



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

AS VINHAS VELHAS FAZEM VINHOS MELHORES? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05 AS VINHAS VELHAS FAZEM VINHOS MELHORES?
- POR MÁRCIO OLIVEIRA



08

"GALÍCIA NA MESA"- POR MARCEL MIWA

**"E OS MELHORES DO ANO
NO VINHO PORTUGUÊS
SÃO..."- POR PEDRO GARCIAS**



11

**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

13 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

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 Rangen 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

ABS-RIO FLAMENGO A PROVENCE E SUA PALETTE DE VINHOS

22/02/2018- 19:30

A paisagem provençal é única. A costa banhada pelo Mar Mediterrâneo, o relevo variado, composto por montanhas e maciços, com dois tipos de solo: calcário e cristalino. Além disso, esta região apresenta clima perfeito para as vinhas. É ensolarado, seco e quente, com várias correntes de vento amenizando o clima. Mas para além de toda a beleza da paisagem (ou mesmo junto a ela), temos a “palette” de vinhos elaborados na região. O clima ideal origina a produção de vinhos com uvas nativas das áreas mediterrâneas da França. Tintos potentes à base de Mourvèdre, brancos leves e aromáticos elaborados com uvas como Vermentino, Clairette e Grenache Blanc (entre outras), e os rosés. Ah, os rosés! Um caso à parte. Vinhos refrescantes, frutados, aromáticos, que refletem o “terroir” único do sul da França e que “vão” perfeitamente bem com a gastronomia da região. Nesta degustação, organizada e conduzida por Ligia Pessanha, vamos provar estes vinhos de diferentes cores e estilos.

Valor Individual: R\$216,00 (sócio) e R\$280,00 (convidado)

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

SÃO PAULO

ABS-SÃO PAULO GRAMONA NA ABS

07/02/2018- 20:00

Quando Joseph Raventós criou o Cava, em 1872, não tinha como antever o nível de qualidade que sua criatura alcançou nos dias de hoje. Cava é o espumante espanhol, produzido pelo Método Tradicional, com duas fermentações, sendo a segunda em garrafa, com longo tempo de contato com as leveduras. Recentemente a região criou o Cava de Paraje Calificado, a mais alta classificação dos Cavas, para distinguir os vinhos de vinhedo único e altíssima qualidade ali produzidos. Mestre Hugh Johnson é sucinto e direto ao apresentar a Gramona em seu famoso Pocket Wine Book, edição 2018: “Um sabor que mostra o que um Cava pode alcançar”.

E destaca o potencial de envelhecimento de algumas cavas da casa, tais como Imperial Gran Reserva, Ill Lustros e Celler Battle, que é o Cava de Paraje Calificado da Gramona. Na próxima quarta-feira, dia 7, teremos oportunidade de provar nada menos que seis exemplares produzidos pela Gramona, inclusive o singular Xarel.lo Font Jui, um varietal, que certamente surpreenderá aqueles que só conhecem seus espumantes. Além das já citadas Imperial e Ill Lustros, serão degustadas também a La Cuvée, de excelente relação qualidade/preço, e a rosé, todas importadas por nossa associada Casa

Flora. A grande estrela da noite será a Gramona Celler Battle 2002, que fará sua estreia numa degustação da ABS-SP. Essa apresentação será conduzida pelo presidente da ABS-SP, Arthur Piccolomini de Azevedo, que, como todos sabem, é um especialista em vinhos espanhóis e conhece de perto não só a região produtora (o Penedès) como a própria Gramona. Imperdível!

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

Inscrição: (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.com.br

ABS-SÃO PAULO NOIR PELO MUNDO

20/02/2018- 20:00

Uva que produz grandes vinhos em diversas regiões, a Pinot Noir será tema de uma degustação guiada na Sbav-SP. O evento acontecerá no dia 20 de fevereiro comandado por José Eduardo Barboza, sommelier da importadora Winebrands. Entre os rótulos degustados, exemplares da França, Alemanha, EUA, Chile e Nova Zelândia. Um bom painel para entender melhor suas similaridades e diferenças.

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

Inscrição: (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.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.

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU LES CAZETIERS – DOMAINE ARMAND ROUSSEAU – BORGONHA – FRANÇA



O Domaine foi criado no início do século XX por Armand Rousseau que herdou várias parcelas de vinhas localizadas na comuna de Gevrey-Chambertin. Localizado a cerca de dez quilômetros de Dijon, Gevrey-Chambertin é uma das melhores aldeias vinícolas da Côte de Nuits. Gevrey-Chambertin foi a primeira vila da Côte d'Or a combinar o nome da aldeia com o seu melhor Grand Cru, daí Gevrey-en-Montagne tornou-se Gevrey-Chambertin. Les Cazetiers, gravado como Castiers em 1855, está localizado ao lado do Castelo, no topo da colina, permitindo que ele se beneficie da exposição máxima ao sol nas primeiras horas do dia. O nome Castiers significa lugar fortificado.

Armand Rousseau veio de uma família de pequenos proprietários constituídos principalmente por viticultores, tanoeiros e comerciantes de vinhos. Seu casamento em 1909 permitiu que ele aumentasse a superfície de sua vinha e desenvolvesse a venda de seus vinhos. Ao longo dos anos, ele continuou expandindo sua propriedade com a compra de Grands Crus. O Clos Saint Jacques foi adquirido em 1954 em nome de seu filho Charles, que, depois de completar os cursos de Direito e Enologia da Universidade de Dijon, juntou-se a seu pai em 1945 para gerir a propriedade família.

Armand Rousseau faleceu em 1959 em um acidente de carro quando retornava de uma caçada, e Charles Rousseau passou a administrar toda a empresa.

Falando fluentemente inglês e alemão, ele decidiu focar na exportação de seus vinhos para os Estados Unidos, Grã-Bretanha, Alemanha e Suíça, e difundiu seu marketing para toda a Europa, e depois para o Canadá, Austrália, Nova Zelândia, Brasil e, finalmente, para a Ásia nos anos 1970.

O vinhedo Les Cazetiers fica logo atrás do muro ao redor do Clos Saint Jacques. O seu solo é ocre, rico em limo e calcário que ajuda a drenagem e absorve o calor durante o dia para o liberar para as uvas durante a noite. A parcela é caracterizada por três solos diferentes: Superior: argila e pedra calcária. Solo claro, muitas vezes rico em argila. Médio: rocha e scree cobertos. Parcela mais baixa: limo com argila e quantidades significativas de calcário.

Notas de Degustação: Cor rubi claro mas com boa intensidade. Bouquet muito intenso de framboesas frescas e notas leves de tostados e especiarias doces bem integradas ao vinho. O paladar é de corpo médio com taninos firmes. Há uma predominância de frutas vermelhas confitadas, uma sensação palpável de solidez em paralelo com delicadeza. Longo em boca, com um acabamento gastronômico.

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 já pode ser bebido, mas eu o deixaria em guarda por mais 2 ou 3 anos.

Temperatura de Serviço: 15 a 16°C por conta da evolução.

Onde comprar: Provado na apresentação dos vinhos importados pela **JUSS MILLESIMES** – (juss-millesimes.com.br) Para mais informações: raphael@juss-millesimes.com Tel.:(11) 99964-6174.

AS VINHAS VELHAS FAZEM VINHOS MELHORES?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Muitos produtores alegam que fazem vinhos a partir de “Vinhas Velhas”, e que por isto seus vinhos são melhores. Desta forma, “Vinha Velha, ou no inglês “Old Vine” é um termo quente no marketing de vinhos nos dias de hoje, mas o que queremos saber é se essas vinhas antigas realmente fazem um melhor vinho.

No mundo do vinho, uma garrafa de safra antiga ou um vinhedo centenário geram verdadeira devoção, por serem testemunhas da passagem do tempo, revelando uma história renovada a cada safra, ou a cada gole!

Mas antes de mais nada, outra pergunta que não quer calar, é o que se chama de “Vinha Velha”? Se lembrarmos que por volta de 1850 a vitivinicultura mundial viveu uma de suas piores crises – com regiões inteiras sendo devastadas pela filoxera, que dizimou vinhas e chegou a levar algumas castas à extinção, as parreiras mais antigas não tenham muito mais de 150 anos, uma vez que o replantio atingiu a maior parte da Europa.

Na verdade, tecnicamente, não existe uma definição padrão de qual idade classifica uma videira como sendo “antiga” ou “velha”. 40 anos tende a ser a regra geral, mas alguns comerciantes se esgueiraram até 25 anos, enquanto outras áreas de produção podem usar 60 anos ou mais.

Um cuidado neste assunto é que se a vinícola não revelar sua definição de vinhas antigas, no contra-rótulo de seu vinho, ou em seu site, isso provavelmente é um mal sinal.

Os vinhedos antigos, com mais de 40 anos de idade, por exemplo, são formados por vinhas que são muito “equilibradas”, o que significa que sua folhagem, suas raízes e sua estrutura produzem naturalmente uma quantidade de uvas que a planta pode amadurecer em boas condições. Isso resulta em rendimentos limitados de uvas, mas sempre consistentes e de alto nível de qualidade.

Estas uvas são as mais adaptadas ao clima, e nesta área, isso significa que geralmente são bagas pequenas com peles grossas e em cachos mais soltos. As peles grossas contribuem na intensidade da cor do vinho e nos aromas complexos, e os cachos mais soltos tendem a ser mais saudáveis. A condução da planta permite cultivar os cachos no interior de folhagem onde recebe sol necessário para o amadurecimento perfeito da uva, mas não em excesso. Vinhas velhas têm sistemas radiculares que cresceram lateral e profundamente em uma ampla área de solo. Esta é a chave para adaptar-se a diferentes condições climáticas todos os anos, enquanto ainda produz o mesmo nível consistente de qualidade. Dependendo do tipo de solo, as raízes têm entre 1,5 a 2,0 metros de profundidade e cerca

As videiras antigas também são capazes de produzir uvas com mais caráter local, pois são capazes de extrair nutrientes de solos profundos, gerando vinhos com mais concentração, cor, intensidade aromática e personalidade que refletem a região, e em alguns casos o terroir específico. Geralmente estes vinhos amadurecem muito bem no barril e depois na guarda em garrafa. Os seus taninos generosos são maduros e redondos.

E muito importante, a qualidade desses vinhos é muito consistente de ano para ano. Por exemplo, na Espanha, em climas mais extremos onde as vinhas são cultivadas a seco em regiões acima de 500 metros de altitude, as castas Garnacha e Carinena são as variedades mais adaptadas a essas condições e são capazes de viver e produzir além dos 100 anos de idade.

Além disto, as vinhas cultivadas em seco (que não recebem mais irrigação), dependendo exclusivamente do regime de chuvas da região, estão melhor

adaptadas. Como elas sempre tiveram níveis de produção naturais e constantes e nunca são forçadas a produzir mais (através da irrigação), elas aprendem a se auto-regular de acordo com as condições climáticas. Ao agrônomo e enólogo cabe resistir à tentação de produzir mais, o que pode e acontece quando você irrigar as vinhas.

As vinhas mais velhas do mundo - Duas vinhas disputam o título de mais antigas do mundo. Já tive a oportunidade de visitar a primeira, que fica em Maribor, na Eslovênia. Sua idade é estimada em mais de 400 anos. Ela produz cerca de 35 e 55 quilos da variedade Žametovka por ano, que são vinificados para produzir pequenas garrafas (187ml) dadas de presente para celebridades que visitam a cidade. Portanto, não consegui comprar nenhuma!

A segunda vinha fica na região do Tirol, na Itália. Os proprietários do secular Castel Katzenzungen dizem possuir a vinha mais antiga. Dizem que ela tem mais de 600 anos, apesar de um estudo ter calculado a idade em 350 anos. Assim como a videira eslovena, ela produz pouco, cerca de 500 garrafas numeradas.

Em resumo, as “vinhas Velhas” tem potencial para produzir grandes vinhos, e se tiver chance, não deixe de prová-los. 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

“FIQUE FRIO COM O VINHO”- POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 04/02/2018

Escrevi, na coluna passada, sobre a inexistência de “vinhos de verão”. Reforço hoje a ideia, esses vinhos são ficção, qualquer vinho pode ser bebido em qualquer época, basta ajustar o ar-condicionado ou evitar o consumo exagerado, pois o que esquenta nosso corpo é o álcool e não a cor do vinho. Claro, há toda uma marquetagem de coisas aberrantes, o vinho de piscina, ou a pedra de gelo na bebida, para citar as duas mais comuns.

Repiso, vinho de piscina é o que você está com vontade de beber, provavelmente sua sede pedirá branco ou espumante, mas nada o impede de sorver um tinto em paz.

Vinho com pedra de gelo faz parecer coquetel, melhor pedir um de vez, o único bem-sucedido levando vinho, na minha opinião e conhecimento, é o Porto branco com água tônica, o Port Tonic. E os que levam vermouths, que afinal são vinhos envelhecidos e temperados com ervas amargas.

O meu “amargo” favorito, o Dubonnet, sumiu do mercado brasileiro, infelizmente. É um ótimo drinque, apenas com gelo e rodela de laranja, e tem uma história curiosa, bem ligada ao calor. Os soldados franceses da Legião Estrangeira tinham que consumir quinino para se proteger da malária nas guerras africanas (lá pelo fim do século 19). Mas, bem machos alfa, recusavam qualquer medicamento. Foi inventado, então, um vinho amargo, bem quinado, por monsieur Joseph Dubonnet, que passou a fazer parte da ração dos militares (com direito a 1 litro por dia). E, assim, eles ingeriam quinino em quantidade, sem que soubessem.

Mais uma curiosidade: uma parte de gim e outra de Dubonnet, gelo e rodela de laranja é o drinque favorito da rainha Elizabeth 2ª. E o era também da rainha-mãe, sendo que a atual soberana toma dois por dia, em horas marcadas, e sua mãe... quantos queria, muitos. Como ela morreu com mais de cem anos, talvez tivesse razão.

Eu não consigo dissociar este período de férias de verão do gesto bem simples de pedir um chope e esquecer do resto, mas se queremos vinho, o que precisamos é ficar de olho na temperatura.

Taças, decantadores, rolha ou tampa de rosca, teor alcoólico, harmonização, tudo que cerca o vinho fica de lado e o que faz a diferença é ele estar na temperatura certa. “Vou ter que comprar um termômetro?”,

já pergunta o leitor. Não, basta um pouco de bom senso. Se estiver perto da geladeira, pode manter os vinhos lá e ir se servindo, os tintos estarão mais gelados que o necessário, mas logo chegarão à temperatura ideal, na taça (recomendo esquecê-las no verão, use copos americanos, nada pior que o encontro de pés descalços com taças quebradas).

Se tiver um balde de gelo, melhor, pois é portátil. Das dezenas de traquitanas que testei ao longo da vida, duas funcionaram. Uma é um saco de plástico reforçado, que toma a forma retangular quando enchido de água e gelo e vira um balde. Depois de usado, basta jogar a água fora. Usei em piqueniques e é ótimo. A outra é uma cinta, que fica no congelador até o uso, e envolve a garrafa na hora de sair de casa, presa por velcro. Segura a temperatura o tempo suficiente para se esvaziar a garrafa.

Temperatura certa é questão de pele - Quem gosta de vinho quente é Festa Junina, vinho precisa estar sempre frio. Há tabelas longas sobre a temperatura ideal para cada tipo, mas não precisa complicar. O melhor termômetro é a mão, no mesmo estilo tátil que controla mamadeiras.

Errado é estar quente, pois esfriar é mais difícil. Servir o vinho mais gelado, ou errar para baixo, é melhor pois rapidamente esquentará.

A regra é que os espumantes estejam gelados, os brancos que se bebem no calor (penso sempre em Sauvignon Blanc) também podem estar gelados. Chamo de gelado aquela temperatura da porta da geladeira. Os tintos podem estar um pouco acima, apenas frios, refrescados, um mergulho de minutos no balde de gelo.

Aliás, a geladeira é o ideal, mas o balde de gelo é o mais eficiente. Se for partir do zero, com a garrafa recém-comprada, ainda na temperatura de casa, é mais eficaz colocar na água com gelo (que esfriará em minutos) do que na geladeira, onde precisará de umas horas. É melhor evitar o congelador, quantas garrafas esquecidas não estouraram lá, não?

O balde grande (pode ser de plástico) acolhe todas as garrafas e a mão vai testando o grau de frieza. O espumante pode ficar lá o tempo todo, o branco sai de vez em quando e o tinto dá uma passada veloz e pode ficar fora, uma vez resfriado...

Leia o artigo completo em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/02/fique-frio-com-o-vinho.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.

“GALÍCIA NA MESA”- POR MARCEL MIWA

REVISTA PRAZERES DA MESA - 13/11/2017

Polvo está na moda. E não se trata de fato recente. Anualmente são retirados do mar na costa brasileira (Uesc/2010) cerca de 2.000 toneladas do molusco para abastecer os restaurantes, algum tempo atrás majoritariamente portugueses e japoneses. Hoje qualquer restaurante que se aproxime do contemporâneo traz ao menos uma receita com o molusco marinho. No entanto, se no menu o polvo não causa estranhamento, ao abrir a carta de vinhos as escolhas não são tão fáceis. Isso não se deve à dificuldade da combinação entre polvo e vinho, mas simplesmente à falta de referências e provas. Na realidade, o polvo é bastante flexível diante de vinhos; a textura carnosa, o sabor delicado, normalmente acompanhado de caldo ou molho, trazem à mente possibilidades com brancos, rosados e tintos, algo semelhante ao bacalhau, outro clássico lusitano.

A receita se tornou especialidade galega pela qualidade e abundância da matéria-prima naquela parte do Atlântico Norte, onde existem pescadores dedicados exclusivamente a sua captura, chamados polbeiros. O substantivo feminino, polbeiras, é utilizado para as mulheres que preparam as receitas nas feiras de rua, daí surgiu o outro nome do prato, mais usado na Galícia, o polvo à feira. A receita é um dos carros-chefes do restaurante Rufino's, referência paulista quando o assunto são pescados. A degustação foi realizada lá, que tem o mérito de colocar o polvo cozido no primeiro plano, acompanhado simplesmente de batatas cozidas e temperado com azeite, sal e páprica. Para a prova, convocamos os degustadores Alexandre Rodrigues, Flavio Castro, Marcel Miwa, Marcos Santo Mauro, Ricardo Castilho e Ricardo Romero, de Prazeres da Mesa, e as sommelières Cassia Campos e Daniela Bravin.

Para desafiar a versatilidade do ingrediente, colocamos os mais diversos estilos de vinho, de espumante a fortificado. Para enfrentá-lo, foi fundamental a presença das águas San Pellegrino e Acqua Panna e dos pães Panesse para limpar o paladar dos degustadores entre uma bocada e outra. Vamos ao resultado: Leia mais em <http://prazeresdamesa.uol.com.br/galicia-na-mesa>

Marcel Miwa - escreve sobre vinhos desde 2008. É repórter do Paladar (Estadão) desde o início de 2014. Após graduar-se em direito, especializou-se em Gestão do Serviço de Vinhos, no SENAC-SP e colaborou com as principais publicações especializadas em vinho. É também colaborador da revista Prazeres da Mesa e autor do projeto ARMM, que engarrafa vinhos brasileiros com propostas inusitadas.

“VINHO NA 3ª IDADE – PERDEMOS A SENSIBILIDADE COM O TEMPO ?” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 01/02/2018

Com a idade nossa capacidade de perceber aromas e sabores fica prejudicada? Segundo estudos realizados pelo Monell Center da Filadélfia-EUA, sim. Na minha opinião pessoal, contudo, no que diz respeito a percepção do vinho, a resposta é mais complexa que um mero “sim” ou “não” – vejamos o porque. **AS PERDAS DE OLFATO E PALADAR** - O Monell Center é o único instituto científico independente (sem fins lucrativos) do mundo, dedicado à pesquisa sobre olfato e paladar. Vejam o site deles: www.monell.org, é muito sério.

Segundo esta entidade o envelhecimento de nossas habilidade sensoriais varia muito de indivíduo para indivíduo, mas a tendência natural é de que haja um declínio. Nossa habilidade física de perceber aromas e sabores decai, mas de forma gradual e muitas vezes quase imperceptível. Nossos sistemas olfativo e gustativo são totalmente independentes, e estudos mostram que o olfato decai mais e antes do que o paladar. O declínio do paladar é mais acentuado nos sabores amargo e salgado. Ou seja, em teoria ao menos, aceitamos melhor os tintos quanto mais velhos ficamos e temos vontade de colocar mais sal na comida.

No que diz respeito ao olfato, o National Institute of Ageing (www.nia.nih.gov) informa que um terço dos norte-americanos com mais de 70 anos tem algum tipo de perda olfativa, embora não seja possível distinguir que tipo de aromas tiveram sua percepção prejudicada.

Alguns fatores podem acelerar ou acentuar as perdas sensoriais com a idade, como viver em cidades com muita poluição, doenças como diabetes ou hepatite, infecções como sinusite ou otite, e usar medicamentos que afetem a saliva, que tem ligação direta com a percepção de sabores.

OS PROFISSIONAIS DA DEGUSTAÇÃO - Ainda estou longe de chegar à terceira idade, mas em minha vida como profissional do vinho, como jurado em concursos de vinho mundo afora ou como presidente do júri da Grande Prova Vinhos do Brasil (maior concurso de vinhos brasileiros), trabalho com inúmeros degustadores mais velhos.

O International Wine Challenge de Londres, do qual sou jurado, é o maior concurso do mundo, com cerca de 15 mil vinhos. Lá um júri especial julga todos vinhos que são rejeitados pelas demais bancas de jurados. Enquanto um jurado normal deste concurso prova 100-150 vinhos ao dia, este júri de ninjas (quase todos na 3ª idade, com grandes nomes como Oz Clarke e Charles Metcalfe), prova até 400 vinhos ao dia, com uma precisão cirúrgica!

O que posso dizer em simples e resumidas palavras é que os velhinhos arrasam! Eles compensam qualquer possível perda sensorial com toneladas (ou hectolitros) de experiência.

Um fator que não foi levado em conta na análise fisiológica das perdas que a 3ª idade pode trazer é o fator EXPERIÊNCIA e MEMÓRIA detalhada e acumulada. A idade pode ser um fator altamente positivo, pois significa ter a mais importante qualidade para uma avaliação crítica de vinhos, que é a PERSPECTIVA.

Sem esquecer que o cérebro está sempre fazendo novas conexões, em caso das antigas se deteriorarem com a idade.

Entre os degustadores amadores, que eventualmente sofram com a idade algum tipo de deterioração dos sentidos, o vinho talvez seja menos percebido pelos sentidos, mas talvez seja melhor compreendido, pela sabedoria da 3ª idade. Vinho pode ser também um aliado do idoso, como um prazeroso exercício de memória, contunando sempre a cumprir sua função, de proporcionar prazer e saúde.

Leia o artigo completo em: <http://www.marcelocopello.com/post/vinho-na-3a-idade-perdemos-a-sensibilidade-com-o-tempo>

10 DICAS PARA BEBER COMO UM MONGE – (03/02/2018) - Meus amigos sabem que bebo pouco, mas bebo sempre. Mais ou menos com a mesma frequência com que respiro. O hábito faz o monge. E eles, os monges, tem uma longa e rica história relacionada ao vinho. Como Carnaval é uma época de excessos, tenho certeza que o este texto será de utilidade. Aí vão algumas dicas que o tornarão um monge, ao menos na sapiência ao beber.

1- O que embriaga não é o quanto você bebe, mas o quanto deste álcool passa para o seu sangue. É importantíssimo forrar o estômago ANTES de beber, e beber devagar, diminuído assim a quantidade de álcool que passa ao sangue. Não adianta você forrar o estômago com um belo prato principal se você tomou meia garrafa de vinho já na entradinha...

- 2- Os alimentos que melhor foram o estômago são as proteínas e as gorduras, pois retardam a digestão.
- 3- As pessoas metabolizam o álcool de forma muito diferente. Uma pessoa pode ter de fato muito mais resistência ao álcool do que outra.
- 4- O hábito faz o monge. Quem bebe regularmente produz mais enzimas que metabolizam o álcool do que bebedores no fim de semana. É mais saudável beber pouco sempre, do que pouco de vez em quando.
- 5- Tamanho, sexo e idade influenciam. Quanto maior o peso da pessoa, mais álcool poderá consumir. Mulheres em geral tem cerca da metade da capacidade de metabolizar o álcool do que homens. Idosos devem beber menos, pois com a idade produzimos menos enzimas, nosso corpo perde água e gordura. Como resultado nossa capacidade de metabolizar o álcool também diminui.
- 6- Espumantes comprovadamente “sobem” mais rápido, pois por sua acidez são mais rapidamente digeridos.
- 7- Observe o teor alcoólico da bebida – ao tomar um vinho de 12,5% você estará ingerindo 20% menos álcool do que se estivesse bebendo um vinho de 15%, e 220% menos do que se estivesse tomando a mesma quantidade de uma vodka de 40%.
- 8- Água. A maioria dos estragos do álcool estão ligados à desidratação. Beba sempre bastante água, antes durante e depois do consumo de álcool. Há um limite, contudo. Beber um carro pipa não irá torna-lo imune aos efeitos do álcool.
- 9- Dia seguinte. Não use bebidas alcoólicas para curar ressaca. Você só vai adiar e piorar sua ressaca. Cientistas chineses comprovaram que refrigerantes de limão que contenham o aminoácido Taurina (como o Sprite) são eficazes contra ressaca. Eu, como não gosto de refrigerantes, sugiro um suco de tomate, que é um bom tônico (mas sem vodka!). Tomar café ou outros estimulantes irá ajudar, só lembre que café em excesso pode irritar ainda mais um estômago já irritado, e que nem café, nem Sprite ou suco de tomate irão diminuir o álcool em seu sangue.
- 10- Dê tempo ao seu corpo. Em caso de excesso só irá curá-lo de fato, pois o álcool precisa ser totalmente eliminado de seu sangue, e isso pode levar 12 horas.
Por fim retorno aos monges, com um trecho de sermão do bispo de Mainz (Alemanha), relatado por Goethe: “Bebo oito cálices de vinho por dia e nenhum de vós poderá dizer que alguma vez me viu entregue a injusta cólera, injuriar meus pais ou meus conhecidos... Que cada um de vós, meus irmãos, fortifique, pois, o corpo e rejubile o espírito com a quantidade de vinho que a bondade divina lhe permitiu absorver”. Amém.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/10-dicas-para-beber-como-um-monge> | Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com
com Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) | <http://www.marcelocopello.com/blog>

“E OS MELHORES DO ANO NO VINHO PORTUGUÊS SÃO...”- POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 03/02/2018

Um balanço, mais ou menos ficcionado, do ano de 2017 no que toca aos vinhos. Bem-vindos à gala dos FWines.

Chegou, finalmente, o grande momento: a entrega dos prémios para os melhores do ano no vinho, os FWines (“F”, de Fugas). É o momento mais aguardado pelos homens e mulheres do vinho em Portugal. A gala junta mais de 700 convidados, no salão dos Bombeiros de Vinhais, e pode ser vista em todo o mundo através do site da Fugas. Para evitar pressões de última hora, vou anunciar os vencedores a partir de minha casa, em Vila Real.

O salão dos Bombeiros de Vinhais está equipado com um grande ecrã e a instalação recente de fibra óptica naquele concelho transmontano garante uma ligação segura e rápida. O jantar — truta de escabeche e butelo com cascas — será servido pelo Solar Bragançano, do meu amigo Desidério. É, de todos os restaurantes transmontanos, o mais pontuado no TripAdvisor. Os vinhos que vão ser servidos foram os mais pontuados ao longo do ano pela equipa da Fugas.

A gala conta com o afecto do Presidente da República e tem o patrocínio da Sogrape e do Continente. A animação musical entre cada prémio é assegurada, à vez, por Pedro Abrunhosa, Pierre Aderne e Jorge Palma, três grandes apreciadores de vinho.

Vamos então conhecer as personalidades que mais se destacaram no ano de 2017 no sector do vinho em Portugal.

Produtor do ano. Os candidatos são: Sogrape, Adega Cooperativa da Ventosa, Aveleda e Ermelinda de Freitas. E o vencedor é...: Sogrape. Uma distinção que premeia um ano em grande da empresa da família Guedes. Pela primeira vez, o seu vinho-ícone, o Barca Velha, da colheita de 2008, foi distinguido com 100 pontos, o máximo possível, pela revista norte-americana Wine Enthusiast.

(Pedro Abrunhosa sobre ao palco, cerra a mão, vira-a para si e bate duas vezes no peito: ‘Parabéns Fernandinho. Biba o Porto!’ O prémio é entregue ao CEO da Sogrape, Fernando Guedes, pela editora da Fugas, Sandra Silva Costa. Todos os prémios vão ser entregues por ela, para a cerimónia fluir melhor.)

Produtor Revelação do ano. Para esta categoria, escolhi a Portugal Boutique Winery, Dirk Niepoort, Vítor Claro e Rosa Santos Família. Mais uma vez, a minha escolha vai para Dirk Niepoort. É a quarta vez que conquista este prémio. A capacidade criativa de Dirk parece inesgotável. Em 2017, Dirk voltou a surpreender com o lançamento de uma deliciosa cerveja artesanal e de um fabuloso vinho com extrato de chá, o Vinde A Mim Que Vos Dou Chazinho, um branco minhoto da colheita de 2016.

Enólogo do ano. Os candidatados são Susana Estéban, Sandra Tavares da Silva, Jorge Seródio Borges e Jorge Moreira. Um quarteto de luxo, por sinal todos grandes amigos e da mesma geração. O vencedor é Sandra Tavares da Silva. É impossível resistir ao seu charme e simpatia. Além de ex-modelo, é uma talentosa enóloga. (“Sandra, você é uma diva, uma inspiração cósmica. Amo você e os seus vinhos”, diz Pierre Aderne, antes de começar a dedilhar o seu violão.)

Enólogo revelação. Nomeados: Sandra Tavares da Silva, Susana Estéban, Jorge Moreira e Jorge Seródio Borges. Quatro grandes amigos e quatro nomes incontornáveis que muito têm contribuído para a subida da qualidade e da visibilidade internacional dos vinhos portugueses. Desta vez, o prémio vai para... Sandra Tavares da Silva, como reconhecimento pelos belos vinhos que está a fazer na propriedade da família, a Quinta de Chocapalha, na região de Lisboa.

Melhor Comissão Vitivinícola Regional. Os nomeados são: IVDP, Comissão dos Vinhos Verdes, Comissão da Bairrada e Comissão de Lisboa. E o vencedor é a Comissão dos Vinhos Verdes. Pelo trigésimo ano consecutivo, os vinhos minhotos registaram aumentos colossais nas exportações. As estatísticas não enganam: o mundo está rendido aos brancos de Alvarinho e de Loureiro, com e sem açúcar, e também à clarividente estratégia do presidente da comissão, Manuel Pinheiro. Em Lisboa, o seu nome começa já a ser falado para substituir Manuel Cabral à frente do IVDP. O único óbice é não ser maçom, mas tem a seu favor o facto de a sede dos vinhos Verdes também ficar no Porto e não muito longe do IVDP. É só cruzar umas ruas. Mas a última palavra pertence a Rui Moreira, o presidente da Câmara do Porto e mentor e patrono da Essência do Vinho, o grande evento do país. Nome de feira que também é uma empresa, empresa esta que publica a Revista de Vinhos e que trabalha para várias comissões de viticultura, tal como outras revistas — e que mal há nisso.

Melhor hipermercado para vinhos. Nomeados: Pingo Doce, Lidl, Intermarché e Continente. A boa situação financeira que o sector do vinho atravessa em Portugal deve-se, em grande parte, à moderna distribuição, que tem vindo a subir os preços, sem prejudicar as vendas, e a pagar a 60 dias. O vencedor é o Continente, cujo vinho Contemporál é um verdadeiro sucesso e uma grande alavanca para todos os outros vinhos que a empresa do grupo Sonae (proprietária do PÚBLICO) comercializa.

Melhor Vinho Tinto. Nomeados: Pêra-Manca 2013, Sidónio de Sousa Garrafeira Tinto 2011, Herdade do Peso Ícone Tinto 2014 e Escondido 2012. Neste caso, a escolha é pacífica: Escondido 2012. Um vinho raro e enigmático, como o próprio nome sugere, e muito atlântico. Mistura bem portuguesa de Merlot, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Syrah, custa 145 euros, muito mais do que qualquer grande vinho da Bairrada, do Dão ou do Alentejo. Uma grande vénia ao produtor, Aníbal Coutinho.

Melhor Vinho Branco. Nomeados: Anselmo Mendes Parcela Única 2015, Pai Abel 2015, Casa da Passarella Vinha Oliveira Encruzado 2014 e Vinde A Mim Que Vos Dou Chazinho 2016. E o vencedor é... Vinde A Mim Que Vos Dou Chazinho 2016. ("És o maior, Dirk. És a Meryl Streep dos vinhos, cara...", ouve-se João Roseira a gritar ao fundo do salão.) Ao nariz, é um branco intrigante. Na boca, deixa-nos sem palavras. Um dos melhores e mais originais brancos de Dirk Niepoort. Só é pena custar tanto: 250 euros. Mas, se pensarmos nos preços que atingem os grandes brancos da Borgonha, até nem é caro.

Melhor jornalista de vinhos. Os nomeados são: Edgardo Pacheco, Luís Lopes, Maria João Almeida e João Paulo Martins. ("Vais escolher o João Paulo Martins? É um bocado altivo e convencido", tinha comentado um amigo quando, uma hora antes da gala começar, partilhei com ele as minhas escolhas. "É mais timidez do que outra coisa", contrapuz. "E porque não te escolhes a ti próprio? Até recibes muitos likes no Facebook", atirou-me ele. "Achas? É verdade que a vida está para os descarados...", anuí. "Fazes uma declaração de interesses, a dizer que, deontologicamente não fica bem dares um prémio a ti próprio, mas que o fazes de boa fé", continuou. "Não, já basta produzir vinho no Douro e escrever sobre vinhos na Fugas", e encerrei o assunto.) O jornalista que mais se distinguiu em 2017 foi... João Paulo Martins, por ter publicado mais um guia-missal dos melhores vinhos portugueses. Por isso é que lhe chamam "Papa"!

Melhor publicação de vinhos. Nomeados: Revista de Vinhos, Paixão do Vinho, Vinho-Grandes Escolhas e Evasões. O vencedor é... Vinho-Grandes Escolhas. ("Yes!", grita João Geirinhas, o director da área de negócios da revista)

Peço desculpa, acho que me enganei. A Vinho-Grandes Escolhas é feita pela mesma equipa que fazia a Revista de Vinhos e fiz confusão. O vencedor é a Revista de Vinhos, pelo seu grafismo mais depurado. No negócio do vinho, a imagem é decisiva. Mil desculpas.

(Grande burburinho na sala. Ouvem-se assobios. Uma câmara da televisão que filma a gala capta o momento em que alguém comenta para os restantes parceiros da mesa: "Isto é uma fantochada. Fez as pazes com o Nuno Pires [o director] e agora já fala bem da Revista de Vinhos". "Ó pessoal, até nos Oscars se enganam", grita Jorge Palma, transformando a algazarra geral numa gargalhada colectiva com os primeiros acordes de Deixa-me rir).

Foi um prazer estar convosco. Divirtam-se e até à próxima gala, que será transmitida a partir da nova adega da Niepoort, na Bairrada".

Muito importante: nem tudo o que se escreveu é verdade, mas podia ser. 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

PROSECCO COM UVAS “FORA DA LEI”

Comitê libera uso de uvas Glera que não fazem parte da denominação. Os produtores da denominação de origem Prosecco ganharam um alívio: o consórcio que rege a DOC, diante de todos os problemas climáticos que afetaram os vinhedos em 2017 e certamente diminuirão os rendimentos das vinícolas, autorizou o uso de uvas Glera de vinhedos de dentro da região, mas que originalmente não fazem parte da denominação.

“Essa decisão foi discutida desde março ou abril. Já havia preocupação com uma escassez potencial”, afirmou Enore Ceolar, da Mionetto. Desde 2011, a área de produção de Prosecco foi definida e nem todos os vinhedos, apesar de apresentarem níveis qualitativos, foram incluídos.

O limite foi estabelecido para evitar uma super oferta e manter os preços equilibrados. Anualmente, o consórcio analisa e ajusta esses limites. Sabedores da escassez deste ano, os produtores não querem que os vinhos aumentem demasiadamente de preço para que não haja queda no consumo. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 31/01/2018).

ENOTECA SAINT VIN SAINT SUSPENDE ALMOÇO E INVESTE EM CURSOS

Casa especializada em vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais também planeja implementar feira de produtos artesanais, de pequeno produtor. “Reduto dos apaixonados por vinhos orgânicos e biodinâmicos, a Enoteca Saint Vin Saint, de Lis Cereja e Ramatis Russo, deixa de servir almoço para focar em programações especiais. Passa a oferecer de dois a três cursos por mês sobre temas como vinho natural, cerveja e outros produtos artesanais. “Vamos falar sobre leite vegetal, fermentação de grãos, horta em casa, teto verde, sustentabilidade, como fazer receitas com coisas que não conseguimos reaproveitar no dia a dia”, conta Lis Cereja. No jantar, a prioridade também se volta aos produtos cultivados “em casa”, na fazendinha da enoteca. “Vamos priorizar o serviço informativo.”

A feira Naturebas, realizada todos os anos com foco nos vinhos, deve ser ampliada para o escopo dos alimentos. “Queremos chamar gente não só como expositor, mas como palestrante, para ser um canal de informação”, afirma Lis.

Serviço: R. Prof. Atilio Innocenti, 811. 3846-0384. (Fonte – ISABELLE MOREIRA LIMA - 31/01/2018).

CHEF FRANCÊS SEBASTIAN BRAS DEVOLVE SUAS ESTRELAS MICHELIN

Pressão imposta pelo ranking prejudicou a rotina do restaurante, segundo o Chef. Guia aceitou a devolução. Sébastien Bras, chef do Le Suquet, em Laguiole, na França, decidiu abrir mão das três estrelas de seu restaurante - certificado pelo guia Michelin desde 1999 - para poder voltar a criar. Ele argumentou que a pressão de servir os jurados do guia fez com que a operação do restaurante se tornasse tensa e pouco criativa. Bras garantiu que continuará buscando excelência em seu estabelecimento, mas abrindo um novo capítulo na cozinha.

A publicação francesa decidiu acatar o pedido do chef, feito em setembro, mas não sem antes hesitar. Foram mais de quatro meses até receber uma resposta. Apesar de já ter removido outros nomes da lista, os motivos mais comuns são aposentadoria ou mudanças no comando dos restaurantes.

Conterrâneo de Bras, Jérôme Brochet, tomou decisão semelhante no final de 2017. O chef chegou à conclusão que não conseguiria manter aberto seu restaurante, o estrelado Le France, localizado em Montceau-les-Mines, na Borgonha, se mantivesse os padrões impostos pelo guia. A casa, localizada em uma cidade interiorana com altos níveis de desemprego, volta agora às origens com uma cozinha mais rústica e acessível.

Polêmica também na Ásia. A chef Supinya Junsuta, do restaurante de rua Raan Jay Fai, em Bangcoc, recebeu uma estrela Michelin, mas já pensa em devolvê-la. Preparando pratos como omelete de caranguejo, seu restaurante tem preços populares e, apesar da entrada no ranking, ela não reajustou o preço dos pratos para não prejudicar os clientes habituais. Resultado: o espaço se tornou um ponto turístico, com pessoas se aglomerando só para tirar fotos e filmar - afastando os clientes reais.

O Guia Michelin fez sua estreia na Tailândia em dezembro em 2017, distinguindo 14 restaurantes com uma estrela e três com duas. (Fonte – Redação PALADAR – 31/01/2018).