.

É certo que quando o assunto é vinho as generalizações costumam ser perigosas, mas um conselho que muitos críticos dão é que nas melhores safras você deve comprar vinhos de pequenos produtores, pois eles, mesmo não tendo os recursos das grandes vinícolas terão condições de criar ótima qualidade a um preço mais acessível. Já em anos de safras ruins, opte pelos vinhos de grandes produtores, porque eles terão os meios e recursos necessários nos vinhedos e nas adegas para produzir bons vinhos.

Entretanto, verdade seja dita, não há dúvida que os grandes vinhos parecem refletir o ano em que foram feitos!!! 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

## “TINTOS DA BORGONHA PRESERVAM CARACTERÍSTICAS DA CASTA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 13/09/2019

Os tintos da Borgonha são imbatíveis no que se refere a preservar o....

Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-tintos-da-borgonha-preservam-caracteristicas-da-casta.ghtml>

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.

## “VERTICAL DE MOUTON EM JÉROBOAM” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 02/09/2019

“Meia? Só as de calçar” Luis Van Zeller

O caro leitor talvez tenha se perguntado “o que é jéroboam?” Quem acha que é o nome de um rei da antiguidade não está errado, mas no universo de BACO trata-se do nome de uma tipo de garrafa. Os formatos de garrafas recebem nomes, muitas vezes de antigos reis, conforme sua capacidade em litros, mas que podem diferir conforme a região ou país. Jéroboam no caso do champagne e espumantes, seria a garrafa de 3 litros, enquanto que para os Bordeaux e demais tintos e brancos a de 3 litros é chamada de double-magnum e jéroboam é o nome da garrafa de 4,5 litros. Há ainda um porém. Nos Estados Unidos as leis exigem que a capacidade das garrafas seja em número redondo de litros, neste caso a jéroboam lá tem capacidade de 5 litros, ou quase 7 garrafas.

E o tamanho faz alguma diferença? Toda! O capacidade das garrafas influencia a evolução do vinho. Quanto maior a garrafa mais lento é o envelhecimento e maior a capacidade do vinho chegar bem à idade avançada.

..  
Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/vertical-de-mouton-em-geroboam>

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

## “VINHO 101: TERMOS-CHAVES PARA AJUDÁ-LO A ENCONTRAR A GARRAFA DOS SEUS SONHOS” - DAVE MCINTYRE

THE WASHINGTON POST - WINES - 13/09/2019

Vinho pode ser irritante para descrever. “Como você prova todos esses sabores em um vinho?” É uma pergunta que os leitores costumam me fazer. Meu conselho habitual é prestar atenção, não apenas ao que está no seu copo, mas também ao seu ambiente. “Cheire tudo, prove com discrição”, é o meu mantra. Seu vinho pode cheirar a um jardim ou a um vestiário. (Só para esclarecer, um jardim no seu copo é bom. Um vestiário, nem tanto.)

Mas nem todos os termos do vinho estão relacionados a sabores. Alguns descrevem a textura do vinho. Estes são indiscutivelmente os mais importantes, porque cada um de nós pode perceber sabores diferentes em um vinho, mas as características texturais são mais universais.

Aqui estão os termos comuns de degustação de vinhos, incluindo alguns que eu uso regularmente para descrever os sabores e as texturas do vinho, com breves explicações que podem ajudá-lo a interpretar as notas de degustação ou as conversas sobre os geeks dos vinhos nos jantares.

**BALANÇO ou EQUILÍBRIO** é a harmonia entre acidez, taninos, frutas, carvalho e outras características do vinho no paladar, mesmo que você note cada um desses atributos em separado. São os “Cachinhos Dourados” do vinho - não muito azedos, nem muito doces, nem muito amadeirados, mas apenas certos.

**CORPO** é a impressão de peso no seu paladar enquanto você tem o vinho na boca. Leve, médio e encorpado são os descritores usuais; nenhum é inerentemente melhor que o outro. O corpo é semelhante à estrutura. Um vinho sem bom corpo ou estrutura é frequentemente descrito como flácido, indicando falta de acidez.

Um vinho encorpado pode ser descrito como “mastigável”, o que parece absurdo para um líquido. Quando vejo essa palavra, suspeito que o vinho esteja um pouco desequilibrado, um pouco áspero e duro na boca...

Leia a reportagem completa em: <https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/fall-harvest-is-the-best-time-to-visit-wine-country-here-are-4-places-to-get-you-started/2019/09/06>

### 03 A 14 DE OUTUBRO DE 2019. VIAGEM AO CORAÇÃO DO MUNDO MAIA

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

Venha e Experimente, Sinta, Perceba e Deguste!

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

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



GUATEMALA  
CORAÇÃO DO MUNDO  
MAIA 



NOVAS  
DATAS

03 a 14  
**OUT**  
2019

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**A BORGONHA EXPERIMENTA VARIEDADES ANTIGAS PARA SE ADAPTAR AO AQUECIMENTO GLOBAL**

Juntamente com o tradicional Chardonnay e o Pinot Noir, crescem alguns vinhedos de Gouais Blanc ou Gamay Fréaux: em Côte-d'Or, não muito longe de Beaune, os viticultores estudam variedades de uvas antigas que poderiam ajudar um dia a Borgonha a se adaptar ao ambiente de aquecimento. "Reunimos todas as antigas castas conhecidas e ainda acessíveis que foram plantadas na Borgonha" no passado, mas também "todas as variedades atuais de uva da Borgonha", explica Jean-Claude Rateau, enólogo em Beaune, referente do projeto.

Hoje existe "um grande interesse público pelas variedades antigas de uva", mas os produtores de vinho têm especialmente "essa grande questão em relação ao aquecimento global", segundo Rateau. "As próximas duas gerações, sem dúvida, terão que fazer grandes mudanças nas variedades de uvas da Borgonha."

**UM MEDO A LONGO PRAZO** - O Conservatório de castas antigas da Borgonha foi inaugurado quinta-feira no Monte Battois, em Savigny-lès-Beaune, pelo Grupo de estudo e monitoramento de solos (GEST), uma associação fundada em 1995 que hoje conta com 120 produtores de vinho, principalmente da Borgonha. Nesse terreno localizado em Hautes-Côtes de Beaune, cerca de cinquenta variedades - oito pés por variedade de uva - foram plantadas em 2016 para serem preservadas e estudadas, notadamente avaliando sua adaptação às mudanças climáticas.

Não há urgência para os profissionais: na Borgonha, as recentes "safras quentes" deram aos vinhos "mais gananciosos, mais sedosos, mais coloridos", descreve Jerome Galeyrand, membro do STRP e enólogo de Gevrey-Chambertin. "A videira é uma planta mediterrânea, gosta do calor, do sol".

"Até o momento, os efeitos (do aquecimento) são positivos" na região, anuncia Jean-Philippe Gervais, diretor do pólo técnico do Escritório Interprofissional dos Vinhos da Borgonha (BIVB), que apóia financeiramente o STRP. A evolução do clima "nos serviu na qualidade da maturação" das uvas. Mas, a longo prazo, há temores de um grau muito alto, uma perda de acidez do vinho ou o fato de que invernos mais amenos ou mais curtos podem levar o ciclo vegetativo a retomar mais cedo ou mais rápido, expondo ainda mais a videira às geadas... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-bourgogne-experimente-d-anciens-cepages-pour-s-adapter-au-rechauffement,4647025.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação com AFP – 11/09/2019).

**CINCO MITOS DO MUNDO DO VINHO**

Algumas inverdades do mundo do vinho são tão repetidas que atrapalham quem quer aprender. Desvencilhe-se dos equívocos que o consenso popular traz como verdades.

A sabedoria popular afirma que uma mentira contada e recontada por muito tempo acaba virando verdade. Claro que isso é irreal e quando o assunto é vinho – tão cheio de detalhes e, até bem pouco tempo, inacessível para uma enorme parte das pessoas – algumas inverdades foram tão recontadas que passaram a ser presumidas equivocadamente como verdades. Para você entrar no próximo ano com o pé direito no mundo dos enófilos, então, resolvemos esclarecer cinco delas:

1. Vinho pode ser feito de quaisquer frutas fermentadas - Vinho, pela legislação brasileira e do mundo inteiro, é apenas e tão somente o resultado da fermentação alcoólica natural das uvas, e de nenhuma outra fruta. Os outros produtos são fermentados de frutas e, no caso da maçã, o nome é sidra.
2. Vinho velho é que é melhor - Alguns vinhos podem (e devem) envelhecer. Mas isso é uma verdade apenas para alguns estilos de vinhos, algumas regiões e variedades de uvas. O Vinho Verde português, por exemplo, deve ser consumido jovem, no máximo dois anos após ser feito para que se aproveite sua acidez intensa... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cinco-mitos-do-mundo-do-vinho\\_10849.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cinco-mitos-do-mundo-do-vinho_10849.html) (Revista ADEGA – Sílvia Mascella Rosa - 11/09/2019).

**INSCRIÇÕES PARA A PROVINO 2019 ESTÃO ABERTAS**

Feira Profissional de Vinhos e Destilados será em outubro. Destinada exclusivamente aos profissionais do mundo do vinho, a Provino 2019 está com o credenciamento aberto. A primeira edição do evento acontecerá em São Paulo entre os dias 15 e 17 de outubro.

A Feira Profissional de Vinhos e Destilados contará com aproximadamente 250 marcas expositoras e a Fórum Provino, para promover e discutir tendências e novidades do segmento.

A Provino tem como foco central os negócios do universo do vinho e destilados do Brasil e da América Latina. Além disso, a feira fomenta o contato entre produtores e importadores, com distribuidores, sommeliers e comerciantes da indústria mundial. Durante os três dias da feira, o evento espera receber 10 mil profissionais da área.

O evento é gratuito e para fazer a inscrição, os interessados devem acessar o site da Provino: <http://provino.com.br/inscricao/>, preencher o formulário e aguardar a confirmação da organização... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/inscricoes-para-provino-2019-estao-abertas\\_11872.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/inscricoes-para-provino-2019-estao-abertas_11872.html) (Fonte – Redação Revista ADEGA - 15/08/2019).

### COMO SABER SE UM VINHO PASSOU POR MADEIRA?

Algumas vezes esta informação pode ficar fora do rótulo, mas os aromas do vinho podem ajudar a identificar se um vinho passou ou não por barricas de carvalho. Os diferentes aromas do vinho podem ajudar a decifrar se um vinho passou por carvalho ou não

Apesar de cada vez mais os rótulos dos vinhos apresentarem todo tipo de informação para ajudar os enófilos na hora da compra, nem sempre um produtor especifica no contrarrótulo se o vinho passou ou não por barricas de carvalho. Então, como saber se um determinado vinho estagiou (ou fermentou) em madeira?

A verdade é que não há uma fórmula exata para desvendar esse "mistério". Apesar de haver alguns aromas e sabores relativamente característicos da passagem por madeira, ainda assim não dá para afirmar com precisão, pois há circunstâncias em que compostos voláteis similares podem se formar e dar a impressão de que a madeira esteve presente mesmo quando não esteve. A única resposta segura estará com o produtor, no site e na ficha técnica do vinho, caso essa informação esteja explicitada.

No entanto, caso você queira brincar de adivinhar se um vinho teve ou não passagem por madeira, alguns indícios podem ajudar... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-saber-se-um-vinho-passou-por-madeira\\_11944.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-saber-se-um-vinho-passou-por-madeira_11944.html) (Fonte – Redação Revista ADEGA - 13/09/2019).