



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O VINHO SOAVE - POR MÁRCIO OLIVEIRA

SABOR: COMO PERCEBEMOS O VINHO EM NOSSA BOCA

Marcelo Copello, escreve sobre a percepção de sabores do vinho!

HÁ COMIDAS QUE SÃO CONSTANTES, DE SABOR QUE O SE GOSTAVA AINDA ESTÁ LÁ - POR LUIZ HORTA

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

Márcio Oliveira, promove um novo curso com uma verdadeira viagem enogastronomica e histórica!

VINHO DA SEMANA

PIEROPAN SOAVE CLASSICO LA ROCCA 2008 - VÊNETO - ITÁLIA

NESSA EDIÇÃO



09

O VINHO SOAVE - POR MÁRCIO OLIVEIRA



03

VINOTÍCIAS DEGUSTA EM BH

Vinhos TOP's da Espanha!

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

Curso promovido por Márcio Oliveira, limitado a 10 pessoas!



05

3 AGENDA:

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

5 AGENDA: EVENTOS

6 VINHO DA SEMANA

9 ARTIGOS

17 VIAGENS

VIII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO.

AGENDA: DEGUSTAÇÕES

VINOTÍCIAS DEGUSTA COM MÁRCIO OLIVEIRA VINHOS TOP´S DA ESPANHA DIA 24 DE JUNHO - 20 H EM BELO HORIZONTE



Ninguém contradiz que a Espanha é uma fonte inesgotável de belas surpresas. Regiões badaladas e reconhecidas internacionalmente e denominações novas ou melhor, ainda “descolhidas”, uvas que passaram a frequentar a mesa, mostrando que os rótulos vão muito além da Tempranillo. Embora a maior quantidade de vinhedos plantados seja de cepas brancas – dentre as principais, Verdejo, Albariño, Xarel-lo e Viura – não se pode negar que a fama dos vinhos espanhóis está ligada às uvas tintas genuinamente espanholas, como Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Cariñena, Graciano, Mencía e Mazuelo.

O país é dotado da maior área plantada de vinhedos do mundo, cerca de 1,2 milhão de hectares bem distribuídos por todo seu território, o que o

torna um dos maiores produtores de vinhos em nível mundial, ficando atrás apenas de França e Itália. Sendo uma das grandes produtoras de vinho de todo o mundo, a Espanha elabora 13% de todos os rótulos consumidos ao redor do globo. Apesar de os vinhedos espanhóis abrigarem cerca de 600 variedades de uvas, e muitos deles serem constituídos por vinhas antigas, a maior parte dos vinhos é produzido somente com 20 tipos de cepas. Um evento imperdível para quem gosta de grandes vinhos, entre eles o ícone Vega Sicilia.

Reservas e info: (31) 98839-3341 ou molivier@vinoticias.com.br

ABS RIO - BARRA AMARONE-O SOBERANO DO VÊNETO

19/06/2017 - 19:30 H

O Amarone é o mais respeitado e cobiçado vinho da região do Vêneto. Lucilia Farias selecionou excelentes Amarones, incluindo produtores como Tommaso Bussola, Zenato e Masi. Chegou sua oportunidade de degustá-lo!

Valor Individual: R\$387,00
Inscrição: (21) 2421-9640.
Informações acesse: abs-rio.com.br/eventos/amarone-soberano-veneto

ABS RIO - FLAMENGO GRAN CRU CLASSÉ II

22/06/2017 - 19:30 H

Roberto Rodrigues apresenta, há alguns anos, uma degustação em que um exemplar do famoso Grand Cru Classé é servido junto com outros grandes Bordeaux para que todos tentem descobrir quem é quem. A exemplo da degustação bem-sucedida apresentada em abril, Roberto fará uma nova edição do evento, no qual serão apresentados três Grands Crus Classés 1855 e um outro corte bordalês. Os vinhos serão degustados às cegas pelos participantes, que serão desafiados a responder: "Qual não é Grand Cru?". Serão degustados: Château Cos d'Estournel 2eme Cru 2012 / Château Desmirail 3eme Cru 2007 / Château Prieuré-Lichine 2009 / La Gran Revancha Blend 2011/

Para o final, o brasileiro Aurora Miléssime Cabernet Sauvignon, além dos tradicionais queijos e frios. Degustação para quem deseja ampliar seu conhecimento sobre os grandes vinhos de Bordeaux.

Valor Individual: R\$ 361,00.
Observação: limitado a 14 pessoas.
Inscrição: (21) 2285-0497 ou abs@abs-rio.com.br

ABS RIO - FLAMENGO VINHOS DE RIBERA DEL DUERO

27/06/2017 - 19:30 H

Danio Braga trará uma espetacular seleção de vinhos espanhóis, entre eles o Vega Sicilia Único, o mais afamado rótulo daquele país, para a sua degustação anual. Um evento fora de série. Os vinhos a serem degustados: Vega Sicilia Único 2008 – Vega Sicilia / Aalto PS 2011 – Aalto / Arzuaga Navarro Reserva Especial 2010 – Arzuaga Navarro / Alión 2011 – Vega Sicilia / Protos Crianza 2010 – Bodegas Protos. Para o final, Convento de Las Claras 2013 – Bodegas Convento de Las Claras. O apresentador e o tema tornam este evento imperdível. Data: 27 de junho, terça-feira Hora: 19h30

Valor Individual R\$ 465,00 (em até 4x no cartão).
Observação: limitado a 36 pessoas.
Inscrição: 2285-0497 ou abs@abs-rio.com.br

ABS SP ÁFRICA DO SUL

21/06/2017 - 20 H

Quando pensamos na viticultura da África do Sul, logo nos vem a cabeça um país do Novo Mundo, porém de novo, não tem nada. As primeiras vinhas foram plantadas em 1655 pelos Holandeses e dessa data em diante a África do Sul passou por diversos problemas, dentre o mais relevantes o Regime do Apartheid, que atrasou em muito sua evolução em todas as áreas, incluindo o setor vinícola. Mas com o fim do regime na década de 90 e abertura para o mercado externo, os vinhos da África do Sul tiveram uma incrível melhora e se tornaram referência de qualidade no mundo todo. Com sua uva emblemática Pinotage, que tem participação em alguns varietais, bem como em diversos blends, outras uvas tintas também são protagonistas como a Cabernet Sauvignon, Merlot e Shiraz. Isso em se tratando das tintas, pois nas brancas as grandes estrelas são Sauvignon Blanc e Chardonnay. E nesse próximo evento poderemos conferir alguns exemplares que são representativos da qualidade dos vinhos sul africanos como o Shiraz da Boekenhoutsloof tido como um vinho de boutique premium. A apresentação será de Eduardo Sartori, diretor de degustação da ABS-SP. Não perca a oportunidade de conhecer os vinhos desse extraordinário e moderno país. Inscreva-se já! Vinhos que serão degustados: Glen Carlou Sauvignon Blanc 2014 - Decanter = R\$ 133,50/

Rust En Vrede Shiraz 2013 - Vinci = R\$ 237,60 / Classique 2012 - Rupert & Rothschild - Zahil = R\$ 238,00 / Boekenhoutsloof Syrah 2012 - Mistral = R\$ 390,00 / Kadette Cape Blend 2012 - Kanonkop - Mistral = R\$ 113,80.

Valor do Investimento: R\$80,00
(INSCRIÇÕES ENCERRADAS)
Inscrição e informações: www.abs-sp.com.br/degustacoes-e-eventos/e346/africa-do-sul-na-abs

SBAV - SP VINHOS BIODINÂMICOS ALEMÃES

13/06/2017 - 20 H

A SBAV-SP promove no dia 13 de junho degustação de vinhos Biodinâmicos alemães – rótulos de produção limitada. O evento será comandado por Vivien Kelber, sócia-diretora da importadora Weinkeller, que apresentará novidades que acabaram de chegar no Brasil. Vinhos que serão degustados: Messmer – Weissburgunder (Pinot Blanc) 2015 / Pfaffmann – Blanc de Noir 2016 / Wittmann – Riesling trocken 2015 / Messmer – Spätburgunder (Pinot Noir) 2012 / Kloster Heilsbruck – Kloster Barrique 2011 (Merlot & Cab. Franc) / Ludwig Wagner & Sohn – Ortega Auslese 2014.

Valor do investimento: Associados: R\$50,00 / Não associados: R\$100,00.

Informações e inscrições: vinho@sbav-sp.com.br ou pelo telefone: (011) 3814-7905

AGENDA: EVENTOS

CONVIVIU DOS AMIGOS DA SBAV-MG

30/06/2017 - 20H



Nova oportunidade para aproveitar o convívio com amigos, ex-associados, e compartilhar uma taça de vinho e uma boa conversa em torno de uma Paella no LA TABERNA, celebrando os vinhos da Espanha - O cardápio do Jantar Convivium foi cuidadosamente elaborado, com o seguinte:

Entrada – Entremeses Variados: Montadito de Tortilla, Montadito de Jamón Serrano, Montadito de Atun com Morrones, Montadito de Escalivada, Mejillones Pico de Gallo y Azeitunas Aliñadas.

Prato Principal – Paella Marinera (arroz com filé de cação azul do mediterrâneo, lulas mexilhão limpo, camarão cocada limpo, mexilhão 12 concha, camarão rosa G, lagostim, vagem macarrão, ervilha torta, pimentão vermelho assado, alho, cebola, tomate, azeite e açafrão espanhol.

Sobremesa – Crema Catalana – Crema a base de gemas de ovos, leite, laranja e açúcar caramelizado.

Bebidas: Água com e sem Gás (à vontade).

*TRAGA SEU VINHO COM O TEMA DE “CELEBRANDO A ESPANHA” PARA COMPARTILHAR COM OS AMIGOS.

Valor mínimo do Vinho: R\$ 50,00/garrafa.

Valor Individual do Evento: R\$ 105,00

Inscrição pelo e-mail do Márcio Oliveira: molivierbh@gmail.com

CURSOS:

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHO - EM BELO HORIZONTE

26/07/2017 E 02/08/2017 - 20H

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 curso desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Duas aulas sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. No Curso Básico de Informações de Vinhos você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização. **Assuntos desenvolvidos:** História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adeegas. 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 Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira). Valor Individual: R\$ 400,00 (pode ser pago de 2 vezes) - Local: Rua Dominicanos, nº 165- SL.605 - Serra - Belo Horizonte. Horário: 20:00 horas. O Participante do Curso recebe a apostila **“ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS”** e degusta no mínimo 14 vinhos diferentes (mínimo de 7 rótulos a cada Encontro). Datas e programas passíveis de alteração. Os eventos de Vinhos do Márcio Oliveira são para maiores de 18 anos.

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

PIEROPAN SOAVE CLASSICO LA ROCCA 2008 – VÊNETO - ITÁLIA



A algumas milhas a leste de Verona - cercado pelas paredes originais da cidade e dominado por sua fortaleza medieval - a antiga comuna de Soave tem uma qualidade atemporal e intemporal sobre isso. No coração da cidade velha fica a casa dos Pieropans, o histórico Palazzo Pullici, construído em 1460 e comprado por Leonildo Pieropan, Senior, em 1890. Leonildo, além de desenvolver sua adega, "inventou" o Recioto de Soave.

Depois de assumir a adega em 1970, o jovem Leonildo comprou gradualmente alguns dos melhores terroirs de maior elevação na denominação: ao lado do monte Calvarino e La Rocca, que ele herdou e aumentou, a propriedade gradualmente se expandiu para incluir outros vinhedos da encosta - Pigno Becco, Boiolo, Tondo, Palestrello, La Santa. Em todos eles Nino dedicou uma vasta e inovadora gestão de vinhas e os critérios de qualidade mais rigorosos e orgânicos.

Em 2003, Nino comprou a requintada Villa Cipolla Pellegrini do século XVIII em Tregnago, com uma pequena vinha de 1,2 hectares. Em 2005, toda a adega foi construída no subsolo, abaixo da vila. Em setembro de 2010, o primeiro Pieropan Amarone já foi lançado, também da nova propriedade em Valpolicella. Este é um excelente solo para os tintos: terreno argiloso e calcário (mais de 30% calcário) com exposição total do sul. Nas palavras de Andrea Pieropan, "percebemos que este solo poderia dar aos vinhos uma grande quantidade de elegância e finesse.

Notas de Degustação: No caso deste Soave La Rocca, a colheita seletiva e extremamente tardia no final de Outubro e algumas vezes no começo de Novembro. Desengace e suave prensagem pneumática, com separação do mosto flor, que decanta a baixas temperaturas por 2 dias. Início da fermentação em tanques de inox e parte em toneis de carvalho de 500 litros a 20°C. Amadurecimento em toneis e em grandes "botti" por um ano. Permanência de 4 meses em garrafa antes de sair ao mercado.

Notas de Degustação: Amarelo, já dominado pelo dourado. Aromas complexos, com profusão de frutas tropicais, menta, notas florais e toques minerais. Delioso ataque em boca, cremoso, untuoso, num vinho de corpo e com afiada sapidez. Fim-de-boca longo e quase um vinho de reflexão. Feito 100% a partir da uva Garganega proveniente de um vinhedo específico La Rocca, antigo nome de uma fortaleza medieval próxima ao castelo Scaligero di Soave. Matura 12 meses em toneis de carvalho francês (500L), média tostadura, para 60% do vinho, o restante em "botti" de 2.000 litros.

Estimativa de Guarda: 15 anos de guarda, mas bebido aos 9 anos está em um grande momento.

Notas de Harmonização: Tagliolini vongole e funghi porcini (Massa fina, rica em ovos, envolvida por vongoles e suave creme de cogumelos porcini); Vieiras gratinadas; Carpaccio de lagostins temperado com azeite, menta fresca e pinoli; Lumachi di terra al gratin (Caracois gratinados com ervas frescas, manteiga e alho). Servir entre 10 e 12°C.

Onde comprar: Em BH - Enoteca Decanter - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários – Belo Horizonte / MG. Telefone: (31) 3287-3618.

CHAPOUTIER MARIUS 2014 – RHÔNE - FRANÇA

Chapoutier é o maior nome do Vale do Rhône. O genial Michel Chapoutier – 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.

De opiniões controversas e dono de um virtuosismo moderno, Michel é adepto da viticultura biodinâmica e da agricultura orgânica. Seus vinhos impecáveis e elegantes – Hermitage, Côte Rôtie, St. Joseph, Cornas, Châteaneuf, entre outros – são referências para a região. As raríssimas “seléction parcellaire” são verdadeiros monumentos, entre os melhores e mais reverenciados vinhos do mundo.

Michel Chapoutier costuma receber notas altíssimas da imprensa especializada, acumulando a inacreditável marca de 31 notas 100 de Robert Parker. Nada menos do que 73 vinhos Chapoutier pontuaram com 95 pontos ou mais na Wine Spectator – um resultado superior ao de todos os outros produtores da maioria das regiões produtoras de vinho do mundo.

A história da família Chapoutier remonta ao início do século XIX, quando o bisavô do atual proprietário, Michel Chapoutier Marius, comprou a propriedade e algumas vinhas na famosa aldeia de Tain l’Hermitage, no norte do Vale do Rhône.

Marius Chapoutier fez história na região, quando se tornou o primeiro produtor que vinificava seu próprio fruto. Marius tinha provado outros vinhos de outros produtores elaborados com as suas uvas e percebeu que algo estava “perdido” na tradução, ele sabia que possuía alguns dos melhores vinhedos da região e acreditava que as uvas lá cultivadas poderiam produzir vinhos de classe mundial e com excelente capacidade de envelhecimento.

Chapoutier selecionou algumas parcelas no Languedoc para elaborar vinhos saborosos e cativantes, perfeitos para acompanhar comida ou serem servidos como aperitivo. Este é o caso do seu Marius, um saboroso corte de Grenache e Syrah foi indicado por Parker como “um verdadeiro vinho de bistrô”. É um ótimo achado, de “excepcional relação qualidade/preço” nas palavras do crítico.

Notas de Degustação: vinho de cor rubi, com lágrimas finas. Aroma frutado, de framboesa e cereja, com toque floral de violetas. No paladar os taninos são finos, mostra boa acidez e um leve amargor no final-de-boca. Um vinho bem integrado, leve, bom para o dia-a-dia, ou para brindar com os amigos simplesmente aperitivando. Corte leve de Grenache e Syrah.

Estimativa de Guarda: Aproveite a fruta fresca deste vinho. A guarda recomendada é por até 5 anos.

Notas de Harmonização: ótimo com queijos de massa e fungos brancos, carnes grelhadas ou em molhos de vinho tinto. Servir entre 16 e 17°C.

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



CASA VEGRI VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE CÁ LA BIONDA 2014 – VÊNETO - ITÁLIA

Localizado em Marano na zona de Valpolicella Classico, Ca 'La Bionda é uma propriedade familiar que foi criada em 1902 por Alessandro Castellani, que representa a quarta geração, é o enólogo. A família possui 75 acres de vinhas e produz aproximadamente 10.000 caixas de vinho por ano.

Todos os vinhos produzidos Ca' La Bionda são feitos no estilo tradicional e com muito cuidado. Seu Valpolicella Classico é o vinho de base e nele, você encontra um vinho com aromas de cereja e groselha com uma pitada de pimenta do reino com boa concentração, taninos redondos, boa acidez e persistência. Envelhecido apenas em aço, este é um modelo para o que um Valpolicella deve mostrar. É um vinho para acompanhar comida e para ser bebido fresco e jovem.

O Casal Vegri Valpolicella Superiore é um vinho com mais intensidade e complexidade, mantendo uma grande elegância. Há mais aromas florais e uma nota distinta de alcatrão nos aromas.

Notas de Degustação: Corte das uvas 60% Corvina, 20% Corvinone e 20% Rondinella. Cor rubi escuro. Aromas de cereja amarela, especiarias sutis e toques florais. Paladar muito macio numa boca que envolve o coração de frutas vermelhas, balanceada por taninos de trama muito sedosa. Passa 18 meses em "botti" de 3.000 litros + 6 meses em garrafas.

Premiações mais Relevantes: Gambero Rosso: 2 Bicchieri / 3vezes.

Estimativa de Guarda: 10 anos, mas já está num bom momento com os 3 anos de safra.

Notas de Harmonização: Cotechino col le lenticchie (embutido italiano de porco cozido lentamente, servido com lentilhas refogadas); Risotto al radicchio rosso e Grana; Ravioli ripieni di brasato all'Amarone (ravioli recheados com carne bovina braseada em legumes aromáticos e Servir entre 16 e 18°C.

Onde comprar: Em BH - Enoteca Decanter - Rua Fernandes Tourinho, 503 - Funcionários - Belo Horizonte / MG. Telefone: (31) 3287-3618.



ARTIGOS

O VINHO SOAVE

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Este vinho me traz lembrança de uma vez em que estava vendo as prateleiras de um supermercado e uma cliente pediu a indicação de um vinho suave e como resposta do atendente recebeu a indicação de um Soave. Se você, como uma grande maioria de brasileiros, entende um pinga por um i, e está sonhando com um vinho cheio de suavidade, está completamente enganado, já que o nome Soave não tem nenhuma relação com a palavra! A origem do nome “Soave” vem do Suevos, um povo bárbaro germânico que a partir do século I a.C., migrou pela Itália, e chegou à Península Ibérica no século V d.C. Os suevos, ao serem derrotados pelos visigodos em 585 d.C., viram seu reino ser anexado pelos vitoriosos. Há evidências de viticultura, em Soave, que remetem à Antiguidade, e são muitos os documentos que mencionam o vinho dessa região, concluindo-se que ele já era apreciado há muitos séculos. Isto, sem falar nos castelos, igrejas, campanários e luxuosas vilas, que destacam-se entre os vinhedos, demonstrando as tradições desta região com a cultura estreitamente ligada ao vinho.

O Soave já foi o vinho branco favorito dos norte-americanos nas décadas de 70 e 80, mas sua popularidade caiu com a escolha mais recente pelos vinhos da Pinot Grigio. Hoje em dia voltou a ser muito apreciado e está ganhando

lugar à mesa.

A zona de produção de Soave está situada no Vêneto, na província de Verona, e inclui terras pertencentes à comuna de Soave, e a outras 12 comunas em suas redondezas. O clima da região é ameno e temperado, com invernos não muito rigorosos, nem verões muito quentes.

Soave é considerado um dos grandes vinhos brancos da Itália, feito principalmente com a uva Garganega e em menor escala com a uva branca Trebbiano di Soave. A Garganega é a principal variedade de uva usada nos vinhos frescos e delicados da Denominação de Origem Soave, do Vêneto. Mas também é encontrada em outras denominações como Colli Euganei, Colli Berici, Gambellara e Bianco de Custoza, e até em outras regiões, como Friuli e Lombardia.

A Garganega é uma variedade branca da espécie *Vitis vinifera*, de bagos médios em formato de esfera, pele espessa de cor dourada, e polpa muito suculenta. O cacho da casta é longo e cilíndrico, e não costuma ser muito compacto. Produz grandes rendimentos, e leva bom tempo para amadurecer. Há informações disponíveis a respeito de um estudo de DNA ter comprovado que Garganega, do Vêneto, e a Greganico Dorato, da Sicília, são sinônimos da mesma variedade, mas a OIV as cataloga como cepas distintas. Os sinônimos reconhecidos para a Garganega, pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho, são Oro, Garganego e D’Oro. Os parceiros mais comuns da Garganega, em cortes, são a Trebbiano e Chardonnay.

Os vinhos produzidos a partir da Garganega possuem uma pálida cor amarela. No olfato, apesar de não ser muito aromática, exhibe uma pequena gama de aromas facilmente identificáveis, como as notas florais de flor de pessegueiro, frutas como o damasco e maçã, e frutas secas como as amêndoas. Também mostram aromas de ervas e minerais nos vinhos de maior complexidade. Não possui acidez elevada, e é bastante equilibrada em termos de aromas de frutas a açúcares. No paladar, os vinhos da Garganega são delicados e frutados, de corpo médio, com acidez equilibrada, e bastante aveludados.

O Soave seco produzido com Garganega é um belo acompanhamento para entradas a base de queijos frescos, pratos mais elaborados com crustáceos

como a lagosta, risotos de frutos do mar, como mexilhões com alho e salsinha. Já o vinho de sobremesa acompanha muito bem arroz doce ou um pudim de amêndoas.

A uva Trebbiano di Soave é a uva tradicionalmente cultivada na Região, mas que foi gradualmente cedendo espaço para a Garganega, bem mais exuberante e produtiva. Nos últimos anos, contudo, a uva Trebbiano di Soave tem se revelado a uva ideal para ser combinada com a Garganega, em novos perfis enológicos do dito vinho "Soave do futuro", mesclando sua vivacidade picante com a estrutura típica e densidade da Garganega.

O vinho rotulado como Soave DOC é, acima de tudo, um vinho elegante, harmônico e flexível. Ideal para ser bebido quando jovem. Quando o termo "Classico" aparece no rótulo, significa que o vinhedo fica localizado na zona mais tradicional da denominação, que é a comuna de Soave e de Monteforte d'Alpone. E o termo "Colli Scaligeri" indica que as uvas são provenientes das áreas fora da zona histórica.

Soave Superiore DOCG, por sua vez, tem zona de produção limitada a áreas de encosta, e traz um vinho que deve descansar ao menos 3 meses em garrafa, para enfatizar suas características de maturidade e complexidade, com longevidade prevista de até 10 anos, em boas safras.

Por fim, o Recioto di Soave DOCG, o primeiro vinho do Vêneto a obter um reconhecimento como denominação de origem controlada e garantida, é de sobremesa, ou até mesmo de meditação, produzido a partir de uvas secas.

As normas às quais estão submetidos todos esses vinhos são rígidas, também, em termos de produtividade e condução das videiras. Aliás, aconteceram recentes mudanças na legislação dessa denominação, a fim de estabelecer novas regras aos produtores, e proporcionar mais clareza ao consumidor.

Basicamente, há dois estilos de vinho Soave secos:

- um estilo simples e mais magro, geralmente envelhecido em tanques de aço inoxidável, sob a apelação de Soave DOC; e

- um estilo mais rico e mais complexo, dos vinhos envelhecidos em barris de carvalho, sob as apelações de Soave Superiore DOCG e Soave Classico DOC.

Há ainda o vinho espumante, sob a apelação Soave Spumante DOC, de produção e comercialização bem pequenas. Seco e com perlage fina e persistente, tem um sabor moderno e demonstra toda a capacidade da Garganega em ser flexível, sem perder seu caráter e identidade. É submetido ao amadurecimento em borras, ou sur lies, assim como o tradicional Champagne.

A região vem crescendo e a qualidade dos seus vinhos está cada vez melhor, mas ainda assim é bastante desvalorizada e os vinhos Soave podem ser adquiridos a um baixo custo no mercado. Se ainda não provou um Soave, recomendo. Saúde !!!



UM VINHO URUGUAIO FEITO PARA ARREBATAR PRÊMIOS (E MERCADOS) - POR ISABELLE MOREIRA LIMA

ESTADÃO - PALADAR - 14/06/2017

Fruto de um investimento milionário, a vinícola Garzón, na costa sul do Uruguai, tem uma produção de boa relação qualidade e preço. Sabe essa garrafona aí abaixo? É um Tannat uruguaio. Antes de mais nada, não torça o nariz, ele não vai ressecar sua boca tal qual uma banana verde, esse tempo passou. Aquele Tannat cheio de arestas que está na sua cabeça não é mais a regra, e sim a exceção. O vinho do qual falamos aqui, o Garzon Single Vineyard Tannat 2015, é complexo no nariz, com aromas de chocolate, terra molhada, fruta bem madura e suculenta. Na boca, os taninos não assustam graças ao combo sol mais brisa do mar, que garante a maturação fenólica perfeita; são surpreendentemente suaves. O vinho é elegante, equilibrado, tem o álcool integrado, todo correto. E é também um campeão: levou o título de melhor tinto varietal na premiação anual da revista inglesa Decanter. Para muitos, foi uma grande surpresa, um azarão. Mas, se você já ouviu falar da Bodega Garzón, vinícola produtora deste vinho, talvez a surpresa não seja tão grande.

A bodega fica perto de Punta del Este, em Maldonado, costa sul do Uruguai. É um investimento do argentino Alejandro Bulgheroni, milionário do setor de óleo e gás, que tem à frente um time de peso composto pelo enólogo italiano Alberto Antonini, como consultor; o experiente Christian Wylie, ex-Santa Carolina, como CEO; e o chef-celebridade Francis Mallmann à frente de um luxuoso restaurante. A construção é colossal e ambiciosa, são 220 hectares de terra plantada (em dois anos, serão 300), uma vinícola de ponta avaliada em US\$ 83 milhões com 20 tulipas de concreto e oito trocos cônicos, produção de azeite de primeira linha e, futuramente, estrutura de hotel multi-estelar para expandir o já bombado enoturismo local. Em resumo, foi feita para arrebatrar prêmios e mercados.

A Garzón é gigante, rica, internacional, um conjunto de adjetivos que a distancia do que é tipicamente uruguaio. No país, reinam as vinícolas pequenas e familiares – algumas delas minúsculas butiques.

Mas, apesar do gigantismo, é possível encontrar nos vinhos algo que os une com seus compatriotas de menor porte, a começar pela acidez, marco do país graças à influência costeira.

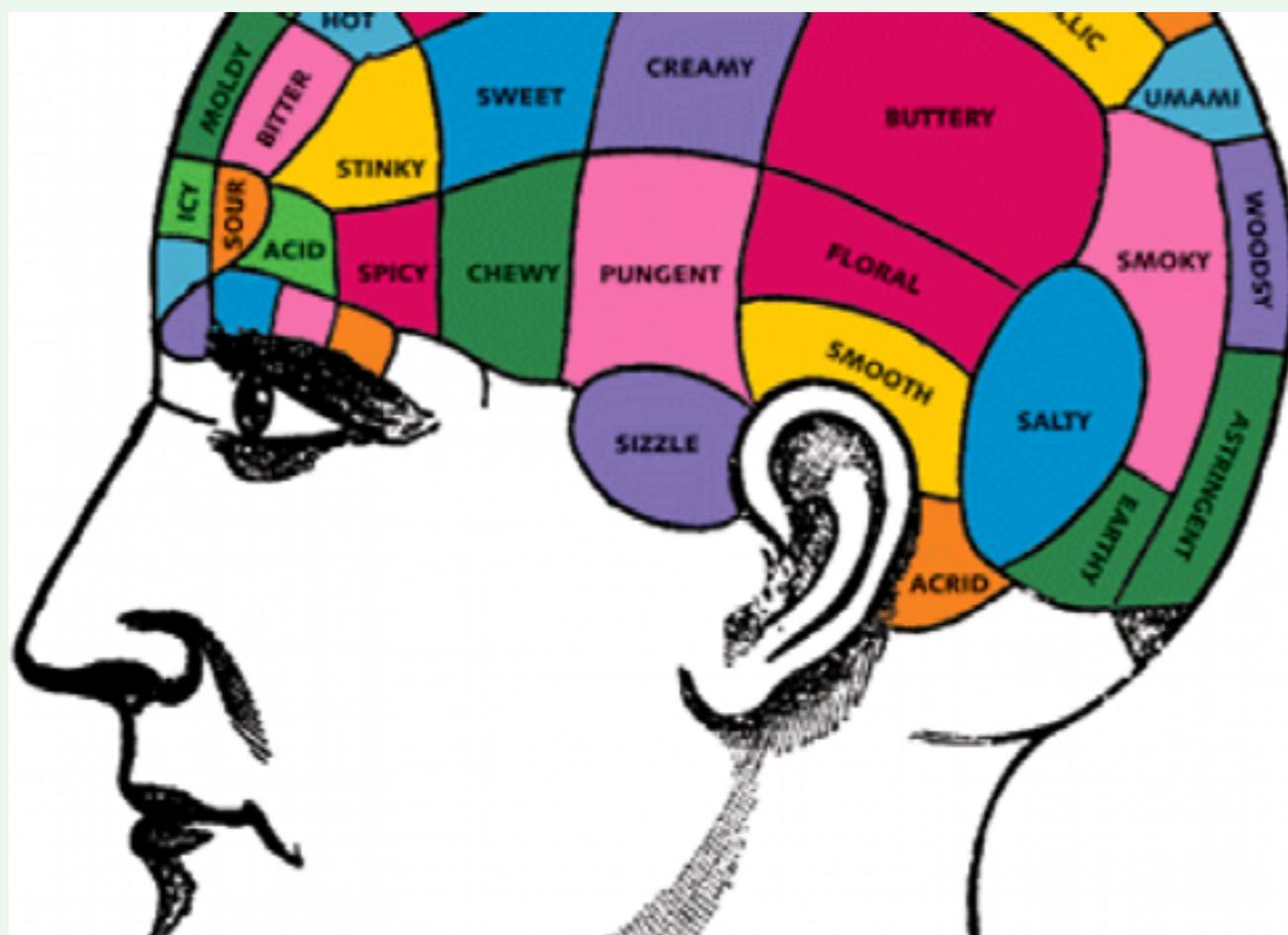
A Garzón é gigante, rica, internacional, um conjunto de adjetivos que a distancia do que é tipicamente uruguaio. No país, reinam as vinícolas pequenas e familiares – algumas delas minúsculas butiques. Mas, apesar do gigantismo, é possível encontrar nos vinhos algo que os une com seus compatriotas de menor porte, a começar pela acidez, marco do país graças à influência costeira.

- Safras no Brasil: As novas safras da Garzón, incluindo o Tannat Single Vineyard 2015 campeão (R\$ 178 na promoção), chegaram há cerca de um mês ao Brasil, pela World Wine.

O engenheiro agrícola Eduardo Félix e o jovem enólogo Germán Bruzzone – cuja família tem produção em Canelones – trabalham em prol dessa identidade. Félix vem da Bouza, localizada em Canelones e conhecida por seu Albariño magistral. Foi o primeiro a apostar que a cepa brilharia em Maldonado, se beneficiando dos ares marítimos. Já Bruzzone diz que trabalha para preservar o que Eduardo alcança nos vinhedos, na mais típica cordialidade local. As novas safras da Garzón, incluindo o Tannat Single Vineyard 2015 campeão (R\$ 178 na promoção), chegaram há cerca de um mês ao Brasil, pela World Wine. Outros rótulos que merecem atenção são o Albariño Reserva 2016 (R\$ 105), que tem aromas de maçã verde e limão, e acidez gritante, e o Albariño Single Vineyard (R\$ 198), bom exemplo para se entender o que é a tal mineralidade; o Garzón Reserva Cabernet Franc 2015 (R\$ 105); e o Garzón Estate Pinot Grigio 2016 (R\$ 72) para ter uma vertente novo-mundista e muito fresca da cepa queridinha dos americanos.

SABOR: “COMO PERCEBEMOS OS VINHOS EM NOSSA BOCA” - “VISÃO É LUZ, OLFATO É MEMÓRIA E PALADAR É QUÍMICA”- POR MARCELO COPELLO

BACO MULTIMÍDIA - 15/06/2017



“Vinho é boca”, é uma frase que costumo dizer em muitas palestras. É comum que muitos se encantem com as ricas descrições dos aromas de um vinho, e que sucumbam ao fascínio de navegar por milhares de aromas possíveis no complexo néctar de Baco. Mas... o vinho é feito para ser bebido e o que realmente separa o grande vinho dos demais é o SABOR, qualidade dos taninos, acidez, seu equilíbrio, profundidade, persistência etc.

O que é então o sabor de um vinho? Vários estudos científicos recentes mostram que o assunto está em voga e que ainda há muito para ser descoberto. Já sabemos que a sensibilidade de nosso paladar vai muito além de doce, salgado, ácido e amargo. Estamos, contudo, ainda longe de saber com precisão tudo o que se passa dentro de nossas próprias bocas. Vejamos alguns conceitos e novidades sobre o assunto.

- **Gosto x Sabor:** Antes de mais nada é importante diferenciar “gosto” de “sabor”. O gosto é a percepção das células gustativas apenas, ou seja, de tudo o que se dissolve na saliva, enquanto o conceito de sabor é mais amplo. Assim, sabor é um conjunto de informações sensoriais produzidas em toda a cavidade bucal, formadas a partir da percepção gustativa, olfativa e tátil, que chamamos de sensibilidade oral.

Nossas preferências de sabores se formam até os 3 meses de idade. A alimentação da mãe durante a gravidez e o aleitamento influem no nosso “gosto pessoal” para o resto de nossas vidas.

O sabor está associado fortemente a “prazer” ou “desprazer”. Humanos e animais evitam sabores associados a venenos ou qualquer experiência alimentar mal sucedida. Por exemplo: se algum dia ingerimos algo que nos

fez passar mal, provavelmente evitaremos instintivamente aquele sabor por longo tempo ou para sempre.

- **Modelo equivocado:** As informações de sabor são percebidas em toda a boca, principalmente na língua. Durante muitos anos uma informação equivocada foi propagada em muitos livros, mostrando um “mapa da língua”, onde cada gosto básico (doce, salgado, amargo e ácido) seria percebido em uma parte da língua. Hoje está provado que cada papila gustativa responde a todos os sabores, embora existam grupos de papilas que percebem mais fortemente um tipo de gosto. Os seres humanos possuem entre 2.000 e 8.000 botões gustatórios, situados dentro das papilas gustativas, que ficam, em sua maioria (cerca de 80%) na língua. No entanto consideramos como órgão do sabor toda a boca e não apenas a língua, pois também possuímos receptores gustatórios na mucosa oral, na faringe, na laringe, e até no início do esôfago.

- O “Umami”, o “aquoso” e um amplo leque de sabores: Até algumas décadas atrás eram aceitos apenas quatro “gostos básicos”: salgado, doce, azedo (ou ácido) e amargo. Hoje está provado que possuímos em nossas bocas receptores específicos para mais dois sabores, o “umami” e o “aquoso”, ou “gosto de água”. Vejamos cada um destes “gostos básicos”:

Salgado – é importante para nosso equilíbrio eletrolítico e é causado basicamente pelo Cloreto de Sódio, ou sal de cozinha.

Doce – nossa maneira instintiva de reconhecer alimentos energéticos e dos vários tipos de açúcares, incluindo os adoçantes artificiais.

Azedo - sabor dos ácidos, incluindo aminoácidos, essenciais ao nosso organismo que os utiliza para a síntese das proteínas.

Amargo – nossa maneira instintiva de identificar possíveis venenos e alimentos tóxicos.

Umami - palavra japonesa que significa “saboroso” ou “delicioso”. É causado pelo L-Glutamato, um aminoácido abundante em proteína animal, que originou o tempero “Ajinomoto”. Possuímos em nossa boca receptores específicos para o umami, logo este não seria uma mera combinação dos outros sabores básicos. O umami estaria em alimentos com alto valor protéico e instintivamente buscaríamos tais alimentos “deliciosos”.

Aquoso – recentemente foi provado que possuímos receptores gustatórios específicos para a água, elemento essencial a nossa sobrevivência.

Outro conceito recente é que não sentimos apenas os gostos básicos. Nosso Córtex gustativo, localizado no lobo temporal, também percebe uma ampla gama de variações de intensidade e qualidade, formando assim um complexo leque de sabores.

O quadro abaixo ilustra a evolução do estudo dos gostos básicos. Notem um hiato de cerca de 2 mil anos entre a antiguidade clássica grega e o período iluminista.

Demócrito (460-370 a.C)	Doce, amargo, azedo, salgado, ácido pungente, succulento
Aristóteles (384-322 a.C)	Doce, amargo, azedo, salgado, adstringente, pungente, desagradável
Carolus Linnaeus (1707-1778)	Doce, amargo, ácido, salgado, adstringente, pungente, viscoso, insípido, aquoso, nauseante
Albrecht Von Haller (1708-1777)	Doce, amargo, azedo, salgado, áspero, urinoso, espirituoso, aromático, acre, pútrido, insípido
Wilhelm Wundt (1832-1920)	Doce, amargo, azedo, salgado, alcalino, metálico
Edward Titchener (1867-1927)	Doce, amargo, azedo, salgado, vápido (insosso)
Hans Henning (1885–1946)	Doce, amargo, azedo, salgado
Conceitos recentes	Doce, amargo, azedo, salgado, umami, aquoso

- Tudo ao mesmo tempo? Em foco ainda, mas sem conclusões definitivas, é a discussão em torno do sentido do paladar ser sintético ou analítico.

A visão é sintética – em um vinho tinto percebemos a sua cor vermelha-violácea, por exemplo, mas não conseguimos distinguir entre a combinação de tons de amarelados e azulados que produziram a cor resultante.

O olfato por outro lado é analítico – percebemos os diversos aromas que compõem o aroma final de um vinho.

No que diz respeito ao sabor ainda não há dados conclusivos, quanto a se conseguimos realmente sentir em separado, acidez, doçura, etc, ou se simplesmente percebemos um estímulo único e só depois racionalizamos e decomponemos mentalmente a sensação.

Sabor é também uma sensação coletiva

A ciência prova que a imagem sensorial é a forma pela qual o cérebro, graças à vestígios químicos, efetua a memorização de um aroma e de um sabor. Estas impressões são dependentes, contudo, de variáveis sociais, sentimentais, biológicas e simbólicas. Aromas e sabores são sensações ao mesmo tempo individuais e coletivas.

É possível mapear as preferências de “sabor” de uma época ou de um

povo. Por volta de 1900, o Sauternes era considerado o vinho ideal para acompanhar ostras frescas. Na Hungria usa-se servir o docíssimo vinho local, o Tokaji, para acompanhar pratos principais, de carne bem condimentada com páprica. Tais combinações soam exóticas ou quase monstruosas para nosso paladar.

- A percepção do sabor depende do ambiente gustativo. Um vinho muito ácido, por exemplo, pode ser intragável. Outro vinho, com a mesma acidez do vinho anterior, mas também com alto teor de doçura, pode ser delicioso. A percepção dos sabores depende do ambiente dos receptores gustativos.

- Este fenômeno ocorre pois quando posto na boca o vinho atinge os receptores gustativos à medida que é dissolvido pela saliva*. Esta reação química varia imensamente conforme a composição do vinho, o que mudará a dinâmica e a velocidade de todo o processo.

*A saliva também tem papel importante, pois sua quantidade e composição pode variar de pessoa para pessoa.

- Fadiga do Sabor: A percepção do sabor também sofre a ação da fadiga. Um mesmo vinho parecerá mais ou menos doce, ou mais ou menos tânico ou ácido, dependendo do que foi servido antes ou junto deste vinho, como um prato harmonizado, por exemplo. É comum dizermos que a melhor maneira de valorizar um vinho é servir um vinho inferior antes (ou vice-versa). Assim, a ordem correta dos vinhos em uma degustação é fundamental, sempre mantendo um crescente de sabor, pois um sabor mais forte irá impregnar as papilas gustativas e prejudicar o vinho seguinte.

- Bebemos estereótipos? Informação sensorial tem apenas uma pequena parte na determinação de nossas preferências na hora da escolha de um vinho. Inconscientemente deixamos que experiências anteriores e que o marketing influa em nossa opinião.

Baseado nisso na hora de degustar um vinho, é bem possível que mesmo antes de abrir a garrafa já tenhamos formado uma opinião sobre como serão seus aromas e sabores.

O cientista Frédérick Brochet, doutor em enologia, fez experiências relacionadas à percepção do sabor do vinho. Em uma delas Brochet serviu a degustadores (não tão competentes quanto os editores de Adegas) um vinho branco, que foi prontamente analisado, com os típicos aromas de sua casta. Depois o mesmo vinho foi novamente servido, tingido de tinto. As descrições foram totalmente diferentes, e para este “novo vinho” foram usados descritores típicos de vinhos tintos.

Outras experiências no mesmo campo já foram feitas, algumas com tecnologia de ressonância magnética. Em um estudo italiano da fundação Santa Lucia, publicado em 2005, estudaram as áreas do cérebro ativadas durante uma degustação às cegas de um vinho. Degustadores amadores usaram áreas do cérebro ligadas ao prazer, ao gosto, cheiro etc. Degustadores experientes ativaram também áreas que demonstravam alto nível de processo cognitivo – áreas do conhecimento, memória seletiva, estratégia comportamental.

Finalmente a experiência que mais foi comentada recentemente na mídia de todo o mundo. Um estudo feito na Califórnia, publicado em janeiro de 2008 pela “National Academy of Science”, também com o uso de ressonância magnética, provou que o preço de um vinho causa genuinamente mais prazer em quem o prova. Vários vinhos foram dados a provar a várias pessoas que sabiam apenas seu preço (alguns vinhos com o preço real e outros o preço majorado ou diminuído). O mesmo vinho causou verdadeiramente mais prazer quando foi provado “custando mais”.

- Como avaliar o SABOR de um vinho: Existem várias técnicas para se analisar o paladar de um vinho. Muitos degustadores dividem a prova de boca em 3 etapas: “front palate”, “mid palate” e “back palate”, ou “entrada”, “meio de boca”, e “fim de boca”.

A “entrada” é marcada pelo impacto tátil, que chamamos de “ataque”, dado pela sensação conjunta de doçura ou maciez (dada pelo álcool e, se o vinho doce, também açúcar), ácida (os ácidos do vinho principalmente o ácido tartárico) e amargor (dada pelos taninos).

Depois deixamos que o vinho corra pela boca, para sentir sua textura, no que chamamos de “meio de boca”. É o momento em que analisamos cada elemento: qualidade de taninos, maciez (álcool e doçura), corpo ou intensidade, acidez, equilíbrio e qualidade geral.

É bom lembrar que na boca não se percebe só o gosto, sentimos também tato e aromas (pela comunicação interna da boca com o nariz). O tato nos informa sobre a consistência do vinho (sua textura e corpo), a aspereza, a fluidez, a pungência (alguns mais tânicos ou alcoólicos podem dar uma leve impressão de pressão ou de dor na língua), a temperatura e a adstringência ou tanicidade (produzida pelo trazo notado nas laterais da língua, como uma cica que seca a boca).

O aroma de boca é diferente do de nariz, pois a saliva aquece e intensifica a evaporação. Estes aromas normalmente são mais fortes (e normalmente menos elegantes) que os de nariz. Para senti-los melhor, pode-se, com o líquido ainda na boca, deixar entrar um pouco de ar nesta. Assim, a evaporação será intensa e os aromas bastante nítidos.

Ao engolirmos o líquido analisamos o “fim de boca”: se o vinho “termina bem”, deixando sensação agradável, sua persistência gustativa, eventuais notas amargas, etc. Após engolir, sentimos o calor provocado pelo álcool e mais aromas que retornam à nossa boca.

No que diz respeito à percepção dos gostos básicos, em um vinho a doçura é percebida principalmente na ponta da língua, e esta sensação vem dos açúcares, frutose, do álcool etílico e da glicerina.

A acidez é notada principalmente nos cantos da boca, próximo aos maxilares, pela salivação provocada. Quanto maior a salivação mais ácido o vinho. Vem dos ácidos málico, láctico, tartárico e cítrico.

O toque salgado é sentido principalmente na parte superior da língua. Vem dos sais minerais e sais ácidos

O amargor é mais perceptível na área da língua junto à garganta, normalmente após engolir. Vem da oxidação de taninos e sulfatos.

NOVO DECANTER PROMETE PROLONGAR A VIDA ÚTIL DO VINHO EM ATÉ 2 SEMANAS - POR MARCELO COPELLO

BACO MULTIMÍDIA - 08/06/2017



Projetado por Tom Cotton, designer industrial com 18 anos de experiência em trazer produtos do conceito para o mercado, dueto é um sistema de preservação do vinho e um decanter ao mesmo tempo.

Cotton afirma que seu dispositivo hermético pode manter o vinho fresco por pelo menos 12 dias depois de aberta.

Foram 5 anos de desenvolvimento, passando por testes independentes na Universidade de Bangor para comprovar que seu exclusivo selo patenteado protege efetivamente um vinho de oxidação por semanas.

O nome desta maravilha é ETO e promete reverter os quase 50 milhões de litros de vinho que são descartados e despejados no meio ambiente.

O nome do decantador, eto, significa 'novamente' em galês, um aceno para as raízes galês de Cotton, e permite que você "aproveite o vinho de novo, e novamente - sem sacrificar nem o seu sabor nem o nosso planeta". Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com Facebook - [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) Instagram - [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) | <http://www.marcelocopello.com/blog>

HÁ COMIDAS QUE SÃO CONSTANTES, DE SABER QUE O SE GOSTAVA AINDA ESTÁ LÁ - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA -18/06/2017

Eu ia muito à Cantina Roperto quando não morava em São Paulo. Viver em uma cidade muda nossos hábitos. O turista, parece, tem mais disposição. Aquela vitalidade pilhada, em que ele precisa ver tudo que conseguir em tempo compacto. Eu, no caso, vinha à capital paulista para festas de rua, para a Bienal e para festivais de cinema.

Minha teoria é a seguinte: até um mês de visita é turismo (em geral, são uns cinco dias frenéticos e olhe lá). Entre um e três meses, quase uma habitação, já é necessário ter um supermercado de preferência, saber as linhas básicas de ônibus, ser reconhecido pelo balconista da padaria (“pão na chapa, café sem açúcar e com leite separado”) e ter o jornaleiro que troca sua nota gráuda sem reclamar.

Com mais tempo que isso, você é um cidadão. Eu sou (há algumas décadas finquei minha base aqui), e então não preciso ir mais a nada nem lugar nenhum -posso sempre adiar. E, por isso, sou um perfeccionista na arte da procrastinação.

O livro “50 Restaurantes com Mais de 50: 5 Décadas da Gastronomia Paulistana”, recém-publicado por Janaina Rueda e Rafael Tonon, trouxe-me muitas memórias de alegrias remotas. O tomo fala de lugares que frequentei, alguns que eu nem sabia que ainda estavam abertos (pena que já não há o Parreirinha e suas rãs no alho e óleo). De alguns deles, já falei nesta coluna. Outros, estão na lista.

Foi lendo o trabalho dos dois que lembrei das festas da Achirópita que passei na cidade. Da aposta nos joguinhos de rua ingênuos (como o do porquinho da índia que valia prêmios singelos se entrasse na casa do número que você escolheu). Da rua cheia de bandeirinhas. Dos pães das padarias italianas da região.

E da cantina Roperto. O cabrito era pedida certa, mas por alguma razão eu gosto muito do filé com fritas “old school” de lá. Não tem papo de maturação, dry-aged ou wagyu. É o filé grande, no ponto. Aquele da vida toda, com sabor da infância. Pensei em ir ao Moraes, mas queria repetir o Roperto para ver se eu conseguia recuperar uma rua Treze de Maio da velha boemia, com uma malandragem pré-bandidagem, em que os perigos eram menores e mais charmosos.

Não me decepcionei. Há comidas que são reconfortantes, mas há também as zonas de conforto que são apenas a permanência de certas constantes, de saber que o que se gostava ainda está lá, vivo –que e ainda se gosta, mesmo frequentando tão pouco.

O mundo desmancha, mas o filé grande está sempre lá, com aquele gosto de chapeado (arroz de restaurante também tem um gosto único, impossível de reproduzir em casa), batatas grandes e bem executadas e um toque de limão por cima.

Sou do tipo que pede o prato esquisito nos cardápios. Sabe o sujeito que vai escolher a lasanha no restaurante japonês? Esse sou eu.

- ROPERTO - Onde - R. 13 de Maio, 634, Bela Vista, tel. 3288-2573. Veja mais informações sobre a casa.

- ANTIGOS E CONFIÁVEIS: Estou lendo com muito proveito o livro que citei, “50 Restaurantes com Mais de 50: 5 Décadas da Gastronomia Paulistana” (Janaina Rueda e Rafael Tonon, editora Melhoramentos), pois num país em que pouca coisa dura mais que uma década, restaurantes com mais de meio século abertos e funcionando bem são um acontecimento.

Alguma qualidade eles têm para esta longa vida. Acho que as que cito sobre cantina Roperto resumem tudo: a comida sempre no mesmo padrão, aqueles lugares em que se busca uma constância. Não é inovação, criatividade ou cozinha contemporânea que se acha ali, mas o certo, o correto, o confortável.

No livro fiquei sabendo que a Roperto abriu em 1940 e chegou ao atual, na rua 13 de maio em 1942. Eu a conheci só nos anos 1980, quando já estava balzaquiana. Um só restaurante como este é capaz de contar a história urbana da região, das famílias domingueiras de outrora, aos turistas em que me incluo, ao movimento atual de revitalização da área. Um bairro que já foi tranquilo, depois perigoso, quase impenetrável, e que volta à normalidade de agora.

- O VINHO DO FILÉ: Comida mais clássica de todas, comida sem pensar, filé com fritas iria bem com uma taça de Bordeaux anônimo, vinho da casa em algum canto parisiense. Mas, como estamos no Brasil, onde vinho ainda é caro (cada dia fico mais pessimista, acho que nunca vai deixar de ser), sugiro alguns tintos de elevada bebibilidade. Ou seja, para dar golões e não pensar no vinho, no seu papel coadjuvante mais digno.

- VINHOS DA SEMANA – 1. Sino da Romaneira. R\$93,95, na Portus Importadora (portusimportadora.com.br) / 2. Caciقة Maravilla Pipeño. R\$85,40 a garrafa de um litro, na Costi Bebidas (costibebidas.com.br) / 3. Salton Paradoxo Cabernet Sauvignon. R\$53, na Wine (wine.com.br) / 4. Bordeaux Club des Sommeliers R\$28,90 (Pão de Açúcar) - LUIZ HORTA - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos ‘As Crônicas Mundanas de Glupt!’ e ‘Vinhos que cabem no seu bolso’. Escreve aos domingos na Folha de São Paulo e aos sábados no Blog Ela do GLOBO.

VIAGENS

XVIII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO. VAMOS À MONTANHA!

27 A 30 DE JULHO DE 2017

GARIBALDI, SERRA GAÚCHA + EXTENSÃO OPCIONAL POST-VAM AS MISSÕES DA ARGENTINA E PARAGUAI

30 DE JULHO A 6 DE AGOSTO DE 2017

“VIAJAR, AMAR, APRENDER, DEGUSTAR, CONTEMPLAR!”

O “Vamos à Montanha”, carinhosamente chamado de “VAM” é um evento que reúne membros do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho www.academiadovinho.com.br. A lista “rapidamente” passou a ser frequentada por enófilos internautas brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações e experiências de viagens.

Com o passar do tempo, os participantes constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu a ideia de criar uma reunião “real” entre todos. Deveriam ser nas “Montanhas” e de aí os “Chevaliers de la Montagne”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos à Montanha de....”.

Esta XVIII Edição do “Vamos à Montanha” retorna em 2017 à Serra Gaúcha! Com o crescimento das ferramentas de comunicação, whatsapp, facebook, instagram, twitter, o evento agora abre algumas de suas vagas para apaixonados por vinho! Uma bela oportunidade de aprendizado, conhecer novas pessoas e participar de uma belíssima experiência enogastronômica.

● local escolhido:

A Serra Gaúcha é um dos berços históricos do vinho no Brasil. Não tanto pela ancestralidade (pois há registros que o vinho está pelas terras “brazucas” desde a imigração portuguesa), mas como hábito de consumo, um legado tão lindo dos italianos. Durante o encontro, vamos desbravar suas bucólicas e belas paisagens. Este ano, Flores da Cunha e suas novas vinícolas, bem como Pinto Bandeira fazem parte da programação. Vamos nos hospedar na charmosa Garibaldi, a “terra dos espumantes” no tradicional e acolhedor Hotel Casacurta, e nos divertirmos entre taças, borbulhas, muita cultura, risadas e amigos! Te esperamos, tchê!

EXTENSÃO OPCIONAL as Missões e Paraguai e Argentina com saída as 09h00 com destino a Santo Ângelo (1 noite), 2 noites em Encarnación (Paraguai), 3 noites em Posadas (Argentina) e 1 noite em Foz do Iguazú, conhecendo as Missões da Companhia de Jesús reconhecidas no Patrimônio da Humanidade pela UNESCO da “Santíssima Trinidad del Paraná” e “Jesús de Tavarangüe” em Paraguai e “Santa María la Mayor”, “Santa Ana”, “Nuestra Señora de Loreto” e “San Ignacio Miní” na Argentina, entre outras visitas de interesse na região, entre elas uma aldeia guarani próximo a Foz. No seguinte DOM 6 AGO, desde Foz do Iguazú vôos de volta as cidades de destino.

Degustações Paralelas: Como já é tradição, em todos os anos, convidados especiais vêm apresentar temáticas do mundo do vinho. Neste ano, a essência do terroir é o ponto central do Encontro Vamos à Montanha. Lembre-se: as vagas para cada atividade são limitadas! Reserve e garanta logo a sua!

Informações e Reservas do VAM e Hotel: Na Vinho e Arte de Porto Alegre para efetuar sua inscrição na programação oficial, degustações paralelas e reserva de hotel em Garibaldi. Contatos: Maria Amélia Duarte Flores ou Andréa Pedrazani | E-mail: vinhoeartecasa@gmail.com | vinhoearte@gmail.com | WhatsApp: (51) 99331-6098 | (51) 99999-3168 | Tel. Fixo: (51) 3023-3345.

Informações e reservas de forma específica para esta Extensão Post-VAM: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Joseane Queiroz. E-mail: fit1@zenithe.tur.br | WhatsApp (31) 997 918 093 | Tel. Fixo: (31) 3225-7773 | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

JORNADA ENOGASTRO & LITERÁRIA NOS PASSOS DE DOM QUIXOTE DE LA MANCHA.

COM MÁRCIO OLIVEIRA
15 A 29 DE SETEMBRO DE 2017

SAÍDA GARANTIDA! ÚLTIMOS DOIS LUGARES!

Dom Quixote é um personagem criado pelo escritor espanhol Miguel de Cervantes Saavedra no início do século XVII. Ele encantou e continua encantando tanta gente que sua história já foi publicada muitas vezes em vários idiomas, no mundo inteiro. As aventuras de Dom Quixote são descritas no livro Dom Quixote de La Mancha, que foi publicado pela primeira vez em 1605, na Espanha, com o título de O engenhoso fidalgo Dom Quixote de La Mancha. No livro, Miguel de Cervantes, o autor, ridiculariza as histórias de cavalaria, que fizeram muito sucesso na Idade Média. Nessas histórias, cavaleiros fortes e corajosos enfrentam gigantes, derrotam exércitos inteiros e sempre saem vitoriosos. Lutam contra as injustiças do mundo, defendendo a Igreja e protegendo os mais fracos. Dedicam suas vitórias a uma bela dama, que amam com devoção. Agora chegou a hora de conhecer "in loco" as paisagens por ele percorridas.

Vamos:

*Conhecer os costumes, tradições e técnicas da gastronomia manchega, uma cozinha austera e simples, de origem humilde e pastoril, conhecida internacionalmente devido a que alguns dos seus pratos aparecem na universal obra de Don Quixote de La Mancha.

*Adentrar-se no universo tão particular e único de "El Quijote", a obra literária mais universal da história de Miguel de Cervantes de Saavedra, o manco da Batalha de Lepanto, sendo que em 2016 aconteceram as efemérides dos 400 anos da sua morte.

*Degustar produtos naturais de alto nível de qualidade reconhecidos pelos seus selos de Denominação de Origem ou Indicação Geográfica Protegida como são os Aceite Montes de Toledo, Queso Manchego, Azafrán de la Mancha, Ajo Morado Las Pedroñeras, Berenjenas de Almagro, Vinos de Pago e Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha.

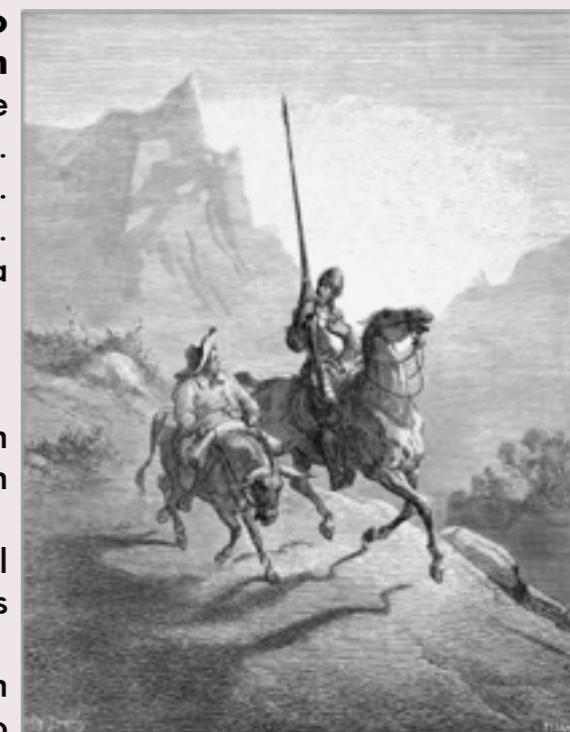
*Saborear os pratos mais representativos da culinária manchega presente nas aventuras de cavaleira do famoso fidalgo da "triste figura" como Pisto Manchego, Migas de Pastor, Gachas, Duelos y Quebrantos, Hoya Podrida....

*Uma jornada de conhecimento ao visitar a região com a maior extensão de vinhedo do mundo e uma seleção de vinícolas de prestígio em plena época da vindima o que permitirá conhecer muito melhor e mais de perto a cultura da colheita e até participar na mesma.

*Conhecer a Espanha mais profunda, a mais autêntica, suas aldeias, povoados e vilarejos do interior.

*Mimetizar-se no território, suas paisagens naturais, nas tradições e na gastronomia. Vivenciar um percorrido cultural e de lazer inédito, único, exclusivo, autêntico aproveitando a excelente climatologia que oferece Setembro e a luz do dia anoitecendo por volta das 21h00.

*Ficar em meios de hospedagem singulares e de especial encanto.



Informações e reservas: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Daniella Starling | E-mail: fit2@zenithe.tur.br | TEL. (31) 3225-7773.

Programação completa: zenithetravelclub.blogspot.com.br