



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A GUERRA DAS ROLHAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

VINHO E DELÍRIO - MARCELO
COPELLO

O VINHO QUE O PADRE BEBE -
PEDRO GARCÍAS

MAKSUD PLAZA PERMITE
VIVER UM DIA DE ADULTO
E JANTAR DRINKS - LUIZ
HORTA

NESSA EDIÇÃO



05

A GUERRA DAS ROLHAS - MÁRCIO OLIVEIRA



11

O VINHO QUE O PADRE BEBE - POR LUIZ HORTA

VINHO E DELÍRIO - MARCELO COPELLO



08

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

04 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGOS

13 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

AGENDA: DEGUSTAÇÕES

ABS RIO - FLAMENGO BODEGAS VALDEMAR, POR MISTRAL

03/10/2017 - 19:30

A importadora Mistral promove degustação de vinhos da Bodegas Valdemar, um dos mais tradicionais e reputados produtores da Rioja. Javier Perez, representante da vinícola, conduzirá o evento. A centenária Bodegas Valdemar é um dos mais tradicionais e reputados produtores da Rioja, elaborando tintos complexos, com notável equilíbrio entre a fruta e a madeira. A vinícola pertence à família Martínez Bujanda, nome conhecido do vinho espanhol, e já foi considerada pela revista Wine & Spirits um dos cinco melhores produtores de Rioja. Com uma constante busca por vinhos tecnicamente perfeitos, Bodegas Valdemar contam hoje com moderníssimas instalações – foi a primeira vinícola do país a ter depósitos de aço inoxidável com controle de temperatura –, sem perder de vista o cuidado artesanal na elaboração dos vinhos. Grande proprietária de vinhedos finos, possui mais de 300 hectares nas melhores localidades de Rioja Alta, Rioja Alavesa e Rioja Baja. Algo bastante incomum na região, onde as propriedades médias têm apenas 2 hectares e a maioria dos produtores compra uvas de terceiros. Além da excelente e tradicional Tempranillo utilizada nos tintos e da Viura nos brancos, a vinícola procurou resgatar variedades antigas e de alta qualidade foi a primeira da Espanha a elaborar um vinho 100% Graciano, outro 100% Maturana e um branco 100% Tempranillo Blanco, uva autóctone que é a versão branca da nobre Tempranillo. Seus fantásticos tintos, como os Conde de Valdemar Crianza, Reserva e Gran Reserva estão entre os maiores vinhos da Espanha. São classudos e com um estilo próprio, aptos a um longo envelhecimento. Com uma invejável coleção de prêmios e notas altas da imprensa especializada, é sem dúvida uma das mais importantes referências da Espanha. Serão degustados: Conde de Valdemar Viura 2014 | Conde de Valdemar Crianza 2012 | Conde de Valdemar Tempranillo 2014 | Conde de Valdemar Reserva 2006 | Finca Roble 2012.

Valor Individual: R\$ 70,00. **Para profissionais da área, em dia com a trimestralidade, a inscrição é gratuita.**

Evento limitado a 16 pessoas

Inscrição: (21) 2285-0497/

abs@abs-rio.com.br

Informações: abs-rio.com.br

Contato Importadora: Yoná – (21) 7863-2007.

ABS - SP CALIFÓRNIA, A MECA DO VINHO NORTE-AMERICANO

04/10/2017 - 20:00 H

Os vinhos da Califórnia já eram conhecidos na primeira metade do século XVIII, antes mesmo de boa parcela de seu território ser integrado aos EUA, em 1850. Na época, a uva predominante era a Mission, que, como o próprio nome indica, foi trazida pelos missionários que acompanharam os colonizadores espanhóis. Mas o grande boom do vinho californiano, após o terrível interregno da Proibição, só ocorreu a partir dos anos 1970, tendo por marco o famoso “Julgamento de Paris”, em 1976. Hoje, ninguém discute (e nenhum enófilo digno desse nome desconhece) a qualidade e diversidade do vinho produzido na região, notadamente nos vales de Napa e de Sonoma, mas também em outros pontos do estado. E é exatamente essa diversidade que estará em foco na degustação da próxima quarta-feira, dia 4. Na ocasião, teremos oportunidade de provar cinco exemplares, sendo um branco com um corte bastante diferenciado e quatro tintos produzidos com algumas das principais variedades que tornaram o vinho californiano prestigiado em todo o mundo. A apresentação será de “José M. Medeiros Junior, mais um dos valores egressos desse grande celeiro que são os cursos de Formação de Profissionais ministrados pela ABS-SP. Não perca e inscreva-se logo em mais essa degustação exclusiva! Vinhos que serão degustados: Conundrum 2014 - Caymus Vineyards - Mistral = R\$ 226,90 / J. Lohr Estates Los Osos Merlot 2014 - Decanter = R\$ 174,70 / Château St Jean Cabernet Sauvignon 2009 - World Wine = R\$ 278,00 / Belle Glos Las Alturas Pinot Noir 2014 - Caymus Vineyards - Mistral = R\$ 402,83 / Robert Mondavi Private Selection Zinfandel 2015 - Interfood = R\$ 128,90.

Valor Individual: R\$ 85,00 (associados), R\$ 65,00 (alunos associados) e R\$ 170,00 (não associados).

Informações e inscrições: (11) 3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

Estacionamento no local.

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do **VINOTÍCIAS** solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. **Vão ai mais vinhos para encher as taças.** Para o vinho mostrar todo o seu potencial quando for degustado, ele deve ter sido armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz. E se você trouxe a garrafa de uma viagem recente, espere o vinho descansar. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Os vinhos aqui descritos foram degustados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.**



POLKURA SYRAH 2011 – VALE DE ELQUI - CHILE.

É a paixão pela Syrah é o que melhor define o conceito da natureza da Polkura. E esta história iniciou-se em 1998, quando o enólogo Sven Bruchfeld, junto com seu amigo e colega de universidade Gonzalo Muñoz, sonhavam com projetos futuros para realizar em conjunto. Gonzalo estudava na Espanha e Sven trabalhava durante as vindimas nas diferentes regiões vitivinícolas do mundo. Um certo dia eles conversavam no sul da França e enquanto degustavam um Syrah de estilo mediterrâneo em uma das bodegas locais junto com um saboroso cordeiro com menta e ali definiram que esta cepa seria a base do seu futuro vinho. A Polkura está produzindo também um Sauvignon Blanc e um Pinot Noir em San Antonio. Sven é um dos mais ativos membros do MOVI – Movimento de Viñateros Independientes.

Uvas colhidas manualmente e cuidadosamente selecionadas. Maceração a frio (8-11 °C) de 3-4 dias. Fermentação alcoólica de 7-10 dias, com temperatura controlada entre 26-29 °C. Remontagens diárias nos seis primeiros dias. Maceração total de 30-40 dias e fermentação malolática 100% em barricas. O vinho passou 15 meses em barricas de carvalho francês (97%) e americano (3%), sendo 29% delas, novas. O vinho foi engarrafado em março de 2012, sem filtração e estabilização.

Notas de Degustação: cor rubi escura, quase negra, brilhante com boa formação de lágrimas. No nariz mostrou notas de fruta negra (ameixa), toques florais, de pimenta seca, de minerais e toque tostado, tudo muito bem integrado. A taça mostra um vinho potente, estruturado com os taninos enchendo a boca e com excelente acidez, num vinho gastronômico e com bom potencial para evoluir em garrafa. Final de boca longo, elegante e com a repetição das notas olfativas.

Estimativa de Guarda: Tem estrutura para evoluir por muitos anos em garrafa.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes assadas (Bife de chorizo) e de caça assada, carnes vermelhas, queijos maduros, carne de porco curada. Servir entre 17 e 18°C.

Onde comprar: Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 11 2574-8303.

ARTIGOS

A GUERRA DAS ROLHAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Mesmo que nada tenha diretamente a ver com vinho, a rolha de cortiça desempenha um papel fundamental na sua conservação em garrafa. A sua eficácia nesta função tem originado grande polémica e ao longo dos últimos anos têm surgido novos vedantes, o que sem dúvida desencadeou uma “guerra de alguns produtores à rolha”.

Cortiça, alumínio, plástico e vidro são as matérias-primas utilizadas na produção de vedantes para garrafas de vinho. Mas nem sempre foi assim.

Até há bem pouco tempo a rolha de cortiça era o único vedante utilizado, mas o crescimento do consumo de vinho engarrafado a partir da segunda metade do século passado e, fundamentalmente, o aumento de problemas com o “gosto “bouchonée” atribuído à rolha de cortiça, desencadeou uma revolução no mercado de vedantes para vinho.

Apesar de tudo o que foi feito ou refeito, a rolha perfeita continua sob pesquisa.

Mas o que vem a ser a rolha? A cortiça consiste num tecido vegetal com centenas de milhões de células suberizadas, inertes e impermeáveis. Estas células, cheias com gases, entre eles o oxigénio, formam uma estrutura compressível e elástica. A cortiça pode ser comprimida para metade do seu volume sem perder flexibilidade e possui a particularidade única de poder ser comprimida numa dimensão sem alterar a outra.

Estas características fazem da cortiça um vedante natural impermeável com extraordinária eficácia. Ao longo de séculos tem ajudado a escrever a história do vinho que hoje conhecemos. É, por assim dizer, o maior aliado do homem na conservação e melhoramento dos vinhos acondicionados em garrafa. Para muitos a rolha de cortiça é parte integrante da imagem da garrafa de vinho.

Entendendo um pouco da história dos problemas com as rolhas de cortiça. A revolução de Abril de 1974 em Portugal trouxe os primeiros problemas à rolha de cortiça. Os montados (plantações de sobreiro – o carvalho que produz a cortiça) mudaram de mãos e a cortiça era por vezes tirada apenas com 6 anos de idade (quando o normal seria pelo menos 10 anos). Na década de 80, a qualidade das rolhas diminuiu significativamente e nos finais da década surgiam os primeiros processos movidos por produtores de vinho australiano contra os seus fornecedores de rolhas. A lei acudia ao lesado e o negócio da rolha de cortiça natural começou a tremer.

Em 1989, a indústria portuguesa de rolhas era fortemente censurada por muitos produtores de vinho. Meio mundo reclamava da fraca qualidade das rolhas de cortiça. Nesse mesmo ano, enquanto poderosas cadeias inglesas de distribuição começam a testar rolhas sintéticas e cápsulas de rosca, as companhias nacionais de cortiça, em conjunto com o governo, fundaram o Centro Tecnológico da Cortiça (CTCOR) em Santa Maria de Lamas, com o objetivo de apurar as causas dos problemas de qualidade das rolhas.

- Os problemas com o TCA - Na época, o 2-4-6 Tricloroanisol (TCA) foi considerado o principal culpado pelos problemas com vinhos “bouchonés”. O ICA é um composto químico responsável pelo aroma e gosto a mofo ou a bolor em cerca de 80% dos vinhos contaminados. Este poderosíssimo contaminante pode estar presente em papel, cartão, plástico, vidro, recipientes metálicos, madeira, barricas e também...na cortiça.

O seu limiar de percepção situa-se a 1.5 ppt ou ng/l (parte por trilhão ou nanograma por litro) – ou seja, uma simples gota deitada numa piscina olímpica é suficiente para contaminar a água – mas a maioria das pessoas detecta o problema a cerca de 5 ppt.

É um químico complexo com várias origens: fungos presentes nas imperfeições da estrutura celular da cortiça, os polifenóis próprios da cortiça e produtos utilizados na preparação da cortiça interagem parcial e integralmente levando à formação deste composto.

Contudo, o “gosto a rolha” não é apenas atributo do TCA. Existem outros cloroanisóis como o tetracloroanisol (2-3-4-6 TeCA detectável a 10 ng/l) ou o mais preocupante tribromoanisol (2-4-6 TBA detectável a 4 ng/l) formado a partir do tribromofenol, usado como pesticida nas estruturas de madeira das adegas, que pode contaminar barricas, rolhas, plásticos, cartão ou madeira das caixas de vinho.

Tudo isto foi metido no mesmo saco e as culpas caíram todas, e ao mesmo tempo, na rolha de cortiça.

- O surgimento das Rolhas alternativas - Rolhas sintéticas, cápsula de rosca (screwcap), rolha de vidro, Zork....

Começando pelas Rolhas Sintéticas, a tecnologia moderna ainda não conseguiu criar um substituto sintético para a rolha de cortiça natural. Existem inúmeras rolhas deste tipo no mercado mas os múltiplos estudos aconselham apenas o seu uso em vinho de consumo rápido (um, dois anos máximo). Esta rolha não veda totalmente a garrafa e permite importantes trocas de oxigénio com o vinho engarrafado (0.01 cc por dia e por rolha enquanto que esse índice na cápsula de rosca e em boas rolhas de cortiça é inferior a 0.001 cc por dia e por rolha) levando à sua oxidação precoce. Entre as várias marcas sobressaem a Nomacork, Neocork e Nukorc. São baratas, visualmente atraentes e podem ser usadas nas linhas de engarrafamento convencionais.



A Screwcap (cápsula de rosca) tem sido o vedante mais popular na guerra contra a rolha de cortiça natural. São uniformes, muito fáceis de abrir (tornam o uso de saca-rolhas desnecessário) e vários estudos comprovam que é o vedante que mantém os níveis mais elevados de SO₂ livre (antioxidante). Tem a vantagem de evitar oxidações e a desvantagem de promover reduções com inerentes aromas desagradáveis. No entanto, a imagem que têm junto do consumidor (europeu principalmente) desprestigia o vinho que usa a cápsula de rosca, é um vinho barato de todos os dias, é um vinho com pouco estatuto, enquanto a rolha mantém as preferências de estética, ambientalista, para não esquecer o ritual do abrir da garrafa com o saca-rolhas.

A vedação de vidro Vino-lok, usada por muitos produtores de vinho alemão e austríaco, é outra alternativa a ter em conta. É inerte, neutra, muito eficaz como vedante, é reciclável e esteticamente perfeita, apenas uma desvantagem – o preço que por enquanto se mantém elevado



A rolha australiana Zork é outra alternativa interessante para vinhos de consumo rápido, atraente, fácil de utilizar e pode também ter futuro.

Por último, a Pro-cork que usa cortiça natural isolada por uma membrana de 5 camadas em cada extremidade que não permite contacto do vinho com a rolha e assegurando a impermeabilidade. Esta é uma alternativa que junta cortiça com sintéticos de um modo eficiente.

- A Guerra das rolhas continua... No debate global, os números e dados científicos apresentados por cada indústria favorecem a própria em detrimento da concorrência. Ninguém se entende e na maioria das vezes é mais o preço que orienta a escolha do produtor do que qualquer outra coisa. Nos estudos e pareceres veiculados por ilustres técnicos e universidades as conclusões são muitas das vezes contraditórias.

Perante a crescente concorrência, a indústria corticeira tem respondido a um bom nível. Centenas de milhões de euros têm sido investidos na erradicação do TCA, na criação de novos tipos de rolha assim como na certificação maciça dos procedimentos tecnológicos das inúmeras empresas. Os resultados têm sido positivos.

Esta conclusão surge não só de múltiplos estudos feitos em vários pontos do Mundo como também da experiência prática da Revista de Vinhos (importante veículo português quando o assunto é vinho) recolhida ao longo dos painéis de prova dos últimos anos.

A rolha de cortiça, que há 3 séculos deu sentido ao vinho que conhecemos hoje, é um vedante para o qual não há concorrência efetiva, e creio que dificilmente deixará de cumprir a missão para qual a natureza a criou.

Quanto às alternativas: as rolhas sintéticas são as que menos têm se provado efetiva, enquanto que a screwcap continua a conquistar adeptos em particular em países pragmáticos e poucos arreigados à tradição (Austrália e Nova Zelândia) e quase sempre escolhida para vinhos brancos, rosés e tintos jovens, consolidando sua condição de excelente vedante. A sua resposta a vinhos com potencial de envelhecimento mantém-se uma incógnita. Pelo menos na literatura que pesquisei.

- Da rolha de cortiça à cápsula roscada - Nos anos 30 do século XVII Kenelm Digby inventou a garrafa de vidro. Cinquenta anos depois, aconteceu uma segunda revolução, com o desenvolvimento da rolha de cortiça.

As primeiras rolhas de cortiça eram cónicas e em 1680 D. Pérignon deu-lhes o lugar das rolhas de madeira no gargalo de uma garrafa com vinho espumante. Em 1830 surgem os equipamentos capazes de introduzir rolhas cilíndricas nos gargalos das garrafas e 60 anos depois são fabricados os primeiros aglomerados de cortiça. Em 1903 inventam-se as rolhas de duas peças, com a parte inferior de cortiça natural e a superior com aglomerado.

Nos nossos dias, produzem-se rolhas de cortiça de diferentes tipos e dimensões – de cortiça natural, de aglomerado, mistas, cilíndricas, cónicas, para champanhe, de inserção manual, 'twin top', etc.

O nascimento da screwcap é bem mais recente. Em 1959, a companhia francesa La Bouchage Mécanique introduz o Stelcap-vin depois da Stelcap ter provado eficiência com espíritos e licores. Em 1970, a Australian Consolidated Industries adquiriu os direitos de fabrico e a Stelcap foi rebaptizada por Stelvin. No entanto, o receio do fracasso junto dos preconceitos do consumidor manteve a 'screwcap' em estado de 'stand-by' até começarem os problemas com a rolha de cortiça natural.

A partir de 2000, o uso deste sistema vedante começou a crescer exponencialmente e em 2004 calculava-se que cerca de 200 milhões de garrafas de vinho australiano foram seladas com cápsula roscada. O movimento contagiou a Nova Zelândia em 2001. Nessa data, 1% dos vinhos neozelandeses usavam cápsula roscada. Em 2004 era este número era de 70%.

Vemos que o assunto ainda vai render muitos assunto e artigos. O progresso na qualidade das rolhas de cortiça tem sido enorme e o acompanhamento regularmente desde que fiz uma visita a Corticeira Amorim em Portugal, que é a maior empresa mundial de produtos de cortiça e a mais internacional das empresas portuguesas, fundada a 140 anos e líder neste setor. (Baseado em artigo de João Afonso – Revista do Vinho.).





“VINHO & DELÍRIO”- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA -23/09/2017

É sabido que a vinha, a uva e o vinho percebem e se influenciam pelo ambiente a sua volta, transferindo para o sabor final da bebida toda a sua “vivência”. É comum, por exemplo, que

vinhas plantadas à beira do mar transmitiram aromas de maresia ao vinho.

A par deste fato, Claude Grenouille, um produtor francês, o pioneiro em implantar a técnica oriental do Feng Shui em seus vinhedos, acaba de lançar uma linha de vinhos que promete revolucionar esta indústria. São produções mínimas a preços quiméricos, alguns talvez nem cheguem ao mercado, indo direto para as garras de colecionadores pródigos ou para leilões disputados.

O primeiro item da série é um rótulo dedicado aos amantes da música romântica. O “Impromptu”, um Pinot Noir cujas garrafas são revestidas de ébano e marfim. No meio do pequeno vinhedo Grand Cru foi colocado um piano Steinway de cauda completa. Mensalmente, um grande pianista é convidado a interpretar as mais belas obras do repertório romântico. O próximo nome será Nelson Freire, com um recital inteiramente dedicado a Liszt. Segundo o proprietário já foi feita uma experiência semelhante utilizando Shubert, mas os vinhos resultantes eram efêmeros e morriam muito jovens, a safra dedicada ao mestre húngaro deve, assim como ele, viver bem mais.

Há também uma linha esportiva. O “Pit Stop” é um Cabernet Sauvignon 100%, cujo vinhedo foi plantado com um espaçamento bem maior entre as vinhas de modo a, na colheita, as uvas possam ser transportadas por um carro de Fórmula 1. Espera-se com os prováveis aromas de óleo, borracha etc, que este vinho trará, agrade aos amantes da velocidade. Além disso, bem ao estilo do Château Mouton Rothschild, que a cada ano convida um pintor para ilustrar seu rótulo, o “Pit Stop” terá, todo ano, suas uvas recolhidas por um piloto diferente, que terá sua foto e autógrafos no rótulo daquele ano. O veterano Alain Proust foi o convidado para a primeira colheita, na safra de 2004. O tetracampeão já está treinando em um vinhedo improvisado no Languedoc e prometeu estabelecer o recorde do vinhedo.

Ainda na linha esportiva, posiciona-se o “Radical”. Este Syrah (ou Shiraz) tem seu vinhedo localizado em um terreno bastante escarpado. As uvas serão colhidas através da técnica de Bunguee Jump. Trata-se de um produto personalizado. Os amantes do vinho poderão visitar o vinhedo e saltar de Bunguee Jump para colher uvas. Os frutos colhidos serão posteriormente transformados em vinhos com rótulos que trarão o nome do corajoso dono (e

talvez um pouco de sua adrenalina na composição).

Ainda em projeto está um produto visando especificamente o mercado japonês. O “Hentai” é um Chardonnay cuja linha de produção (do plantio e colheita à vinificação) será inteiramente manuseada por jovens estudantes nipônicas, sempre usando uniforme escolar. A idéia é que estes uniformes usados sejam posteriormente colocados junto com o vinho para amadurecimento em barris, como uma espécie de chip.

Um cult wine também faz parte do extravagante portfolio deste produtor. No “Lumière”, predominam uvas Merlot, com 10% de Cabernet Franc, vindas de dois vinhedos de diferentes idades. Todos os cachos assistem cinema. No vinhedo mais jovens exibem Jerry Lewis, Chaplin, Totó, Jacques Tati e alguns Woody Alen das primeiras safras. As vinhas mais velhas recebem tratamento a base de Fritz Lang, Fellini, Orson Welles, Eisentein, Buñuel, Bergman, Glauber Rocha, Truffaut, Antonioni e Wim Wenders. Segundo Grenouille, esta é sua segunda tentativa com este tipo de vinho. A primeira experiência, com Pasolini e Goddard, na safra de 2001, foi um desastre. As uvas perderam muita acidez e os vinhos resultaram um pouco “chatos”. As vendas também ficaram aquém do esperado, aparentemente os consumidores não entenderam a complexidade da bebida. O projeto foi abandonado e as vinhas utilizadas receberam um tratamento homeopático à base de psicanálise de dia e música “axé” à noite.

Mas grande best seller da série já é o “Catwalk”, o Champagne fashion. Os vinhedos de Pinot Noir e Chardonnay próximos à cidade de Epernay são cobertos com mantas estampadas e acessórios, como chapéus, desenhados por John Galliano, e a colheita é feita por Top Models usando perfumes fantásticos, que naturalmente são percebidos no espumante (além dos aromas de baton). O sucesso é tanto que já se pensa em lançar uma tiragem limitada de um Champagne Rosé feito de uvas colhidas por Gisele Bündchen, vestida por Jean-Paul Goutier. O nome do borbulhante já foi escolhido e será bem sugestivo: “Rosa Morena”.

v

Obs: esta é uma obra de ficção em que qualquer semelhança com fatos reais é mera coincidência. 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>

“ABAIXO A DITADURA DA MERLOT: VINHO BRASILEIRO ESTÁ MAIS VARIADO, MOSTRA AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS” - POR ISABELLE MOREIRA LIMA

ESTADÃO - PALADAR - 28/09/2016



Entre as 16 amostras mais representativas da safra de 2017, estão variedades como Cabernet Franc, Petit Syrah e até Malbec. A diversidade de castas é a palavra de ordem da safra brasileira 2017, segundo atestou a Avaliação Nacional de Vinho, que neste ano chega a sua 25ª edição. Realizada no último fim de semana em Bento Gonçalves (RS) pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), o evento tem como objetivo listar os vinhos mais representativos da safra brasileira de cada ano. Por fim, são divulgados os três vinhos base para espumante, cinco brancos e oito tintos que mostram a cara da produção de 2017.

“Entre as 16 amostras se destacam quatro variedades brancas (Riesling Itálico, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Moscato Giallo) e seis tintas (Cabernet Franc, Petit Syrah, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon e Tannat). Este resultado segue a tendência dos últimos anos, mostrando potencialidades cultivadas no Brasil, que são muitas, dependendo da região produtora”, diz o presidente da ABE, Edegar Scortegagna.

Segundo ele, a avaliação também concluiu que “tamanho não é documento” e que o porte da vinícola não é determinante para a qualidade de um vinho. “A maioria das vinícolas existentes no Brasil são de pequeno porte e grande parte delas conseguiu se estruturar com a mesma tecnologia das grandes vinícolas. Tanto é que o resultado destaca vinhos de grandes, médias e pequenas vinícolas”, afirma.

No total, 327 amostras de 59 vinícolas foram provadas por 118 enólogos.

Veja abaixo os vinhos considerados mais representativos da safra 2017.

Categoria Vinho Base para Espumante

Chardonnay/Riesling Itálico – Chandon (Garibaldi – RS)

Chardonnay – Casa Valduga (Bento Gonçalves – RS)

Chardonnay – Domno do Brasil (Garibaldi – RS)

Categoria Branco Fino Seco Não Aromático

Riesling Itálico – Cooperativa Vinícola Aurora (Bento Gonçalves – RS)

Chardonnay – Vinícola Almadén (Santana do Livramento – RS)

Chardonnay – Vinícola Cave de Pedra (Bento Gonçalves – RS)

Categoria Branco Fino Seco Aromático

Sauvignon Blanc – Vinícola Fazenda Santa Rita (Vacaria – RS)

Moscato Giallo – Cooperativa Vinícola São João (Farroupilha – RS)

Categoria Tinto Fino Seco Jovem

Cabernet Franc – Vinícola Salton (Bento Gonçalves – RS)

Categoria Tinto Fino Seco

Petit Syrah – Luiz Argentina Vinhos Finos (Flores da Cunha – RS)

Merlot – Casa Perini (Farroupilha – RS)

Merlot – Miolo Wine Group (Bento Gonçalves – RS)

Cabernet Franc – Giacomini Indústria de Bebidas (Flores da Cunha – RS)

Malbec – Vinícola Almaúnica (Bento Gonçalves – RS)

Cabernet Sauvignon – Guatambu Estância do Vinho (Dom Pedrito – RS)

Tannat – Don Guerino Vinhos e Espumantes (Alto Feliz – RS)

NÚMEROS DA 24ª AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS – SAFRA 2017

– Participantes: 850 apreciadores de sete países (Argentina, Brasil, Canadá, Chile, Itália, Japão e Uruguai). Do Brasil, compareceram enófilos de 10 estados ((Bahia, Ceará, Minas Gerais, Paraná, Rio de Janeiro, Rio Grande do Norte, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Sergipe e São Paulo), além do Distrito Federal.

– Painel de comentaristas: 15 convidados de quatro países Argentina, Brasil, Itália e Japão) e um apreciador sorteado entre o público (Odila Armbruster de Moraes –SBAV-SP).

– Serviço do vinho: 105 alunos dos cursos de Viticultura e Enologia do IFRS – Campus Bento, IFSC – Campus Urupema e Unipampa.

– Amostras degustadas: 16

– Garrafas servidas: 1.440 (90 de cada)

– Em 25 edições, 16.317 apreciadores e 5.849 amostras.

“MAKSoud PLAZA PERMITE VIVER UM DIA DE ADULTO E JANTAR DRINQUE” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 01/10/2016

Gosto tanto de saguões de hotéis quanto de aeroportos, locais especiais para a observação das pessoas em movimento. Mas os hotéis têm um charme adulto especial.

Não há muitos lobbies parecidos com o do Maksoud Plaza, com a arquitetura espetacular do seu vão interno. E toda aquela atividade que ocorre no cenário: fiz a barba na ótima Man Lab (na navalha, como deve ser), comi meu club sandwich para esperar o jantar (e só jantei noutro dia, explico em seguida) e fui ao Frank Bar. Sempre voyerando os hóspedes, suas malas, suas atrapalhões de comédia francesa (Jacques Tati, conhecem?).

Quando vim para São Paulo morei na Bela Vista, da janela via o hotel. Ao recém-chegado provinciano impressionava que tinha sempre movimento, a qualquer hora. Gente que entrava para um drink, um show, uma taça de champanhota do café society, como era chique dizer.

Nunca estive lá nesse período. Uma década atrás, procurando onde tomar um dry martini na madrugada, só encontrei portas fechadas (São Paulo dorme sim, contra o que diz a lenda) e terminei me lembrando do hotel. Estava aberto, tinha martinis e tudo pareceu normal. Eram cinco da manhã (sejam benevolentes, algumas vezes na vida se quer beber um dry no meio da madrugada, sem mais explicações).

Essa vontade cumprida no meio da noite é parte do que considero metrópole, e passei a respeitar mais São Paulo e o hotel.

Agora, sexagenário, realizei um desejo de vida inteira, estive de verdade no hotel, imaginei subir no elevador com Bobby Short (fui possuidor de um LP triplo gravado ao vivo no club do hotel, que nunca mais encontrei) e me senti um Cary Grant.

O famoso “La Cuisine du Soleil” já não existe mais, no cardápio do restaurante 150 se encontram alguns pratos do chef Léo Filho, uma estrela dos anos 1980. Comi os tournedos à maturini. Só de dizer “tournedos” já se pensa numa cozinha clássica, que ali, felizmente, não envelheceu. É o garantido, o imutável, sem surpresas.

Tem gente que se sente segura em casa, ou na cama com a cabeça coberta (vontade que tem vindo com frequência para todo mundo, acho). Meu casulo são os grandes hotéis, com sua regularidade. O mundo pode desmilinguir, mas o room service vai trazer, na hora marcada, o café, o suco, os ovos no ponto que se pediu. As camas serão magicamente arrumadas, as garrafas vazias desaparecerão em silêncio, levadas por mãos invisíveis.

Não é uma forma de perfeição? O serviço do Maksoud é admirável,

gentileza e rapidez de funcionários que se nota estão ali faz muito tempo.

Vendo a cidade de cima, com um par de coquetéis a mais (era meu aniversário, desculpem) tive rara sensação de pertinência. Mesmo contra minha vontade, algo em mim ecoa São Paulo.

JANTEI DRINKES: Fui conhecer a nova carta do Frank Bar. Fiquei no balcão, o melhor lugar, com poltrona muito confortável, uma mão enorme sustentando você no ar.

Dela podia ver a atividade intensa do preparo das bebidas, perguntar sobre o que estava sendo feito e vigiar o lobby do hotel, “judge people” a atividade sedentária mais proveitosa do ponto de vista da diversão, ver gente em atividade.

Pedi um Clarito, símbolo da boêmia portenha, o martini que fala lunfardo, para depois comer no restaurante. Saí de lá seis drinks depois, não fui jantar naquela noite e voltei em outro dia.

Sou um fã dos destilados, gosto de uísque single malt bem turfado, como Laphroaig, Talisker, Ardbeg. Mas vejo valor em drinks elaborados, capazes de retirar das bebidas outros sabores e nuances.

Como estava no mundo adulto, culminei o dia com essa série de excelentes coquetéis (gosto tanto desta palavra meio em desuso).

Não, não fiquei doidão. Não dei vexame. Não contei minha vida para o bartender nem chorei cantando Dolores Duran. Tomei notas, diligentemente, legíveis e encerrei a noite ali, apaguei na cama (com uma garrafa de água por drink, não tive ressaca).

Depois do Clarito, meu favorito foi o Chrysanthemum (com uma infusão de macis, a película que recobre a noz-moscada) e em seguida, o Maverick Negroni, em que Jerez Manzanilla conversa com bitters e gim. Cada drink custa R\$ 35.

O bar, desnecessário dizer, é sensacional, concentrado no que precisa, boa bebida e ambiente acolhedor. É sentar, beber e ver o mundo passar.

ONDE: Maksoud Plaza - r. São Carlos do Pinhal, 424, Bela Vista, tel. 3145-8000 * **150 Maksoud** - Quando: todos os dias, das 6h às 10h30, das 12h às 15h (sáb. até 15h30) e das 18h à 0h. * **Frank Bar** - Quando: de seg. a qua., das 18h à 1h; qui. a sáb., das 18h às 2h; dom., das 18h à 0h.

VINHOS DA SEMANA: (1) Crossroads Milestone Series Sauvignon Blanc, R\$ 165 (Vinho & Ponto). (2) Vallontano Extra Brut Luis H. Zanini, R\$ 99,50 (Mistral). (3) Hermann Bossa nº1 Brut, R\$ 49,90 (Decanter). (4) Henri Leblanc, R\$ 49 (Grand Cru). * valores de referência. 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.

“O VINHO QUE O PADRE BEBE” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS PORTUGAL - VINHO - 23/09/2016



Quando era criança e ia à missa, havia três momentos especiais na liturgia dominical. O melhor, tenho que confessar, era quando o padre anunciava: “Ide em paz e o Senhor vos acompanhe”. Também gostava daquele momento durante a consagração do pão e do vinho, o corpo e o sangue de Cristo, em que ecoava o som do pequeno sino (acho que se chama carrilhão) situado mesmo por baixo do altar. Às vezes pedia para ajudar o sacristão só para poder dar essas duas badaladas na fase mais solene da missa, quando o padre, estendendo as mãos sobre o pão e o vinho, diz “tomai todos...”, antes de fazer uma genuflexão perante Jesus.

O terceiro momento era o da comunhão. Naquele tempo (não sei se hoje ainda é assim), ensinavam-nos na catequese que não podíamos mastigar a hóstia. Depois de abirmos a boca ao padre, tínhamos que desfazer a hóstia na língua, comprimindo-a contra o céu-da-boca, para que não tocasse nos dentes. Era embaraçoso, mais ou menos parecido como quando bebemos um gole de espumante novo de bolha pouco fina. O que fazia da comunhão um momento especial para mim não era bem aquela lâmina de trigo, era mais o mistério em torno do vinho que o padre bebia. O que seria? Seria mesmo vinho? E logo de manhã, sem comida? Se calhar era apenas água ou um refresco, algo líquido para empurrar a hóstia, cogitava eu, ainda longe de perceber que os padres, regra geral, sempre beberam do melhor – e, no Douro, o melhor era o vinho fino, o vinho do Porto.

Por norma, o vinho da missa costuma ser doce e com um bom volume de álcool, para não se estragar. Mas não tem que ser assim. Em algumas regiões do Brasil, por exemplo, é comum os padres comungarem com vinhos rosados, alguns até de uvas americanas. Na Europa, em países como a Itália, por exemplo, usa-se também vinho branco, embora o mais famoso seja o chamado Vinsanto, um vinho doce tradicional da Toscana e da Úmbria feito com as castas Trebbiano e Malvasia. Em Portugal, a tradição também privilegia os vinhos doces. Um dos produtores mais conhecidos é as Caves Primavera, da Bairrada, que faz um vinho de missa doce de uvas brancas para várias dioceses. É a estas, e não às comissões vitivinícolas, que cabe, em última instância, certificar a validade do vinho.

As regras estão inscritas no documento *Redemptionis Sacramentum*, onde se detalha o que se pode comer e beber durante a liturgia. “O pão tem que se ser ázimo, só unicamente de trigo. (...) Não pode constituir matéria válida, para a realização do Sacrifício e do Sacramento eucarístico, o pão elaborado com outras substâncias, embora sejam cereais, nem mesmo levando a mistura de uma substância diversa do trigo, em tal quantidade que, de acordo com a classificação comum, não se possa chamar pão de trigo”; o vinho “deve ser natural, do fruto da videira, puro e dentro da validade, sem mistura de substâncias estranhas. (...) Está totalmente proibido utilizar um vinho de quem se tem dúvida quanto ao seu carácter genuíno ou à sua procedência, pois a Igreja exige certeza sobre as condições necessárias para a validade dos sacramentos. Não se deve admitir sob nenhum pretexto outras bebidas de qualquer género, que não constituem uma matéria válida”.

Mas o que é um vinho natural? Pode levar sulfuroso, leveduras industriais, colas, etc? Que se saiba, a Igreja ainda não chegou a este detalhe, mas não deve faltar muito. Recentemente, o Cardeal Robert Sarah, Prefeito da Congregação para o Culto Divino e Disciplina dos Sacramentos, dirigiu uma Carta aos bispos diocesanos pedindo-lhes que vigiem a qualidade do pão e do vinho destinados à Eucaristia e a idoneidade daqueles que os fabricam. O que levou Frei Bento Domingues a perguntar, numa humorada e interessantíssima crónica no PÚBLICO: “Jesus não gostava de broa?”.

A preocupação do cardeal com a qualidade do pão e do vinho usados na liturgia tem um motivo bem prosaico: “Enquanto até agora, de um modo geral, algumas comunidades religiosas dedicavam-se a preparar com cuidado o pão e o vinho para a celebração da Eucaristia, hoje estes vendem-se, também, em supermercados, lojas ou mesmo pela internet”. Daí que, “para que não fiquem dúvidas acerca da validade desta matéria eucarística”, sugira que os bispos passem a garantir a matéria eucarística “mediante a concessão de certificados”.

O problema é que algumas doenças modernas vieram baralhar tudo. E se o padre é intolerante ao glúten? Aqui, a Igreja faz algumas concessões mas não muitas. “As hóstias completamente sem glúten são matéria inválida para a Eucaristia. São matéria válida as hóstias parcialmente desprovidas de glúten, de modo que nelas esteja presente uma quantidade de glúten suficiente para obter a panificação, sem acréscimo de substâncias estranhas e sem recorrer a procedimentos tais que desnaturem o pão”. Quanto ao vinho, se o padre tiver algum problema de alcoolismo ou não poder beber por qualquer outro motivo, pode recorrer a sumo de uva.

Para Frei Bento Domingues, estas concessões significam pouco. O que o preocupa é a insistência numa teologia dos sacramentos e da liturgia conservadora. “Não se pode pensar como se ainda estivéssemos no mundo cultural da época de Jesus. Pensar dessa maneira é amputar o cristianismo da sua significação universal e da sua capacidade de inculturação em todos os povos e culturas. Quem, no seu perfeito juízo, pode hoje supor que, na chamada celebração da última Ceia, Jesus tenha dito: ‘fazei isto em memória de mim, mas só com pão de trigo, ázimo, e a bebida só pode ser vinho’?”, questiona. Tudo bem com o pão. Pode mudar. Mas deixem ficar o vinho, com ou sem sulfuroso. Uma missa regada a cerveja ou a uísque não ia ser a mesma coisa. E eu até nem vou à missa.

Pedro Garcias é jornalista e escreve sobre o tema de vinhos em Fugas/PT. Também produz vinhos e azeites.



VIAGENS

VINHO GOURMET CHILE COM MOVI NIGHT V | CHILE 5 A 12 DE NOVEMBRO DE 2017

Uma viagem de conhecimento na procura dos Paladares e Aromas dos Vinhos Chilenos percorrendo os vales vitivinícolas de **SAN ANTÔNIO** próximo à Costa, **CASABLANCA** entre a capital e Valparaíso e **MAIPO** abraçando a sua vibrante capital de **SANTIAGO**. Neles visitando e degustando alguns dos seus ícones mais reconhecidos, mas também nos adentrando no mundo das pequenas vinícolas mais desconhecidas, membros da **MOVI (Movimento de Vinhateiros Independentes)** que nasce em 2009 com 12 pequenos produtores e hoje a Família já cresceu com 32 membros. Desde 4 anos atrás organizam um interessante e atrativo Encontro e Feira onde todos os seus membros participam oferecendo seus vinhos e até podendo ser adquiridos, misturando gastronomia e música.

Esta festa convoca a simpatizantes, amantes e especialistas do vinho realizando um passeio de sabores, sensações e contato direto com os seus produtores. Este encontro é o chamado **MOVI NIGHT** que este ano será a sua **V Edição no 10 NOV**. Uma Jornada de boas experiências gastronômicas, com um produtor de Queijo de Cabra, outo de Mel Certificada de Casablanca uma Fazenda centenária do interior ainda em produção com um brunch “**a la chilena**” de produtos típicos e até uma cervejaria artesanal onde não só conhecer a sua produção, mas elaborar a própria cerveja que cada um poderá levar. Além de almoços e jantares harmonizados ou típicos campestres com cordeiro “al palo” com os produtores locais.

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

Programação completa: zenithetravelclub.blogspot.com.br



VINHO E CULTURA

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

SAFRA 2017 NO RIO GRANDE DO SUL

Depois de um ano bastante complicado, com quebra de mais da metade da produção como ocorreu em 2016, a safra deste ano no Rio Grande do Sul deixou os produtores novamente animados. Para 2017, foram produzidos 750.612.622 quilos de uva, o que vem a ser a maior safra no estado. O volume é 5,8% maior que o número registrado em 2011, último recorde registrado, com 709,6 milhões de quilos. Desse total, 89,6% foram de uvas americanas e híbridas e 10,4% de uvas vitis viníferas. Esse ano, 418 vinícolas distribuídas em 68 cidades declararam processamento da matéria-prima, cultivada em 136 diferentes municípios.

Durante o anúncio dos números da safra, o governador José Ivo Sartori garantiu que vai conversar diretamente com o secretário da Fazenda para reduzir a Margem de Valor Agregado (MVA) que incide sobre o vinho. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 29/09/2017).

DADOS DA SAFRA DE UVA PARA PROCESSAMENTO 2017:

Total Processado:	Uvas vitis vinífera:	Uvas americanas e híbridas:
750.612.622 kg	78.005.958 kg (10,4%)	672.606.664 kg (89,6%)

Destino das uvas:

Sucos e derivados:	Vinhos e derivados:
49,6%	50,4%

As safras anteriores (Volume em milhões de kg):

2011	2012	2013	2014	2015	2016
709,6	696,9	611,3	606,1	702,9	300,3

MUNICÍPIOS DE MAIOR PRODUÇÃO:

Município	Volume (kg)	Participação	Município	Volume (kg)	Participação
Bento Gonçalves	116.392.645	15,5%	Monte Belo do Sul	49.395.080	6,6%
Flores da Cunha	109.773.407	14,6%	Nova Pádua	37.079.473	4,9%
Farroupilha	67.600.691	9,0%	Antônio Prado	27.625.258	3,7%
Caxias do Sul	56.152.417	7,5%	Cotiporã	24.906.474	3,3%
Garibaldi	52.034.124	6,9%	São Marcos	24.350.324	3,2%

PAVÃO MISTERIOSO, PÁSSARO FORMOSO?

Loja de vinhos californiana tem prejuízo por causa de uma pavo. No dia 5 de junho, uma loja de vinhos da cidade de Arcadia, na Califórnia, Estados Unidos, recebeu uma visita inusitada. Sem alarde, uma pavo entrou pela porta da frente da Royal Oaks Liquor e ficou lá por um tempo sem ser percebida pelo gerente Rani Ghanem, que estava ocupado com outras coisas.

“Só percebi quando um cliente veio perguntar sobre o ‘pollo’ (frango, em espanhol)”, afirmou Ghanem. Ele tentou guiar a pavo para fora da loja, mas ela se assustou e voou para cima de uma das prateleiras.

O gerente então ligou para o serviço de 911 (o 190 norte-americano) que enviou alguém para capturar a ave. Antes de conseguir retirar o pássaro, porém, ele causou estragos, quebrando diversas garrafas, inclusive de Champagne. Ghanem, que filmou toda a peripécia da pavo, contabilizou US\$ 500 em prejuízo. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 28/09/2017).