



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O GRANDE VINHO DA COLINA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05 **O GRANDE VINHO DA COLINA** - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*



08

“CONHEÇA FABIANA BRACCO, A URUGUAIA QUE FAZ VINHOS CHEIOS DE ENERGIA, MÍSTICA E GRAÇA”- POR ISABELLE MOREIRA LIMA

“O CHAMPAGNE NOSSO DE CADA DIA”- POR MARCELO COPELLO



10

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

04 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

12 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO FLAMENGO SERRA GAÚCHA: SUA HISTÓRIA E SEUS VINHOS

31/01/2018- 19:30

Serra Gaúcha, berço e principal produtor de vinhos finos do Brasil, não descansa; está sempre se renovando e crescendo... Rogério Dardeau, hoje um dos mais aclamados especialistas da vitivinicultura brasileira e autor do livro Vinho Fino Brasileiro, dirigirá esta imperdível degustação. Eis a relação dos vinhos: Azzul Cattacini Espumante Extra Brut – Vinícola Cattacini | Aurora Chardonnay Reserva Pinto Bandeira – Vinícola Aurora | Cristofoli Moscato de Alexandria – Vinícola Cristofoli | Don Guerino Sinais Moscato Giallo – Vinícola Don Guerino | Barão de Petrópolis Cab Franc – Empório MultiMix | Barcarola Lagrein – Vinícola Barcarola | Viapiana Expressões Marselan – Vinícola Viapiana.

Valor Individual: R\$165,00 (sócio) e R\$215,00 (convidado)

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

ABS-RIO FLAMENGO VINHOS DA ALSÁCIA

07/02/2018- 19:30

Com terroirs privilegiados, castas nobres, como a Riesling, a Gewürztraminer, a Pinot Gris e a Muscat, cuidadosamente cultivadas, o clima frio e ensolarado, bem como um dos mais baixos índices pluviométricos

do país, a Alsácia produz alguns dos mais ricos, saborosos e elegantes brancos da França. Aproveitando o calor intenso do verão, Geraldo Alão apresentará uma seleção de preciosos brancos alsacianos: Pinot Gris 2011 – Domaine Marcel Deiss | Gewürztraminer 2012 – Domaine F. E. Trimbach | Riesling Grand Cru Saering 2014 – Domaine Schlumberger | Gewürztraminer Grand Cru Sonnenglanz 2010 – Domaine Bott-Geyl | Riesling Ranggen de Thann Grand Cru 2011 – Domaine Zind-Humbrecht | Alguns desses vinhos serão harmonizados com escargots e outros comestíveis típicos da região. Ao final, será servido o Sylvaner Cuvée des Princes Abbés 2013 – Domaine Schlumberger. Aproveitem a oportunidade de degustar esses belos brancos da Alsácia!

Valor Individual: R\$352,00 (sócio) e R\$457,00 (convidado)

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

SÃO PAULO

ABS-SÃO PAULO ALBARIÑO OU ALVARINHO ?

31/01/2018- 20:00

A mesma uva, dois nomes e dois terroirs distintos separados pelo rio Minho. De um lado, a espanhola Albariño; de outro, a portuguesa Alvarinho. Em comum, a estupenda acidez e potencial de envelhecimento nos melhores exemplares, como os que degustaremos no próximo dia 31 de janeiro. De quebra, ainda teremos a presença de um “infiltrado” nesse duelo ibérico: um Albariño do Uruguai, país que tem revelado grande vocação para produzir vinhos que expressam muito bem as características dessa cepa em suas versões originais. A apresentação da próxima quarta-feira será conduzida por Marcos Scheidegger, sommelier formado na própria ABS-SP já conhecido de todos, que, em paralelo a sua atividade profissional principal, dá aulas e palestras sobre vinho. Inscreva-se logo para não perder essa degustação que, além de seu conteúdo didático (comparar diferentes expressões da mesma uva em terroirs distintos), tem também forte apelo gastronômico. Afinal, é verão e os Albariño/Alvarinho, com sua acidez refrescante, são ótimos vinhos tanto para bebericar antes de uma refeição como para acompanhar pratos à base de frutos do mar, muito consumidos nessa época do ano. Não perca!

Valor Individual: R\$80,00 (associados) e R\$60,00 (alunos associados). Convidados ou não associados R\$160,00

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



**QUER VER O SEU EVENTO
DE VINHO OU DEGUSTAÇÃO
DIVULGADO AQUI NO
VINOTÍCIAS?**

**BASTA ENTRAR EM CONTATO
PELO E-MAIL: VINOTICAS@
VINOTICIAS.COM.BR**

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.

BERINGER NAPA VALLEY PINOT NOIR 2009 – CALIFÓRNIA – ESTADOS UNIDOS



A Beringer foi fundada em 1875, e é considerada a vinícola mais antiga de Napa em operação contínua. A vinícola está registrada como um Patrimônio Histórico Nacional e do estado da Califórnia. A Beringer foi a primeira vinícola da Califórnia a oferecer passeios públicos após a revogação da Lei Seca.

Um casarão de pedra antigo com telhados de madeira pontiagudos envolto por um parque recebe os visitantes na Beringer, uma das vinícolas mais tradicionais de Napa Valley e um dos cenários mais lindos da região. Os vinhos são gostosos, mas o highlights da visita é o ambiente pomposo e caprichado da Rhine House, uma exclusividade para quem vai fazer a degustação do tipo reserva.

A vinícola convidou estrelas de Hollywood para visitar suas dependências, incluindo atores consagrados na década de 1930 como Clark Gable, Charles Laughton, e Carole Lombard. A família de Beringer vendeu o nome Beringer e a vinícola para a Nestlé em 1971, que, por sua vez, em 1996, vendeu a empresa a um grupo liderado pelo Texas Pacific Group. Desde 2011, o local é propriedade do Treasury Wine Estates, uma empresa multinacional australiana.

Notas de Degustação: Cor rubi com alguns reflexos granada. O nariz mostra aromas de frutas vermelhas maduras (como cereja e ameixa), seguidos de especiarias doces (como a canela) e ainda toques de chocolate e fumo. O paladar tem grande equilíbrio, é bem estruturado e elegante, com acidez viva, taninos aveludados e longo final.

Guarda: bebido em final de 2017, o vinho já se mostrava pronto, mas a guarda sugerida pela Bodega vai além dos 10 anos. Ou seja, ainda aguenta mais 2 anos de guarda.

Notas de Harmonização: O vinho vai muito bem com carnes assadas e suculentas, carnes de caça, de aves e cordeiro. Acompanha bem os risotos de cogumelos e queijos de massa branca ou maturação leve.

Temperatura de Serviço: 15 a 17°C por conta da evolução.

Onde comprar: em BH: a **World Wine** é representada pela **NOBILE** - Avenida do Contorno 2684 - Santa Efigênia – Tel.: (31) 3317-3499 e (31) 9692-3499.

O GRANDE VINHO DA COLINA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Ao começar a escrever sobre o assunto “Terroir”, alguns leitores do Vinotícias pediram que eu aprofundasse mais informações sobre regiões que correspondem ao tema. Há regiões famosas na França, como é o caso de Bordeaux ou Borgonha pelo volume de grandes rótulos, mas há regiões que ainda despertam curiosidade como a região de Hermitage.

E quando o assunto é terroir, Hermitage é uma das denominações de origem que mais se enquadram no tema por suas características.

A palavra francesa “Hermitage” em si quer dizer “ermida” em português, ou seja, o local onde vive um ermitão. E a história começa quando no ano de 1224, um cavaleiro cruzado chamado Gaspard de Stérimberg, retornou ferido e recebeu da Rainha Branca de Castela autorização para refugiar-se numa colina com 300 metros de altitude – a colina de Hermitage. Ele construiu uma pequena capela e uma comunidade ali se formou. Esta comunidade plantou vinhas e produziu vinhos, dando início a criação deste ícone.

A vocação vitivinícola da região já era conhecida anteriormente, uma vez que Marcial e Plínio já tinham elogiado a qualidade dos vinhos de Tegna (atual Tain L’Ermitage). Imagina-se que o cultivo da vinha na região tenha sido iniciado pelos gregos, cerca de 600 anos antes da chegada dos romanos.

O certo é que a qualidade dos vinhos produzidos a partir dos vinhedos da colina de Hermitage, com apenas 132 hectares, tornou-se conhecida, e com admiradores famosos como Thomas Jefferson, que foi o primeiro embaixador norte-americano na França. Ele visitou a região e considerou o vinho como um dos melhores do mundo. Conta-se que comprou 550 garrafas de Hermitage branco e tinto.

O apogeu dos vinhos de Hermitage ocorreu na primeira metade do século XIX, quando chegou a ser o vinho francês mais caro e o preferido da corte russa. Por ser a Syrah uma uva de grande concentração e cor, os vinhos de Hermitage eram freqüentemente usados para aumentar a cor e concentração de grandes châteaux de Bordeaux e domaines da Borgonha. A técnica além de ser importante e benéfica para estes vinhos, aumentava seus preços quando se informava que eles tinham sido mesclados com Hermitages.

No final do século XIX a Phylloxera devastou a região e os Hermitages foram praticamente esquecidos. Seu renascimento se deu a partir da década de 1980, como uma grande amostra da complexidade e qualidade potenciais da uva Syrah, num mundo globalizado pelo boom do consumo do vinho capitaneado pela mesmice dos rótulos de Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Aliás, a fama do vinho tinto é tão grande que muita gente desconhece haver a versão branca, uma vez que cerca de 76% dos vinhos são engarrafados como Hermitage tintos.

Os vinhos tintos são elaborados com Syrah, podendo ter, no máximo, 15% de Marsanne ou Roussanne, e produzidos com longa maceração (período em que a parte sólida das uvas permanece em contato com o mosto). Desta forma, cria-se um vinho de cor rubi muito profunda, encorpado. Quando jovem, o Hermitage é forte, vigoroso e robusto, com aromas de couro, café e frutas vermelhas. Com grande potencial de envelhecimento, desenvolve ao longo do tempo notas de especiarias, florais de violetas e a groselha, aromas defumados, de frutas escuras, de sous-bois, associados a uma grande intensidade de sabores.

Os vinhos brancos são elaborados com as uvas Marsanne ou Roussanne,



e produzidos geralmente com fermentação malolática, processo que reduz a acidez e proporciona maior complexidade ao vinho. Esse também é um vinho de rara suavidade, que pode ser guardado por décadas. Os aromas mais associados são frutas como amarelas como o pêsego e damasco, e frutas secas como a avelã.

Mas se estamos falando de terroir, onde está a importância de fatores como o solo, insolação e o clima? A colina de Hermitage que tem três picos crescentes, está voltada para o sul, com insolação privilegiada e que muitos, de forma errônea, consideram homogeneamente constituída de solo granítico.

Na verdade, embora o solo granítico seja a sua base, há uma grande diversidade de solos em que o pedregoso, o calcário, o argiloso e até o solo arenoso combinam-se para criar diferentes terroirs, onde se cultivam vinhedos que produzem vinhos com personalidade própria e única, resultando numa grande complexidade.

Mais ao alto e a oeste está localizado a parcela Les Bessards, que produz vinhos concentrados e potentes, originados de uvas de solo arenoso granítico, que se contrapõe ao solo mais calcário de Les Beaumes, com vinhos muito frutados, quase doces, mas sem grande intensidade. Em L'Hermitage, os solos são muito ricos em ferro e as uvas ali cultivadas dão origem a vinhos extremamente tânicos e poderosos.

Este é um dos grandes segredos do Hermitage: utilizar uvas oriundas do maior número de parcelas de vinhedos possíveis, resultando em vinhos mais complexos e equilibrados, o que explica por que os produtores mais reconhecidos da região, como Gerard Chave, Paul Jaboulet Aîné ou Chapoutier possuem o maior número de parcelas.

Há outro ponto importante a considerar-se que é a predominância da uva Syrah, uma vez que a legislação local permite a adição de até 15% de uvas brancas (Marsanne e Roussane), o que na realidade quase nunca acontece.

Os vinhos tintos são vinificados de maneira tradicional, sem grande controle de temperatura e sem passagem exagerada por madeira nova dando uma certa rusticidade ao produto final, mas que torna o Hermitage um vinho diferenciado e difícil de se imitar.

O Hermitage branco é feito a partir da potente e alcoólica Marsanne e pela aromática e mais delicada Roussanne. Na sua juventude, o vinho mostra seu caráter frutado, com belo corpo e baixa acidez. Com bom potencial de guarda, quando atinge 10 a 15 anos, desenvolve aromas muito complexos, com frutas em compota e frutas secas como nozes e avelãs.

A região produz ainda o "Vin de Paille", que é um vinho naturalmente doce feito sem adição de álcool, de cor âmbar, suave ou licoroso, obtido principalmente a partir de vinhas velhas de Marsanne. As uvas, colhidas no auge de sua maturação, passam pelo processo de apassimento, sendo desidratadas em esteiras de palha (daí a origem do nome – Vinho de Palha), em temperatura ambiente e ventilação natural, por pelo menos 45 dias, a fim de concentrar compostos, açúcares e sabores.

Entre o Natal e o final de fevereiro, é feita uma pressão lenta e cuidadosa das uvas secas com rendimento de suco muito baixo, verdadeiramente gota a gota (100 kg de uvas dão 18 a 25 litros de vinhos de palha). O mosto rico deve fermentar lentamente. A fermentação cessa naturalmente assim que o mosto atinge 15 a 16% do volume, mantendo 60 a 100 gramas de açúcar residual não processado.

No final do período de sua produção, os vinhos que possam beneficiar da menção de "vinho de palha" não podem ser colocados no mercado consumidor antes de 1º de junho do segundo ano que segue o da colheita. Esse vinho apresenta aromas de mel, nozes e caramelo, com notas de especiarias, aromas de frutas confitadas como a ameixa ou geléia de laranja e também é um vinho de guarda, com grande longevidade (mais de 50 anos).

Para quem está acostumado com a potência dos vinhos de Bordeaux e a elegância dos vinhos da Borgonha, os Hermitages do Rhône são uma bela surpresa. 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

“VINHO DE VERÃO NÃO EXISTE” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 27/01/2018

Eles reaparecem nesta época, recebo todo dia uma sugestão de vinhos para o verão. Até parece que faz sentido, beber algo mais leve no calor. Mas os que fazem sua propaganda oferecem tintos, brancos, espumantes, de todos os estilos, sempre para beber na piscina. Ou seja, vinho do verão é o vinho que se quer vender. Aberração da época, o vinho do verão nunca existiu.

Vou explicar com calma. Quem esquenta e parece pesado ao corpo não é a cor ou o estilo da bebida, mas o seu teor alcoólico. Qual o drinque mais “refrescante”? Os coquetéis cítricos, como gim tônica e caipirinha, por exemplo? Eles dão uma sensação de matar a sede.

Gim tônica é uma das bebidas favoritas ao ar livre num dia muito quente, a tônica é efervescente, tem o limão acidinho. Mas, escondido ali naquele copo de alegria, está uma dose de gim. É bem fácil beber dois destes clássicos, descem feito água gelada, na hora é delicioso, depois, tendo consumido duas doses de um destilado com mais de 40 volumes de álcool, vem o sufoco.

Numa aritmética bem simples, dois gim tônicas equivalem a quase meia garrafa de vinho, mesmo de um vinho potente, com 15 volumes de álcool. E se leva mais tempo para beber o vinho que os drinques, o que faz o efeito do álcool ainda mais eficaz no gim.

E mais, vivemos num país mais quente que frio, chamamos as estações por seus nomes por tradição e para pontuar o calendário, verdadeiramente só temos calor e frio (falo de São Paulo, se considerar o Brasil todo há lugares em que é só calor mesmo). Se fizesse algum sentido beber os tais vinhos de verão, seriam eles que beberíamos o ano todo, uma mesmice que contraria o prazer de provar tantos vinhos disponíveis.

Há ainda outro ponto, continuamos comendo feijoada, moquecas, churrasco, frituras. Países quentes costumam ter comidas picantes, como a tailandesa, os pratos de mole no México. E os pratos paraenses, dentro daquele calor úmido de Belém, é maravilhoso tomar na rua uma cuia de tacacá. Não sou cientista, entendo experimentando que o alívio sudorento que vem depois de comer um ultrapicante curry indiano é como frescor. O efeito aquecedor de comidas e bebidas pode ser agradável no calor, e não o contrário...

Leia o artigo completo em: <http://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/01/1953589-vinho-de-verao-nao-existe.shtml>

Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos ‘As Crônicas Mundanas de Glupt!’ e ‘Vinhos que cabem no seu bolso’. Escreve aos domingos no Jornal Folha de São Paulo.

“ENOTECA CELEBRA 10 ANOS VALORIZANDO OS VINHOS NATURAIS”- POR SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 22/01/2018

Chamada carinhosamente de Enoteca, a Enoteca Saint VinSaint está em festa. O restaurante do casal Lis Cereja e Ramatis Russo comemorou nesta segunda (22) dez anos de um projeto que parece se reinventar a cada temporada e que valoriza, como poucos, os produtos cultivados e elaborados de maneira natural e artesanal. Neste ano, por exemplo, o restaurante deixa de abrir aos almoços para ter tempo para levar boas informações para frente, com cursos, workshops, feiras, e também para aprimorar a brigada e focar na produção de hortifrúti, leites e ovos, como Lis escreve em seu blog.

A casa abriu em 22 de janeiro de 2008, dia de Saint VinSaint, o padroeiro do vinhateiros. E como o tempo passa rápido, lembro que conheci a Lis e o Ramatis antes deste sonho conjunto. Lis e eu tínhamos a mesma confraria de vinhos, um grupo de mulheres que, infelizmente, hoje se encontra muito pouco. Ela já cozinhava bem, dizia que era consequência da faculdade de nutrição, e trabalhava para a vinícola chilena Morandé. Ramatis era um sommelier promissor, que parecia que iria revolucionar a carta do restaurante Emiliano, em São Paulo.

Valorizar os vinhos biodinâmicos: uma das bandeiras do casal Lis Cereja e Ramatis Russo. O fato é que a Enoteca abriu em uma pequena casa na Vila Nova Conceição, bairro nobre de São Paulo, então apenas com a Lis e seu plano de valorizar os vinhos biodinâmicos. O casal se formou logo depois, e a Enoteca foi ganhando sua cara atual e se consolidando como um porto seguro para quem quer saber mais, ou simplesmente consumir, produtos sem agrotóxico. Os vinhos tiveram papel importantíssimo nesta trajetória: lembro quando a Lis decidiu só trabalhar com os rótulos naturais, orgânicos e biodinâmicos, muitos deles brasileiros. Foi um marco.

Depois, o casal criou a Naturebas, uma feira que reúne produtores de vinhos (principalmente) brasileiros e estrangeiros, seguidores desta tendência. O evento nasceu pequeno, no espaço do restaurante, mas logo lotou e mostrou que, goste ou não, este é um segmento que tem seus seguidores (ainda bem). Tem lista de espera para cada edição anual da Naturebas.

Outro marco, mas não do vinho, foi quando o casal saiu de São Paulo e foi morar numa chácara. Daí para a Enoteca se transformar em um dos únicos lugares na gigantesca São Paulo, com cozinha 100% orgânica, artesanal e com produção própria, foi um passo. Agora, o que esperar dos próximos dez anos? Tenho certeza que boas surpresas.

“CONHEÇA FABIANA BRACCO, A URUGUAIA QUE FAZ VINHOS CHEIOS DE ENERGIA, MÍSTICA E GRAÇA”- ISABELLE MOREIRA LIMA

ESTADÃO - PALADAR - 24/01/2018

Produtora tem rótulos eleitos revelação dois anos seguidos no guia Descorchados com o melhor da produção da América do Sul.

A primeira vez que vi a uruguaia Fabiana Bracco não acreditei naquela mulher: subiu ao palco da degustação de Descorchados 2017 para apresentar seu Grand Ombú Cabernet Franc (R\$ 526,75 no site da Valduga), com alta acidez, elegância e perfil europeu, com aroma de frutas negras e erva tostada. Mas, antes de qualquer coisa, perguntou, em português perfeito, se queríamos ouvir algo da Cássia Eller.

Fabiana faz vinhos hoje com o auxílio do primo, responsável pelos vinhedos, e com um enólogo consultor. Há anos está no métier, ajudava seu pai, produtor de vinho de mesa; depois ajudou os Pisano a exportar para o mundo. Mas poderia fazer comédia e fácil, fácil desbancar humoristas de peso em uma competição de stand-up. Basta sua reação ao convite para apresentar seu Ombú Reserve Petit Verdot (R\$ 132,55), outro destaque da vinícola, em uma reunião de mulheres. Notou que estavam todas morrendo de tédio com a apresentação das produtoras anteriores, que destacavam detalhes mínimos de vinificação e descreviam com precisão notas de degustação indecifráveis. “Resolvi comparar meu vinho com um belo homem, de ombros largos, competente e fim longo. Todo mundo entendeu rapidinho”, conta. E não precisa dizer que a plateia ficou mais engajada e veio abaixo em risadas...

Leia o artigo completo em: <http://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,conheca-fabiana-bracco-a-uruguaia-que-faz-vinhos-cheios-de-energia-mistica-e-graca,70002164135>



“O CHAMPAGNE NOSSO DE CADA DIA”- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 27/01/2018



Inimaginável um Reveillon sem Champagne, inconcebível um pódio de Fórmula 1 sem Champagne, incompreensível um casamento sem Champagne, imperdoável o batismo de um navio sem Champagne. Champagne é alimento básico da alma, razão essencial da felicidade. Nem todo espumante pode ser chamado de Champagne. “O” Champagne é o vinho espumante feito exclusivamente na região de Champagne, ou “a” Champagne.

La Champagne - A região de Champagne, ou “La Champagne” se localiza a 145 Km a nordeste de Paris. É a região vinícola mais ao norte da França (48-49,5°N de latitude), de clima frio e úmido, com influencia marítima e continental ao mesmo tempo. A temperatura média anual é de 19°C, com cerca de 650mm de chuvas. O solo é predominantemente calcário, que permite boa drenagem. Os vinhedos geralmente são colinares, aproveitando melhor a luz do sol. As altitudes são modestas, e vão de 60 a 360 metros. A produção de Champagne hoje se aproxima das 400 milhões de garrafas ao ano.

Uvas - O Champagne é feito sempre a partir de três castas (solo ou misturadas). As tintas Pinot Noir e Pinot Munier (das quais se faz um vinho branco) e a branca Chardonnay. Geralmente as tintas emprestam à mistura caráter mais austero, mais corpo, aromas de frutas vermelhas, enquanto a Chardonnay dá mais cremosidade e elegância.

Como se formam as bolhas - O Champagne é sempre o produto de duas fermentações. Primeiro elabora-se um “vinho base” que será re-fermentado, ganhando espuma. A fermentação alcoólica é a reação química de transformação dos açúcares da uva e álcool. Um dos produtos desta reação química é o gás carbônico. Quanto esta fermentação é feita em recipientes hermeticamente fechados (no caso a garrafa de Champagne) este gás se dissolve no líquido, e só é liberado quando “estouramos” a rolha!

Método de elaboração ou champanhização - Os principais métodos de elaboração de vinhos espumantes em todo o mundo são o Champenoise e o Charmat. Na região de Champagne só é permitido o uso do método Champenoise, no qual a segunda fermentação é feita na própria garrafa. No método Charmat a 2ª fermentação acontece em grandes recipientes de inox. Geralmente os Champenoise são mais finos e de perlage de melhor qualidade.

Perlage - É conjunto de borbulhas do espumante. Quanto menores as bolinhas e mais abundantes melhor, o espumante será mais fino e agradável no palato.

Corte ou Assemblage - É o primeiro passo na elaboração do champagne. É a mistura de diversos “vinhos base” que serão re-fermentados para se tornar o Champagne. As maisons produzem ou compram uvas de vários vilarejos e misturam os vinhos produzidos para elaborar seus assemblages, ou cortes, que resultarão no Champagne. Um assemblage pode ser uma mistura de dezenas de vinhos (às vezes mais de 70), de uvas provenientes de vários vilarejos e de safras diferentes.

Licor de tirage e 2ª fermentação ou Prise de Mousse - O vinho base passa então por uma 2ª fermentação, também chamada de tomada de espuma ou prise de mousse que o transforma de vinho de mesa em vinho espumante. Isto acontece dentro da garrafa definitiva, a mesma em que depois será comercializado. O vinho base é colocado dentro da garrafa com o licor de tirage – formado por açúcar e vinho no qual foram cultivadas leveduras treinadas especialmente para produzirem um bom champagne. Estas leveduras constituem um dos segredos dos produtores. A garrafa é então fechada com uma “chapinha” provisória. A prise de mousse dura cerca de três meses. Ao fim deste tempo, pode-se ver no fundo das garrafas (deitadas) as borras depositadas. A etapa seguinte é o tempo de amadurecimento do Champagne com suas borras.

Leia o artigo completo em: <http://www.marcelocopello.com/post/o-champagne-nosso-de-cada-dia>

JON BON JOVI LANÇA VINHO ROSÉ – (26/01/2018) - Jon Bon Jovi é a mais nova celebridade a lançar seu vinho. E dentro a onda atual chamada de “real man drink pink” (homens de verdade beber rosé), ele está lançando um rosado do Languedoc (sul da França). O novo vinho, chamado de “Diving into Hampton Water” é elaborado com as tintas Grenache, Cinsault and Mourvèdre. O nome é inspirado dos dias que Jon e seu filho Jesse (sócio no empreendimento) passaram nos Hampton (balneário de luxo próximo a Nova Iorque-EUA).

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/jon-bon-jovi-lanca-vinho-rose>

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>

“ESQUEÇA O ENOLOGUÊS DO ESPECIALISTA, A VERDADE ESTÁ NO VINHO” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 13/01/2018

Quando estamos à mesa, num almoço ou num jantar, faz sentido tentar decifrar e descrever cada partícula do vinho? O que realmente ganhamos se passarmos a refeição a fazer uma revisão das nossas memórias gustativas, a imaginar todos os cheiros e sabores da nossa vida para ver quais se encaixam naquele vinho em concreto?

Sem qualquer ironia, curvo-me perante todos aqueles que ao provarem um vinho descobrem mil e um aromas e sabores. É quase intimidante a facilidade com que alguns enumeram frutas, flores, especiarias e tudo o que se possa imaginar que vão encontrando num vinho à medida que levam o copo ao nariz e fazem circular um pouco de líquido pela boca. É nessas alturas que penso dedicar-me de vez à agricultura e deixar a crítica de vinhos para quem sabe.

Porém, também é nessas alturas que me lembro das palavras sábias da renomada crítica inglesa Jancis Robinson. Na introdução do seu livro Curso de Vinhos, ela escreve o seguinte: “O que interessa no vinho é que dê o maior prazer ao maior número possível de pessoas. Quem diga outra coisa - por exemplo, que apreciar um vinho é coisa difícil, só ao alcance de uma elite muito especial que saiba merecê-lo - deve ser tratado com desprezo. Pela minha experiência, alguém que se afirma perito em vinhos tem, invariavelmente, pouco a oferecer, a não ser preconceitos.”

Ninguém prova um vinho da mesma maneira, nem o vinho sabe exactamente igual a mais do que uma pessoa. Há vinhos que dizem pouco a uns e que a outros os deixam emocionados, porque despertam neles boas memórias. A prova tem muito de emocional e de físico. Se estivermos tristes, de certeza que avaliamos o vinho de maneira diferente do que se estivéssemos alegres. Por outro lado, o vinho também tem vida própria, também se vai transformando, umas vezes para melhor, outras para pior. Por isso é que em relação a certos vinhos velhos se diz que não há boas colheitas, mas sim boas garrafas.

Cada um de nós é único e o impacto que um vinho nos provoca também é único. Logo, ninguém deve ficar deprimido se não encontrar num tinto a nota a alcaçuz ou o toque a pederneira que só o especialista vislumbra. O que é que isso muda no prazer final? É por conseguirmos detectar e descrever muitas especiarias e notas mais químicas que o vinho nos vai saber melhor?

Claro que conseguir detectar alguns defeitos, como o famoso cheiro a rolha, ou conhecer melhor o perfil das castas e das regiões pode ajudar-nos a perceber melhor o vinho e a tirar ainda mais prazer dele. Não perdemos nada em querer saber sempre um pouco mais. O pior é quando nos tornamos descritores, em vez de provadores, quando trocamos a linguagem básica da emoção pela linguagem pseudo-erudita da tribo, o enologuês. A verdade está no vinho (já dizia Kierkegaard), não no especialista.

O mais fascinante no vinho é a sua dimensão social. É podermos desfrutá-lo com alguém, de preferência com quem mais gostamos. Esta frase tão simples é todo

um programa filosófico. Tem a ver com prazer e partilha, duas condições essenciais para suportarmos melhor ou dar mais sentido à nossa existência. Ora, quando estamos à mesa, num almoço ou num jantar, faz sentido tentar decifrar e descrever cada partícula do vinho? O que realmente ganhamos se passarmos a refeição a fazer uma revisão das nossas memórias gustativas, a imaginar todos os cheiros e sabores da nossa vida para ver quais se encaixam naquele vinho em concreto? E mesmo que estejamos numa prova técnica, sem comida, faz sentido ser tão minucioso na descrição de um vinho?

Embora a quantidade de evocações gustativas possa ser reveladora da complexidade de um vinho (e também da sensibilidade do provador), não ganhamos muito em irmos ao detalhe quase microscópico, quando o essencial se resume a meia dúzia de conceitos. Porque o essencial é saber se o vinho é equilibrado ou desequilibrado nos seus principais alicerces (álcool, acidez, estrutura, aroma, sabor), se é simples ou complexo, se expressa ou não as castas e o lugar, se tem algo que o distingue e diferencia. No fundo, se é mau, bom, muito bom ou extraordinário.

Ok, já imagino a resposta: “Mas o que é extraordinário para ti pode ser mau para mim.” Aqui já não há nada a fazer. A subjectividade é isto mesmo. Vale a pena refutar quem acha que o vinho bom é aquele de que se gosta? Se se gosta, como pode ser mau? Por vezes até pode. Hoje, apreciamos coisas que antes detestávamos, e vice-versa. O gosto educa-se. Por isso é que é tão importante provar, comparar e estar sempre de mente aberta, sem preconceitos e ideias feitas, como essa de acharmos que os nossos vinhos são os melhores do mundo. Enquanto não provarmos os vinhos dos outros, os nossos vão ser sempre os melhores.

Provar muito e comparar muito, mas sem complicar, para não desperdiçarmos o melhor do vinho. No liceu tive um professor de Filosofia que, quando o questionei sobre o sentido da vida, de onde viemos e para onde vamos, me respondeu: “A melhor resposta é não pensar nisso”. Com o vinho devemos usar da mesma sabedoria. O vinho é para ser desfrutado, não para ser dissecado. Dessa parte encarregam-se os investigadores. Mas até desses devemos desconfiar. Quase todos os meses surge um novo e contraditório estudo sobre os efeitos do vinho na saúde. Um dos últimos é dos bons: diz que beber um copo de vinho faz melhor ao cérebro do que resolver uma equação matemática ou jogar sudoku. Qualquer dia ainda vão falar bem das sopas de cavalo cansado. **Pedro Garcias** é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público, jornal a que está ligado desde a sua fundação, em 1990. É também produtor de vinho e azeite no concelho de Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

05 A 16 DE ABRIL 2018 – GUATEMALA, CORAÇÃO DO MUNDO MAIA



Desta vez a opção não é um destino exclusivo de vinho, mas de boa e ancestral culinária e ainda maior legado histórico e cultural do período pré-hispânico, o GastroCultural **GUATEMALA, O CORAÇÃO DO MUNDO MAIA** a ser realizado entre os dias 5 a 16 ABR 2018. É um programa mais leve, sem tantas visitas e longos deslocamentos, com duração de 11 noites.

Internamente pegamos um voo ida e volta a Flores, lá bem ao norte a região de amplas e profundas florestas de El Petén onde se encontram os importantes sítios arqueológicos de Yaxhá e

Tikal, este último o maior do Mundo Maia, chamado da Cidade Perdida.

E depois, no sul nos movimentamos entre a capital Cidade de Guatemala, a Antígua Guatemala, Patrimônio da Humanidade, e o Lago Atitlán considerado um dos mais lindos no planeta. Conheceremos mais sobre o café, um dos mais reconhecidos no mundo, e faremos duas oficinas culinárias com duas chefs bem reconhecidas da comida típica e tradicional guatemalteca, além de também conviver com as mulheres tecedoras descendentes dos maias.

Mais informações: Zênithe Travelclub - (31) 3225-7773, ou operacoes@zenithe.tur.br

02 A 08 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

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. Além dos vinhos, a região vem despontando como produtora de azeites, e já é reconhecida como uma grande produtora de queijos de qualidade.

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MAIOR BIBLIOTECA DE VINHOS DO MUNDO ESTÁ COM NOVO ACERVO

A instituição, ligada à universidade UC Davis, recebeu doações do inglês Hugh Johnson.

Um dos principais críticos de vinho do mundo, o inglês Hugh Johnson decidiu doar suas anotações e manuscritos de seus livros, entre eles o “Atlas Mundial do Vinho” e “A História do Vinho”, para a universidade UC Davis, uma das principais entidades de estudos sobre enologia no mundo. Assim, a biblioteca Peter J. Shields contará também com exemplares de seu trabalho jornalístico, programas de TV, notas e transcrições de palestras e tudo mais que o autor acumulou durante 50 anos de carreira.

A biblioteca de UC Davis já conta com mais de 30 mil livros de vinhos, além de uma coleção especial de manuscritos raros, mapas e impressos desde 1450 a 1900. “É a maior biblioteca de vinho do mundo”, afirmou Johnson. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 23/01/2018).

VOCÊ BEBE COM RESPONSABILIDADE?

Descubra em testes simples e saiba quando é preciso se cuidar. Vinho no jantar, cerveja no happy hour, caipirinha no churrasco. Será que você tem bebido de maneira consciente? O limite diário recomendado pela Organização Mundial de Saúde (OMS) é de 30 gramas de álcool para homens e 20 gramas para mulheres. Mas o que esses números significam na prática?

A ferramenta online Drinkiq, criada pela fabricante de bebidas Diageo para esclarecer a importância do consumo responsável, traduz esses números: uma dose de destilado, uma taça de vinho e um copo de cerveja têm a mesma quantidade de álcool: 10 gramas. O limite da OMS é de duas medidas dessas para mulheres e três para homens. (Fonte – ESTADÃO - Menu – 19/01/2018).

ADEUS A BRUNO GIACOSA

Lendário produtor de Barolo e Barbaresco e ícone do vinho no mundo e na Itália morre aos 88 anos, em Alba. Mais uma grande perda para o mundo da enologia. Bruno Giacosa, um dos maiores nomes da produção de vinhos italianos, faleceu neste final de semana em Alba, comuna italiana da região do Piemonte. Aos 88 anos de idade, o enólogo deixa duas filhas, Bruna e Marina, que estiveram ao seu lado no triste acontecimento.

Bruno foi o maior representante da escola tradicional piemontesa, produzindo excelentes Barolo e Barbaresco, sempre entre os melhores do país. Em 1982, começou a adquirir os próprios vinhedos e hoje, devido ao talento e enorme sucesso, o Azienda Agricola Falletto reúne cerca de 20 hectares de vinhas, onde ocorre todo o processo de viticultura e produção dos famosos rótulos.

Junto à vinícola Vietti, um de seus maiores feitos foi o cultivo da uva branca regional Arneis, ajudando a salvá-la de extinção. Em janeiro de 2006, Bruno sofreu um derrame que o deixou inapto para trabalhar na vinícola. Desde então sua filha Bruna Giacosa tem assumido as rédeas da empresa. (Fonte – PRAZERES DA MESA - 22/01/2018).