

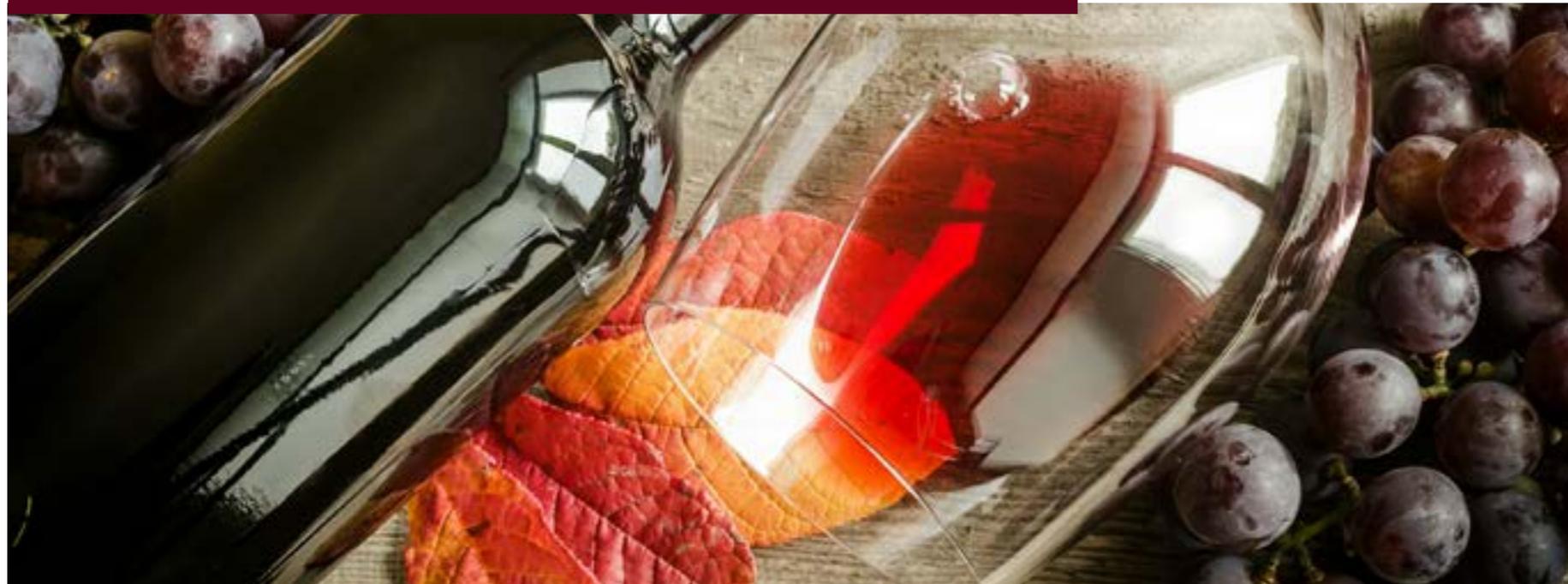


VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

QUANTO VINHO TOCA AO CORAÇÃO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

QUANTO VINHO TOCA AO CORAÇÃO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"PESSOAS QUE BEBEM COM RESPONSABILIDADE SÃO MAIS FELIZES"
- POR MARCELO COPELLO**



07



"ENCONTRANDO O CORAÇÃO DO ZINFANDEL" - POR ELIN McCOY

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **VIAGENS**

12 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

LAURA HARTWIG LA LUCA MERLOT 2017 – SANTA CRUZ – COLCHAGUA VALLEY - CHILE

Localizada no Valle de Colchagua, é uma das mais premiadas do Chile da atualidade, apesar de ser uma vinícola jovem, fundada em 1990. Uma verdadeira “vinícola boutique” que faz parte do MOVI – “Movimiento de Viñateros Independientes”, uma associação que busca mostrar que o vinho chileno carece de personalidade. Tem 145 hectares plantados de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Carménère, Malbec, Syrah e Petit Verdot, com uma viticultura sustentável – biodinâmica e de baixo impacto. Praticamente todos os seus vinhos receberam pontuações acima de 90 em listas e guias. Atenção ao Laura (96 pontos no James Suckling e considerado um dos 100 melhores Vinhos do Chile pelo especialista), Laura Hartwig Edición de Familia (também no Top 100 James Suckling), Laluca Malbec e Laluca Merlot. Este Merlot é maturado por 10 meses em ovo de cimento. “Laluca” é o nome que com carinho a família e os mais próximos chamavam Laura Hartwig.

Corte de uvas: Merlot 100%.

Notas de Degustação: Cor rubi de boa intensidade, brilhante. Aromas de frutas vermelhas como cerejas e ameixas maduras, evoluindo em camadas para toques de pimentão vermelho, menta, eucalipto e leve alcairão. No paladar o corpo é médio, com boa acidez, taninos finos e bom equilíbrio. Vinho com ótima estrutura e com fim de boca muito agradável. Fácil de beber e gostar, com perfil gastronômico.

Estimativa de Guarda: para beber ou guardar mais 2 anos.

Premiações: 90 pontos James Suckling 2018 | 91 pontos Descorchados entre os melhores Merlot 2019 | 90 pontos Revista & e Guía La Cave 2018.

Notas de Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, Costeletas de cordeiro na brasa, Costelinha de porco ao molho barbecue; Carnes com molhos de funghi, Queijos com cura média. Acompanhou muito bem um Steak au Poivre com Batatas Rústicas.

Serviço: servir entre 16 e 17°C. Em dias mais quentes, experimente baixar a temperatura para os 15°C de forma a realçar mais o seu lado frutado.

Faixa de Preço - \$\$

Em BH: ALEX ORDONES – WineChefBr - Tel: (31) 98977-8990.



QUANTO VINHO TOCA AO CORAÇÃO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

À medida que a pandemia criou o afastamento dos grupos de amigos e o mercado on-line e delivery passou a atender a demanda por vinhos e outras bebidas, o amante de vinho percebeu que o seu consumo certamente cresceu. Se antes era quando o final de semana se aproximava, e as pessoas consumiam garrafas de vinho em bares, restaurantes e residências ao redor do mundo, prontas para descontraírem e relaxar, agora isto tem sido muito mais frequente. É uma pergunta que vale a pena ser feita: é se o vinho é bom para o seu coração: verdadeiro ou falso?

Esta relação com o vinho tem uma longa história, cerca de 8.000 anos! A vinícola mais antiga conhecida, datando de 4100 a.C., foi descoberta em 2010 por arqueólogos em uma caverna na Armênia. O vinho era usado em cerimônias pelos egípcios, comercializado pelos fenícios, homenageado pelo deus grego Dionísio e pelo deus romano Baco. Em 2014, a humanidade consumia mais de 24 bilhões de litros de vinho todos os anos em todo o mundo.

Então, por que o vinho é tão popular? Além de seus sabores e capacidade de ajudar as pessoas a relaxar, o vinho ganhou uma espécie de reputação como um álcool "saudável" - com pesquisadores no passado observando associações entre o consumo de vinho tinto na França e menor incidência de doenças cardíacas.

No entanto, o consumo de vinho também é conhecido por aumentar os riscos de problemas graves de saúde, incluindo cirrose hepática, morte cardíaca súbita, cardiomiopatias alcoólicas e distúrbios do ritmo cardíaco. O consumo excessivo e o mau uso crônico de álcool são fatores de risco que contribuem para o aumento da doença global.

Como o bebedor médio sabe em que e quem acreditar? E quanto vinho beber é seguro?

Pesquisadores médicos têm estudado o assunto e algumas publicações fazem uma análise aprofundada da anatomia do vinho. Isso incluiu a análise dos riscos e benefícios do consumo, comparações com outras bebidas alcoólicas e uma discussão sobre os benefícios para a saúde muito divulgados do vinho.

VINHO E DOENÇAS CARDÍACAS - A intriga científica moderna em torno do vinho cresceu imensamente desde a década de 1970, quando grandes estudos internacionais relataram pela primeira vez uma ligação entre o consumo leve a moderado de álcool e taxas mais baixas de ocorrência de doença isquêmica do coração (DIC) e mortes associadas. DICs são um grupo de doenças caracterizadas pela redução do fluxo sanguíneo para o coração e são responsáveis por mortes significativas em todo o mundo.

Resultados semelhantes foram relatados individualmente para vinho, especificamente vinho tinto. Este fenômeno foi eventualmente cunhado como "o paradoxo francês" após Renaud e de Lorgeril, dois cientistas que se tornaram conhecidos por este trabalho, observaram um risco relativamente baixo de mortalidade associada a DIC em bebedores de vinho tinto, apesar do consumo de uma dieta rica em gordura saturada.

Isso significa que o vinho tinto é bom para o coração? Esta é uma questão complexa e ainda não há consenso sobre a resposta. Mais de um fator precisa ser considerado para explicar essa situação. Os padrões de consumo de álcool, as características do estilo de vida e a ingestão alimentar são importantes para os indivíduos obterem um perfil cardiovascular saudável.

A dieta mediterrânea foi apresentada como uma explicação. Essa dieta enfatiza o consumo de alimentos vegetais, além do consumo moderado de vinho tinto, e foi rotulada como benéfica por comitês consultivos científicos.

Na dieta mediterrânea, o baixo consumo de gordura saturada, ênfase em um estilo de vida saudável e, de forma mais independente, ácido alfa-linoléico (um ácido graxo essencial) e vinho tinto, pode permitir que esta dieta confira os benefícios cardioprotetores pesquisados.

COLESTEROL, INFLAMAÇÃO, PRESSÃO ARTERIAL - O vinho tinto contém mais de 500 substâncias químicas diferentes. Uma classe, chamada de "polifenóis", foi amplamente investigada por conferir os efeitos antioxidantes e anti-inflamatórios aparentes do vinho tinto.

Acredita-se que o álcool e os polifenóis tenham vários impactos positivos na saúde. Um é uma contribuição para um aumento no colesterol HDL ou "colesterol bom" e uma diminuição na oxidação do LDL ou "colesterol ruim". Eles também contribuem para a diminuição da inflamação. Acredita-se que eles aumentem a sensibilidade à insulina. E eles são entendidos para melhorar a pressão arterial.

Não existe um padrão consistente quando o vinho é comparado a cerveja e destilados. Alguns relatam a superioridade do vinho em uma redução de DIC e mortalidade. Outros relatam isso para cerveja e destilados. Outros sugerem que não há diferença. Isso sugere que o álcool e os polifenóis contribuem para explicar o paradoxo francês, além dos fatores de estilo de vida.

Apesar dos efeitos benéficos do consumo de vinho e álcool, beber ainda é um potencial fator de risco para fibrilação atrial, a "alteração de ritmo" mais comum do coração.

QUANTO VOCÊ PODE BEBER? - Em grande parte da pesquisa, os efeitos adversos foram cada vez mais observados com o consumo excessivo de vinho, enquanto a ingestão de baixa a moderada reduziu os riscos de DIC e mortalidade.

Em resposta, vários órgãos governamentais surgiram com diretrizes para o consumo de álcool. Estes seguem padrões semelhantes, mas variam notavelmente por país e fonte. E a definição de “uma bebida padrão” usada em cada diretriz é altamente variável e discrepante entre as fronteiras dos países. Isso causa grande confusão. Os leitores devem ser cautelosos com isso ao interpretar as diretrizes de consumo de álcool.

A Organização Mundial da Saúde recomenda o consumo de álcool de baixo risco, não mais do que dois drinques padrão por dia (150ml por taça), com pelo menos dois dias sem beber durante a semana. Aqui, uma bebida padrão é definida como 10 g de etanol puro. Mas lembre-se que os vinhos agora têm cada vez mais álcool como resultado da fermentação das uvas maduras.

A American Heart Association recomenda álcool com moderação - menor ou igual a uma a duas taças (150 ml) por dia para homens e uma taça por dia para mulheres.

O Dietary Guidelines for Americans 2015-2020 desenvolvido pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos recomenda um consumo moderado de álcool. Isso equivale a até duas taças padrão (150 ml) por dia para homens e uma para mulheres. Aqui, uma bebida padrão é definida como 14 g de etanol puro.

OPORTUNIDADES DE PESQUISA FUTURA - Os dados observacionais sobre o consumo de álcool e a saúde cardíaca sugerem que uma ingestão leve a moderada, em quantidades regulares, parece ser saudável. No entanto, quando modelos matemáticos foram aplicados para determinar a causalidade (uma abordagem conhecida como randomização Mendeliana), os resultados foram misturados.

Alguns estudos descobriram que o consumo de álcool leve a moderado é benéfico, enquanto outros relataram que o consumo de álcool a longo prazo é prejudicial para o coração.

Para os médicos, é bastante claro o que recomendar aos pacientes quando se trata de dieta, exercícios e tabagismo. Dadas as inconsistências nas descobertas relacionadas ao álcool, e especificamente ao vinho, as recomendações para o consumo são menos óbvias.

Também para os bebedores de vinho, as respostas definitivas sobre vinho e saúde permanecem indefinidas. Existe, no entanto, um imenso potencial de pesquisa nesta área para o futuro.

Em resumo, neste momento, ao que tudo indica o mais seguro é o que a Organização Mundial da Saúde recomenda como consumo de álcool de baixo risco, não mais do que dois drinques padrão por dia (150ml por taça), com pelo menos dois dias sem beber durante a semana. E não deixe de praticar exercícios. O sedentarismo pode te matar, apesar de ser bebedor de vinho !!! Saúde !!! (Resultado de pesquisas na internet).

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

“BOM MOMENTO DO VINHO BRASILEIRO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 04/09/2020

A despeito das adversidades, a vitivinicultura nacional tem que ser elogiada e merece essa fase positiva que está aproveitando.

“Nunca vedi tanto na vida”. A frase, dita na semana passada por um produtor gaúcho, reflete o bom momento que o vinho brasileiro está vivendo. Não me atrevo a citar números que quantifiquem o aumento do consumo nos últimos meses, por não existir um instituto de pesquisa especializado (como a Nielsen fez com cervejas) que apure o que de fato foi vendido – os levantamentos existentes se baseiam em produção, disponibilidade e comercialização, tudo junto - , além de que fatores sazonais dificultam comparações quando se toma por base períodos relativamente curtos e excepcionais, como o atual – mas é notório que o consumo de vinhos finos brasileiros cresceu, inclusive, proporcionalmente, mais do que os importados.

É bem verdade que a desvalorização do real, penalizando os produtos estrangeiros, ajudou, mas aos menos dois outros fatores contribuíram para que isso acontecesse: as ótimas safras de 2018 e 2020 no Brasil ajudaram a promover o bom patamar qualitativo atingido pelos vinhos nacionais nos últimos anos, e o fato de os consumidores terem se habituado a comprar on-line atenuaram os problemas de logística e distribuição que as vinícolas do Sul sempre tiveram, o que dificultava fazer chegar as garrafas aos grandes centros... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-bom-momento-do-vinho-brasileiro.ghtml>

“PESSOAS QUE BEBEM COM RESPONSABILIDADE SÃO MAIS FELIZES” - MARCELO COPELLO

VINOTECA – BACO MULTIMÍDIA - 03/09/2020

Um estudo a longo prazo sugere que o consumo moderado de álcool está ligado a uma menor incidência de doenças e melhor estado emocional.

O consumo de álcool de forma consistente e responsável está ligado a um aumento geral de saúde e bem estar, de acordo com um estudo com canadenses em meia idade. Aqueles que mantinham seu consumo semanal sensato, de acordo com os autores, também diziam estar se sentindo mais felizes e tinham menos reclamações em comparação com aqueles que não bebiam ou pararam de beber.

A pesquisa, publicada em 2017 no Journal of Studies on Alcohol and Drugs (Revista de Estudos em Álcool e Drogas), acompanhou aproximadamente 5.400 canadenses por 14 anos. Os autores operaram primeiro fora da Universidade Estadual em Oregon, com a ajuda de centros de saúde em Quebec e Ontário.

Os voluntários raramente mudavam seus hábitos de consumo, com a quantidade sensata de álcool sendo até 21 unidades por semana para homens e 14 para mulheres (Uma unidade equivale grosseiramente à uma taça de vinho, embora o conteúdo alcoólico possa variar). Os pesquisadores observavam problemas de saúde e os voluntários preenchiam questionários para quantificar a disposição emocional geral. Por exemplo, os alvos do estudo respondiam quão frequente se sentiam “tão mal que nada poderia ajudar” ou quando “tudo era um esforço”. Os resultados foram convertidos em uma fórmula onde 1.0 correspondia à perfeitamente saudável e 0,36 à alta debilidade emocional.

Aqueles que consumiam moderadamente marcaram melhor no score com uma média de 0,89, enquanto os que deixaram de beber ficaram em último com 0,74. Aqueles que não bebiam marcaram na média 0,78 e os que bebiam demais 0,86. “O consumo moderado de álcool não provocou efeitos deletérios mensuráveis ao longo da pesquisa”, diz o estudo... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/pessoas-que-bebem-com-responsabilidade-sao-mais-felizes>

“NO GRUPO LVMH, O STORYTELLING GARANTE VIDA LONGA ÀS MARCAS DE BEBIDA” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 06/09/2020

Como o grupo de luxo comprou algumas das mais emblemáticas marcas de bebidas como Dom Pérignon, Krug e Hennessy e conseguiu manter a tradição que passa de geração em geração. Por oito meses, a aquisição do Castello Banfi, vinícola na região de Montalcino, de onde saem os mais belos brunellos, no coração da Toscana, foi negociada entre a família Mariani e os executivos da LVMH, sigla de Louis Vuitton Moët Hennessy, um dos mais importantes conglomerados de luxo do mundo. No final, a transação não foi concluída e o mercado se pergunta se faltou glamour ao Castello Banfi para entrar no portfólio da LVMH.

A propriedade de 2,8 mil hectares tem um castelo medieval, um pequeno hotel, o Il Borgo, membro do Relais & Châteaux, um restaurante sofisticado, além dos vinhedos e dos olivais. Seus vinhos, mesmo conceituados e sendo uma marca com muita entrada no mercado americano, não estão na categoria de um Biondi Santi, que criou a “receita” do brunello, um Gaja (a vinícola Pieve Santa Restituta) ou de um Casanova di Neri, que foi o queridinho das altas notas de Robert Parker.

O mesmo não aconteceu com dois châteaux da Provence, a região clássica dos vinhos rosés franceses. Em maio do ano passado, a LVMH adquiriu o Château Galoupet e, em dezembro de 2019, comprou 55% do Châteaux d’Esclans. Com o crescimento consistente do consumo deste estilo de vinho, o grupo adquiriu vinícolas focadas em qualidade e que elaboram rosados modernos e mais complexos.

O d’Esclans, por exemplo, teve consultoria de Patrick Leon, que foi enólogo do Château Mouton Rothschild e que criou rosés com estágio em passagem em barricas de carvalho. “O grupo está contente com as vendas, mas ainda não há previsão de trazer estes rótulos para o Brasil”, diz Davide Marcovitch, presidente do grupo LVMH para América Latina, Caribe, África.

Bernard Arnault, o chairman da LVMH, soube construir o seu império no mundo do luxo com marcas sempre muito conceituadas ou com potencial de se tornarem objeto do desejo entre os consumidores. O conglomerado começou a nascer em 1987, com a fusão da Moët Hennessy com a Louis Vuitton, até então empresas familiares, que já tinham marcas fortes, mas não tanto vigor financeiro.

A Moët Hennessy, que engloba as bebidas do grupo, tem um papel importantíssimo nesta trajetória. “A Moët Hennessy reúne marcas importantes, que têm o poder de abrir o mercado”, afirma o consultor Martin Gutierrez, sênior business Adviser da MCF Consultoria, focada no mercado de luxo. Mas a divisão já foi mais relevante nos números financeiros do grupo, que tem as marcas do mundo da moda como carro-chefe.....

Alguns dos ícones nas mãos do grupo LVMH - Nos lucros, a Moët Hennessy trouxe para o conglomerado um ganho de 551 milhões de euros no semestre. É um valor 29% abaixo do que o registrado em igual período de 2019, resultado direto da retração de consumo principalmente dos champanhes em tempos de pandemia.

Conhaques e destilados representaram 448 milhões de euros – são bebidas em geral com maior margem de lucro –, enquanto champanhes e vinhos contribuíram com 103 milhões de euros para o resultado. Destilados e conhaques são muito fortes em vendas, principalmente no mercado asiático, com as marcas Glenmorangie, de uísque escocês, ou a vodca Belvedere.

Na filosofia de Arnault, dono de uma fortuna de US\$ 88 bilhões, suas marcas são administradas como unidades independentes em marketing e estratégias de negócios. Elas têm seus próprios representantes, o que no mundo das bebidas significa até herdeiros de marcas tradicionais.

Olivier Krug, da sexta geração da família Krug, é o embaixador desta maison de champanhe. Assumiu este cargo quando a empresa familiar foi vendida para a LVMH. Com a independência, digamos, criativa das marcas, o board centraliza o controle dos recursos financeiros e os sistemas de distribuição.

E este modelo segue mesmo com as restrições da pandemia. “Nesta época de quarentena, os investimentos são pontuais, seguindo a necessidade de chegar em cada consumidor, em sua particularidade”, afirma o consultor Gutierrez.

Mesmo assim, Gutierrez acredita que, no médio prazo, a empresa possa ter um canal direto com o consumidor de bebidas de luxo aqui no Brasil. Nos Estados Unidos já existe o site Clos 19, com informações e vendas de produtos da Veuve Clicquot, Dom Pérignon, Ruinart, entre outras.

Para trazer o cliente mais perto das marcas, o próprio Olivier Krug participou de uma apresentação online com os clientes brasileiros e acompanhado de um menu do restaurante Kinoshita, entregue por delivery. “Estamos realizando lives em formatos diversos com as marcas, mas o modelo foi pouco reproduzido no Brasil pela questão da língua”, conta Paula Frerejean, gerente deste segmento da LVMH no Brasil.

Por aqui, as ações foram mais focadas em parcerias com revendedores locais destas grifes, como restaurantes em seus deliveries, e promoções em e-commerce. “Mesmo na quarentena, vivemos o paradoxo de manter toda a herança de nossas marcas, algumas com mais de 300 anos de história, com a atualidade”, resume Paula...

Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/no-grupo-lvmh-o-storytelling-garante-vida-longa-as-marcas-de-bebida/>

“VOCÊ SABIA QUE OS VINHOS PODEM CONTER ENXOFRE?” - RODRIGO FONSECA

REVISTA ENCONTRO - 08/2020

“Antes do engarrafamento trata-se o vinho para eliminar eventuais compostos indesejáveis de enxofre, formados durante a fermentação alcoólica e o armazenamento”

Os caminhos dos vinhos e do enxofre se cruzam há séculos. Enxofre (símbolo S) é o quinto elemento mais comum na terra. Importante aliado dos produtores, compostos de enxofre são os aditivos mais amplamente usados na produção de vinhos, e os mais controversos. Em tempos mais recentes, seu uso vem sendo questionado principalmente por aqueles que exigem vinhos mais “puros”. Seu amplo uso deriva das suas funções como eficientes fungicidas, microbicidas e anti-oxidante, sendo a forma mais comum o SO₂ – anidrido sulfuroso ou dióxido de enxofre. Entretanto, discute-se se seria também causa de eventuais dores de cabeça após o consumo de vinhos.

Nos vinhedos, os produtos contendo enxofre são usados em várias etapas. Puro ou combinado com compostos de cálcio, previne o oídio, uma doença muito comum. O sulfato de cobre combinado com cal hidratada (mistura bordalesa) é usado desde o final do século XIX para prevenir o mildio, outra doença muito comum, e é usado até mesmo em cultivo orgânico ou biodinâmico, pois ainda não existem tratamentos naturais eficazes. Outros compostos podem ser adicionados à fruta ao ser colhida, para prevenir oxidação do mosto (suco dos bagos que se rompem).

Na cantina, o SO₂ em variadas formas protege a fruta e/ou mosto na fase de pré-fermentação contra oxidação e bactéria acética. É adicionado ainda após a fermentação alcoólica, quando se quer prevenir a ocorrência de fermentação malolática (MLF, que diminui a acidez) nos brancos, ou nos tintos e brancos após a MLF. Ao ser armazenado em tanques ou barricas ou tonéis, a adição de SO₂ previne tanto a oxidação quanto a contaminação por micro-organismos. As barricas e tonéis de armazenamento, quando vazios, são higienizados com água quente, seguida da queima de uma pastilha de enxofre em seu interior. O SO₂ assim gerado previne a contaminação por micro-organismos, podendo a operação ser repetida frequentemente.

Antes do engarrafamento trata-se o vinho para eliminar eventuais compostos indesejáveis de enxofre, formados durante a fermentação alcoólica e o armazenamento, e é adicionada uma dose final de SO₂. A quantidade vai depender de diversos fatores, sendo o pH do vinho muito relevante. Vinhos mais ácidos demandam menos enxofre; vinhos brancos, mais propensos à oxidação que os tintos, e vinhos com açúcar residual, são mais vulneráveis a micro-organismos, e demandam doses maiores.

Durante o período de guarda em garrafa, o SO₂ vai sendo consumido por reações químicas que acontecem continuamente. Algumas destas reações podem gerar compostos voláteis de enxofre, que são instáveis e se transformam continuamente. Essencialmente, protege contra a oxidação durante o envelhecimento.

Quanto à dores de cabeça: “Não há dados de pesquisa médica mostrando que sulfitos causam dores de cabeça.” (Andrew Waterhouse, professor de Enologia na Universidade da Califórnia, Davis); “É provável que a dor de cabeça seja causada por outros componentes em níveis baixos, como amino ácidos, polifenóis e outras moléculas orgânicas complexas, que são partes essenciais de todos os vinhos.” (David Bird MW).... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/o-grande-business-internacional-dos-vinhos-de-bordeaux>

“ENCONTRANDO O CORAÇÃO DO ZINFANDEL” - ERIC ASIMOV

NEW YORK TIMES - 03/09/2020

O comentário de Preston G., de San Francisco, parecia desdenhoso e definitivo. No mês passado, enquanto esta coluna explorava zinfandels que eram um passo atrás do popular estilo blockbuster over-the-top, ele escreveu: “Restrito não é autêntico para a variedade”.

Aqui na Wine School, as expressões de certeza histórica sobre o vinho geralmente despertam suspeitas, assim como as afirmações de autenticidade. Quase sempre estão errados, mas mesmo assim valiosos para provocar discussões.

Determinar a autenticidade de qualquer produto nunca é uma tarefa fácil. É particularmente difícil com vinho. Sua produção é amplamente especializada, com poucos registros acessíveis para atestar as técnicas e objetivos dos antigos vinhedos.

A questão da autenticidade é especialmente desconcertante no Novo Mundo, onde as decisões sobre quais uvas plantar e que estilo de vinho fazer eram frequentemente empresariais ou comerciais, e não culturais.

Mesmo assim, se você está produzindo cabernet sauvignon na Califórnia ou pinot noir no Oregon, pode pelo menos consultar referências históricas, como Bordeaux e Burgundy.

Se você está fazendo zinfandel, no entanto, na maior parte do tempo, está sozinho. Embora o zinfandel tenha se mostrado geneticamente idêntico ao tribidrag, uma uva croata, e ao primitivo, da região de Puglia, na Itália, nenhum projeto definitivo do Velho Mundo existia para os primeiros produtores de zinfandel. Livres dos ditames de estilos conhecidos, eles foram capazes de seguir suas próprias musas.

No entanto, os vinhedos antigos de Zinfandel, como Eric do Capitol Hill, D.C., apontou, oferecem algumas pistas sobre o que os produtores de vinho de longa data estavam pensando.

Preston G. citou imigrantes italianos na Califórnia no século 19 e no início do século 20 que plantaram zinfandel, muitas vezes em conjunto com outras uvas. Algumas destas vinhas sobrevivem até hoje, são apreciadas e protegidas como relíquias de família, dando-nos uma ideia de como estes agricultores imaginaram os seus vinhos.

Zinfandel, com todas as suas qualidades atraentes de sabores de frutas picantes, pode, dependendo da safra, carecer de outros atributos. Nem sempre é suficientemente tânico, por exemplo, então esses velhos fazendeiros também plantaram petite sirah, uma variedade notavelmente tânica.

Pode ser de cor clara, então o vinhedo pode conter uma uva como a alicante bouschet, que produz vinhos escuros e profundamente coloridos. Outras uvas, como a carignan, podem ter sido plantadas para adicionar acidez, junto com qualquer outra variedade, cada uma com seus atributos particulares.

Os vinicultores industriais de hoje podem simplesmente cuidar de quaisquer problemas potenciais na adega, adicionando produtos como Mega Purple, tanino em pó ou ácido tartárico para resolver questões de cor, estrutura ou acidez.

Mas esses fazendeiros antigos, com sua experiência do Velho Mundo, anteciparam problemas com soluções mais naturais. Como diz o clichê de hoje, aqueles vinhos velhos foram realmente feitos no vinhedo.

Ainda assim, não sabemos muito sobre como seus vinhos cheiravam, provavam ou sentiam na boca. E os produtores de zinfandel não podem apontar para as tradições culturais do Velho Mundo, mesmo que os imigrantes que plantaram esses vinhedos antigos estivessem, de certa forma, tentando evocar os vinhos que degustaram no sul da Itália ou onde quer que tenham se originado.

A história que existe não identifica nenhum estilo dominante de zinfandel. Em seu divertido livro de 1991, “Visitas de anjos: Uma investigação sobre o mistério de Zinfandel”, David Darlington apontou que, ao longo de muitas décadas, os estilos de zinfandel “variaram amplamente de vinhos de mesa semelhantes a claretes moderados a essências alcoólicas escabrosas e refrigerantes rosa, como aperitivos.”

“Essa falta de uma tradição de zinfandel coerente é, no entanto, outra coisa que o torna um vinho puramente americano”, escreveu Darlington no livro, que mais tarde foi reeditado como “Zin: The History and Mystery of Zinfandel”.

Em outras palavras, o zinfandel poderia se inventar e se reinventar. Mais recentemente, nos últimos 25 anos, sua identidade tem sido a de um vinho extravagante e alcoólico. Bons produtores podem combinar potência com precisão. Em mãos menos habilidosas, os vinhos poderiam ser facilmente espessos, doces e xaroposos.

Mas a história nos diz que o zinfandel pode ser muitas coisas, dependendo, como acontece com tantos vinhos, da intenção do produtor. Nosso objetivo ao explorar um conjunto mais restrito de zinfandels era simplesmente examinar o vinho feito de um ponto de vista diferente.

Como de costume, escolhi três exemplos. Eles eram: **Broc Cellars Vine Starr Sonoma County Zinfandel 2018**, **Maître de Chai Clements Hills Stampede Vineyard Zinfandel 2017** e **Dashe Cellars Vineyard Select California Zinfandel 2018**. O teor de álcool variou de 12,8 por cento de Broc a 14,2 por cento de Maître de Chai a 14,5 por cento de Dashe... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/09/03/dining/drinks/wine-school-zinfandel.html>

ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2021 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.



Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

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

APESAR DA COVID, UM ANO DE GRANDES NEGÓCIOS NA FEIRA DE VINHOS

A epidemia de Covid-19 redesenhou o mapa do comércio de vinho na França nos últimos meses. Tanto que hoje as marcas, particularmente afetadas, têm que derreter seus estoques. Uma dádiva de Deus para os amadores, que irão beneficiar de preços realmente atrativos.

Decididamente, 2020 será de fato um ano atípico no comércio de vinhos. A epidemia de Covid-19 virou tudo de cabeça para baixo. Na França, durante o período de confinamento gerou uma queda muito acentuada nas vendas de vinhos nos hipermercados, favorecendo o fluxo de estoques nas lojas de conveniência, mas em faixas menores. Ao mesmo tempo, foram os vendedores de vinho on-line que viram suas vendas explodir. Resultado das corridas: as cartas foram completamente redistribuídas.

Pode parecer paradoxal, mas se há uma edição de feiras de vinhos a não perder, pode muito bem ser a de 2020, tão abalada por esta crise de saúde. Porque negócios, haverá. E até muito. A oferta, sem dúvida, nunca foi tão ampla e variada; os preços são tão interessantes como sempre.

Nos últimos meses, os estoques se acumularam, em distribuidores e vinicultores. Além do fechamento de restaurantes, bares e hotéis, foram fechadas fronteiras. As adegas e armazéns estão transbordando. Eles devem ser esvaziados!

RÓTULOS RARAMENTE ENCONTRADOS PODE ESTAR DISPONÍVEIS POR PREÇOS EXCELENTES - Nos catálogos, centenas de assinaturas, até agora não encontradas na distribuição em massa ou nos e-merchants, aparecem assim. Porque os bons negócios não são apenas os preços baixos, mas também as possibilidades de colocar as mãos em rótulos raros. "Diante da crise de saúde, que também é econômica, queríamos homenagear os vinhedos e vinicultores da França", explica Laurent Laclue, diretor da categoria de vinhos e destilados da Cdiscount.

Porque as propriedades tiveram que enfrentar uma grande reviravolta em seus canais de distribuição. "Mas cuidado", continua ele, "essas são parcerias reais - e certamente não uma sorte inesperada - com forte apoio para vinícolas que ainda não se voltaram para o comércio digital." Assim, no site Cdiscount, o rótulo 113 Metros de Altitude cuvée 2016, um tinto sério assinado pelo Château Beauregard Ducasse, serão oferecidos a 5,99 euros. Mesmo preço "apertado" para o vinho 100% Gamay da França de Sébastien Kargul, vendido por 5,49 euros, e o Chenin orgânico puro de Philippe Germain (AOP Anjou), exibido a 6,99 euros. Cuvées que normalmente são encontrados pelo dobro do preço... Leia mais em: <https://www.larvf.com/quand-le-climat-influence-le-gout-des-vins,4698385.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Karine Valentin – 03/09/2020).

QUANDO O CLIMA INFLUENCIA O SABOR DOS VINHOS

Além da qualidade dos solos, os monges viticultores já haviam identificado empiricamente as condições climáticas ideais para as vinhas. A mudança climática está interrompendo a produção de vinho global e forçando os produtores de vinho a encontrar soluções.

"A videira, o vinho são grandes mistérios. Sozinha no reino vegetal, a videira torna-nos compreensível o que é o verdadeiro sabor da terra." Este sabor, caro a Colette, os monges beneditinos experimentam desde a Idade Média quando, para determinar a qualidade das suas parcelas, provaram a terra, como precursores da meticulosa pesquisa dos lugares do vinho.

Além da qualidade dos solos, os monges viticultores já haviam identificado empiricamente as condições climáticas ideais para as vinhas. Que encontra seu ótimo, da Califórnia a Bordeaux, passando pela Geórgia e a chinesa Xinjiang, em terras equidistantes do Pólo e do Equador, entre os paralelos 40 e 50 do hemisfério norte. E em particular ao longo do paralelo 45, um meio temperado: nem muito quente nem muito frio, as vinhas encontram aí uma espécie de ideal de sobrevivência.

A LINHA MÁGICA - Dessa constatação, Olivier Bernard tirou, em 2014, o título de uma obra notável: A Magia do Paralelo 45, escrita a quatro mãos com o jornalista Thierry Dussart. Quanto mais você se afasta dessa Linha, mostrou ele, mais complicada se torna a produção de grandes vinhos. Mas a mudança climática está perturbando a geografia. Além dos violentos acidentes climáticos que já se tornaram quase a norma, a faixa do paralelo 45 estende-se ao norte, onde as temperaturas aumentam, e ao sul, onde alguns vinhedos compensam a distância da latitude perfeita graças à sua localização em altitude.

Os padrões de sabor são perturbados por esse deslocamento: as uvas não carregam mais os estigmas varietais de sua família, mas revelam os perfis do solo.

Desde que sejam trabalhados na direção certa, porque uma videira plantada em solo vivo será menos prejudicada pelo aquecimento global. Este é o objetivo principal de preservar a rizosfera. Local de intensa troca entre plantas e minerais, essa camada de solo de dez a vinte centímetros abriga uma intensa vida microbiana, essencial para que os solos se expressem na uva e depois no vinho.

Para que as raízes não sejam impedidas de aproveitar esta “despensa” natural, o complexo húmico-argiloso, elo entre a raiz e a rizosfera, depende de três factores: da natureza do solo ou geopedologia; práticas culturais ou trabalho humano; o clima que favorece as interações entre as plantas, o ar e o solo... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-exportations-de-vin-italien-sont-en-baisse-pour-la-premiere-fois-en-30-ans,4698964.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Karine Valentin – 03/09/2020).

COLHEITA DE UVAS BRANCAS EM BORDEAUX COMEÇA MAIS CEDO QUE O NORMAL

Lembrando safras históricas devido às altas temperaturas, especialmente 1997, 2003 e 2011, a vindima das uvas brancas teve início duas semanas antes do que o normal.

A boa notícia é que apesar dos recordes de temperatura durante o verão e as noites quentes a acidez das uvas, principal característica prejudicada com a falta de amplitude térmica diária, está boa e a tendência é que se tornem vinhos equilibrados.

André Lurton, do Château Couhins-Lurton em Pessac-Léognan, disse para a revista inglesa Decanter: “Nós não temos problemas com a acidez esse ano”, porém ponderou que “(os vinhos) não serão tão aromáticos como o ano passado” e concluiu “o equilíbrio, no entanto, está muito bom”.

As uvas tintas ainda estão maturando, porém a expectativa é que logo inicie a colheita da Merlot, primeira uva a amadurecer entre as tintas de Bordeaux.

O Instituto do Vinho da Universidade de Bordeaux diz que, apesar de ainda ser cedo para cravar, a safra 2020 parece promissora.... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/colheita-de-uvras-brancas-em-bordeaux-comeca-mais-cedo-que-o-normal_12453.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 03/09/2020).