



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



DESVENDANDO OS AROMAS E SABORES DOS VINHOS – POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08

DESVENDANDO OS AROMAS E SABORES DOS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"CADA GARRAFA TEM SUA HISTÓRIA" - POR JORGE LUCKI



10



11

"SUA CIDADE RECICLA AS GARRAFAS DE VINHO? A RESPOSTA PODE SURPREENDER VOCÊ" - POR DAVE MCINTYRE

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

07 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO A PINOT NOIR NO BRASIL

26/06/2019 - 19:30

A casta Pinot Noir é, sem dúvida, mítica. A partir da Borgonha, sua terra natal, desperta curiosidade e desejo não somente entre apreciadores de vinhos, como entre seus criadores. Em todo o mundo, vinhateiros e enólogos têm o fetiche da difícil e temperamental Pinot Noir. Por que seríamos diferentes no Brasil?

Valor Individual: R\$ 177,00 (sócio) e R\$ 229,00 (não sócio)

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

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

30/05 A 08/08/2019 - 19:15

Já estão abertas as inscrições para o Curso de Vinho e sua Degustação, indicado a profissionais e a apreciadores do vinho. O curso é uma das portas de entrada para se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares. São 10 aulas – uma por semana.

Valor Individual: R\$ 1.240,00 (R\$ 1.215,00 do curso + R\$ 25,00 taxa de inscrição)

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

SÃO PAULO

ABS-SP TINTOS TOP ALEMÃES NA ABS-SP

26/06/2019 - 20:00

A Alemanha produz grandes vinhos tintos, embora os brancos, principalmente os Riesling sejam mais conhecidos dos consumidores em geral. Só essa razão já tornaria a degustação da próxima quarta-feira, dia 26, imperdível.

Valor Individual: R\$ 50,00 (associado) e R\$ 40,00 (associados participante)

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

BELO HORIZONTE



Save the Date
27 de junho - 20h

Degustação TOP DE VINHOS BORDEAUX

Nada melhor do que uma degustação única onde teremos vinhos maduros e mais jovens numa seleção de rótulos de arrancar suspiros!

Limitado a 10 Vagas
(evento será confirmado com 10 inscrições)

Espaço Vinotícias
Inscrições: 98839-3341 - Márcio Oliveira

Uma oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho. Desde a Idade Média, a região tem atraído olhares de outras partes do mundo, uma vez Bordeaux estabeleceu a fama de serem vinhos elegantes, estruturados, bem feitos e que vai evoluir durante sua guarda, para um vinho complexo! Os vinhos das melhores safras podem durar 10, 20, 30... 50 anos! A degustação será desenvolvida em 4 tempos

SOMENTE 10 VAGAS.

Evento será confirmado com 10 inscrições

Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira) ou E-mail: molivierbh@gmail.com

Valor Individual: Peça Informações

Local: Rua Expedicionário Alício, n.º 479 - Bairro Mangabeiras - Belo Horizonte.

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

evento esgotado

CONFRARIA UN´ALTRA VOLTA – UM GIRO PELA TOSCANA

04.JULHO.2019 – 5ª.feira – 20:00 hs – BH



Já se imaginou viajando pela Itália, e experimentando todas as delícias que ela tem a oferecer? Se ainda não foi, venha participar deste “Giro” com o que há de melhor na gastronomia e vinhos esta região. Preparem seu paladar porque o menu e os vinhos são espetaculares.

Menu:

Entradas – Pães, Azeites aromatizados, Geleia de tomate, Manteiga de ervas, Queijo pecorino.

Primeiro Prato - pappa al pomodoro.

Segundo Prato - Bisteca fiorentina.

Sobremesa – Cantucci.

Os pratos serão harmonizados com vinhos típicos da Toscana, entre eles: Chianti Classico, Supertoscano e Brunello di Montalcino.

LIMITADO A 20 VAGAS.

Reservas e Informações: pelo Tels.: (31) 3245-0959 / 98489-4022. UN´ALTRA VOLTA - R. Grão Mogol, 627 - Sion, Belo Horizonte – MG.



CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

18 E 25 DE JULHO DE 2019 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastrônômica 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 Adegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS.

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

Valor Individual: R\$ 480,00 (pode ser pago de 2 vezes)

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

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

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

MARIA MARIA DIANA SYRAH 2017 – COLHEITA DE INVERNO – SUL DE MINAS - BRASIL

Uma bela amostra do sucesso dos vinhos de colheita de inverno, criados a partir do sistema de dupla poda. A uva Syrah se adaptou perfeitamente ao processo e está gerando ótimos tintos, seja no sul de Minas, na região de Diamantina (norte de Minas), norte de São Paulo, no estado de Goiás, entre outras regiões, virando quase um curinga para os produtores locais.

Notas de Degustação: Cor rubi escura, profunda. Aromas de frutas escuras como ameixa e amora, toque de especiarias doces como pimenta-do-reino e baunilha. Paladar vivo, com bom frescor e estrutura. Os sabores revelam a fruta escura, especiarias, num vinho fácil de gostar e beber.

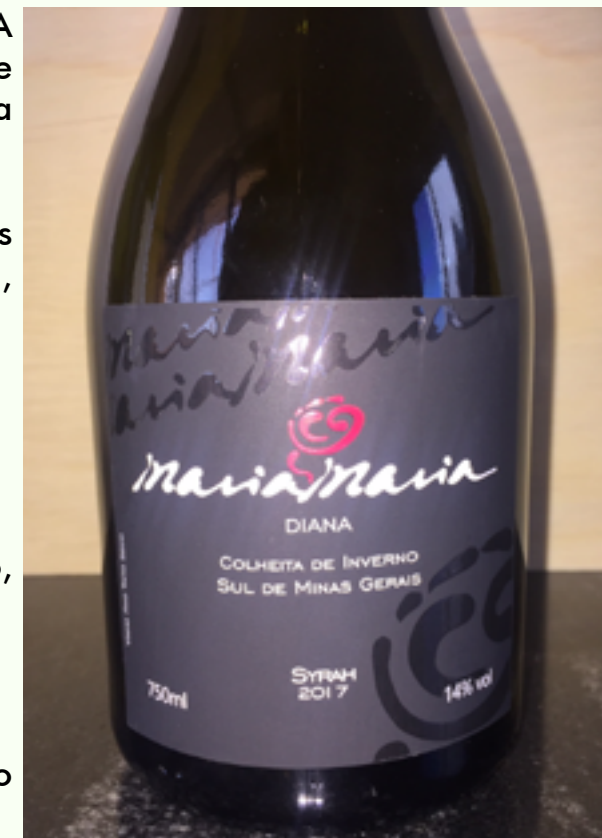
Estimativa de Guarda: 5 anos de guarda pode ser uma boa referência.

Reconhecimentos da Crítica: Medalha de Ouro 2019 na Grande Prova Vinhos do Brasil

Notas de Harmonização: ótimo para acompanhar pratos clássicos da cozinha mineira, como pratos de carne de porco, carne de vaca, frango, assados e grelhados em geral. Queijos de meia cura também vão bem como aperitivos.

Serviço: servir entre 16 a 18°C.

Onde comprar. Em BH: REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 – Savassi. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



DESVENDANDO OS AROMAS E SABORES DOS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Encontrar os aromas e sabores de vinho não é assim tão fácil quanto parece, principalmente para quem se inicia no mundo do vinho. Claro, é simples passar a taça pelo nariz e engolir vinho, mas isso não é exatamente o ponto que é necessário para avaliar a bebida! E esta é uma questão recorrente em nossas degustações, pois muitos participantes dizem que depois de identificar um ou dois aromas, eles também concordam com as percepções.

O vinho é único porque requer uma certa destreza dos nossos sentidos de olfato e paladar. O que é interessante é que o aroma e o sabor são duas das nossas habilidades de observação mais valiosas junto com a visão e a audição; e todos estes sentidos podem ser estimulados durante a degustação.

Felizmente, aprender a encontrar os aromas e sabores melhora os sentidos subutilizados e também desafia a cognição mental. De fato, a degustação de vinhos melhora e estimula nossa memória e o cérebro.

Então, como se aprende essa habilidade? Para perceber e encontrar aromas e sabores do vinho, criamos algumas dicas, como se fosse um passo-a-passo, e melhor ainda será se você tiver uma taça de vinho por perto. Experimente!

Uma primeira recomendação é que tenha uma taça adequada para beber vinho. O tipo, o material e sobretudo o tamanho do bojo da taça pode influenciar na percepção dos aromas.

Uma dica é não servir muito vinho, para que você possa rodar a taça e aerar a bebida. Cerca de 50 mililitros (mais ou menos uma xicara de café) de vinho é suficiente para sentir o aroma e saborear, e não muito para dificultar a rotação da taça.

Primeira dica: Rode a taça, aerando o vinho, feche os olhos e inspire lenta e deliberadamente. Neste ponto do processo, todos acabam tendo uma técnica ligeiramente diferente. Manter os olhos fechados ajuda a focar e a separar o que você está cheirando. Esse é o objetivo.

E de repente, você não está mais sentindo o aroma do vinho, está sentindo o cheiro alguma coisa. O objetivo é se concentrar nisto e lembrar o que pode ser! Poderia ser uma porção de cerejas pretas recém colhidas, ou noz-moscada recém-ralada, ou até mesmo um saco de terra preparada para plantar flores.

Vinhos de alta qualidade têm muitos aromas diferentes, muitas vezes todos juntos, mas que podem se apresentar em camadas e ao longo do tempo que o vinho se abre nas taças, mostrando toda a sua complexidade.

Aromas de Frutas - Alguns provadores são generalistas (isto é, dizem simplesmente “notas cítricas”) e outros são extremamente exatos na sua identificação de aroma (ou seja, “raspas de limão siciliano”). De qualquer forma, tente se concentrar na condição da fruta. É fresca? Verde? Madura? Secas? Doce? Cristalizadas? Assada? Preservada?

Tente cheirar os seguintes aromas de frutas no vinho e identificá-las:

Frutas cítricas - incluindo limão, limão, toranjas, etc.

Frutos de árvores - incluindo maçã, pêra, pêssego, damasco, melões etc.

Frutas tropicais - incluindo manga, abacaxi, lichia, etc.

Frutas vermelhas - incluindo morango, ameixa vermelha, framboesa, etc.

Frutas pretas - incluindo amora, mirtilo, azeitona, etc.

Frutos secos - como figos secos (figo turco) e tâmaras.

Aromas de flor e especiarias em vinho

Muitas vezes há aromas no vinho que não sejam de frutas. Os vinhos compartilham muito dos mesmos compostos aromáticos que outras flores e plantas. Por exemplo, Beta-damascenona é encontrada em rosas e nos vinhos da uva Pinot Noir!

Categorias de flores e ervas a serem consideradas:

Aromas florais - incluindo rosas, sabugueiro, roxo, íris, bergamota e hibisco.

Aromas verdes - incluindo grama (recém cortada ou molhada), groselha, pimentão, ervilha verde e folhas de tomate.

Aromas de chá - incluindo chá preto, Darjeeling, chá verde, Matcha e Earl Grey.

Vegatais - incluindo hortelã, eucalipto, mentol, sálvia, erva-doce e camomila.

Notas de ervas - como tomilho, orégano, alecrim, estragão e manjeriço.

Aromas de Especiarias - como canela, pimenta-do-reino, anis estrelado, baunilha.

Aromas de Fermentos, Notas Terrosas e outros Aromas

O processo de fermentação é o que desbloqueia todos os aromas complexos do vinho. As leveduras são responsáveis por transformar o suco de uva em um meio de

outros aromas interessantes, enquanto transformam o açúcar do mosto em teor alcoólico.

Aromas de produtos fermentados - como cerveja, cerveja, massa fermentada, chocolate ao leite e soro de leite coalhado.

Aromas rústicos - como couro curtido, couro velho, cardamomo, curral, carne defumada e fumaça de cigarro ou charuto.

Aromas químicos - como petróleo, plástico novo e borracha.

Aromas minerais - incluindo cascalho molhado, ardósia, rochas vulcânicas, petrichor (aroma da primeira chuva sobre asfalto num dia quente).

Aromas diversos - incluindo panela de barro molhado, terra úmida, beterraba cozida, cogumelos, folhas em decomposição sobre o solo.

Aromas do Envelhecimento, das Barricas de Carvalho e da Oxidação

Após a fermentação estar completa, o processo de envelhecimento também acrescenta aromas ao vinho. Eles podem ser oriundos da passagem pelas barricas de carvalho ou pelo tempo de guarda nas garrafas.

Carvalho - adiciona aromas e sabores de baunilha, pimenta da Jamaica, cravo, coco, notas tostadas, manteiga (em vinhos que sofrem fermentação malolática em barricas), ou de caixa de charuto, cedro, cola e dill (endro).

Envelhecimento (oxidação) - adiciona aromas e sabores como frutas secas, avelã, café, tabaco, chocolate, couro, manteiga e maçã assada.

Para facilitar o reconhecimento dos aromas dos vinhos, outra dica interessante é ter em mãos uma “Roda dos Aromas” que geralmente inclui mais de 100 aromas de vinho comuns organizados por categoria, incluindo os defeitos do vinho também.

As Rodas de Aromas ilustram os “aromas primários” que são os frutados e florais, originados das próprias uvas (característicos) de vinhos jovens. Também mostram os “aromas secundários” que surgem durante o processo de vinificação, especialmente durante a fermentação, guardando relação com a madeira (especialmente quando a fermentação se passa em carvalho), lembrando nozes, manteiga, leveduras, cremes e brioche. Por fim, temos os “aromas terciários” que surgem durante o processo de envelhecimento, seja antes de engarrafado (estágio em barrica, por exemplo), seja na própria garrafa. Alguns exemplos neste caso são as notas de café, caramelo, tabaco, cedro, baunilha e chocolate. São das características mais fascinantes do vinho, aproveite para prová-las!!! Saúde !!!

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“CADA GARRAFA TEM SUA HISTÓRIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 21/06/2019

A perspectiva de abrir um grande vinho sempre gera excitação. A ansiedade aumenta com a proximidade do momento, dando direito a toda sorte de prelibações que incluem preparo espiritual e intelectual para compartilhar algo tão especial. Nem sempre, no entanto, o prazer se consoma. A garrafa pode estar com algum problema, e, quando isso ocorre, o vinho nem de longe expressa o que dele se esperaria.

Uma primeira possibilidade é o vinho estar “bouchonné”, a “doença da rolha”, defeito proveniente de fungo que às vezes se desenvolve na cortiça e contamina a bebida de forma irreversível....

Leia a reportagem completa em: <https://www.valor.com.br/cultura/6314113/jorge-lucki-cada-garrafa-tem-sua-historia#>

Jorge Lucki é um dos maiores conhecedores de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.

“O DOURO NÃO PODE SER UMA COUTADA DE MÁRIO FERREIRA” - PEDRO GARCÍAS

PÚBLICO - FUGAS / ESPECIAL VINHOS - 01/06/2019

Mário Ferreira gosta de dizer que hoje só se move por duas razões: ou por prazer ou por dinheiro. Pelos vistos, já não terá prazer com o Douro e agora só age por dinheiro.

As grandes paisagens vinhateiras estão a converter-se em importantes destinos turísticos. A região do Douro, por exemplo, vive um boom turístico nunca visto, embora ainda muito assente nos cruzeiros fluviais...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/06/01/fugas/noticia/aveleda-cresce-algarve-projecto-villa-alvor-1874572>

Pedro Garcías é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público. É produtor de vinho e azeite, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

“SAIU O RESULTADO! SAIBA QUEM SÃO OS CAMPEÕES DA GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2019” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 17/06/2019

A GRANDE PROVA VINHOS do BRASIL chega a seu 8o ano consolidando-se como a maior vitrine do vinho brasileiro e maior termômetro da indústria. Neste, que é o meio concurso de vinhos brasileiros, vários novos records foram batidos.

A prova, realizada nos dias 3 a 6 de junho no Hotel Vila Galé no Rio, recebeu 1072 amostras.

NUMEROS E CURIOSIDADES:

- 1.072 inscrições (ano passado 920).
- Foram 441 tintos, 377 espumantes, 155 brancos, 41 roses, 38 sucos, 11 doces/fortificados e 9 bag-in-box.
- 122 vinícolas (ano passado 117).
- 8 estados: RS, SC, PR, SP, MG, PE, BA, GO.
- 41 categorias (ano passado 30).
- 51 campeões (com os empates) OBS: vários vinhos/vinícolas que nunca haviam sido campeões. E nos campeões vinhos de 7 estados (todos exceto GO).
- 37 Duplo-Ouro (3,5% do total de vinhos), com nota mínima 92 pontos, ano passado foram apenas 8.
- Em 2019 a nota mínima para ouro subiu de 88 em 2017, 88,5 em 2018 para 90 em 2019.
- 276 ouros (26% do total de vinhos), ano passado 272...

RESULTADO COMPLETO

O resultado completo da Grande Prova, com todos os vinhos avaliados, sai publicado no Anuário Vinhos do Brasil 2019/2020 a ser lançado durante do RIO WINE AND FOOD FESTIVAL em agosto.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/os-campeoes-da-grande-prova>

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

"SUA CIDADE RECICLA AS GARRAFAS DE VINHO? A RESPOSTA PODE SURPREENDER VOCÊ" - DAVE McINTYRE

THE WASHINGTON POST - WINES - 14/06/2019

O trabalhador seguiu em frente, cheio de material. Trabalhando de lado, rapidamente removeu tudo o que parecia fora do lugar. Outro trabalhador ficou em frente a um equipamento que se assemelha a uma escada rolante, uma mesa de seleção e ainda outro transportador, um mau cheiro estava no ar com este material valioso sendo separado de contaminantes.

Esta não era uma adega na época da colheita, mas o centro de reciclagem do condado de Montgomery em Derwood, Md. Eu me convidei para uma viagem de campo para aprender algo mais sobre a pegada de carbono como bebedor de vinho. Especificamente, eu queria saber o que acontece com todas aquelas garrafas vazias.

Eles acabam aqui, como pedaços de vidro que vibram ao longo de uma correia transportadora. Em última análise, eles acabam em pilhas, classificados por cores, misturados com fragmentos de cerveja, uísque, refrigerante e garrafas de água, antes de serem vendidos a um fabricante de vidro para reutilização.

Eu não tinha certeza sobre as garrafas de vinho durante a minha visita, mas também sobre como elas são tratadas e recicladas...

Leia mais em: https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/does-your-county-recycle-wine-bottles-the-answer-may-surprise-you/2019/06/13/97727d88-8d45-11e9-b08e-cfd89bd36d4e_story.html

Dave McIntyre - escreve sobre o vinho semanalmente. Ele também tem o blog: dmwineline.com

14 A 18.AGO.2019 - XX ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO VAMOS À MONTANHA 2019 - PENEDO (RJ)

O VAMOS À MONTANHA (VAM) é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico da Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e outros enófilos adeptos, desde o ano 2000. Já está no ar o site do Vamos à Montanha 2019: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2019/site/content/apresentacao>

O evento acontecerá de 15 a 18 de Agosto em Penedo. A programação (que ainda terá pequenos ajustes) já pode ser consultada no site nas Abas com a Programação do VAM e do Pré-VAM (que estão separadas no site).

Este ano teremos, para os aventureiros, um Pré VAM de dois dias com trilhas no Parque Nacional de Itatiaia. Teremos, ainda, uma visita à Visconde de Mauá. Os participantes do VAM que chegarem antes do dia 15 de Agosto podem participar de ambas as atividades ou apenas do passeio em Visconde de Mauá. Teremos 5 degustações:

- Workshop Harmonização de Chocolates com Vinho, apresentada pela Chocolatière Mirian Rocha
- O Jerez harmonizado com tapas, apresentada por Germán Alarcón-Martín
- Vinhos do Vale de Loire - Les Grande Vignes, apresentada pelo produtor Eric Recchia - Explorando Bordeaux através de vinhos orgânicos e biodinâmicos apresentada por Joseph Morgan Jr.
- Vinhos Boutique do Chile, apresentada por quatro enólogos Chilenos convidados e coordenada pelo produtor chileno David Giacomini.
- Além disso, teremos o Desafio de Duplas, coordenado por Agilson Gavioli. Competição que vai movimentar o VAM.

Finalmente, continuaremos a ter o coquetel (com curadoria de vinhos feita por Rogério Dardeau), o Jantar Traga seu Vinho e o Jantar de Gala, além do brunch de Domingo.

As inscrições começam no site no meio de MAI, mas para quem já desejar garantir a sua hospedagem no Hotel Pequena Suécia, pode já realizar as reservas, cujas informações estão aí nessa web também.

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

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

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



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

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

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

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



26.SET A 07.OUT.2019. VIAGEM AO CORAÇÃO DO MUNDO MAIA

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

Venha e Experimente, Sinta, Perceba e Deguste!

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

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

É EXTREMAMENTE FÁCIL FRAUDAR VINHOS

“A DGCCRF (Direção Geral da Concorrência, Consumo e Controle de Fraudes) tem três missões principais para o setor do vinho: garantir a segurança, lealdade, competição. Isso é para garantir ao consumidor um produto saudável, que não engana e o preço certo”, diz Quentin Guyonnet-Dupérat.

Quentin Guyonnet-Dupérat faz um balanço de sete anos de luta à frente da divisão de bebidas da DGCCRF para defender os interesses dos consumidores, mas também a indústria a nível internacional. Feiras de vinhos, vinhos espanhóis francófonos, rótulos de garrafas, os grandes tópicos que agitam a vinha são passados em sua mesa ...

RVF: Como a DGCCRF ajuda os consumidores a comprar pelo preço certo?

Quentin Guyonnet-Dupérat: Verificamos, por exemplo, que as promoções nas garrafas são reais. Quando um operador anuncia um desconto de 30% em um vinho, ele terá que justificar o fato de que, em tempos normais, o produto é vendido 30% mais caro, isso é chamado de preço de referência. É um controle que tem um efeito imediato nos consumidores. Por exemplo, a Veepee (anteriormente Vente-Privée) é acusada de ter tentado dar aos seus clientes a ilusão de fazer um bom trabalho ao estabelecer várias estratégias fraudulentas destinadas a construir um “preço de referência” que é fictício. Nesse caso, os “preços de referência”, que não correspondiam de fato a qualquer realidade econômica, eram usados para mostrar taxas de promoção particularmente atraentes...

Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-vin-est-un-secteur-dans-lequel-il-est-extremement-facile-de-frauder,4639105.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Fabien Humbert e Béatrice Delamotte – 21/06/2019).

CÂNCERES, MALFORMAÇÕES... UM GRUPO ACUSA O ESTADO DE FRACASSO CONTRA PESTICIDA

O grupo coletivo pede a inclusão de “faixas brancas”, ou seja, “áreas sem aplicação de agrotóxicos perto de todas as áreas de convivência”. Alguns desenvolveram doenças graves e afirmam ser vítimas de pesticidas: vários produtores ribeirinhos e vitivinicultores, apoiados por um coletivo, pediram na quinta-feira em Rennes por meios mais eficazes de proteger a população, acusando o Estado de “fracasso”.

Cânceres, puberdade precoce em uma menina de cinco anos, defeitos de nascimento, problemas de tireóide, alergias ... esses moradores rurais testemunharam patologias que têm desenvolvido, em função produtos agrícolas pulverizados perto de casa. O grupo de apoio às vítimas de agrotóxicos é solicitado “duas ou três vezes por semana pelo Facebook, correio ou telefone”, diz Michel Besnard, seu presidente, para orientar cada vez mais numerosos moradores e preocupado.

“Até agora, o Estado tem sido tímido ou até mesmo deixado de tomar medidas que realmente protegem os moradores”, disse a associação em um comunicado...

Leia mais em: <https://www.larvf.com/cancers-malformations-un-collectif-accuse-l-etat-de-defaillance-face-aux-pesticides,4639894.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação com AFP – 21/06/2019).

QUAL A TÉCNICA PARA AVALIAR O AROMA DE UM VINHO?

Para avaliar os aromas de um vinho, você precisa, bem, de seu nariz! Embora seja possível captar aromas com a taça em repouso, agitá-la em movimentos circulares, girando-a, faz com que eles sejam liberados de forma mais ampla. Isso porque os compostos aromáticos são liberados em contato com o ar, por serem voláteis.

Feito isso, o ideal é colocar o nariz bem junto à borda da taça e inalar brevemente numa primeira vez. Nesse primeiro ataque, normalmente, percebem-se o estado do vinho e os seus aromas... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/qual-tecnica-para-avaliar-o-aroma-de-um-vinho_11756.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 20/06/2019).

QUAL A QUANTIDADE DE AÇÚCAR CORRETA PARA CADA TIPO DE ESPUMANTE?

O licor de expedição é fundamental para determinar a quantidade de açúcar na bebida. O licor de expedição, também conhecido como licor de dosagem, entre outras coisas (conforme visto no artigo), é responsável por determinar o estilo dos espumantes de acordo com a quantidade de açúcar. Dessa forma, segundo as regras de Champagne tem as seguintes nomenclaturas:

Doux (doce) – mais de 50 gramas de açúcar por litro.

Demi-Sec (meio seco) – 32-50 gramas de açúcar por litro.

Sec (seco) – 17-32 gramas de açúcar por litro.

Extra dry (extra seco) – 12-17 gramas de açúcar por litro.

Brut – menos de 12 gramas de açúcar por litro.

Extra Brut – 0-6 gramas de açúcar por litro.

Brut Nature, ou Pas dosé, ou Dosage zéro – contêm dosagem zero ou menos de 3 gramas de açúcar por litro... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/qual-quantidade-de-acucar-correta-para-cada-tipo-espumante_11757.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 20/06/2019).

PROMOÇÕES DE VENDAS DE VINHOS

IMPORTAÇÃO “EN PRIMEUR” DE JONATHAN MALTUS 2018

Os vinhos de Jonathan Maltus têm em geral obtido notas bem mais altas depois de engarrafados do que “En Primeur” de vinhos em barrica. Um exemplo é o Le Dôme 2010 que, degustado em barrica por Robert Parker, obteve nota 94-96 e depois de engarrafado passou a nota 100. O mesmo aconteceu em 2009, quando passou de 95-97 para 99, em 2015 de 94-96 para 98+, e em 2016 de 93-95 para 99.

A safra de 2018 em Bordeaux foi excepcional e os vinhos de Maltus receberam notas altíssimas de Robert Parker’s Wine Advocate em degustação “En Primeur” em barrica. O Le Dôme, por exemplo, recebeu nota 97-99.

Em função disso resolvemos fazer uma importação “En Primeur” dos vinhos de Maltus. Lembramos que os vinhos desse produtor não são negociados na Place de Bordeaux e sua importação para o Brasil é exclusiva da PREM1UM.

Solicite mais informações em: contato@premiumwines.com.br