



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



CHAMPAGNE - PARTE 1 - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

NESSA EDIÇÃO



06

CHAMPAGNE - PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA



08

"MERLOT, ESTRELA SUBESTIMADA" - POR MARCELO COPELLO

"VINHEDOS A PREÇO DE OURO NA BORGONHA"- POR JORGE LUCKI



09

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

04 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGOS

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VINHO E CULTURA: DICA

AGENDA: DEGUSTAÇÕES E EVENTOS

ABS-SP FECHO DE OURO, COM CHAMPAGNE

06/12/2017 - 20:00 H

Mantendo uma já longa (e muito apreciada por todos!) tradição da ABS-SP, nossa última degustação em 2017 será dedicada ao champagne. Ela terá lugar quarta-feira, dia 6 de dezembro e será comandada pelo presidente Arthur Azevedo. Os exemplares que serão degustados estão relacionados abaixo, mas nem é preciso consultar a lista para saber que são especiais e representativos de diferentes estilos. Quando se fala dessas borbulhas mágicas, não custa lembrar a frase, de autoria desconhecida, que se tornou um bordão do famoso e já falecido colunista carioca Zózimo Barroso do Amaral, com a qual, evidentemente, todos concordamos: "Enquanto houver Champagne, há esperança". Ah, não custa lembrar, embora, no caso, isso seja quase desnecessário: inscreva-se logo porque as vagas são limitadas! Serão degustados: 1- Champagne Barnaut Grande Réserve Brut Grand Cru - Decanter = R\$ 348,00. 2- Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs - PNR Import = R\$ 435,00. 3- Champagne Pierre Moncuit Blanc de Blancs Cuvée Hugues de Coulmet Brut Pierre - World

Wine = R\$ 360,00. 4- Drappier Carte d'Or Maison - Zahil = R\$ 421,00. 5- Paul Bara Champagne Réserve Grand Cru Brut Vintage 2004 - S.E. Paul Bara - Premium = R\$ 489,00.

Valor Individual: R\$100,00.

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

SBAV-SP

M. CHAPOUTIER E A MATURAÇÃO DE VINHOS EM CONCRETO

04/12/2017 - 20:00 H

A Sbau, em parceria com a importadora Mistral, receberá Sara Ferreira, Diretora de Vendas da M. Chapoutier na América Latina, que contará a história do genial Michel Chapoutier — um dos maiores enólogos da França — e seus vinhos maturados nos tradicionais tanques de concreto, preservando toda riqueza aromática da uva. Depois de ouvirmos sua história, provaremos seus vinhos: — Bila Haut Branco/ — Bila Haut Tinto / — Mathilda Shiraz / — Chateaufort du Pape La Bernardine.

Valor: R\$50,00 (Associados) e R\$ 100,00 (não associados).

Informações e inscrições: vinho@sbav-sp.com.br | (11) 3814-7905.

ABS-RIO FLAMENGO VINHOS DO PORTO E QUEIJOS AZUIS

07/12/2017 - 19:30

O professor Euclides Penedo Borges apresentará a extraordinária afinidade entre os queijos azuis — Roquefort, Gorgonzola, Stilton e

outros — saborosos e de aromas marcantes, sui generis, com os vinhos do Porto de diversos tipos, redondos, aromáticos e cálidos. Uma degustação harmonizada para terminar o ano muito bem. Os vinhos selecionados são: Fonseca Ruby — Fonseca / Niepoort Senior Tawny — Niepoort / Fonseca 10 Years Old — Fonseca / Graham's LBV 2011 — Graham's / Quinta do Vesuvio Vintage 2007 — Quinta do Vesuvio

Valor Individual: R\$ 351,00 (sócio) e R\$ 457,00 (convidados)

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

Informações: abs-rio.com.br

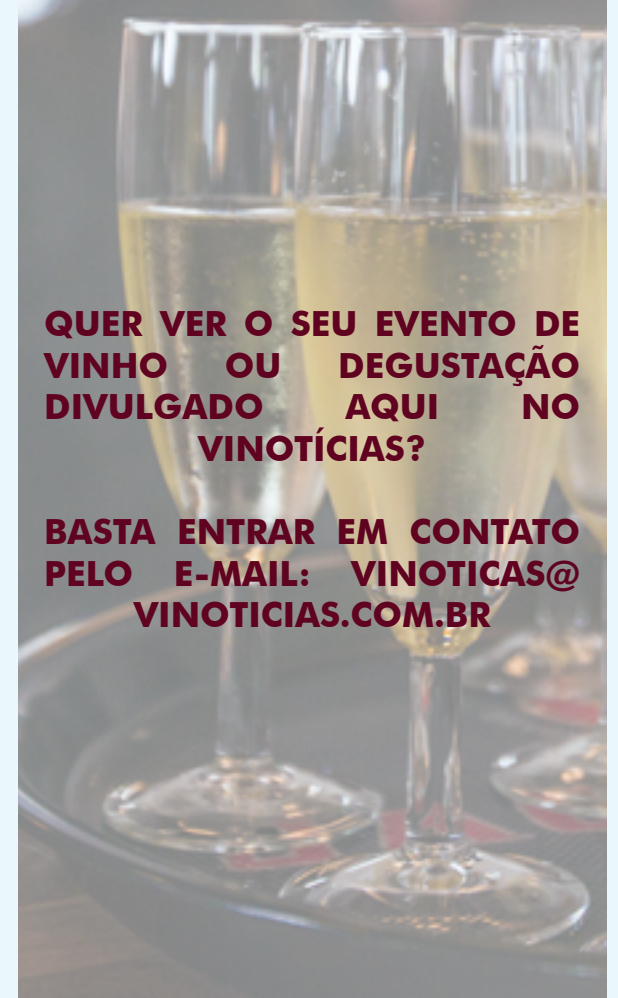
ABS-RIO BARRA A GLÓRIA DO CHAMPAGNE

04/12/2017 - 19:30

A Glória do Champagne é uma degustação que reunirá rótulos do magnífico champagne e de incríveis espumantes escolhidos a dedo por Celio Alzer. Veja a seleção imperdível das bebidas que serão apreciadas: Laurent-Perrier Brut Millésimé 2006 (Champagne, FRA) / Huet (Vouvray Pétillant Brut 2007 (Loire, FRA) / Ferrari Riserva Lunelli 2007 (Trentino, ITA) / Cava Gramona Imperial Gran Reserva 2010 (Penedès, ESP) / Cave Geisse Nature (Pinto Bandeira, BRA) / Lírica Brut, Vinícola Hermann (Serra de Sudeste, BRA).

Valor Individual: R\$ 236,00 (sócio) e R\$ 306,00 (convidados)

Inscrição: (21) 2421-9640 | 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@
VINOTICAS.COM.BR**

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 já listamos mais de 150 rótulos! Os vinhos geralmente foram provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

DULUC DE BRANAIRE DUCRU 2009 – SAINT JULIEN - BORDEAUX

A propriedade foi adquirida por Jean-Baptiste Braneyre em 1680, e ele logo percebeu que a área teria grande potencial para o cultivo de uvas. Quase 100 anos depois, Marie Braneyre casou-se com Pierre de Luc, que, como você pode adivinhar, nos deu o nome Branaire Duluc. Em 1824, o grande castelo que ainda está em uso hoje foi construído. Em 1875, sem descendentes diretos, Gustave Ducru, um parente mais distante assumiu a propriedade e acrescentou seu nome ao rótulo, o que nos deu Chateau Branaire Ducru. A variedade de pedras e a presença de diferentes minerais no solo são alguns dos principais pilares para a produção dos vinhos no Château Branaire-Ducru, e é no terroir e na equipe liderada por Jean-Dominique Videau que a vinícola deposita toda a responsabilidade pela excelência de seus Grand Cru Classé - título que receberam em 1855. A vinha de 60 hectares de Branaire Ducru é plantada em 65% Cabernet-Sauvignon, 28% Merlot, 4% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot, com idade média de 35 anos. Entretanto, há videiras com mais de 90 anos ainda produzindo. Para Robert Parker, que aponta o Château como uma das mais notáveis propriedades de St Julien, os seus vinhos são geralmente potentes e estruturados, complexos e incrivelmente longevos.

Notas de Degustação: Cor rubi brilhante e profunda, sem nenhum sinal de evolução. Aromas de framboesa, amora, cereja, toques minerais, florais e nota tostada. Grande complexidade, onde ainda aparece uma ponta de alcaçuz, mentol e chocolate amargo. No paladar as frutas inicialmente tomam conta da boca, ganhando uma nota de frescor das folhas de hortelã/menta. Um vinho intenso, de corpo com taninos e acidez bem equilibrados.

Guarda: Já está pronto, mas a guarda em geral é entre 10 a 15 anos para o segundo vinho.

As melhores safras de Chateau Branaire Ducru são: 2016, 2015, 2014, 2012, 2010, 2009, 2006, 2005, 2003, 2000, 1989, 1982 e 1961, e isto em parte é refeitado também no segundo vinho.

Notas de Harmonização: Acompanha bem carne vermelha grelhada, assada, risotos de funghi, queijos de massa meio curada.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C

Onde comprar: Em BH – **MON CAVISTE** – Endereço: R. Curitiba, 2244 - Lourdes - Telefone:(31) 3291-1447 | Diamond Mall - Avenida Olegário Maciel, 1600 / piso L3 (próximo ao cinema) - Tel. : (31) 2535-2660 / WhatsApp : (31) 99803-2718 | Pátio Savassi - Av. do Contorno 6061 – Savassi.



CHATEAU CLERC MILON 2005 – PAUILLAC - BORDEAUX CONFIDENCES DE PRIEURÉ-LICHINE 2012 – MARGAUX - BORDEAUX

O Château Clerc Milon é uma vinícola localizada na região de Pauillac, em Bordeaux, na França. A propriedade foi classificada como um dos dezoito “Cinquièmes” Crus na Classificação Oficial de Vinhos Bordeaux de 1855. O Château Clerc Milon tem 41 hectares (100 acres) de vinhas em Mousset e ao redor de Milon, cultivadas com 49% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 11% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot e 1% Carmenère, e com uma densidade de plantação de 10 mil videiras por hectare. Sua vinha é contígua a 2 dos melhores vinhos do Médoc, Mouton e Lafite. O Château Clerc Milon foi remodelado e renovado pela família Rothschild e tornou-se um dos vinhos mais procurados em Bordeaux e em todo o mundo. A decantação é recomendada.

Notas de Degustação: Cor rubi com borda granada, límpido e brilhante. O nariz revela notas de especiarias finamente torradas e de tabaco, associadas a aromas de frutas vermelhas, como a cereja e um toque mineral. Com o tempo o vinho se abre em notas de ameixa madura, groselha preta, cedro, chocolate, couro, toques de tostado, especiarias e tabaco. Na boca, a qualidade e complexidade do vinho se mostram sob a forma de notas de alcaçuz, tostagem e frutas negras, emoldurados pelos taninos finos, macios e maduros associados à acidez equilibrada que se abrem sobre um toque de cacau. Bela acidez, criando um conjunto de muita elegância e equilíbrio. Persistente, o vinho tem um fim de boca macio, redondo e muito gostoso, convidando o segundo gole quase que de imediato.

Guarda: Já está pronto, mas é considerado um vinho de longa guarda e numa safra excepcional como esta deve aguentar fácil entre 20 a 25 anos.

Notas de Harmonização: O vinho vai muito bem com carnes assadas e suculentas, carnes de caça, cordeiro.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C

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

O Château Prieuré-Lichine localiza-se em Cantenac, uma pequena comuna no Médoc, a poucos quilômetros de Bordeaux. Os vinhedos foram plantados no século XVI pelos monges beneditinos e durante a revolução de 1789 as terras foram consideradas como domínio público e vendidas. Em 1951 Alexis Lichine, enólogo extraordinário, adquiriu a propriedade. Este é o “segundo” vinho do reputado Château Prieuré-Lichine, um dos mais conceituados grand cru classé de Margaux. Tinto composto de 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot e 5% Petit Verdot, com estágio em barricas de carvalho por 14 meses, sendo 40% novas e 50% de um ano de uso. O Prieuré-Lichine mostra as principais características de Margaux, com toques florais e de sous-bois (folhas secas e úmidas em decomposição), a textura macia em boca, taninos sedosos, e a expansão de um Grand Cru Classé. O Confidences tem o mesmo estilo do Primeiro Vinho, sendo mais acessível quando jovem. Uma ótima opção para conhecer mais de perto os encantos e a delicadeza de Margaux, a um preço bem atraente em se tratando de vinhos bordaleses nesse nível de qualidade.

Notas de Degustação: Cor rubi intenso, límpido e brilhante. O nariz mostra aromas de ameixas e cassis seguidos de notas florais, herbáceas, de especiarias doces e de mentol. O paladar tem grande equilíbrio, é estruturado e suculento, com acidez refrescante, taninos aveludados e final persistente. Um Margu de grande elegância.

Guarda: Ainda mostra estar jovem nos seus 5 anos de guarda. Tem bom potencial para ser guardado por até 10 anos após a safra.

Notas de Harmonização: O vinho vai muito bem com carnes assadas e suculentas, carnes de caça, cordeiro.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C

Onde comprar: Em BH - **MON CAVISTE** – Endereço: R. Curitiba, 2244 - Lourdes - Telefone: (31) 3291-1447 | Diamond Mall - Avenida Olegário Maciel, 1600 / piso L3 (próximo ao cinema) - Tel. : (31) 2535-2660 / WhatsApp : (31) 99803-2718 | Pátio Savassi - Av. do Contorno 6061 – Savassi.

ARTIGO

CHAMPAGNE – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA



De todos os vinhos do mundo, apenas um é atribuído a um inventor – o Champagne. Dom Pierre Perignon, monge beneditino, tesoureiro da Abadia de Hautvillers, foi desenvolver as atividades vinícolas da comunidade, e teria criado o vinho entre 1668 a 1715. Hautvillers possuía um modesto vinhedo de cerca de dez hectares e recebia dízimos em uvas das aldeias vizinhas, especialmente de Ay e Avenay, onde a Pinot Noir era plantada. Os dízimos eram recolhidos em barris durante a colheita, preenchidos com uvas pisadas. A região não conseguia produzir vinho tinto de qualidade, e seus brancos eram em geral desbotados.

Dom Perignon organizou a colheita para criar um vinho totalmente branco. Depois trabalhou as técnicas de plantio, colheita e preservação de modo a tornar o vinho mais aromático, além de sedoso e com sabor persistente. Suas regras foram registradas em 1718, três anos após sua morte, pelo cônego Godinot, que o sucedeu como tesoureiro: 1- só usar uvas Pinot Noir na produção do vinho. 2- podar as videiras para não ultrapassarem 90 cm de altura e produzir poucos cachos, 3- colher com todo o cuidado para que as uvas ficassem intactas e tão frias quanto possível, fazer a colheita nas primeiras horas da manhã. Descartar uvas partidas ou machucadas. 4- Não pisar as uvas e nem permitir que as cascas macerem no sumo.

Dom Perignon era abastêmio e se alimentava praticamente de queijo e frutas. Provava as uvas colhidas à tardinha e deixadas descansar numa janela, para serem experimentadas na manhã seguinte. Misturava as uvas conforme seu amadurecimento e sabores, fazendo uma lista diária do que seria colhido nas parcelas do vinhedo. O vinho era instável, com tendência a interromper a fermentação com o primeiro frio do outono e retomá-la com o primeiro calor da primavera. Guardado em barris não oferecia problema, mas Dom Perignon descobriu que o vinho se cansava e perdia todo aroma, preferindo então engarrafá-lo o mais depressa possível. Mas as garrafas

não agüentavam as pressões internas surgidas no processo de uma segunda fermentação e costumavam explodir, lançando estilhaços de vidro para todo lado. O moderno processo de remuage só teria início 100 anos depois, bem como o desenvolvimento de técnicas que permitiram o aparecimento de garrafas mais resistentes.

Vinhos espumantes não eram novidade na França. Já se conheciam os Blanquette e Cremant de Limoux, provenientes das colinas que cercam a cidade de Limoux, produzidos com uvas Mauzac, Chenin Blanc, Mauzac Blanc e Pinot Noir, utilizando o Méthode Traditionnelle. Há documentos que mostram que este estilo de vinho já era consumido em 1531. Geralmente têm aromas elegantes e de boa complexidade, com toques cítricos, de fermentos e panificação, toques florais. Na boca mostram-se redondos e muito agradáveis.

No entanto, a história do Champagne começa muito antes disto tudo, uma vez que a região sempre foi uma área de progresso e cenário de guerras. Nesta região o rei franco Clóvis venceu os visigodos, assumiu o cristianismo como religião e fundou a dinastia francesa. Desde então, os reis franceses passaram a ser coroados em Reims. Séculos mais tarde, Napoleão (grande amante de Champagne) se fez coroar em Reims. Quando em 1240 o Conde Thibaud IV retornou das cruzadas, ele trouxe as primeiras mudas de uma casta que seus descendentes acreditam ser a Chardonnay. A partir desta época, o conde passou a ser conhecido também como o conde de Champagne.

O champagne foi o vinho da corte francesa. Luís XIV durante sua vida só bebeu champagne (teria tomado vinho tinto da Borgonha no final da vida, por conselho médico). Há a lenda da taça do champagne ter sido moldada no seio de Maria Antonieta no reinado de Luís XVI. Entretanto este vinho só conseguiu seu

sucesso devido ao uso da garrafa e da rolha. A garrafa já existia desde os fenícios, que inventaram o vidro. Era artesanal, mas proliferou durante a Revolução Industrial. O tipo mais resistente à pressão do vinho foi criado pelos ingleses. O uso da rolha foi sugerido por monges espanhóis que visitaram a região.

Até 1846 o Champagne sempre foi um vinho suave e doce. Foram os ingleses que pediram nesta época para que Perrier-Jouet fizesse um vinho seco, que acompanhasse as refeições. A maison não aceitou inicialmente a encomenda, mas em 1870 apareceram os primeiros vinhos secos, chamados com desdém pelos franceses como English Cuvée. Hoje o Brut domina o mercado.

A Ruinart é a mais antiga maison da região. Foi criada em 1729 por Nicolas Ruinart, seguindo a tradição de produção de champagne do seu tio, o monge beneditino Dom Thierry Ruinart, contemporâneo de Dom Perignon.

A região sofreu com a Phylloxera e poucos vinhedos restaram intactos, entre eles um da Maison Bollinger. Na semana que vem falaremos um pouco mais sobre o Champagne e Vinhos Espumantes.



SELEÇÃO DE ARTIGOS

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

“MULHERES DO RHÔNE SE UNEM PELO VINHO E CONTRA O RACISMO” - POR ISABELLE MOREIRA LIMA

ESTADÃO - PALADAR - 22/11/2017

Produtoras de 31 vinícolas de norte a sul do vale do Rhône querem provar que seus vinhos têm a mesma potência que os feitos por homens.

O mundo do vinho é machista. Se você está chocada com a força dessa afirmação, acha que se trata de exagero, é porque tem pouca relação com o meio. Mas quem atua na área, seja na produção, no comércio ou no salão, sabe bem como pode ser difícil ser mulher e trabalhar com a bebida.

Na França, um grupo de produtoras resolveu se unir para ganhar espaço e promover o papel da mulher em um ambiente tradicionalmente masculino. Ao longo do mapa do vale do Rhône, região vitivinícola que acompanha o rio no sudeste da França em 250 km e reúne 16 crus, 31 produtoras que sempre cuidaram de suas vinícolas, mas tinham dificuldades de ganhar o respeito de seus interlocutores criaram a Femmes Vignes Rhône (um trocadilho com a palavra vigneronne, viticultora em francês). O objetivo da entidade é claro: fazer com que seus vinhos recebam o mesmo tipo de atenção que os feitos por produtores homens. Leia mais em: <http://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,mulheres-do-rhone-se-unem-pelo-vinho-e-contramachismo,70002101895>

“MERLOT, ESTRELA SUBESTIMADA”- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 25/11/2017



A Merlot é uma das mais fantásticas castas tintas do planeta vinho. Basta dizer que dela é feito o Petrus, um dos maiores dentre os maiores (leia: Petrus, o vinho que todo merlot gostaria de ser.)

Por proporcionar vinhos fáceis de beber a Merlot acabou sendo um tanto banalizada (muitos vinhos triviais feitos com ela mundo a fora) e hoje o consumidor em geral ou não a conhece ou torce o nariz.

Se você gosta de Merlot, tem que ler esta entrevista que fiz com Michel Rolland: <http://www.marcelocopello.com/post/marcelo-copello-entrevista-michel-rolland-de-mr-merlot-ao-azerbaidjao> . Nela falamos que hoje a Merlot esta dentro de muitas garrafas em em poucos rótulos, pois o consumidor gosta de seu sabor, mas seu nome sofre preconceito.

A Merlot é a uva mais plantada em Bordeaux (mais que a Cabernet Sauvignon) e uma das tintas mais populares do mundo. Seus trunfos são, com já dito, sua capacidade de produzir vinhos fáceis de beber, em todos os níveis de qualidade, do dia a dia às obras de arte. Outro trunfo da Merlot é a capacidade de se adaptar a climas frios, a Merlot vai aonde a Cabernet Sauvignon (CS) não vai.

História - Originária de Bordeaux seria descendente da Cabernet Franc e irmã da Carmenere. Conjectura-se que seu nome venha do Melro (em francês Merle), um pássaro negro que adora comer as uvas maduras. Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/merlot-estrela-subestimada> Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) I <http://www.marcelocopello.com/blog>

“VINHEDOS A PREÇO DE OURO NA BORGONHA”- JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 01/12/2017

A safra de 2017 na Borgonha, qualitativa e quantitativamente bastante boa (ao contrário do que ocorreu no resto da França e boa parte da Europa), não foi o assunto dominante nas conversas com os produtores que visitei durante meu roteiro por lá, semana passada. A rigor, desde 2005 não “coincidia” de haver bons vinhos e boa produção, o que é alentador e mereceu a devida atenção, mas o que tem dado o que falar é a preocupante venda de propriedades históricas na região a investidores de fora, quebrando o perfil fundiário que caracteriza a vitivinicultura borgonhesa. Isso tem causado um aumento brutal no preço das terras, tornando inviável manter as propriedades num contexto familiar devido aos altos impostos de transmissão.

Mesmo com a escalada de preços dos tintos e brancos da Borgonha, é quase impossível comprar uma parcela a partir da venda de vinhos. Com base nessa evidência, Lalou Bize-Leroy, dona do Domaine e da Maison Leroy, tem usado o valor real de suas terras para ajustar o preço de seus vinhos, num patamar só alcançado pelos rótulos do Domaine de la Romanée-Conti (do qual era cogerente e continua com 25% de participação). Aliás, até mais alto: o Musigny do Domaine Leroy está custando mais caro que um Romanée-Conti. Até onde outros produtores conseguirem adotar a mesma política, o prazer proporcionado por grandes borgonhas será restrito, cada vez mais, a muito poucos. Leia mais em <http://www.valor.com.br/cultura/5213797/vinhedos-preco-de-ouro-na-borgonha#> * 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.



“COMEÇOU O TREINO PARA O NATAL” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 03/12/2017

Eu não sei quando aconteceu, mas as pessoas não fazem mais ginástica, praticam esportes ou nadam, elas “treinam”. Vários amigos vivem nesta função, treinando. Não sei bem para o que. No meu caso, com o “jingle bells” precoce que atacou a cidade, resolvi treinar para o Natal.

Na minha cabeça cheia de protocolos, o Natal começa em 10 de dezembro, quando se monta presépio e árvore, para quem é desse time. Eu sou. Mas sigo os ritmos, então é Natal. Essa é a primeira de uma série de duas colunas sobre o assunto. Hoje vou falar do que habitualmente como.

Peru para mim, quando vivo, é ave ornamental (nem tão bonita assim). Quando assado, enfeite. Acho a carne mais sem graça do mundo. Meu Natal tem tender, salpicão e pernil, este sim, suculento, cheiroso e saboroso. E bacalhau. Festa, celebração, grandes momentos, na minha opinião, têm bacalhau.

Leia mais em: <http://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2017/12/1939201-comecou-o-treino-para-o-natal.shtml>

TABERNA DA ESQUINA - Onde r. Bandeira Paulista, 812, Itaim Bibi, tel. 3167-6489. Quando ter. a qui., das 12h às 15h e das 19h às 23h30; sex., das 12h às 15h e 19h às 0h. sáb., das 12h às 16h e 19h às 0h; dom., das 12h às 17h.

BEBA O QUE TE FAZ BEM - Aproveitei o tema e provei uns vinhos que não conhecia. Gostei mais com o bacalhau do Fóssil, um branco bem mineral e com corpinho para enfrentar o peixe. Sei que a população vai discordar, sempre sinto um gostinho amargo no choque bacalhau e tinto. Mas como o vinho dos almoços de sexta na minha família era um verde tinto com bacalhau, não discuto, pois tenho telhado de vidro. Verde tinto é “acquired taste”, parece uma lixa passando na sua língua, e mesmo assim, gostavam muito.

A proposta é a habitual, comprem um tinto e um branco e façam seus testes. E o javali ficou maravilhoso com o Pinha tinto. Então, vinho não sobrar. Voltarei ao assunto mesa de Natal e seus vinhos, em breve, antes do dia da comilança.

VINHOS DA SEMANA: (1) Ribeira Santa Pinha Branco R\$ 69 (na Winebrands). (2) Ribeira Santa Pinha Tinto R\$ 69 (na Winebrands). (3) Fossil R\$ 99,50 (na Enoteca Don). (4) Vale da Capucha R\$ 149,50 (na Enoteca Don) * valores de referência. * Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos ‘As Crônicas Mundanas de Glupt!’ e ‘Vinhos que cabem no seu bolso’. Escreve aos domingos na Folha de São Paulo e aos sábados no O Globo/Ela.

“EVOLUÇÃO DO CONSUMIDOR DE VINHOS (2)” - POR NELTON FAGUNDES

ESTADO DE MINAS - CADERNO DEGUSTA - 03/12/2017

Já se perguntou qual o vinho mais antigo você provou? Não tem curiosidade em experimentar um vinho da sua idade? Seria emocionante ou não? Já provei vinhos da minha idade e até com mais de 100 anos, e digo com alegria: é uma sensação muito prazerosa, provocativa, audaciosa e alucinantemente mágica.

Conheço verdadeiros amantes dos vinhos antigos ou velhinhos, como gosto de chamá-los, e, amigos que não conseguem achar nada de bom em vinhos com mais de 20 anos em garrafa. Pode ser por falta de oportunidade ou mesmo um gosto já padronizado pelos vinhos jovens, em que um vinho sem fruta fresca e altamente complexo pode não encantar. Afinal quem só prova uvas frescas, compradas no mercado ou colhidas no quintal, pode odiar uvas passas. As duas são uvas, porém, totalmente diferentes nos quesitos sabor, aroma, cor e sensações.

Com o vinho acontece a mesma coisa: tem o frescor/vivacidade ou tem a complexidade/elegância. Se procuro um e encontro o outro, posso não me emocionar, daí a noção profunda de complexidade do mundo do vinho. Você já se perguntou como está sua evolução como consumidor, ou não se importa com isso?

Já provou vinhos da Grécia que se chamam Retsina, ou mesmo um vinho da Croácia? Que tal provar um vinho da Colômbia ou mesmo da China tem? Receita mágica para escolher vinhos? Não. Não tem! O risco faz parte e temos que abrir a garrafa e ver o que acontece. Aproveito para encerrar com mais uma pergunta: pensando neste vasto mundo do vinho, o que você já provou dos países clássicos e dos países modernos? E o que você ainda não provou? Vamos arriscar mais? Saúde e até a próxima!



VINHO E CULTURA

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

RESENHA MAIS ELABORADA, VINHO MELHOR

Estudo mostra que notas descritivas bem feitas aumentam o prazer de degustar um vinho. O que está escrito numa crítica ou no contrarrótulo de um vinho pode afetar o paladar de quem prova. Ao menos é o que afirma uma pesquisa feita na Austrália pela Universidade de Adelaide.

Segundo o estudo, quanto mais criativas e vívidas as descrições dos vinhos nos rótulos, mais o consumidor é encorajado a gastar com a bebida e maior o seu prazer em degustá-la. A pesquisa foi feita com 126 consumidores de vinhos brancos.

Eles provaram vinhos de três formas: às cegas sem informação, com uma descrição sensorial básica e com uma descrição emocional mais elaborada. Quanto mais e melhor informação, mais os consumidores se mostraram entusiasmados com o vinho, dando notas melhores e mostrando-se dispostos a gastar mais para comprá-los.

“Essas descobertas têm implicações importantes para os produtores de vinho, dizendo que as descrições requerem mais do que apenas notas de degustação”, afirmou Lukas Danner, um dos autores do estudo. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 27/11/2017).

HOMENS PREFEREM CHAMPAGNES ORGÂNICOS

O mais importante site de venda on line de Champagnes da França, Plus de Bulles (literalmente Mais Bolhas) encomendou uma pesquisa sobre o consumo de Champagne orgânico na França. O resultado o Conexão Francesa traz na íntegra para você. Interessante ver que são os homens que preferem comprar orgânico. No estudo por faixa etária mostra que o consumidor com 35 a 44 anos e o de 45 a 55 anos são os que preferem comprar orgânico. Os Champagnes orgânicos possuem um preço médio maior e as vendas estão com um crescimento em volume de +40% em 2017 com relação a 2016. Bela performance.

O vinho orgânico em geral tem atraído o interesse do consumidor que muitas vezes se dispõe a pagar um pouco mais caro por um produto mais ecológico. O que não significa um melhor produto na taça. Em geral os produtores têm melhorado globalmente sua maneira de conduzir o vinhedo adotando diversas práticas protetoras do meio ambiente e da emissão de CO2, pegada de carbono, sem necessariamente serem orgânicos. Santé (Fonte – Rogério Rebouças – Conexão Francesa – JB – 03/12/2017).

NA MEIA ESTAÇÃO, USE ROSA (NA TAÇA DE VINHO)

Vinho rosé é uma das bebidas mais democráticas que existem, além de ideal para a virada primavera-verão; veja seleção de rótulos. Se você estiver com um grupo grande de amigos em um restaurante e cada um pedir uma comida diferente, não tenha dúvidas, a bebida mais democrática para harmonizar com a diversidade será o vinho rosé. Quem assegura é a master sommelière americana Victoria James.

“Historicamente, o rosé é o vinho dos romanos, dos gregos, dos camponeses e dos reis. É um vinho para pessoas, não só para mulheres”, afirma. E como dizia o chef francês Jacques Pepin, “é o mais despretensioso e democrático de todos, a verdadeira bebida para os amigos”.

Na virada da estação, da primavera para o verão, ele é perfeito, por trazer frescor e estrutura – refresca os dias mais quentes e se sai lindamente ao lado de comidas mais substanciais preparadas quando as temperaturas estão amenas. É também conhecido como “vin de plaisir” (vinho de prazer) ou “de copains” (de camaradas), um vinho sem complicações, festivo, e que traz satisfação.

Levando em consideração que estamos chegando ao mês mais badalado do ano e que o verão está logo ali, focamos no rosa. A coluna de hoje reuniu alguns rótulos recém-lançados e outros achados no crescente universo do vinho cor-de-rosa. A seleção inclui bebidas da França (onde o rosé sempre foi visto com bons olhos), da Itália, da Espanha, de Portugal, do Chile e do Brasil.

☐ TOM NÃO INDICA QUALIDADE: Aquele tom rosa bem clarinho típico da Provence, chique e elegante, chamado blush ou casca de cebola pelos especialistas

não indica qualidade. Quem assegura é a sommelière Victoria James, autora de Drink Pink (Harper Design, 128 págs.; US\$ 11,98 na Amazon) e membro da Court of Master Sommelier desde os 21 anos (um grande feito, quem assistiu ao documentário Somm sabe).

Em entrevista, ela explica que, como nos tintos ou brancos, a cor é influenciada pelo clima, pelo processo de vinificação e pela cepa escolhida. “Portanto, na hora da compra não se ligue na cor”, aconselha.

A confusão pode se dar pelo envelhecimento. Assim como ocorre com os brancos, os rosés ficam mais escuros com o passar dos anos. E sabe-se por aí que é um vinho para ser tomado jovem. Outros, no entanto, como os espanhóis, por exemplo, são escuros de nascença.

Apaixonada pela versatilidade desses vinhos, ela diz que o estilo vem se renovando tanto no Novo quanto no Velho Mundo. (Fonte: ESTADÃO - Isabelle Moreira Lima – 22/11/2017)