



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



ENTENDENDO O CONCEITO DE TERROIR - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06 ENTENDENDO O CONCEITO DE TERROIR - POR MÁRCIO OLIVEIRA



09

"OS VINHOS ESLOVENOS"- POR DIDÚ RUSSO

"BARRICA DE PEDRA – A ÚLTIMA NOVIDADE EM ENOLOGIA"- POR MARCELO COPELLO



10

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

04 AGENDA VINOTÍCIAS

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VINHO E CULTURA: DICA

ABS-RIO FLAMENGO SALADA GERAL

23/01/2018- 19:30

O ano começa na ABS com uma degustação de saladas supertransadas – e sempre criativas e refrescantes –, harmonizadas com os vinhos mais adequados para o verão. O evento será dirigido por Celio Alzer, que montou o programa abaixo: Salada de quinoa do Gordon Ramsay com Verdejo 2014, José Pariente (Espanha) | Salada tailandesa de camarão com manga com Jackson Estate Stich Sauvignon Blanc 2012 (Nova Zelândia) | Cuscuz com legumes e curry com Gewürztraminer des Princes Abbés 2010, Schlumberger (França) | Salada de farfalle com salmão defumado com Anselmi San Vincenzo 2014 (Itália) | Salada de abacate, tomate e tapenade de azeitonas pretas com Inès rosado (França) | Salada de frutas com sorvete de creme e licor de cassis com Muscat de Beaumes-de-Venise 2010, Domaine Coyeux (França).

Valor Individual: R\$ 196,00 (sócio) e R\$ 255,00 (convidado) - Limitado a 30 Participantes

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

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

31/01/2018- 19:30

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

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

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



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

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

VINOTÍCIA-BH CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

29 E 19/02/2018- 20:00 H

Uma verdadeira viagem enogastrônômica 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 Adeegas. 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\$ 450,00 (pode ser pago de 2 vezes) - Local: Rua Dominicanos, nº 165- SL.605 - Serra - Belo Horizonte. Horário: 20:00 horas.

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.



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.

CATENA ZAPATA NICASIA VINEYARD MALBEC LA CONSULTA 2009 – MENDOZA - ARGENTINA



Localizado ao sul, na área de Altamira em La Consulta, o Nicasia Vineyard é a única vinha de Malbec feita com seus próprios clones - “as estacas de Catena”. O Nicasia é elaborado com a primeira fileira do vinhedo Altamira, plantada em pé franco em uma altitude de 1.180m.

Uma vez colhidas, as uvas são fermentadas em barricas novas de carvalho francês de 225 a 500 litros; 10% de cachos inteiros e 90% com os bagos de uva. As uvas, manualmente despejadas nos barris, fermentam por 15 dias, atingindo uma perfeita integração fruta/madeira. A baixa temperatura de fermentação é uma estratégia para maior extração de componentes aromáticos, complementados pelas tarefas de remontagem manual para extração suave e suave de sabores e taninos. A fermentação alcoólica e malolática em barris favorece a precipitação de resíduos e sedimentos.

Após o período de fermentação, o vinho é envelhecido por 18 meses em barricas de carvalho francês. Em seguida, é armazenado em garrafa por 24 meses, antes da sua liberação no mercado. Muita gente pergunta sobre os DV Catena de vinhedo único - Adrianna e Nicasia - que são as versões produzidas para o mercado interno argentino dos consagrados e premiados Catena Zapata Malbec Nicasia e Adrianna. A grande diferença entre as duas linhas é a vinificação: enquanto os potentíssimos Catena Zapata Malbec são maturados 18 meses em barricas de carvalho 150% novas - permanecem em barricas novas por um tempo e depois, 50% do vinho é transferido para outras barricas novas - a linha DV é maturada 24 meses em barricas “apenas” 100% novas. São impressionantemente intensos, mas mais macios e sedosos que os vinhos elaborados para exportação. O DV Nicasia, logo em sua primeira edição, conseguiu o impressionante feito de ser eleito como o melhor vinho entre todos os argentinos e chilenos provados na edição de 2010 do respeitado guia Descorchados! Um conquista realmente notável, que tornou o tinto uma celebridade instantânea - verdadeiro objeto de culto dos enófilos sul-americanos (os únicos que podem comprar o vinho).

Notas de Degustação: Rubi intenso, profundo, com leve halo de evolução. Nariz complexo que combina fruta madura como groselha e cereja, com notas florais e de especiarias, chocolate, minerais e alcaçuz. Na boca o vinho é untuoso, encorpado, complexo, cremoso, com uma textura de taninos macios, sedosos. Os sabores muito maduros e de especiarias garantem um vinho com grande persistência, e final vibrante e que convida rapidamente a um prazeroso segundo gole.

Guarda: bebido em 2017, o vinho já se mostrava pronto, mas a guarda sugerida pela Bodega vai além dos 10 anos.

Notas de Harmonização: vai bem com carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, pratos de carnes assadas, queijos com média maturação

Temperatura de Serviço: 17 a 18°C por conta da evolução.

Onde comprar: Compartilhado numa degustação entre amigos. Pode ser comprado na Em BH: **MISTRAL** - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100.

ENTENDENDO O CONCEITO DE TERROIR

POR MÁRCIO OLIVEIRA



As pessoas que começam a se interessar pelo vinho acabam encontrando vez por outra algumas palavras que merecem ser melhor entendidas. E uma palavrinha muito importante de ser melhor entendida é o tal TERROIR!

Não há uma tradução perfeita em português para esta palavra que representa os fatores que influenciam a qualidade final de um vinho: o solo, o clima, a uva e a mão do enólogo.

Muitas pessoas perguntam o que definiria a qualidade de um vinho. Se seria o solo? Ou se seria a influência do clima da região? Se seria a uva escolhida como matéria-prima? Ou, por fim, se seriam as tecnologias empregadas na produção?

Vamos então entender como cada um destes fatores influenciam o vinho que bebemos.

O FATOR SOLO – É o solo que fornece os principais elementos nutritivos e água para as vinhas plantadas por todo mundo, nos mais diferentes tipos de solos. Há aqueles compostos por calcário, por pedregulhos, por areia, por argila, entre outros.

É curioso ver que mesmo duas regiões vizinhas com solos muito diferentes criam vinhos completamente diferentes em termos de aromas e sabores. Solos muito ricos e férteis aumentam o rendimento da videira (quantidade de cachos produzidos), enquanto os solos pobres, limitam o desenvolvimento da planta e seu rendimento. Entretanto, curiosamente, as videiras preferem

os solos pobres.

É nestes solos que as uvas criam vinhos de maior estrutura e qualidade. Os Solos Arenosos proporcionam uma boa drenagem da água e retenção de calor. Vinhos de solos arenosos geralmente são de pouca cor, aromáticos e menos tânicos. Os Solos Argilosos são mais frios e retêm água. Em geral, os vinhos de solos argilosos mostram cores intensas e boa concentração de compostos. Por outro lado, os Solos Calcários atrasam o amadurecimento das uvas por serem solos mais frios, resultando em vinhos de acidez.

Duas regiões famosas de Bordeaux, Pomerol e Saint Emilion, têm dimensões e solos bem distintos: a primeira é bem menor, ao redor de 600 hectares, contra 5400 ha da outra, e, geologicamente, é de certa forma mais homogênea com predomínio de argila em porcentagens variáveis de propriedade para propriedade. Por exemplo, o ícone ali produzido - Pétrus, está numa parte mais alta, plantado sobre uma camada de argila. Solos argilosos têm a propriedade de reter água, o que impede a planta de sofrer em demasia em anos de seca. Em períodos mais chuvosos a tendência é a argila inchar, esmagar pequenas raízes que nela se aprofundaram, tendendo a formar um colchão impenetrável ao sistema das raízes da videira.

Em Saint Emilion a geologia é bastante acidentada, e há uma diversidade enorme de terroir, em parte justificada pela dimensão da área. Na zona mais baixa, próxima do rio Dordogne o terreno é mais arenoso e muito pobre, o que em anos chuvosos, pela boa drenagem, pode ser vantajoso. Na encosta, em direção a cidade e no platô, há um predomínio de calcário, que dá riqueza, concentração e mineralidade ao vinho. O solo calcário tem boa capacidade de absorver água da chuva, eliminando os excessos, e, em tempos áridos, as raízes têm, por capilaridade, onde buscar água.

Ligado ao solo, é importante lembrar que o relevo também traz consequências no vinho, uma vez que a declividade de um terreno também é fator importante no cultivo de videiras e na qualidade de suas uvas. Terrenos em encostas geralmente são mais pobres, recebem maior luz solar e fazem a drenagem natural das águas da chuva. Há que se ter cuidado com terrenos de alta declividade, que podem sofrer erosões e são difíceis de trabalhar com colheita mecanizada.

De forma simplificada, podemos dizer que são três as condições essenciais para o desenvolvimento da videira: o solo deve ser pobre, seco e ter boa drenagem. Ao contrário do que pensa a maioria das pessoas, os vinhedos mais famosos estão plantados em terrenos de cascalho e pedregulho, onde qualquer

outra cultura seria pouco viável. Solos assim propiciam boa drenagem e aeração, permitindo também que se armazene o calor do sol para manter as raízes aquecidas durante a noite. A umidade excessiva faz com que as raízes apodreçam. O solo ácido não favorece a viticultura. As regiões de encostas propiciam melhor drenagem.

O FATOR CLIMA – Quanto ao clima, a importância fundamental é refletirmos sobre o volume de luz solar e o calor sobre a região que têm influência direta sobre o processo de amadurecimento das uvas.

Quando as uvas recebem a quantidade ideal de luz solar e calor, elas gradualmente vão amadurecendo, reduzindo seu níveis de acidez e aumentando seu níveis de açúcar. Ocorre além disto a maturação fenológica e os taninos vão se tornando maduros também.

Os principais produtores de vinhos de qualidade tem suas regiões vitivinícolas situadas entre os paralelos 30° e 50° (regiões de clima semi-temperado). As uvas, em geral, não se adaptam a temperaturas extremas (invernos muito frios e verões muito quentes). Além do mais, para realizar o seu ciclo anual, a videira necessita de temperaturas baixas no inverno que permitam o seu repouso e que aumentem gradativamente, acompanhadas de boa insolação.

Quanto ao clima, de forma simplificada podemos dizer que há regiões de clima frio e de clima quente. Regiões de clima frio tendem a produzir vinhos mais refrescantes, de acidez elevada, de menor teor alcoólico e geralmente produzem vinhos brancos, já que as uvas brancas se adaptam melhor ao clima frio.

Nas regiões de clima quente, os vinhos são de acidez moderada, de maior teor alcoólico e em sua maioria tintos.

Além da luz solar e do calor, a produção da videira também é influenciada pelo volume e distribuição de chuvas durante todo o ano. Chuvas intensas no período de colheita podem prejudicar a qualidade das uvas, fazendo com que os níveis de açúcar sejam menores e o risco de fungos aumente comprometendo a sanidade do vinhedo e da safra.

Regiões com grande amplitude térmica são ideais para o cultivo da videira. Amplitude térmica é a variação de temperatura entre o dia e a noite. O calor do dia é benéfico para a uva amadurecer enquanto no frio da noite a videira descansa, restando maior acidez e frescor nas uvas. Por isto os produtores de vinhos de regiões mais quentes buscam terrenos mais altos, onde nas noites frias procuram pelo equilíbrio entre a temperatura do dia e da noite.

O FATOR UVA - Jancis Robinson escreveu um guia completo sobre 1.368 variedades de videira, incluindo suas origens e sabores. Fornece detalhes abrangentes sobre as variedades de videira que atualmente produzem vinho de circulação comercial; como elas crescem, onde são plantadas, como as espécies escolhidas para elaboração de vinho tem influência direta no estilo final da bebida e sua qualidade.

A cor do vinho é determinada pela casca da uva, por exemplo. Os vinhos tintos são obtidos de variedades com cascas escuras e bons espumantes são obtidos de uvas com alto teor de acidez natural.

Cada variedade de uva tem suas próprias características. As uvas brancas, por exemplo, tendem a elaborar vinhos mais ácidos e refrescantes que as uvas tintas.

Variedades mais delicadas e de casca mais fina, como a tinta Pinot Noir, geralmente originam vinhos de corpo leve com taninos mais suaves, enquanto uvas como a Tannat e Cabernet Sauvignon podem gerar vinhos encorpados e adstringentes.

A MÃO DO ENÓLOGO - Não se pode esquecer do fator humano na produção do vinho. Qual era a intenção do enólogo ao ter um determinado lote de uvas nas mãos. Saber se ele queria fazer um vinho mais encorpado, ou mais elegante leva em consideração que variedade de uva foi produzida no vinhedo. O sabor final de um vinho será influenciado pelas técnicas ou práticas enológicas escolhidas pelo produtor.

O material e a forma de fermentar os vinhos influenciará o produto final, uma vez que vinhos fermentados em cubas de aço inox e que não passam por barris de carvalho, por exemplo, são mais frutados, frescos e com acidez viva. Já os vinhos que passam por barricas de carvalho ganham aromas de especiarias, de baunilha, as vezes de chocolate, mais corpo, e um afinamento dos taninos que se tornarão macios, bem como uma diminuição da acidez.

Um bom enólogo compreende cada um destes fatores relacionados ao meio ambiente, visando obter a melhor qualidade da fruta, que é a matéria-prima para a produção de um bom vinho. Lembrando que o enólogo também pode fazer a opção por misturar lotes de vinhos na busca de obter um produto final de melhor qualidade e que reflita do seu "savoir-faire".

***A OIV - Organização Internacional do Vinho possui a seguinte definição para "terroir":** O "terroir" vitivinícola é um conceito que se refere a uma área em que o conhecimento coletivo das interações entre o ambiente físico e biológico identificável e práticas desenvolvidas de vitivinicultura, fornecem características distintivas para os produtos provenientes desta área. Link: <http://www.oiv.int/public/medias/379/viti-2010-1-en.pdf>

A grande verdade, pelo que vimos, é que não há um único fator responsável pela qualidade do vinho, mas a conjugação de todos eles. Entendido o tema, só posso desejar uma boa degustação!

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

“TINTO, BRANCO, ROSÉ” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 21/01/2018

O colunista indica os melhores locais para provar um bom vinho.

FRANGO DE TV - Gosto do OVO E UVA, que celebra o vinho, vende garrafas variadas, oferece degustações e faz um galeto de televisão ótimo para combinar com um Chianti Classico. R. Mateus Grou, 286, Pinheiros, região oeste, tel. 3085-3070. 90 lugares. Seg. e ter.: 12h às 15h e 18h às 23h. Qua. e qui.: 12h às 15h e 18h às 24h. Sex. e sáb.: 12h às 24h. Dom.: 12h às 17h.

ITÁLIA 1 - A OSTERIA DEL PETTIROSSO trabalha com o coravin, um sistema que deixa extrair uma dose de vinho da garrafa sem tirar a rolha, o que aumenta a possibilidade da oferta por taça. A carta é ampla, as sugestões do casal Renzetti são generosas. Al. Lorena, 2.155, Jardim Paulista, tel. 3062-5338. 65 lugares. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 23h30. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 23h30. Dom.: 12h às 16h30.

ITÁLIA 2 - Uma boa ideia com uma dobradinha bem pensada, a RAVIN IMPORTADORA oferece a preço de catálogo, nas prateleiras, para levar para casa ou para consumir ali, com massas do estimado Pasquale. É cômodo e prático e tem horário para quem precisa de um vinho de última hora. R. Dr. Melo Alves, 498, Cerqueira César, região oeste, tel. 4118-2393. 30 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sáb.: 12h às 16h e 19h às 23h30. Dom.: 12h às 16h.

O SUPERMERCADO - Compro muito no PÃO DE AÇÚCAR, que tem uma seleção variada, preços para todas as possibilidades e uma linha própria, a Club des Sommeliers, que já me deu grandes surpresas. Há o defeito das prateleiras expostas à luz e ao calor, mas a rotatividade alta faz as garrafas serem confiáveis. Basta evitar rosés antigos ou brancos leves com idade avançada.

DE OLHOS FECHADOS - Finalmente a seleção em constante mutação de vinhos que você nunca ouviu falar, mas vai gostar, da dupla de “sommelières itinerantes” Daniela Bravin e Cassia Campos tem um lugar, o SEDE 261. Mesmo com horários curtos, já é um destino incontornável para mudar seu gosto para melhor. R. Benjamim Egas, 261, Pinheiros, região oeste, tel. 3819-0618. Qui. e sex.: 17h às 23h. Sáb.: 12h às 23h.

UM BALCÃO PARA CHAMAR DE SEU - A escola Ciclo das Vinhas, da sommelière Alexandra Corvo, reúne livraria, biblioteca e o LIBAR, um bar com balcão de vinhos. São só dois dias por semana em que se pode beber com calma, mas tem o que conversar e analisar se quiser aprender ou só beber também. R. Artur de Azevedo, 502, Cerqueira César, tel. 3284-3626. 20 pessoas. Seg. a qua., sex. e sáb.: 12h às 20h.

NATURISMO - A enoteca SAINT VIN SAINT é o centro do naturismo, com vinhos excelentes, consensuais, outros desafiantes. Evite os mais radicais (eu não gosto) mas se quiser provar, estão lá e a Lis Cereja não vai fazer cara feia se você não gostar. Há entusiasmo dos donos e boa oferta. R. Prof. Atilio Innocenti, 811, Vila Nova Conceição, tel. 3846-0384. 40 lugares. Seg. a sáb.: 19h às 24h.

FRANCÊS INFALÍVEL - A DELACROIX uma importadora com uma seleção muito pessoal do dono, um elegante francês que escolhe cada rótulo sem pressa. Seu catálogo é enxuto e sem erros, tem alguns vinhos de preço excelente e uma das minhas aquisições mais infalíveis para agradar, o “Travers de Marceau”, do Domaine Rimbert. Al. Lorena, 678, casa 1, Jardim Paulista, tel. 3034-6214. Seg. a sex.: 9h30 às 19h30. Sáb.: 10h às 18h.

SEM COBRAR ROLHA - É uma gentileza poder ir jantar levando o próprio vinho, mesmo entendendo que a taxa de rolha cobre eventuais quebras de taças caras e o serviço da casa. Essa é uma razão extra para comer clássicos franceses no MARCEL, do chef Raphael Despirite. Só não abuse: entenda que é para consumir algo que não está na carta e retribua levando uma garrafa especial. R. da Consolação, 3.555, Cerqueira César, tel. 3064-3089. Seg. a sex.: 12h às 14h30 e 19h às 24h. Sáb.: 19h às 24h. Dom.: 12h30 às 16h e 19h às 23h.

Leia mais em: <http://www1.folha.uol.com.br/especial/2018/descubra-sao-paulo/2018/01/1951586-tinto-branco-rose.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.

“OS VINHOS ESLOVENOS”- POR DIDÚ RUSSO

PRAZERES DA MESA- 19/09/2017



De um país em que o uso de agrotóxico é proibido, a produção reserva boas surpresas. Eu já conhecia vinhos eslovenos por causa da importadora Decanter, de Adolar Hermann, que traz os deliciosos naturebas da Cincic. São diversos e maravilhosos. Mas, na Expovinis do ano passado, fiquei gratamente surpreso com o Top Ten de vinho branco que o Puklavec Sauvignon Blanc levou. Quando a efusiva Tatiana Puklavec e seu staff subiram ao palco e ela explodiu de alegria diante de Jorge Lucki e de sua premiação, achei aquilo o máximo! As pessoas precisam vibrar com os prêmios.

Depois, fui visitar o estande deles e provar outras maravilhas, afinal a P&F Wineries tem 13 rótulos de vinho de vinhedos próprios (1.100 hectares), e com rendimento médio por planta de 2 quilos de uva colhidos à mão. Seu espumante, elaborado pelo método charmat, de Sauvignon Blanc com 11% de álcool é maravilhoso.

Um detalhe que me chamou atenção é que na Eslovênia é proibido o uso de agrotóxico. Isso parece música aos meus ouvidos. Afinal, não quero beber veneno com meu vinho.

Mais tarde, conheci Michael Margon, da EsloBras, que traz para o Brasil vinhos de sete vinícolas eslovenas e ainda diversos produtos gourmet, como trufas negras e brancas, azeites e presunto cru, entre outras delícias. Soube por ele que a Refosco, que lá se chama Refosk, é uva autóctone eslovena com Denominação de Origem Protegida, o que foi novidade para mim.

Entre vários vinhos deliciosos que provei, destaco o Capris Plemenito Belo, de Malvásia, Chardonnay, Pinot Gris e Muscat, e que fermenta e afina em grandes botes de madeira de carvalho esloveno. Não confundir com carvalho de eslavônia, que é croata. Eles usam acácia também e carvalho francês em bordalesas, mas nesse vinho apenas carvalho esloveno e a bebida fica lá por anos até o momento de engarrafar. O resultado é uma densidade fora do comum, complexidade aromática e gustativa, uma massinha de modelar (pâte à modeler) e um toque de camomila, tudo com muita acidez e consequente frescor. Um show! Sem contar os naturais, como o Kabaj de Michael Morel e o Movia, espetaculares e uma conversa à parte. Viva a Eslovênia!

Adendo - Depois da Segunda Guerra, as repúblicas Sérvia, Croácia, Montenegro, Bósnia e Herzegovina, Macedônia e Eslovênia formaram a República Socialista Federativa da Iugoslávia. Desde junho de 1991, a Eslovênia declarou a independência e, hoje, é uma república parlamentarista, cuja capital é Liubliana – com população de 2 milhões de habitantes e 27.000 produtores de vinho registrados. Os eslovenos têm um consumo de 47 litros de vinho per capita ao ano. Didú Russo - É fundador da Confraria dos Sommeliers.

“BARRICA DE PEDRA – A ÚLTIMA NOVIDADE EM ENOLOGIA”- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 16/01/2018

Doidos de Pedra (o trocadilho veio pronto), assim posso chamar os enólogos da Ânforum criadores de recipientes de granito para elaboração de vinhos.

Nas últimas décadas os materiais mais comuns na elaboração e amadurecimento do vinho são o aço inox e o carvalho. Nos últimos anos, depois da “febre da barrica nova” visto do final dos anos 1980 até início dos 2000, de vinhos excessivamente barricados, os enólogos buscaram alternativas. Surgiram então vinhos feitos em ânforas (uma técnica ancestral), além de um retorno ao cimento, cerâmica, tonéis usados etc. Agora chegou a vez dos “ovos de granito”.

Leia sobre o carvalho em: www.marcelocopello.com/post/como-o-carvalho-altera-aromas-e-sabores-do-vinho

Segundo os criadores desta nova tecnologia, o granito é poroso e aporta microoxigenação ao vinho (tal qual a madeira), é fácil de limpar, evita contaminações, além de manter a temperatura estável sem necessitar de controle externo.

Vale lembrar que é comum em Portugal, embora não só lá, o uso de lagares de granito para elaboração de muitos vinhos, principalmente o Vinho do Porto.

Segundo os idealizadores do produto, os vinhos ficarão mais untuosos e com mais volume, graças a sua forma oval que permite movimento mais natural e contínuo do vinho, além de, obviamente mais minerais, pelo contato direto com a “mineralidade da pedra” (sic)

A Bodegas Santiago Roma, de Rias Baixas (da Galícia, norte da Espanha), já prepara o primeiro vinho feito em pedra, será um branco Albariño.

Dê uma olhada no site destes doidos de pedra em: www.anforum.es. Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/barrica-de-pedra-a-ultima-novidade-em-enologia>

ROLHA SEM DEFEITOS OU SEU VINHO DE VOLTA – (20/01/2018) - O produtor de rolhas Cork Suply (www.corksupply.pt) acaba de lançar uma nova linha de produtos livres do TCA*, a VINC, que vem com a garantia de devolução em caso de defeito.

*TCA ou tricloroanisole é um fungo responsável pelo chamado “cheiro de rolha” ou bouchonée, um defeito que afeta cerca de 2% dos vinhos do mercado (número altamente controverso).

Seja qual for a estatística real, comprar um vinho caro, guardá-lo por anos e ao abrir descobrir que está (e sempre esteve, desde seu engarrafamento) com este defeito, é o maior anti-clímax do vinho.

A indústria da rolha fez grandes avanços nos últimos anos em pesquisas de como identificar de antemão a cortiça infectada. Certamente a chance de vinhos com defeito caiu bastante.

A nova rolha VINC é um destes casos, a empresa garante sua qualidade e, se o consumidor encontrar TCA no vinho, promete o dinheiro de volta. Leia também: Por que cheirar a rolha do vinho? Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/rolha-sem-defeitos-ou-seu-vinho-de-volta>. Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com Facebook – [vinhocommarcelocopello](http://www.vinhocommarcelocopello.com) Instagram – [marcelocopello](http://www.marcelocopello.com) | <http://www.marcelocopello.com/blog>

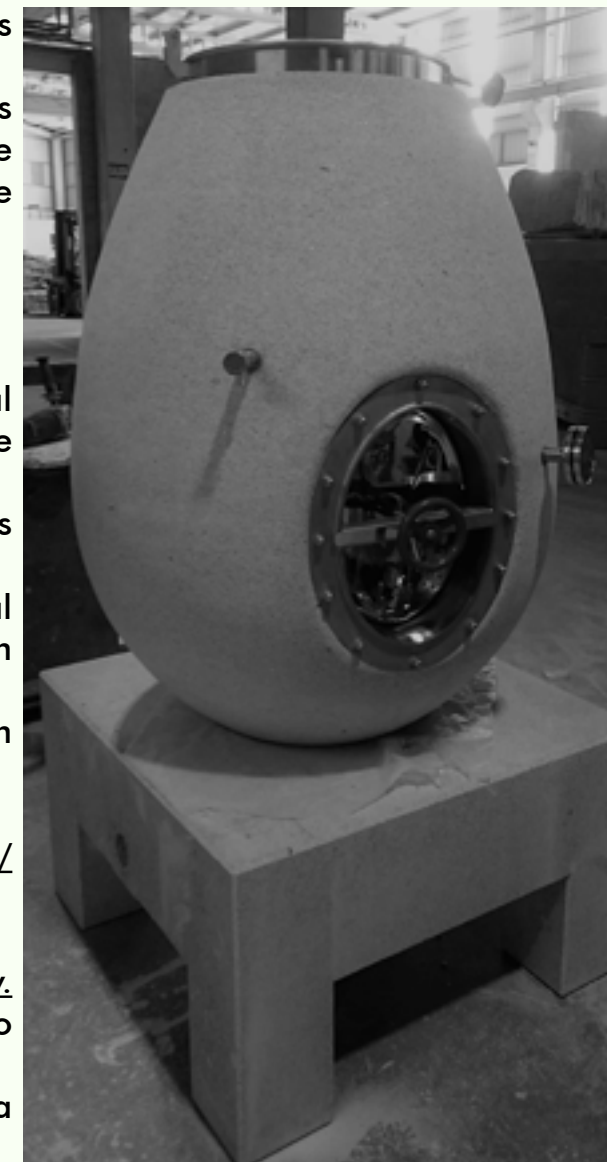


foto: anforum.es

“NEM BAFARELAS 17, NEM VINHOS CRUS, MAS PARKER TAMBÉM NÃO”- PEDRO GARCIAS

FUGAS - 06/01/2018

As modas e as mudanças fazem parte das nossas vidas. Sem elas, seria tudo muito mais aborrecido. Bem pior do que bebermos vinhos mais encorpados é bebermos vinhos iguais. E é um pouco isso que está a acontecer em Portugal

O mercado português ainda não considera um delírio fazer vinhos tranquilos com 17 graus. Veja-se o caso do famoso Bafarela 17, da duriense Casa Brites Aguiar. Sempre que é feito, o vinho esgota. Vende tão bem que já é imitado por outros produtores do Douro. Um dia, iremos olhar para estes vinhos como um epifenómeno de marketing, sem qualquer relevância para a história do vinho do Douro e, ainda menos, do vinho português. Mas, por enquanto, vão seguindo o seu caminho.

Paralelamente a estes vinhos-bomba, que, felizmente, não passam de casos isolados, assiste-se em todo o mundo, Portugal incluído, a um movimento, mais interessante e significativo, de regressão no volume alcoólico dos vinhos. O curioso é este recuo acontecer em contraciclo com o aumento da temperatura na Terra, quando o mais natural seria estar toda a gente, sobretudo nas regiões mais quentes e secas, a seguir um caminho mais parecido com o do Bafarela 17.

Todos estarão de acordo em relação ao papel determinante do clima nos vinhos, mas o “gosto da época” também é decisivo. Se houvesse dúvidas, bastaria olhar os contra-rótulos de algumas garrafas de vinhos do Douro do tal ano de 1997. Sabem qual era o teor alcoólico do Duas Quintas Reserva Tinto desse ano, que foi ainda mais quente do que 2017? 13%. E estamos a falar de um vinho do Douro Superior. Parece mentira, mas é verdade. Não foi só o clima que fez aumentar o volume alcoólico dos vinhos portugueses, foi também o mercado e a crítica.

Não há mal nenhum nisto. As modas e as mudanças fazem parte das nossas vidas. Sem elas, seria tudo muito mais aborrecido. Bem pior do que bebermos vinhos mais encorpados é bebermos vinhos iguais. E é um pouco isso que está a acontecer em Portugal. Soa bem dizer que o excitante em Portugal é haver num país tão pequeno uma grande diversidade geográfica, que, associada também a uma grande diversidade de castas, origina vinhos tão diferentes e singulares. Mas está a acontecer algo de paradoxal: os vinhos portugueses, sobretudo os dos segmentos médio-baixo, estão a perder a marca geográfica e a ficar todos muito parecidos. Em provas cegas, é cada vez mais difícil distinguir um vinho do Douro de um do Dão ou até mesmo de um da Bairrada. Pelo menos em vinhos novos, é essa a sensação com que se fica quando se provam séries mais longas de vinhos portugueses. A boa notícia é que, com o tempo, a marca regional e o perfil da casta ou das castas utilizadas acabam sempre por vir ao de cima. É como uma mulher maquiada: depois de a maquiagem cair, o que fica é a cara verdadeira.

A que se deve essa crescente homogeneização dos vinhos, essa perda de carácter e autenticidade? Entre outras razões, podemos estar a colher os efeitos da democratização da tecnologia, da massificação dos produtos enológicos como as leveduras seleccionadas e também do uso de castas iguais em quase todas as regiões. O que aconteceu ao mundo com a expansão global das principais castas francesas pode estar a repetir-se em Portugal com a replicação por todo o território das melhores castas nacionais, como a tinta Touriga Nacional e as brancas Alvarinho e Arinto. Por outro lado, não é certo que já tenha chegado até nós o efeito do primeiro bater de asas da borboleta da globalização. Se pensarmos bem, só agora começamos a dar sinais de que queremos sair da ditadura Parker, que consagrava os vinhos mais potentes e com longos estágios em barrica. Mas é mais uma intenção do que outra coisa, porque a maioria da crítica ainda pontua bem esse tipo de vinhos.

Portugal não é um país de mudanças abruptas. Quando Dirk Niepoort lançou o tinto Charme, um Douro de estilo borgonhês, a reacção inicial da crítica foi muito má. Lembro-me de Mark Squires, o provador de Robert Parker para Portugal, ter pontuado pior o Charme do que o Tons de Duorum, por exemplo. A crítica nacional também não reagiu muito bem.

Com o movimento dos chamados vinhos ditos naturais ou orgânicos está a acontecer algo semelhante. Uma boa parte da crítica tradicional olha com muita desconfiança, com troça até, para estes vinhos. Ainda assim, são vinhos em grande crescimento no mundo, o que poderá querer dizer que os críticos tradicionais estão a perder poder e influência.

Há imensas virtudes no movimento dos vinhos mais orgânicos. Está a fazer-nos olhar de maneira diferente para o vinho e para a terra. Mostra-nos



que é possível fazer grandes vinhos sem intervir tanto na vinha e na adega, sem usar tantos químicos e receitas industriais. E, além de romper com o gosto estabelecido, tem contribuído para a redescoberta de castas pouco conhecidas e ajudado ao resgate de regiões que pareciam perdidas para o vinho.

Mas nem tudo são rosas e uma das maiores fragilidades deste movimento está na tendência para fazer só vinhos de álcool baixo ou muito baixo. Hoje, fazer um vinho de 10 graus ou até de 9, o mínimo consentido, é cool entre os adeptos dos vinhos orgânicos. Em Portugal, já há alguns. Mas, se quisermos ser sérios, um vinho de 9 ou 10 graus tem o mesmo valor enológico do Bafarela 17. São ambos excessivos. Vinhos “crus” tenderão a saber todos ao mesmo. No fundo, saberão não a uvas mas sim ao “método natural”. Num primeiro tempo de descoberta e novidade, estes vinhos mais radicais podem ser gulosos e agradáveis de beber. Porém, com o tempo, e tal como aconteceu com os vinhos Parker, acabarão por cansar até os seus gurus. A diversidade e o equilíbrio sempre foram o melhor do vinho.

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>).

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MORRE PAPA DA GASTRONOMIA FRANCESA, O ESTRELADO CHEF PAUL BOCUSE

Conhecido como o “papa” da gastronomia francesa, personificada por ele durante décadas no mundo inteiro, o estrelado chef Paul Bocuse faleceu aos 91 anos – informou no Twitter o ministro francês do Interior e ex-prefeito de Lyon, Gérard Collomb.

“Paul Bocuse morreu, a Gastronomia está de luto. O senhor Paul era a França. Simplicidade e generosidade. [...] o papa da gastronomia nos deixa”, tuitou Collomb.

Bocuse morreu em seu conhecido restaurante de Collonges-au-Mont-d’Or, vilarejo perto de Lyon, na região centro-leste do país. Há vários anos, esse chef com três estrelas no Michelin sofria do Mal de Parkinson.

Sua mulher, Raymonde Bocuse, sua filha Françoise e o filho Paul, este último fruto de uma segunda relação, manifestaram seu “imenso pesar”.

“Nosso ‘capitão’ faleceu neste 20 de janeiro às 10h (horário local), no alvorecer de seus 91 anos. Era mais do que um pai e um esposo: um homem de coração, um guia espiritual, uma figura emblemática da gastronomia mundial e um portador da bandeira francesa”, disseram em uma nota.

Segundo uma fonte próxima à família, Bocuse “partiu em paz” durante sua sesta matinal no albergue onde fica seu restaurante de Collonges. Nada levaria, aliás, a suspeitar da triste notícia neste sábado, com os funcionários mantendo o sorriso e o atendimento característicos.

“Hoje, a gastronomia francesa perde uma figura mítica, que a transformou profundamente. Os chefs choram em suas cozinhas no Eliseu, em toda França. Mas seguirão com seu trabalho”, lamentou o presidente Emmanuel Macron, em um comunicado.

O encarregado do conhecido guia Gault & Millau, Côme de Chérisey, lembrou o “grande homem, mas, sobretudo, quem – junto com Henri Gault e Christian Millau – lançou a ‘nouvelle cuisine’. Esteve na origem desse ‘big bang’ que se produziu na gastronomia francesa e mundial”. Esse termo foi adotado nos anos 1970 para definir uma gastronomia mais leve, que rompia com os cânones da cozinha francesa.

Chefs de todo o mundo homenagearam o papa da gastronomia francesa, que contribuiu amplamente para midiaticizar sua profissão.

Bocuse “enobreceu a profissão de cozinheiro. Pôs um C maiúsculo à cozinha”, reagiu Alain Ducasse, um dos chefs mais renomados da França.

Em sua conta no Instagram, o restaurante espanhol El Celler de Can Roca, duas vezes nomeado o melhor do mundo pela lista britânica “50 Best”, escreveu em francês: “Sempre o recordaremos. Boa viagem, chef”.

Ele deixou “uma marca monumental, gigante, na gastronomia mundial”, reagiu o peruano Virgilio Martínez, chef de El Central de Lima, o melhor restaurante da América Latina e o quinto melhor do mundo, também segundo a “50 Best”.

“É um monumento da cozinha, alguém que valorizou essa profissão”, reagiu Régis Marcon, chef francês com três estrelas e agraciado com o Bocuse d’Or em 1995, um concurso internacional de cozinha criado pelo chef em 1987 e que distingue os mais jovens na carreira.

José Andrés, chef espanhol radicado em Washington, onde se tornou uma referência gastronômica com uma dezena de restaurantes, assegurou: “os anjos hoje se regozijarão. Paul Bocuse uniu-se a eles. Uma influência incrível sobre tantos chefs e tanta gente”.

Trajectoria estrelada – Paul Bocuse nasceu em Collonges-au-Mont-d’Or, em 11 de fevereiro de 1926, em uma família de chefs, e começou a aprender o ofício aos 16 anos. Teve como mentores Eugénie Brazier, primeira mulher a receber três estrelas em 1933 e quem lhe inculcou o rigor; e Fernand Point, no início dos anos 1950.

Seu estabelecimento Auberge de Collonges no Mont D’Or conseguiu as três estrelas Michelin em 1965 e nunca perdeu uma sequer. A primeira veio em 1958, e a segunda, dois anos mais tarde, quando transformou o imóvel da família, que se tornaria um templo da gastronomia da França. Cinco anos mais tarde, obteve sua terceira estrela, consagrando sua ascensão meteórica.

Artífice de um império avaliado em mais de 50 milhões de euros, Bocuse também foi o chef com três estrelas Michelin de mais antiguidade na posição, sem interrupção.

Isso não impediu alguns críticos de afirmarem que seu restaurante não estava mais à altura da honraria. Alguns guias já o classificavam na categoria de

instituição, sem pontuações.

Chef do século – “Monsieur Paul”, como era chamado, definia-se como “um adepto da cozinha tradicional”.

“Sim, certamente minha cozinha é antiquada”, admitia esse bon-vivant, que se deliciava com “pratos simples”.

Nomeado “chef do século” pelo guia Gault-Millau, rival do Michelin, em 1989, e, mais uma vez, em 2011, pelo prestigioso The Culinary Institute of America, Bocuse abriu novos horizontes para a gastronomia francesa, associada para sempre a seu nome e a sua marca.

Trabalhador incansável, tornou-se o primeiro chef a deixar seus fogões para se instalar no Japão, no Brasil e nos Estados Unidos, inspirando outros chefs que viram nele um “guia espiritual”.

“Trabalho como se fosse viver 100 anos e saboreio a vida como se cada dia fosse o último”, dizia esse sedutor.

A vida intensa era celebrada nas relações amorosas. Desde 1946 casado com Raymonde, com quem teve uma filha, por mais de 60 anos Bocuse também compartilhou sua vida com Raymone, mãe de seu filho Jérôme, e, durante mais de 40, com Patricia.

“As mulheres me encantam, e vivemos muito tempo hoje para passar a vida inteira com uma só”, disse em 2005 ao jornal britânico “The Daily Telegraph”... (Fonte – Revista ISTO É- 20/01/2018).

CAMBRIDGE ANALISA TAMANHO DA TAÇA X CONSUMO DO VINHO

Um estudo da Universidade de Cambridge, na Inglaterra, apontou que servir vinhos em uma taça grande faz com que as pessoas bebem mais. Segundo a pesquisa, os recipientes maiores parecem fazer com que as pessoas consumam mais rapidamente e, portanto, mais.

Para provar a teoria, os cientistas fizeram um experimento em um pub durante 16 semanas. Ao final, perceberam que as pessoas que foram servidas em taças maiores do que as convencionais (de 300 ml) consumiram 10% mais vinho. “Aumentando o tamanho dos recipientes, mesmo sem aumentar a quantidade de vinho, leva as pessoas a beber mais”, apontou Rachel Pechey, uma das pesquisadoras. “Uma das razões pode ser porque taças maiores mudam nossa percepção da quantidade de vinho, levando-nos a beber mais rápido e pedir mais”, acrescentou. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 15/01/2018).

AS CIDADES QUE MAIS BEBEM VINHO NO MUNDO

Paris lidera o ranking realizado por uma escola francesa. Uma pesquisa da escola de administração francesa INSEEC revelou as cidades que mais consomem vinho no mundo. Paris ficou em primeiro lugar, com 697 milhões de garrafas consumidas anualmente, o que dá uma média de 51,7 litros per capita.

No entanto, deve-se lembrar que a capital francesa é um enorme polo turístico, portanto, a média per capita pode ser bastante relativa. Aliás, o mesmo ocorre na maioria das outras cidades no top 10.

Confira a lista completa: (Posição - Milhões de garrafa/ano - Litros per capita/ano)

1. Paris (França) - 697 - 51,7
2. Buenos Aires (Argentina) - 457 - 32,2
3. Ruhr (Alemanha) - 385 - 28,5
4. Londres (Reino Unido) - 369 - 24,7
5. Nova York (Estados Unidos) - 308 - 12,1
6. Milão (Itália) - 301 - 38,9
7. Los Angeles (Estados Unidos) - 241 - 12,1
8. Nápoles (Itália) - 188 - 38,9
9. Madri (Espanha) - 181 - 25,2
10. Roma (Itália) - 177 - 38,9 - (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 18/01/2018).

CRUS BOURGEOIS DEVE TER NOVA CLASSIFICAÇÃO

Associação quer que os vinhos sejam divididos novamente em três categorias. A Alliance des Crus Bourgeois du Médoc, de Bordeaux, revelou que pretende reintroduzir a classificação de três níveis dos vinhos Cru Bourgeois em 2020. Segundo o órgão, os rótulos seriam ordenados por Cru Bourgeois, Cru Bourgeois

Supérieur e Cru Bourgeois Exceptionnel.

Mais de três quartos dos 300 membros da associação votaram pela restauração das três categorias, que precisa passar pelo crivo do governo agora. Se aprovado, esse novo sistema pode entrar em vigor já para os vinhos da safra 2017, que só estarão no mercado em 2020. As reclassificações devem ocorrer a cada cinco safras.

Ele deve substituir o modelo atual em vigor desde a safra 2008 em que os vinhos são classificados como “Cru Bourgeois” a cada ano, dependendo da qualidade apresentada. Em 2015, por exemplo, 271 Châteaux foram agraciados com o selo. Em 2014, 278. A classificação em três níveis (que antes era renovada a cada 10 anos) foi abandonada em 2003 depois de contestações na justiça.

DIABETES: A VANTAGEM DO VINHO

A pesquisa, realizada na China, avaliou os efeitos de três bebidas alcoólicas. Um estudo publicado no Journal of Diabetes Investigation mostrou que, além de haver um link entre o consumo moderado de álcool e a redução do risco de diabetes tipo 2, o vinho leva grande vantagem sobre a cerveja e os destilados quando se trata de proteção contra a doença.

Pesquisadores da Universidade de Wuhan e Huazhong, na China, avaliaram os efeitos do vinho, cerveja e destilados fazendo uma meta-análise de 13 estudos anteriores e concluíram que, apesar de todos os três estarem ligados à redução do risco de diabetes, as pessoas que consumiam vinho tinham 20% menos chances, o que bebiam cerveja 9% e os que tomavam destilados 5%.

Além disso, eles perceberam que quem consumia cerveja e destilados em maiores quantidades do que o recomendado, tinham o risco aumentado, e o mesmo não ocorria com o vinho. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 17/01/2018).

NOVIDADE PARA PRESERVAR VINHOS COM TAMPA DE ROSCA METÁLICA

Empresa lançou sistema para prolongar durabilidade de rótulos com screw cap. Conhecida por seu sistema inovador de preservação dos vinhos com rolha de cortiça, recentemente a Coravin decidiu lançar um novo aparelho, desta vez voltado para garrafas com tampas de rosca metálica.

Com o novo sistema, é preciso retirar a tampa original e substituí-la pelo screw cap da empresa. Com essa nova tampa, pode-se usar o aparelho original da Coravin (que foi pensado para rolhas de cortiça) para servir o vinho.

A empresa diz que seu sistema mantém o vinho fresco por até três meses. As cápsulas, que custam cerca de US\$ 30, suportam até 50 inserções das agulhas do Coravin. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 19/01/2018).