

VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O QUE É UM ALVARINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08 O QUE É UM ALVARINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A NOVELA DO TONEL"- POR JORGE LUCKI



09



11

"FALSO MARCELO COPELLO ANDA POR AI À SOLTA!" - POR MARCELO COPELLO

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

07 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-BARRA TREINAMENTO DA WINES OF CHILE

21/11/2018 - 19:30

Nosso professor Ricardo Farias – também diretor na ABS-Rio – apresentará o Treinamento da Wines of Chile, com degustação de rótulos produzidos nesse país tão tradicional na vitivinicultura.

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

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP DUELO NA TAÇA – DOURO X DUERO

21/11/2018 - 20:00

Dois nomes, dois países, duas regiões vinícolas: Douro, em Portugal; Ribera del Duero, na Espanha. Embora com nomes diferentes (Douro ou Duero), o rio é o mesmo. Mas e os vinhos? Tem semelhanças ou são completamente diferentes? O que tem em comum e o que os diferencia? Foi esse singular capricho geopolítico e vinícola que motivou a degustação do próximo dia 21 de novembro, com apresentação de nosso companheiro e ex-aluno Marcos Scheidegger.

Valor Individual: R\$85,00 (associados) e R\$75,00 (associado participante)

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

SBAV-SP WORKSHOP SOBRE VINHOS/ DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS

27/11/2018 - 19:00

Curso rápido e prático para quem quer saber mais sobre vinhos. A sbav-sp tem um curso básico intensivo de introdução ao mundo do vinho, com apenas um dia de aula, o workshop sobre vinhos – degustação e conceitos básicos. Nesses encontros são abordados temas como história da bebida, os tipos de vinho e vinificação, principais países produtores e suas regiões, técnicas de degustação, compra com base nas indicações do rótulo, serviço, tipos de taça e harmonização com comida.

Valor Individual: R\$200,00

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

BELO HORIZONTE

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

22 DE NOVEMBRO E 06 DE DEZEMBRO - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o curso desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Duas aulas sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. No Curso Básico de Informações de Vinhos você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:

História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS. Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

Valor Individual: R\$ 440,00 (pode ser pago de 2 vezes)

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

O Participante do Curso recebe a apostila "ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS" e degusta no mínimo **14 vinhos diferentes (mínimo de 7 rótulos a cada Encontro)**.

Datas e programas passíveis de alteração.

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



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

BELO HORIZONTE

VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

- Save the Date -

20/11/2018 - 20:00

DEGUSTAÇÃO VINOTICIAS DE VINHOS TOP'S

Nada melhor do que uma degustação única! Pelos seus vinhos, pelas regiões degustadas e pelas comparações propostas. A degustação será desenvolvida em 4 tempos: Recepção com Grandes Espumantes e Champagnes, Comparando Grandes Tintos Velho Mundo, Comparando Grandes Tintos Novo Mundo e para não esquecer, um grande Vinho de Sobremesa!

UM EVENTO IMPERDÍVEL PARA QUEM GOSTA DE GRANDES VINHOS.

LIMITADO A 10 VAGAS

Informações: (31) 98839-3341 Márcio Oliveira

PREMIUM

BELO HORIZONTE

- Save the Date -

29/11/2018 - 20:00

**DEGUSTAÇÃO PREMIUM WINES
GRANDES RÓTULOS PREMIUM**

Márcio Oliveira, editor da Vinotícias, conduzirá mais uma degustação na sede da PREMIUM, em Belo Horizonte, ocasião em que os participantes terão a oportunidade de provar rótulos exclusivos.

Local: Sede da PREMIUM - Endereço: Rua Professor Estevão Pinto, 351, Serra.

Informações: (31) 3282-1588 com Yasmina Nassif, (31) 99122-6170 com Norah Renault ou (31) 99119-9732 com Leonardo de Oliveira

VAGAS LIMITADAS A 10 PARTICIPANTES.

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.



ALVARINHO MUROS DE MELGAÇO 2016 – MONÇÃO E MELGAÇO / MINHO - PORTUGAL

Para muitos amantes de vinhos a uva Alvarinho e Anselmo Mendes se confundem, pois ele é considerado “um mago” quando se fala deste vinho. Afinal, desde 1998 produz vinhos com a casta Alvarinho. Seu sucesso ultrapassou as fronteiras da Terrinha e hoje produz vinhos inclusive no Brasil.

Notas de Degustação: vinho de cor clara, revelando sua juventude. Nos aromas mostra-se complexo e fino com toques cítricos e algo de fumaça ao fundo. O paladar é vivo, com muita acidez e mineralidade. Um vinho untuoso, classudo com prazeroso longo final. Passa 6 meses em madeira.

Guarda: Já pode ser bebido, mas a guarda sugerida é por até 10 anos.

Notas de Harmonização: Vai bem com pratos de frutos do mar e queijos de cabra frescos, Bacalhau com natas; mariscos na casca defumados; Tamboril assado com natas e amêndoas; Dourado assado inteiro na brasa com flor de sal e ervas frescas. Um vinho bastante versátil.

Temperatura de Serviço: 09 a 10°C.

Onde comprar: Em BH - - **Enoteca Decanter** - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários. Telefone: (31) 3287-3618. **ROYAL VINHOS** - Loja Cruzeiro - tradicional adega, localizada no Mercado do Cruzeiro. End.: Rua Ouro Fino, 452 - Lojas 22 e 23 / Bairro Cruzeiro - Mercado Distrital – Tel.: (31) 3281-3539

O QUE É UM ALVARINHO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

De maneira resumida, um Alvarinho é um Vinho Verde, produzido na região do Minho, no noroeste de Portugal. Mas é importante que se diga, que nem todo Vinho Verde é um Alvarinho. Aliás, muita gente se pergunta se o Vinho Verde chega a ter esta cor? Na realidade ele pode ser branco, tinto, rosé ou espumante! A herança do nome vem do fato da região ser bastante úmida e a vegetação exuberantemente verde!

A casta Alvarinho tem origem no Minho, na fronteira com a Espanha, onde recebe o nome de Albariño; está presente em toda a Galícia, contando com algumas vinhas muito antigas, com mais de 200 anos de idade. A casta tem grande prestígio em todo mundo, e sua área plantada hoje é mais ampla, inclusive produzindo ótimos rótulos no Novo Mundo.

A casta é vigorosa, o que obriga a alguma prudência no controle do ímpeto vegetal, mas também é uma casta naturalmente pouco produtiva, que proporciona cachos pequenos e uma proporção elevada de sementes. Além disso, é também uma casta geneticamente instável, com uma tendência inexplicável para consumir uma mutação de pigmentação, com bagos rosados, que explicam a cor levemente corada de alguns vinhos Alvarinho. Historicamente, é uma das raras castas portuguesas que sempre, ou quase sempre, foi engarrafada isolada, descartando a necessidade de mistura com outras uvas. A exceção à regra está em Monção onde os cortes tradicionais são feitos com a casta Trajadura.

O vinho Alvarinho é diferente dos demais Vinhos Verdes, caracterizando-se pela cor intensa, palha, com reflexos às vezes dourados. O aroma é intenso, distinto, delicado e complexo ao mesmo tempo, indo desde o marmelo, melão, pêsego, banana, limão, maracujá, flor de laranjeira e violeta, frutas secas como a avelã e noz. Alguns apresentam nítido mel e própolis. O sabor é macio, redondo, untuoso, complexo, harmonioso, num vinho encorpado e persistente, com graduação alcoólica entre 11 e 14%.

É na zona ribeirinha do Rio Minho, fronteiro com a Galicia, que em Melgaço e Monção se localizam as inúmeras adegas portuguesas, quintas e produtores de vinho Alvarinho. As vinhas estão plantadas em magníficos anfiteatros, a meia encosta, num micro-clima único, protegido pelas montanhas de Portugal e Espanha, conjugando o Solo, o Sol, o Sofrimento, a Sabedoria e o Sossego. Cinco "S" que criam um vinho cheio de arte e vida.

A maioria dos Alvarinhos são produzidos sem passagem por barricas, para preservar toda a riqueza aromática da casta, mas há alguns exemplares notáveis de sendo maturados em tonéis.

Vale experimentar?

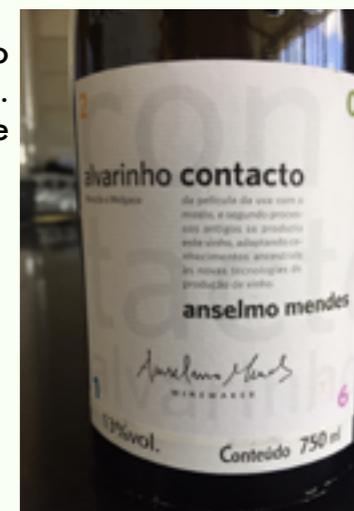
Se você nunca provou um Alvarinho, dois rótulos podem ser bons exemplos do que pode ser um vinho no estilo sóbrio e mineral, enquanto o segundo seria do estilo fermentado ou estagiado em madeira.



Alvarinho Soalheiro 2017 - Sempre nas listas dos melhores Alvarinhos de Portugal da imprensa especializada. Delicioso, cheio de charme e frescor, intenso, elegante e com volume, mais encorpado e complexo do que os outros vinhos verdes. Vai muito bem como aperitivo ou acompanhando mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

Alvarinho de Contacto Anselmo Mendes 2016 – Aroma muito intenso, com nuances de frutos cítricos e floral, distinto e elegante onde as qualidades da Alvarinho estão bem marcadas. Passa 4 meses com as borras garantindo complexidade. É um vinho gastronômico, acompanhando muito bem polvo grelhado na brasa ao molho mediterrânico, brandade de bacalhau, ou uma terrine de linguado com geléia de ervas frescas.

Portanto, o convite está feito! Aproveite e prove qualquer um dos estilos. 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

“A NOVELA DO TONEL” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 16/11/2018

Por trás de um bom vinho sempre tem uma boa história. À parte a presunção do qualificativo (a crítica foi bastante positiva - Mark Squires, da “Wine Advocate”, deu 91-93 pontos ainda antes de o vinho ser engarrafado), o fato é que não esperava que minha participação no Sidecar 2017, vinho que fiz em parceria com a produtora alentejana Susana Esteban, teria capítulos dignos de novela das 9h.

Acompanho de perto a de Susana desde 2002, quando era enóloga da Quinta do Crasto, no Douro, onde foi responsável por alguns dos vinhos mais premiados da região. Em 2007, ao se casar e ir morar em Lisboa, teve que tomar a dura decisão de sair. Nem bem se instalou, recebeu convites para assessorar vinícolas no Alentejo. Com sua consultoria, o Solar dos Lobos Grande Escolha 2008, da vinícola de mesmo nome, ganhou a Talha de Ouro, prêmio mais importante que um vinho alentejano pode almejar, fato que se repetiu no ano seguinte com o Blog 2009, de Tiago Cabaço, que ela também assessorava. Em 2012, foi eleita “Enólogo do Ano” pela mais respeitada revista do setor em Portugal, a primeira mulher a receber tal honraria.

Em paralelo ao trabalho de consultoria, Susana começou a desenvolver uma linha de vinhos próprios, dentro de um conceito de rótulos de pequena produção, daí surgindo o Aventura e o Procura, brancos e tintos, procedentes de vinhas velhas de Portalegre, distrito no extremo norte do Alentejo, a 800 metros de altitude.

A proposta de compor vinhos a quatro mãos sempre a agradou pela possibilidade de trocar ideias acerca das diversas maneiras de interpretar as uvas que se tem em mãos, o que a levou a criar o projeto Sidecar (como são chamadas as motocicletas com um acoplamento lateral para acompanhante), em que convida alguém de fora para participar – o convidado define o que fazer (é o condutor), cabendo a Susana colocá-lo em prática. O plano de trocar de parceiro a cada ano começou em 2014 e teve Dirk Niepoort como primeiro participante. Depois de Felipa Pato, produtora de sucesso da Bairrada, em 2015, e de seu conterrâneo Eulogio Pomares, que produz o Zarate, um dos melhores albariños da Espanha, em 2016. Tive a honra e a responsabilidade de conduzir o Sidecar 2017.

Desde nossa primeira reunião, em abril de 2017, minha ideia era fazer um branco na linha que ela fazia, de preservar a mineralidade e o caráter intenso e profundo que as vinhas velhas oferecem, acrescentando uma textura cremosa, o que se alcançaria (?) vinificando em velhos tonéis de madeira de maior capacidade, diferentemente do que ocorre com fermentação em barrica. A questão era onde conseguir o tonel. Em Portugal, nem pensar. Como transportar? Começava aí a novela.

A primeira tentativa não foi animadora: meu amigo e produtor alsaciano André Ostertag disse que era difícil, havia poucas vinícolas que ainda os usavam, mas que iria se informar. Após algumas buscas, André, no fim de junho, conseguiu falar com um velho tanoeiro da região, que sabia de um vinhateiro em vias de se aposentar, cujos tonéis ele fazia manutenção.

Diante da difícil tarefa de manter contato com o tanoeiro (e-mails, celular e telefone da oficina), após três semanas consegui falar com o vinhateiro e confirmar que ele dispunha de alguns tonéis, acertando a compra de um deles, de 1,2 mil litros, aproximadamente o que precisávamos, em uso há mais de 50 anos.

Sempre apelando para Ostertag, em meados de julho, com a colheita prevista para fim de agosto, o tanoeiro finalmente deu sinal de vida, mandou a proposta para recuperar o tonel e ficou de procurar um transportador especializado. Sem qualquer retorno dele por três semanas e na iminência de procurarmos um plano B, o que inviabilizaria a ideia original, Ostertag, a pedido meu, o procurou e me mandou um e-mail em 12 de agosto, dizendo que o tonel estava pronto, mas o tanoeiro não conseguia transporte. Apesar da agonia, era um alento e significava que tínhamos que buscar alternativas do nosso lado... Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/5985209/novela-do-tonel#>

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.

“JANCIS ROBINSON É “A” MULHER DO VINHO”- POR SUZANA BARELLI

ISTO É DINHEIRO - 02/03/2018

A inglesa Jancis Robinson é a mulher mais importante do mundo do vinho da atualidade e merece lugar de destaque nesta série em homenagem às mulheres do vinho e suas histórias. Jancisrobinson.com, o site que leva seu nome, é uma das melhores referências para quem quer estar atualizado sobre este segmento tão peculiar. Jornalista, ela foi a primeira mulher, então fora do negócio do vinho, a obter o título de Master of Wine, isso no já distante ano de 1984.

De lá para cá, Jancis conquistou títulos importantes, sempre fruto do seu trabalho – ela, por exemplo, é uma das responsáveis por escolher os vinhos da adega da rainha da Inglaterra, e foi condecorada com o mérito agrícola francês (o currículo completo dela pode ser acessado em seu site).

O mais interessante de sua personalidade, acho eu, é que ela quer, sinceramente, que as pessoas saibam mais de vinhos e, workaholic como é, não pára de escrever sobre isso. Seus livros são ótimos. Há desde publicações mais diretas, indicadas para iniciantes, como o “Expert em vinhos em 24 horas” (editora Planeta); a estudos de referência como o “The Oxford Companion to Wine” ou o “Wine Grapes”, um completo guia com quase 1.400 uvas. Muitos de seus livros já foram traduzidos para o português.

Mas o melhor é que ela é uma pessoa acessível e disposta a dividir seu conhecimento. Convivi bastante com ela em duas situações. Em 2015, participamos juntas do concurso “Argentina Wine Awards”, que tinha apenas juradas mulheres, de vários cantos do mundo. Tive a sorte de dividir a mesa com ela e com a sommelière argentina Marina Beltrame. Em cada série de vinhos, nós três tínhamos de discutir nossas notas e chegar a um consenso. As ponderações de Jancis foram sempre precisas, mas ela ouvia e concordava (ou discordava) de nossas ponderações. Aprendi muito com ela.

A primeira vez foi em 2007, na quarta edição do evento “Prazeres da Mesa Ao Vivo”. Fui escalada para ser a cicerone dela e de seu marido, Nick Lander, nos três ou quatro dias que passaram por São Paulo. E, nesta época, a melhor história foi um almoço no restaurante Mocotó, na época ainda não tão badalado. A ideia era provar vinhos brasileiros em companhia do jornalista Luiz Horta, que faria (e fez) uma reportagem para o caderno Paladar, publicação de gastronomia de “O Estado de S.Paulo”....

Leia mais em: <https://www.istoedinheiro.com.br/jancis-robinson-e-mulher-do-vinho/>

Suzana Barelli, editora de vinhos da Revista Menu, é uma jornalista especializada em vinhos.

“FALSO MARCELO COPELLO ANDA POR AI À SOLTA!” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 15/11/2018

- Esta história incrível e hilária me soou como uma massagem no ego. Depois, contudo, fiquei preocupado. Vejam porque: Sentei-me ao lado de Jorge Nunes, sommelier chefe do Eleven (restaurante com filiais em Lisboa e no Rio), durante um almoço semana passada e ele me fez o relato a seguir. Os fatos se passaram muitos anos atrás, antes de eu ir a primeira vez no Eleven de Lisboa.

Segundo Jorge, certa noite o concierge de um hotel estrelado na capital lusa ligou para o Eleven para avisar que “Marcelo Copello, importante crítico de vinhos do Brasil” estava lá indo jantar.

O sócia, um brasileiro de compridos cabelos e nariz, lá apareceu e Jorge e sua equipe estenderam-lhe o tapete vermelho. Ele pediu o menu completo harmonizado, mas eles lhes serviram não os vinhos do menu, mas os melhores vinhos da carta. Pelo que Jorge contou o “mini-me” gostou tanto da brincadeira que retornou ao Eleven diversas vezes nos dias seguintes, sempre bebendo várias garrafas - champagne, brancos, tintos, porto, e não saindo antes da madrugada.

Para meu alívio soube que o farsante pagava sempre a conta, não me deixando com fama de caloteiro e aproveitador. A má notícia é que, segundo Jorge, “ele parecia não entender nada de vinhos”. Aí me revoltei! Se o sujeito fez-se passar por mim ao menos tinha que fazer bonito e demonstrar bom conhecimento do tema!

Isso me fez lembrar de uma história do Vinícius de Moraes. Este caso já folclórico conta que o jornalista Antônio Maria, muito amigo do poetinha, sentou-se em um avião ao lado de uma belíssima mulher, que coincidentemente estava lendo um livro de poesias de Vinícius de Moraes. Antônio Maria, disse a moça que ele era Vinícius. Ela se encantou e os dois terminaram em um motel naquela mesma noite. No dia seguinte, Antônio Maria telefonou para Vinícius e contou a história. Vinícius perguntou, “mas e aí? como foi”. Antônio Maria concluiu: “Sinto muito, mas ontem você brochou”...

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/falso-marcelo-copello-anda-por-ai-solta>

Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com

Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello)

Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello)

<http://www.marcelocopello.com/blog>

“OS PRODUTORES CAIXEIROS-VIAJANTES E UMA FEIRA EXEMPLAR EM ZURIQUE” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 16/11/2018

Mais do que nunca, ao produtor não basta fazer vinho, tem que estar sempre de malas feitas e longe da família. Há produtores que passam mais tempo fora do que em casa. Tiro-lhes o chapéu. Zurique, Outono, pouca neve nas montanhas mas a mesma beleza de sempre. Meia dúzia de barcos acolhem mais uma Expovina, uma feira de degustação e de compra de vinhos de todo o mundo. É um momento importante para os importadores/distribuidores locais. Com a proximidade do Natal, as pessoas ficam mais receptivas a comprar.

A feira dura 15 dias. Por um balcão com cerca de 10 metros quadrados, cada importador paga cerca de mil euros por dia. O serviço e limpeza de copos e os convites são pagos à parte. Cada convite custa 5 euros. A isto acresce o custo com a contratação de colaboradores, para atenderem os visitantes. São duas semanas de muito trabalho e de muita despesa.

Matem-se e esfolem-se, no final só as empresas do costume vão ganhar dinheiro no vinho. O sistema de compra e venda é simples: os clientes provam, fazem a encomenda e os vinhos são depois entregues em casa. Nem toda a gente que vai à feira compra vinho. A maior parte só prova. Um importador de vinho português, para conseguir ter algum lucro, necessita de vender cerca de 5 mil euros de vinho por dia. É muito dinheiro. Apesar de Zurique ser uma cidade rica, há muitos vinhos de todo o mundo. Por que razão hão-de os suíços comprar vinho português em vez de francês, italiano ou espanhol?

Andamos sempre a falar em exportar, que vender lá fora é que é bom, mas raramente nos colocamos na pele de um importador. Os problemas dos produtores são os mesmos dos importadores/distribuidores: uns e outros têm que investir muito antes de venderem alguma coisa. E vender vinho não é o mesmo que vender pão. Não é um produto de primeira necessidade.

Exportar vinho e esperar sentado pela segunda encomenda não existe. Nem mesmo quem produz vinhos famosos se pode dar a esse luxo. Todos os anos há uma nova colheita para vender e também novos produtores no mercado. A concorrência é impiedosa.

Mais do que nunca, ao produtor não basta fazer vinho, tem que ser também um incansável caixeiro-viajante, sempre de malas feitas e longe da família. Há produtores que passam mais tempo fora do que em casa. Tiro-lhes o chapéu. Domingos Alves de Sousa, da Quinta da Gaivosa (Douro), por exemplo, é um dos que não param. Anda sempre a saltar de feira em feira, de jantar vínico em jantar vínico, em Portugal e pelo mundo fora. A sua capacidade de trabalho já tem algo de lendário no sector. O bairradino Luís Pato é outro que anda sempre em viagem, a dar vinhos a provar e a contar a sua história uma e outra vez. Fá-lo há 30 anos de forma ininterrupta. Há mais uns quantos produtores nacionais veteranos da estrada e dos aeroportos. Falo nestes porque são um exemplo para todos. Um exemplo de trabalho e também de sucesso. Que ninguém lhes inveje o sucesso. Deu mesmo muito trabalho.

Também podia falar de Duarte Leal da Costa, da Ervideira (Alentejo). A grande notoriedade que a Ervideira possui hoje não aconteceu por acaso. Tem muito suor seu e de outros colaboradores por trás. Este ano, Duarte, segundo o próprio, só teve um único dia em que não fez absolutamente nada relacionado com o vinho. Até ao final do ano, tirando o Natal, não terá mais nenhum fim-de-semana livre para estar com a família.

Encontrei-o em Zurique. Estava em trânsito, a caminho da China. Encontrei-o a servir vinhos no balcão do seu importador. Não apenas os da sua família, mas também os dos outros produtores portugueses representados. Vi-o a promover e a vender vinho do Douro, de Lisboa, do Dão. Ao longo das duas semanas da feira, outros produtores fizeram o mesmo. O sucesso do importador é também o sucesso de todos eles.

Nunca tinha assistido a uma feira assim, tão solidária e produtiva. Estas são as feiras a que vale a pena ir, em que se promove, se contacta com o consumidor final e se vende. Não é só servir copos, como acontece nas principais feiras que se realizam em Portugal.

Vi vários emigrantes a comprar em função da qualidade do vinho e não apenas do preço. Duas primas madeirenses, por exemplo, quiseram provar o melhor e gastaram mais de mil euros. Encontrei muitos jovens suíços, italianos e franceses que visitaram recentemente Portugal e que, por terem gostado tanto do país, quiseram “recordar” a viagem provando e comprando algum vinho português. Testemunhei, com alguma surpresa, o interesse de vários deles pelo vinho do Porto, em especial pelo Porto Tawny. Vi vários brasileiros a comprar vinho e azeite, falando com saudade das coisas boas da “terrinha”. Encontrei muitos suíços já repetentes a fazer compras avultadas. Conheci gente que nunca tinha provado um vinho português e que acabou a comprar várias caixas. E confirmei uma vez mais o que já aqui escrevi noutras ocasiões: num negócio tão competitivo como o do vinho, a empatia é, mais do que nunca, o melhor motor de venda. Com tanta oferta, com tanto vinho de valor semelhante por onde escolher, o que nos faz optar por um ou por outro é cada vez mais o conhecimento pessoal, a “história” do produtor, a sua simpatia, a explicação certa no momento certo...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/11/17/fugas/opiniao/produtores-caixeirosviajantes-feira-exemplar-zurique-1851051>

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>).

27 DE NOVEMBRO A 06 DE DEZEMBRO – JORNADA ENOGASTRONÔMICA PELO PERU – VENHA CONHECER A LIMA COLONIAL E MODERNA E DESCOBRIR QUE O PERU É O MAIS ANTIGO PRODUTOR DE VINHOS DA AMÉRICA DO SUL.

. Uma jornada que cavalga entre os primórdios da chegada de Pizarro no Peru com a fundação em 1532 da “Ciudad de los Reyes”, hoje Lima, trazendo consigo a cultura das vinhas e vinhos, e vanguarda indiscutível nos dias de hoje que a torna referência e Capital Gastronômica da América. Não é a toa que entre os 50 Melhores Restaurantes da América Latina, o Peru tem 3 restaurantes reconhecidos, entre eles o MAIDO, o melhor da América latina. Para entender este caldeirão da culinária tradicional, chifa, Nikkei e cevicherias, nada melhor que uma Aula Magna num importante Instituto Gastronômico, visitando um de seus mercados e participar de uma Oficina de Chocolate. Hospedagem no fértil Vale do ICA, numa Fazenda centenária e na vinícola mais destacada do Peru, instalados dentro do próprio vinhedo. Tudo isto sem esquecer o “Espírito Nacional do Peru”, o Pisco, do qual conheceremos os seus segredos. VENHA E EXPERIMENTE! Sinta, perceba e deguste!

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

LEILÃO DE 159 ANOS E O BRASILEIRO QUE PAGOU 10 MIL EUROS POR DUAS GARRAFAS

Na plateia, um brasileiro deve chamar a atenção: Alaor Pereira Lino que atraiu todas as atenções ao se oferecer a pagar mais 10 mil euros para fechar a venda das duas “pièces des présidents” em 2017.

Neste domingo, 18 de novembro, acontece na cidade de Beaune, na Borgonha, a 158ª edição do leilão beneficente do Hospice de Beaune. Com primeira edição no distante ano de 1859 e coordenado pela inglesa Christie’s desde 2005, o leilão venderá 833 barris de vinhos da safra de 2018. Serão 631 tintos, elaborados com a pinot noir, e 197 brancos, com a chardonnay, com a perspectiva de arrecadação recorde, maior do que os 11.164.964 euros da edição de 2017. Na plateia, um brasileiro deve chamar a atenção: Alaor Pereira Lino, dono da importadora Anima Vinum, especializada em vinhos da Borgonha e que, neste final de ano, pela primeira vez importará também champanhe.

No leilão do ano passado, Alaor, como é mais conhecido, atraiu todas as atenções ao se oferecer a pagar mais 10 mil euros para fechar a venda das duas “pièces des présidents”, o lote do leilão cujo valor é revertido para outras instituições, que não o próprio Hospice de Beaune. A história começou quando o “négociant” Albert Bichot deu o lance de 410 mil euros por este lote. O leiloeiro pediu mais 10 mil euros, sem nenhuma oferta dos presentes. Então, pediu mais 10 mil euros para o próprio Bichot para facilitar a divisão do dinheiro entre as entidades que seriam beneficiadas com a venda deste lote. “Como eram três instituições de caridade envolvidas, seria mais fácil dividir 420 por três”, conta Alaor.

Mas o francês, um dos maiores produtores de brancos e tintos da Borgonha, não topou aumentar o lance, mesmo com a insistência do leiloeiro. Neste momento, Alaor não teve dúvidas: se ofereceu a pagar os 10 mil euros a mais e, em troca, disse que aceitava ficar com duas garrafas deste vinho. “Foi um ato totalmente espontâneo”, conta ele.

A oferta foi aceita, e a história ganhou várias versões. Muitos entenderam que um brasileiro tinha comprado o mais valorizado lote do leilão; outros questionaram se este lance era válido, já que saía das regras previamente estipuladas para o leilão. Alaor pagou os 10 mil euros, junto com o total de vinhos que comprou, mas não sabe se receberá as suas duas garrafas, que ainda amadurecem nas caves da Albert Bichot.

Para a edição de 2018, Alaor está animado. Ele já está na França para participar das degustações que antecedem o leilão para decidir quais serão os seus lances. Desde 2012, ele participa deste leilão, cada ano adquirindo uma quantidade maior de vinhos, que importa para o Brasil. Neste ano, o número de lotes é maior: 828 barricas, contra 787 barricas de 2017, resultado de uma safra de maior rendimento na região.

O Hospice de Beaune nasceu em 1443, como um hospital beneficente do casal de nobres Nicolas Rolin e Guigone de Salins. No ano de 1457, o casal ganhou um vinhedo de doação para a sua obra de caridade e este foi apenas o primeiro de vários hectares que vieram depois. Isso levou o hospital a investir nos vinhos: até hoje, a instituição cuida dos vinhedos que recebe como doação e elabora os vinhos. Mas, diferentemente das demais vinícolas, não envelhece os seus brancos e tintos... **Leia mais em:** <https://www.istoedinheiro.com.br/um-brasileiro-em-Beaune-o-mais-importante-leilao-de-vinhos-do-mundo/> **Suzana Barelli**, editora de vinhos da Revista Menu, é uma jornalista especializada em vinhos.

LAGOSTA E CHAMPAGNE FORMAM UM PAR PERFEITO

Os ventos do otimismo sopram no Brasil após as eleições. Investimentos são anunciados e empregos devem ser criados. Mais vendas e mais negócios nos estimulam a uma gastronomia mais nobre. Que tal harmonizar lagosta? Vamos aproveitar a promoção do Zona Sul? Lagosta fresca a R\$51,99. Ou você pode ir na feira ou peixaria e encomendar sua lagosta.

Que tal preparar uma lagosta na brasa com molho de limão siciliano ou um risoto de lagosta. Vamos harmonizar?

Champagne Rosé Nicolas Feuillatte vem com bolsa térmica em couro na Evino. Lagosta na brasa – Minha escolha preferencial será por um champagne rosé. Tem muita coisa boa no mercado. Nossa escolha vai para o Champagne Nicolas Feuillatte brut rosé que tem um precinho muito camarada e 91 pontos na Wine Spectator. As bolhas finas e delicadas, os aromas de pequenas frutas vermelhas e a intensidade que nasce do corte onde dominam as uvas escuras Pinot Noir (60%) e Pinot Meunier (30%). Um par perfeito. Na Evino por R\$ 239,00. Outra opção, pra quem não quiser um rosé é o Champagne Drappier Carte d’Or onde 93% são de uvas são Pinots. Na Zahil por

R\$ 462,00.

O Chablis do domaine Seguin-Manuel é vinificado como um Grand Cru. O risoto de lagosta vai pedir com uma certa mineralidade e uma ponta de perfumes cítricos. Um Riesling será uma boa escolha. Domaine Paul Blank Riesling 2006 tem muito boa tensão, aromas cítricos e notas florais vai fazer o serviço. Na Decanter por R\$ 216,67. Prefere Borgonha? Que tal um Chablis com uma bela mineralidade? Experimente o Chablis, 2016, do Domaine Manuel Seguin. O enólogo e produtor é o craque Thibaud Marion. O vinho é vinificado e envelhecido como um Grand Cru. Um chablis para quem gosta de belos vinhos. Na Wine To You por R\$ 492,50. Santé. (Fonte – **CONEXÃO FRANCESA** por Rogério Rebouças – 10/11/2018).

OS ESTRAGOS QUE PODEM CAUSAR UMA CHUVA DE GRANIZO

Muitas vezes não nos damos conta dos estragos que uma chuva de granizo pode causar. Na cidade do Rio de Janeiro, eu ainda era menino, quando uma chuvinha de granizo me pegou ao voltar da praia. Eram pedrinhas de gelo que me batiam nas costas, mas eram pequeninas, um pouco menor do que uma jujuba. A chuva foi muito rápida e eu correndo atravessei o calçadão e me abriguei sob a marquise do prédio. O vinhedo não consegue correr e se proteger. Na França essas chuvas podem tomar proporções importantes.

As bolas de granizo podem ter tamanho que causam grande impacto no vinhedo. No ultimo verão, em julho, uma chuva de granizo atingiu alguns vinhedos franceses como Languedoc e Bordeaux. São grandes regiões produtoras e as chuvas são localizadas. Não sei por que razão, mas muitas vezes são as mesmas parcelas que são atingidas. Não é coincidência. Um dos vinhedos mais atingidos este ano foi o de Limoux, especialmente o terroir de Méditerranée. Não eram bolinhas de gelo do tamanho de uma jujuba, mas de bolas de ping-pong! Quando estas atingem os vinhedos em pleno verão as uvas, ramos e cachos são derrubados. É muito triste ver todas aquelas uvas no chão. É uma safra perdida.

A força da chuva quebra os ramos e derruba os cachos de uva. Em Limoux o terroir mais atingido foi o de Méditerranée, mas Autan e Océanique também foram castigados. Nestes locais a destruição foi forte e as perdas foram grandes. De 500 a 600 hectares de vinhedo tiveram perdas de 10 a 100% no Méditerranée, o setor mais ao sul. No alto Corbières, Malepère e no Cabardès, que são zonas limítrofes, também houve danos. Quem tem seguro salva alguma coisa, mas não resolve. Evidente que a produção nestes setores foi menor. Felizmente o impacto é limitado. Santé. (Fonte – **CONEXÃO FRANCESA** por Rogério Rebouças – 16/11/2018).

BEBA OU CORRA, VOCÊ DEVE ESCOLHER?

A RVF testará a prova esportiva durante a Maratona Internacional de Beaujolais. As diferentes corridas da Maratona Internacional de Beaujolais oferecem aos participantes a oportunidade de provar os vinhos Beaujolais durante o reabastecimento.

A 15ª edição da Maratona Internacional de Beaujolais terá lugar no sábado dia 17 de novembro. Uma corrida festiva que oferece degustação de vinhos durante o reabastecimento.

É possível ganhar peso no vinho? A resposta é sim. É “suficiente” para isso ganhar a Maratona Internacional de Beaujolais! A 15ª edição será no dia 17 de novembro.

Quatro opções são declinados lá: a Maratona, o que leva a sua partida em Fleurie e leva os corredores para Villefranche-sur-Saône através de 15 aldeias do Beaujolais, uma meia maratona, 13 km de distância e a maratona de família, uma raça 2 quilômetros, mesmo para os mais jovens.

REABASTECIMENTO NOS CHATEAUX - Característica especial do evento: as corridas fornecem suprimentos em castelos, onde os participantes podem se hidratar e recuperar a força ... mas também provar vinhos de Beaujolais: Chenas, Fleurie, Brouilly, Juliéna ...

A competição, portanto, deixa muito espaço para prazer e relaxamento. Os corredores também são fortemente encorajados a se vestir e aproveitar o tempo para provar os vinhos.

DEGUSTAÇÃO ESPORTIVA - Na linha de partida de 13 km vai ocupar o nosso “campeão”, Fabien Humbert jornalista RVF, que irá testar a degustação de desporto e nos dará suas impressões em um vídeo, em seguida, descobriu no site da RVF.

A Maratona de Beaujolais em números: 17.000 corredores, 450 para a maratona, 6.500 para a meia maratona, 66.650 para os 13 quilômetros e 1.400 para a maratona da família. 1.000 participantes estrangeiros, representando 70 países!...

Leia mais em: <https://www.larvf.com/boire-ou-courir-faut-il-choisir,4604151.asp> (Fonte – **REVUE DU VIN DE FRANCE** – Fabien Humbert – 15/11/2018).

FRANÇA PREPARA UM BOOM DO TURISMO DO VINHO

Em 2019, os 900.000 visitantes que visitam Chambord todos os anos poderão desfrutar de vinho, incluindo um cuvée produzido no local. Hotéis e vinícolas são melhor priorizados pela qualidade de suas boas-vindas, degustação de vinhos no Castelo de Chambord ou na Abadia de Cluny: a França é decadente para cuidar melhor de turistas apaixonados por vinho.

A criação de uma cadeira dedicada especificamente ao enoturismo dentro da prestigiosa Universidade de Sorbonne, uma hierarquia clara e acessível dos melhores

locais para visitar na França, degustações de vinhos finalmente permitidas em grandes monumentos públicos como Chambord e até mesmo um feriado nacional de enoturismo: é uma verdadeira encenação do vinho e de sua cultura que está prestes a anunciar este 20 de novembro Hervé Novelli, presidente do Conselho Superior de Enoturismo, no Palais des Congrès em Paris.

Estas primeiras Conferências Nacionais de Turismo do Vinho serão uma oportunidade para destacar o potencial das vinhas e do vinho no desenvolvimento do turismo, uma atividade que é essencial hoje em dia na França. De “Beaujolais des Pierres Dorées” a “Limoux, vinhedo de história e lenda”, mais de 70 territórios na França agora são rotulados Vignobles e Découvertes, oferecendo aos visitantes possibilidades de alojamento, restauração, visitas a adegas e degustações, etc ...

4.2 MILHÕES DE TURISTAS ESTRANGEIROS EM FRANÇA - E funciona: no total, dez milhões de pessoas, incluindo 4,2 milhões de estrangeiros vêm a cada ano para descobrir a França com esta entrada chave, o vinho. “Enoturismo responde à ascensão de férias fracionárias, mais curtas mas também mais temáticas: da mesma forma que o golfe na ocasião da Copa Ryder este ano ou as antigas plataformas reunidas para a Grande Armada em Rouen, o vinho está se tornando um tema de férias curtas muito apreciadas, especialmente pelos franceses, ingleses, belgas e alemães”, comenta Hervé Novelli, que acrescenta: “E além disso, o turismo do vinho carrega apenas valores positivos. , cultural e chique, permite deixar o diálogo mortal com os proponentes do rigoroso higienismo”.

VINHO NA ABADIA DE FONTEVRAUD - Entre os principais projetos anunciados em 20 de novembro, o lançamento de uma hierarquia legível das melhores vinícolas, hotéis ou museus para visitar. Esses sites serão classificados amanhã na Internet e nos guias de um cluster, dois clusters ou três clusters. Uma estreia mundial que distinguirá a França de seus concorrentes, Itália e Espanha. Outras ideias: a criação de uma cadeira dedicada ao enoturismo na Sorbonne e o desenvolvimento do BTS Notourism, ou a abertura de áreas de degustação de vinho em locais públicos, como os castelos de Chambord, a abadia real. Fontevraud, o de Cluny, “um pouco parecido com o que o Palais des Papes de Avignon já propõe”.

Hervé Novelli é um daqueles políticos que enxergam longe: quem criou o Conselho Superior de Enoturismo em 2009, enquanto foi Secretário de Estado do Turismo, François Fillon teve a felicidade de levar ... a presidência quase dez depois, em 2017. Como voluntário, ele garante: prefeito de Richelieu, perto de Chinon, Hervé Novelli não carece de recursos: ele também é assessor sênior do fundo de investimento britânico Bridgepoint e Diretor da Compagnie du Ponant. Conhecendo perfeitamente as questões do enoturismo, os mistérios da administração e a parte inferior do maquinário do governo, ele conseguiu avançar mais facilmente essa nobre causa, ao lado de Christian Mantei, diretor-geral da Atout France... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-france-prepare-un-boom-de-l-oenotourisme,4604178.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – Denis Saverot – 16/11/2018).

POR QUE O SOMMELIER NO RESTAURANTE SACA A ROLHA E APRESENTA PARA O CLIENTE?

Saiba o que fazer nessa situação. O ritual é sempre o mesmo. Você seleciona o vinho, o sommelier traz a garrafa. Mostra o rótulo para você conferir se é o vinho que pediu. Você acena com a cabeça concordando. Ele começa a abrir a garrafa. Saca a rolha e geralmente a coloca em frente ao cliente. E agora? Por que isso? O que fazer com essa rolha? Devo cheirar a rolha? Você até pode, mas isso não vai ajudar muito, a não ser que a rolha apresente algum cheiro estranho que fuja do aroma do próprio vinho e da cortiça – o que poderia significar algum problema de armazenamento.

Consigo detectar bouchonné (doença da rolha) ao cheirar a rolha? Não. Você só sentirá os desagradáveis aromas da infecção pelo tricloro anisol (TCA) no próprio vinho. Portanto, cheirar a rolha não vai ajudar nisso.

Devo apertar a rolha? Isso tampouco deve ser de muita valia. O que se pode depreender do estado da rolha são pistas sobre como o vinho pode ter sido conservado. A rolha costuma estar parcialmente (geralmente só a ponta) úmida. Se ela estiver completamente úmida, pode ter ocorrido algum problema (a vedação pode não ter sido perfeita) e o vinho estar oxidado. Se ela quebrar ou estiver esfarelando, provavelmente está ressecada demais e isso também serve de alerta sobre a conservação, porém não quer dizer necessariamente que o vinho estará ruim.

Mas, então, se pouco se pode depreender da rolha, por que existe esse hábito de entregá-la ao cliente? Acredita-se que isso tenha a ver com a verificação de autenticidade dos vinhos de antigamente.Portanto, quando o sommelier lhe apresentar a rolha, não se preocupe, apenas verifique se não há nada de muito estranho...

Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/por-que-o-sommelier-no-restaurant-saca-rolha-e-apresenta-para-o-cliente_11417.html (Fonte – **Revista ADEGA** - Redação - 17/11/2018).

CONFIRA DICAS PARA NÃO COMPRAR VINHOS FALSIFICADOS

Focar em detalhes pode ser útil para escolher o rótulo certo na hora das compras. Não há dados exatos sobre falsificações de vinhos no mercado brasileiro. Aliás, é difícil encontrar esse tipo de estatística em qualquer lugar do mundo. As únicas coisas que aparecem na mídia são as grandes apreensões de bebidas contrabandeadas por parte da polícia (como em casos recorrentes na China) ou então casos extremamente notórios em que muitas pessoas foram lesadas por um falsificador (como o caso de Rudy Kurniawan).

Aí, você pode pensar que esse tipo de coisa dificilmente aconteceria por aqui e que está restrito a um nível de vinhos de alta gama, mas não devemos nos enganar.

O mercado de vinhos colecionáveis no Brasil tem se aquecido e pode atrair algumas formas de contrabando, e também, por que não, falsificação. Contudo, apesar de os vinhos de maior valor costumarem ser os principais alvos, não se pode desprezar o potencial de falsificação dos de entrada.

Sendo assim, uma das formas de se garantir é evitar garrafas suspeitas. E o que faz com que uma garrafa se torne suspeita? ADEGA fez uma pequena lista com detalhes aos quais você deve estar atento para evitar dissabores.

CUIDADOS COM O RÓTULO:

- **Ele parece condizer com sua idade?** Rótulos de safras antigas dificilmente estarão limpos. Se estiverem, desconfie. Exceção: vendas de lotes antigos arrolhados e, às vezes, rotulados novamente pelos produtores.

- **Ele está rasgado? Manchado? Arranhado? Desbotado?** Se estiver rasgado, esses rasgos parecem ter sido produzidos por manuseio descuidado? Se estiver manchado, as manchas de umidade parecem genuínas? Se estiver arranhado, também parece problema de manuseio? Se estiver desbotado, ele ficou exposto à luz?

- **O tamanho do rótulo está certo?** Ele está posicionado corretamente na garrafa? Além dele, deveria haver alguma etiqueta no pescoço? As fontes e imagens usadas condizem com as de rótulos de safras anteriores ou com o padrão conhecido desse produtor?

- **Há números de série?** Se sim, uma boa ideia é checa-los com os produtores. Se esse número não puder ser verificado, melhor não comprar a garrafa.

- **Há erros de ortografia? Há problemas na impressão?** Os nomes estão todos escritos corretamente? Não há nada estranho? Se houver, certamente é uma falsificação.

- **Verifique se a safra está correta e se o vinho foi realmente produzido e vendido pelo produtor naquele ano.** Cuidado ao negociar com quem vende, por exemplo, uma safra 1972 de Yquem, ano em que o Château não produziu seu famoso vinho.

- **Há manchas de cola no rótulo?** Se sim, cuidado, ele pode ter sido aplicado recentemente. - Há sinais de tentativa de adulteração? Mudar uma safra de 1985 para 1988, por exemplo?...

Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/confira-dicas-para-nao-comprar-vinhos-falsificados_11421.html (Fonte – **Revista ADEGA** – Arnaldo Grizzo - 18/11/2018)