



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



CHATEAUNEUF-DU-PAPE – PARTE 2 – POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

CHATEAUNEUF-DU-PAPE – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“BORDEAUX, DICAS DE QUANDO ABRIR CADA SAFRA” - POR MARCELO COPELLO



10



11

“O CARVALHO E O VINHO: DAS FLORESTAS AO COPO” - POR GUILHERME CORREA

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS

13/01/2019 - 19:15

Já estão abertas as inscrições para a primeira turma do Curso Intensivo de Férias de 2020. Seu conteúdo contempla todos os conhecimentos do Curso de Vinho e sua Degustação e é planejado especialmente para quem não tem tempo a perder. São 8 encontros em duas semanas, de 2ª a 6ª feira. Ótimo para quem tem pressa ou, simplesmente, não quer esperar pelas 8 semanas do formato regular do curso inicial.

Valor: R\$1.315,00* (1.290,00 curso + R\$25,00 Taxa de inscrição), parcelamento em até 3x no cartão.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP BEBENDO ESTRELAS NA ABS/SP

03/12/2019 - 20:00

Como já é tradição na ABS-SP, nossa última degustação do ano, dia 4 de dezembro, será dedicada ao champagne. E nada melhor do que essas borbulhas mágicas -- que, reza a lenda, teriam originado a famosa exclamação atribuída a Dom Pérignon de estar "bebendo estrelas" -- para encerrar um ano muito especial para todos nós da ABS-SP, que, em 2019, celebrou os trinta anos de sua fundação.

Valor Individual: R\$ 220,00 (associados) e R\$ 200,00 (associado partivipante)

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

ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

05 DE DEZEMBRO DE 2019 - 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 Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações 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. 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 Telefone: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

Valor Individual: R\$ 240,00

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 **8 vinhos diferentes**.

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! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

IL BORRO 2014 – TOSCANA IGT – AREZZO – ITÁLIA

Um vinho muito celebrado porque essa vila medieval na Toscana, próxima aos cenários retratados por Leonardo Da Vinci, em parte foi destruída no final da II Guerra Mundial, foi transformada em um oásis de enoturismo pela família Ferragamo, um dos sobrenomes sonantes do mundo fashion. Em 1985, Ferruccio Ferragamo, filho do patriarca Salvatore, começou a fazer da vila Il Borro, aos pés do Monte Pratolino, em Valdarno, na Toscana, seu refúgio de férias. Era como voltar mil anos no tempo – um cenário medieval com uma aldeia de casas de pedras, vales exuberantes, vinhedos, oliveiras e ciprestes a perder de vista e campos decorados com girassóis. A atmosfera bucólica conquistou o CEO da grife Ferragamo e, em 1993, ele comprou os 700 hectares da propriedade, incluindo a vila e a casa de campo que tinham sido parcialmente destruídas por uma bomba na Segunda Grande Guerra.

Ferruccio capitaneou a recuperação desse patrimônio histórico, que remonta ao século XI e pertenceu a famílias renomadas, como Pazzi, Medici Tornabuoni e Savoia. A Il Borro renasceu como um resort de luxo, oferecendo muitos mimos aos turistas que ali se hospedam.

O terroir de Il Borro é conhecido por ter sido o local onde aconteceram os primeiros experimentos que deram origem ao vinho Chianti. Os vinhedos atuais começaram a ser plantados em 1997 de acordo com um estudo que identificou as melhores variedades para os diferentes microclimas da propriedade. O primeiro vinho lançado por Ferruccio Ferragamo foi o Il Borro 1999, no ano de 2003. É o cartão de visitas do produtor. Elaborado com Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot, trata-se de um legítimo supertoscano. Este 2014 é um corte de Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (35%) e Syrah (15%), de vinhedos orgânicos, passando 18 meses em maturação em barricas francesas.

Notas de Degustação: cor rubi profundo, intenso. Aromas intensos de frutas escuras, como ameixas e cerejas, junto com notas terrosas, especiarias, tostados e chocolate. Na boca se mostra muito concentrado, com taninos macios, belo equilíbrio e acidez.

Estimativa de Guarda: está pronto, muito fresco e ainda aguenta mais 10 anos (ou mais!).

Reconhecimentos internacionais: 91RP.

Notas de Harmonização: acompanha muito bem carnes vermelhas, aves como pato e galinha d'angola, carne vermelha, aves, patos, condimentados e queijos meio maduros. Acompanhou muito bem um Arroz de Pato com nozes pecan.

Serviço: servir entre 16 a 17°C.

Importado pela EPICE



LE PETIT HAUT LAFITTE 2010 – PESSAC-LEOGNAN – BORDEAUX

O Petit Haut Lafitte é o segundo vinho do Chateau Smith Haut Lafitte. Fundada em 1365, em Bordeaux, a Smith Lafitte cultiva vinhas, produz vinhos e coleciona histórias, com um belo Spa do Vinho. Em 1958, a Maison Louis Eschenauer decidiu comprar a propriedade. Investiram significativamente em tecnologia (foi construída uma adega subterrânea, além da aquisição de mil barricas de carvalho francês da melhor qualidade) e aprimoraram o trabalho feito ao longo dos séculos. Desde então, Daniel Cathiard, proprietário da vinícola e responsável por seu funcionamento, se dedica integralmente à busca pela excelência. O resultado desse empenho está mais do que provado por meio das mais altas pontuações dedicadas às suas obras pelos críticos mais respeitados do mundo. Este é segundo vinhos que honra o irmão maior !!!

Notas de Degustação: Cor rubi com leve evolução. Aromas de frutas silvestres, com notas florais de lavanda, menta, alcaçuz e cravos conferindo a esse vinho uma bela complexidade aromática. No paladar mostra camadas de sabores refinados, complexos, profundos e vivos. Meio corpo, com taninos vibrantes e firmes, transmitindo energia e tensão de um vinhos com estrutura e persistência impressionante até um final mineral com notas de grafite, lembrando um belo Pauillac. Um vinho muito elegante, bem equilibrado, com longo final.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, mas imagino que irá bem até 2025.

Reconhecimentos internacionais: 91-93 RP (safra 2010), JS 91

Notas de Harmonização: ai muito bem com carnes assadas e grelhadas, cordeiro, carnes de caças.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Degustado recentemente em uma Confraria no Espaço VINOTICIAS/BH.



CHATEAUNEUF-DU-PAPE – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Com mais de 200 opções de visitas para escolher, você pode apostar que há muitos ótimos vinhos para explorar em Châteauneuf-du-Pape !!!
Portanto, vamos dar algumas dicas do que visitar, e claro, não se restringindo a estas apenas:

Château La Nerthe - Esta é uma das vinícolas mais antigas de Châteauneuf-du-Pape, com registros que datam de 1570 e uma vinícola construída em 1736. Embora La Nerthe tenha uma história antiga, as coisas mudaram em 1986 quando foi vendida à família Richard em parceria com a dupla de negociantes da Borgonha, Tony David & Léon Foillard. Após a venda, a qualidade melhorou bastante e a propriedade expandiu suas vinhas para se tornar uma das maiores em Châteauneuf-du-Pape, com 222 hectares - cultivada organicamente a partir de 1998.

Château Fortia - Após a Primeira Guerra Mundial, o piloto de caça Baron Le Roy voltou para encontrar a vinícola da família de sua esposa lutando com problemas de produção de vinho. O problema afetou não apenas o Château Fortia, mas toda a região de Châteauneuf-du-Pape. Assim, em 1923, Le Roy começou a trabalhar em uma proposta (juntamente com Joseph Capus) para um sistema de denominação de vinhos francês que acabou sendo adotado em 1936. O sistema de denominação da França (INAO) serviu de modelo para regulamentar a qualidade dos vinhos em todo o mundo.

Chateau de Beaucastel - Esta propriedade é da Famille Perrin e possui um histórico de compra de terras que remonta a 1549. Em 1980, o Château de Beaucastel fez uma parceria com a Tablas Creek Winery de Paso Robles para enviar mudas de videiras de CDP para os Estados Unidos. Tablas Creek montou um viveiro, compartilhando suas videiras com o resto dos Estados Unidos. Foi através da generosidade dessa propriedade que agora tem-se as castas únicas Châteauneuf-du-Pape espalhadas por todo o mundo.

Domaine du Vieux Télégraphe - Uma propriedade vinícola que consegue manter-se sob a administração da família Brunier desde 1898 - em meio à epidemia de filoxera na produção do vinho. O Vieux Télégraphe está posicionado em um planalto elevado chamado "Le Crau", famoso por seus depósitos de grandes pedras arredondadas e fluviais (também conhecidas como "galets roulés"). Para muitos, as vinhas do planalto de La Crau representam os melhores vinhos de Châteauneuf-du-Pape. O conjunto (mistura de vinhos) é tipicamente 90% Grenache com um toque de Mourvèdre, que é parcialmente envelhecido em tanques de concreto e grandes foudres de carvalho. Os vinhos não são filtrados e são conhecidos por envelhecer por 25 anos ou mais.

Château Rayas - Trata-se de um único vinhedo de 13 hectares que foi comprado por Albert Reynaud em 1880 e originalmente usado como uma fazenda de policultura de uvas, azeitonas e damascos. As vinhas mal sobreviveram à epidemia de filoxera e foram revitalizadas lentamente pelo filho de Albert, Louis. Então, em 1920, o Château Rayas lançou seu primeiro vinho! Louis Reynaud obteve sucesso com os vinhos e acabou comprando outras duas propriedades, o Château des Tours em Vacqueyras (em 1935) e o Château Fonsalette (em 1945). Ele passou a propriedade para o filho mais novo, Jacques. O Château Rayas tem sido um queridinho dos críticos de vinho americanos, graças ao trabalho do atual proprietário, Emmanuel Reynaud (sobrinho de Jacques). O vinho principal é geralmente 100% Grenache e cresce em solos argilosos arenosos, sem galets roulés (pedras arredondadas). É vinificado de maneira tradicional em tanques de concreto e envelhecido em foudres antigos de 60 hectolitros. Ele portanto é um caso único na denominação, porque vinifica a partir de uma casta apenas.

Ogier Clos de l'Oratoire des Papes - Esta propriedade internacionalmente popular de Châteauneuf-du-Pape não deve ser confundida com Clos de l'Oratoire, um vinho baseado em Merlot de Saint-Emilion! A vinícola foi comprada em 2000 por um velho negociante de Châteauneuf-du-Pape, Ogier, que faz parte de um grupo maior de vinhos, Vignobles Jeanjean. Os novos proprietários preservaram o design original da etiqueta de 1926 e confiaram em seu diretor de vinhos, Didier Couturier, para melhorar o vinho. Esses 25 hectares de vinhedos incluem todos os três tipos de solo de Châteauneuf-du-Pape, incluindo galets roulés (pedras arredondadas sobre argila arenosa), safres (solos arenosos) e calcaires de eclats (argilas à base de calcário). Ogier converteu-se à agricultura orgânica em 2006 e usa um arado puxado por cavalos para lavrar seu solo.

As uvas para o Clos de l'Oratoire des Papes são totalmente desengaçadas para aumentar os sabores exuberantes, e os vinhos envelhecem em grandes barris de carvalho usados. A mistura é tipicamente cerca de 80% de Grenache (de solos arenosos - tão mais aromáticos) e misturada com cerca de 10% de Syrah, 5% de Mourvèdre e 5% de Cinsault.

Domaine du Pegau - A família Féraud tem uma longa história na região como agricultores desde 1670. Os primeiros títulos de propriedade em Châteauneuf-du-Pape datam de 1733 e foram plantados com cerejas, azeitonas e uvas. Embora a família produzisse uvas por gerações, o Domaine du Pegau não existia até 1987, quando Laurence Féraud se aproximou do pai para fazer uma vinícola. O nome "Pegau" vem dos frascos antigos de terracota que antes eram usados para armazenar vinho na região. Em Châteauneuf-du-Pape, o Domaine du Pegau possui 21 hectares de vinhedos. (Quarenta e oito acres de uvas tintas e três acres de uvas brancas). A vinícola lutou e vendeu a maioria de suas safras iniciais para sobreviver. Então, em 1992, o Domaine du Pegau finalmente se destacou após ser classificado entre os três melhores em qualidade em Châteauneuf-du-Pape.

O tinto é geralmente uma mistura de 80% de Grenache, 6% de Syrah e 4% de Mourvèdre, sendo o restante uma mistura das 13 uvas regionais. As uvas não são desengaçadas e entram em cubas de cimento para uma fermentação natural. Posteriormente, os vinhos são transferidos para grandes e velhos barris de carvalho (600 litros), onde envelhecem mais dois anos.

M. Chapoutier - Marius Chapoutier foi o "M" original de M. Chapoutier. Marius comprou uma propriedade vinícola em Tain l'Hermitage, no norte do Vale do Ródano (região da Syrah!) Em 1808. As propriedades dos Chapoutier continuaram a crescer e agora têm vinhas em todo o vale do Ródano. Desde que Michel Chapoutier assumiu o controle, as propriedades foram convertidas em viticultura biodinâmica e eliminaram a filtragem. Existem sete rótulos de Châteauneuf-du-Pape de M. Chapoutier, incluindo um Grenache Blanc. Os mais conhecidos são os dois melhores vinhos tintos chamados "Barbe Rac" e um vinho mais jovem, "Croix de Bois". Ambos os vinhos são 100% Grenache que tem seus cachos desengaçados, fermentados naturalmente e mantidos em cubas por pelo menos três anos. Depois, os vinhos são envelhecidos por mais de um ano em barricas de carvalho ou cubas de concreto.

Clos Saint-Jean - Esta é uma propriedade de gestão familiar, com 40 hectares plantados em Châteauneuf-du-Pape e 49 hectares no excepcional planalto de La Crau, onde as vinhas são cobertas com galets roulés (pedras redondas do rio) sobre solo vermelho rico em ferro misturado com argila. Este vinho ganhou fama com o rótulo "Deus Ex Machina", que obteve uma pontuação de 100 pontos de Robert Parker em 2005. As uvas são quase completamente desengaçadas e fermentadas em cubas de concreto. A Grenache envelhece mais anaerobicamente em concreto, enquanto Syrah e Mourvèdre envelhecem em barricas e semi-muids (barris maiores de 600 litros). Os vinhos são frequentemente exuberantes, com notas ricas de amora e mirtilo.

Clos de Papes - Referência da denominação, o Clos des Papes teve sua história iniciada em 1896, quando o primeiro Paul Avril começou a engarrafar vinhos com essa marca. O nome Clos des Papes surgiu de uma das parcelas de vinhedos cercada por muros (clos), próxima ao castelo do Papa. A vinícola possui 35 hectares de vinhedos, dos quais 4 ha são de variedades brancas. Os vinhedos estão divididos em 24 parcelas espalhadas pelo município de Châteauneuf-du-Pape, com diferentes tipos de solos, orientações e altitudes e vinhas de mais de 80 anos de idade. As uvas são colhidas manualmente, passam por três seleções e são totalmente desengaçadas. O uso da madeira é moderado, sem barricas novas. Seus Châteauneufs-du-Pape tintos, com potencial de guarda de 20 anos ou mais, têm um histórico de ótimas avaliações que não encontra rivais na região. Os brancos envelhecem com elegância, adquirindo complexidade e mineralidade surpreendentes.

Paul Jaboulet Aîné – um dos melhores produtores do Rhône. O seu vinho Hermitage La Chapelle é um dos maiores vinhos franceses, que na safra de 1961 foi considerado um dos "12 Vinhos do Século" pela revista Wine Spectator. O La Chapelle, encorpado e complexo, composto por diferentes tipos de aromas e sabores, necessita de 20 a 30 anos para suavizar, para se desenvolver e revelar as características que lhe deram o enorme prestígio. A vinícola foi fundada no século XIX, em 1834, por Antoine Jaboulet, prosperando apenas anos mais tarde na mão dos seus dois filhos – Henri e Paul –, que lhe atribuíram o nome de "Paul Jaboulet Aîné". Foi apenas na gestão de Louis e Jean, outra geração da família Jaboulet, em 1961, que o vinho Hermitage La Chapelle foi produzido, aclamado como um dos melhores vinhos já produzidos. Em 2005, a vinícola foi adquirida por um investidor franco-suíço, e a produção de vinhos passou às mãos de Caroline Frey e do consultor Denis Dudoir, que investiram em novas adegas e vinícolas nas regiões de Côte-Rôtie e Châteauneuf-du-Pape, aumentando ainda mais a notoriedade de Paul Jaboulet Aîné perante o mundo do vinho.

A Guarda dos Vinhos de Chateauneuf-du-Pape - O Châteauneuf, como um bom vinho para ser armazenado, permanece como uma reserva do entusiasta comprometido, em vez de uma escolha padrão para todos os amantes de bons vinhos. Os preços de mercado do Châteauneuf maduro e de alto nível de qualidade, mas que raramente conquista manchetes, enfatizam esse ponto.

É possível que o estilo dos vinhos – extravagante e ao mesmo tempo austero - não tenha o apelo universal do frescor da Borgonha ou da elegância de Bordeaux. Descrito quando maduro, um Châteauneuf pode parecer quase um belo Borgonha, menos perfumado, mas de grande elegância. Aliás, desde a virada do século XX até algum tempo após a Primeira Guerra Mundial, diz-se que os negociantes compravam vinho de Chateauneuf para misturar aos vinhos da Borgonha para adicionar cor e

espinha dorsal aos seus vinhos.

Para alguns entusiastas pelo CDP, a questão é que há uma grande disponibilidade de vinhos tintos no mercado e a dúvida comum é se o Châteauneuf tinto fino precisa de guarda? Será que ele pode melhorar com a idade?

De qualquer forma, não é fácil falar genericamente de envelhecimento em vinhos de Chateauneuf porque a denominação tem parâmetros de vinificação que podem criar vinhos muito diversos, dada a extraordinária latitude permitida aos produtores. Existem 13 variedades de uvas aprovadas (o Chateau Beaucastel usa todas elas), mas se pode fazer vinho de uma única variedade se quiser (Chateau Rayas); existe uma grande variedade de tipos de solo; há total liberdade em relação ao envelhecimento; e há muitas diferenças nas abordagens de vinificação (Pégau usa apenas cachos inteiros, incluindo caules, enquanto Beaucastel e La Nerthe desengaçam todo o cacho e Vieux Télégraphe o faz parcialmente).

Um dos apelos de Châteauneuf como um bom vinho tinto é a possibilidade de você pode beber esse vinho depois de um ano ou dois de safra, mas há exemplos de belos vinhos que envelhecem bem por duas décadas. O que se sabe é que os vinhos não ficam parados durante esse período de guarda. Eles vão se ajustando, mudam e o fazem rapidamente. Com a guarda, os elementos aromáticos e saborosos dos vinhos alcançam harmonia e expressão plena; mas o frescor e a energia começam a diminuir, embora ganhem o charme da maturidade, com expressão de suavidade e doçura do Châteauneuf maduro.

De certa forma, aos seis anos, os vinhos adquirem harmonia, e muitos produtores consideram ser um bom momento para bebê-los. Se os vinhos recompensam ou não se envelhecem além da marca de 10 anos, depende da qualidade da própria safra.

Uma coisa entretanto é certa, os Chateauneuf-du-pape estão na minha lista de grandes vinhos !!! 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

“BORDEAUX, DICAS DE QUANDO ABRIR CADA SAFRA” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 24/11/2019

Uma pergunta que sempre me fazem é se um determinado vinho esta no ponto certo para abrir. Se deve ser aberto ou guardado mais tempo.

A resposta se baseia sempre no histórico da região, do vinho e principalmente na safra.

No vinho generalizar é quase impossível, no entanto vou me arriscar a sugerir uma ordem para abrir Bordeauxs. Esta é uma região de longo histórico de vinhos de guarda e com uma grande consistência entre seus vinhos mais famosos e de classificação mais alta, como os Grands Crus.

Segue minha sugestão de ordem cronológica do que sugiro abrir de 1980 a 2016:

Beber já, decaindo: 1980, 1981, 1987, 1992, 1991, 1993, 1994, 1983, 1985, 1982*

Apogeu: 1988, 1997, 2002, 2007, 1999

Demais safras, ordem sugerida: 1986, 1990, 1989, 2001, 1995, 1996, 1998, 2003, 2004, 2006, 2013, 2000, 2008, 2012, 2009, 2012, 2005, 2011, 2014, 2010, 2015, 2016

Sim, o mundo do vinho é curioso. Notem que sugiro abrir o 2013 antes do 2000.

Obs: Particpei ano passado de uma prova com 300 vinhos de Bordeaux da safra de 1982 Em sua maioria os vinhos ainda estavam ótimos, embora já tivessem passado de seu apogeu. A prova completa encontra-se publicada no site www.marcelocopello.com

Lembro que há uma margem de erro grande sempre que tentamos generalizar no mundo do vinho e lembro que a sugestão acima é para os Bordeaux de gama média e alta. Os vinhos de entrada de gama são quase sempre para consumo imediato...

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/bordeaux-dicas-de-quando-abrir-cada-safra>

Mais em www.marcelocopello.com.br / contato@marcelocopello.com | Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) | Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) | <http://www.marcelocopello.com/blog>

“5 COISAS QUE VOCÊ DEVE SABER SOBRE O VINHO DE AÇÃO DE GRAÇAS” - GUILHERME CORREA

REVISTA DOS VINHOS - 05/04/2019

A esmagadora maioria dos grandes tintos e uma boa parte dos melhores brancos do mundo amadurece por algum tempo em recipientes de carvalho. Mas qual é o sentido dessa ligação histórica da madeira com o vinho? De onde vêm as melhores árvores e qual o futuro destas florestas? Estivemos em França a convite do grupo Charlois para testemunhar, das bolotas em germinação aos copos cheios, os laços inquebrantáveis entre o carvalho e o vinho.

As origens deste grupo na exploração florestal de carvalho francês remontam a 1807, ano em que Jean Charlois estabelece-se como “merrandier”, ou especialista na técnica de fender a madeira do carvalho. É, contudo, a partir de 1928 que Eugène Charlois funda a “maison” que leva o nome da família, alargando o seu escopo da seleção das árvores, corte e fenda à secagem natural das aduelas, ou “merrains”. A consolidação como “merrandiers” ao longo das décadas seguintes e o grande cabedal de conhecimento acumulado da atividade silvícola e de fabrico de recipientes de carvalho tornou inevitável a expansão do grupo para o segmento das tanoarias, empresas especializadas na confecção de barris, pipas e tonéis de madeira. Em 2006 o Charlois Groupe adquire a tanoaria Berthomieu na zona florestal de Bertranges, no centro da França, e consolida, ano após ano, uma posição de liderança também neste segmento com outras aquisições e fundações: as tanoarias de Ermitage e La Grange (Borgonha, centro da França), Saury, Leroi e Bernard (Nouvelle-Aquitaine, próxima a Bordéus), Magreñan (Rioja, Espanha) e Charlois Cooperage (Califórnia)....

Porquê o carvalho?

Alegadamente, foram os povos celtas que viveram na Europa central na Idade do Ferro os pioneiros na confecção de barris de madeira para conservação e transporte de alimentos e bebidas. Posteriormente, no auge do Império Romano, os vinhos trazidos em ânforas da península itálica por via marítima eram trasfegados no interior da Gália e de outras províncias para recipientes de madeira, mais resistentes e fáceis de transportar, e seguiam assim viagem pelo interior da Europa.

Às referências na literatura e na arte aos barris de madeira são vastas a partir do segundo século depois de Cristo. Muito provavelmente, diversas árvores da flora europeia foram testadas ao longo dos séculos até percebermos que a madeira do carvalho reunia as características essenciais para acondicionar e afinar vinhos: duro e resiliente, ainda que maleável, com sabores agradáveis e compatíveis, mínima alteração na cor dos vinhos, e capaz de conceber um contentor de líquidos sem fugas. Ainda hoje algumas madeiras são empregadas no estágio dos vinhos, na Europa e no Novo Mundo, em minúscula escala, como a tânica e muito porosa castanheira, sobretudo em Itália, no Ródano e também para o Porto, a qual pode requerer um revestimento interno isolante de parafina ou mesmo silicone; ou a também porosa acácia para experimentações com brancos, pois é muito pobre em taninos e extremamente delicada nos aportes olfativos. Atualmente, a indústria da tanoaria mundial entrega mais de um milhão de barricas de produção, concentradas no carvalho, mais da metade delas oriundas de França.

Das mais de 200 espécies de carvalho catalogadas, é muito interessante notar que apenas três respondam pela quase totalidade da indústria da tanoaria...

Leia a reportagem completa em: <http://www.revistadevinhos.pt/beber/o-carvalho-e-o-vinho-das-florestas-ao-copo>

Guilherme Correa hoje radicado em Lisboa/ Portugal, escreve com regularidade na Revista dos Vinhos. É o “Melhor Sommelier do Brasil” nos anos de 2006 e 2009. Em Lisboa é diretor da “Wines by Heart” que tem uma fina seleção de grandes rótulos.

13 A 28 DE ABRIL 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

2020 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

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

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

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

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



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

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

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

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

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



INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O BEAUJOLAIS NOUVEAU SE REINVENTA PARA ATRAIR JOVENS PROVADORES

Os produtores do Beaujolais Nouveau estão se adaptando às expectativas dos jovens consumidores, oferecendo agora versões rosé e “sem sulfito”. Desde o final dos anos 90, Beaujolais mergulhou em um profundo questionamento. A festa, muito marketing, em torno do Beaujolais, não chamou mais atenção. Hoje, não falamos mais de um vinho com sabor de banana ou fruta vermelha, o lema é o retorno ao solo ao redor do gamay e o aumento de escala.

“Há uma chance para o Beaujolais graças aos jovens clientes que não viveram os anos 80 do Beaujolais Nouveau. Eles consomem sem preconceito a priori, são muito abertos”, analisou Grégory Large, gerente geral do comerciante Mommessin e membro da comissão de comunicação do Inter-Beaujolais.

BEAUJOLAIS NOVO NA FRANÇA - Para seduzir jovens clientes, os produtores de vinho estão lançando ofertas mais direcionadas, como “sem sulfito” ou rosé primeur, mais procuradas pelos jovens do que o tinto. Resultado, quando as vendas de vinho na França caem 2% desde janeiro, o Beaujolais aumentou 11%, adiantou Grégory Large. Os vinhos do Beaujolais, que gozam de uma imagem dinâmica, autêntica e com uma relação custo / benefício muito boa, continuam sendo uma locomotiva.

Mas toda a vinha aproveita essa dinâmica, mesmo os primeurs que ainda representam quase um quarto da produção. Em 2018, foram vendidas 22 milhões de garrafas de Beaujolais Nouveau, um número estável. Mas, em valor, os profissionais registram um aumento de pelo menos 5%, segundo Large.

UM MERCADO INTERNACIONAL EM MUDANÇA COMPLETA - Ainda existem duas incertezas no lado da exportação. Primeiro Brexit. “Por enquanto, não sentimos isso nos números”, diz um deles à profissão, mas os negócios a seguir. O mesmo ocorre nos Estados Unidos, onde os impostos de importação sobre os vinhos franceses aumentaram 25%, devido a uma disputa com a Europa relacionada ao setor aeronáutico. Produtores, importadores e distribuidores estão tentando chegar a um acordo para garantir que essas taxas não sejam repassadas ao consumidor americano, mas essas soluções de curto prazo provavelmente não durarão.

Além disso, os produtores optaram este ano por lançar o primeur no Japão, seu mercado número um fora da França, que viu suas vendas corroerem... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-beaujolais-nouveau-se-reinvente-pour-seduire-les-jeunes-degustateurs,4654949.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – com AFP – 11/11/2019).

OS ASSENTAMENTOS ISRAELENSES NÃO PODEM MAIS MENCIONAR “VINHO DE ISRAEL” EM SEUS RÓTULOS

O Tribunal Europeu validou a decisão francesa. Para ela, os produtos das colônias devem ser rotulados como tal. A União Europeia, por iniciativa da França, passou a obrigar os produtores de vinho israelenses a realizar uma rotulagem diferenciada em produtos dos territórios ocupados por Israel. “A decisão europeia é uma tentativa de deslegitimar o Estado de Israel”, denuncia um enólogo israelense.

Em sua vinha, Yaakov Berg perdeu para a França e a Europa uma batalha pela rotulagem de vinhos de assentamentos israelenses. Mas quando Washington suavizou sua política sobre essas colônias, o produtor abriu garrafas.

Sua propriedade está localizada nas colinas perto de Psagot, um assentamento israelense adjacente a Ramallah na Cisjordânia ocupada, onde o anúncio dos EUA de que os assentamentos israelenses “não eram contrários à lei Internacional”. Sem produzir bolhas, Berg não poderia abrir champanhe, crémant ou blanc de blanc, mas é como: “É um dia histórico”, diz ele depois declaração de Washington.

DECISÃO RACISTA - Com uma produção de cerca de 400.000 garrafas de vinho por ano, vende a maior parte de sua produção no exterior, principalmente nos Estados Unidos e na Europa. Mas em novembro de 2016, uma decisão francesa exigiu uma rotulagem diferenciada de produtos dos territórios ocupados por Israel. Esses produtos não podem ser descritos como originários de Israel, mas de assentamentos israelenses. Furioso, Yaakov Berg lutou contra a medida. O Conselho de Estado francês, interpôs recurso de anulação pela Organização Judaica Europeia (OJE) e pela sociedade Yaakov Berg kosher kosher, Psagot, contava com a justiça europeia. Mas o Tribunal Europeu validou a decisão francesa... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-colonies-israeliennes-ne-peuvent-plus-mentionner-vin-d-israel-sur-leur-etiquette,4654910.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – com AFP – 28/11/2019).

BRITÂNICOS CONFUNDEM TERMO “TERROIR” COM RAÇA DE CACHORRO

Pesquisa revela lacunas no conhecimento dos britânicos em relação ao vinho. Parte dos entrevistados também apontaram o termo Sauternes poderia ser de algum planeta. Uma pesquisa entre britânicos mostrou que 34% dos entrevistados acreditavam que o termo “terroir” se referia a uma raça de cachorros. Pois é. Mas isso não é tudo, porque 30% das pessoas acreditavam que o termo na verdade se referia a um tipo de “filme de terror francês”.

A pesquisa foi encomendada pela Wine & Spirit Education Trust e contou com 2 mil participantes. Além dessa pequena confusão, uma parte dos entrevistados também atribuiu o termo “Sauternes” a um possível planeta (7% das respostas), enquanto outros (20%) disseram que se tratava de um resort e boa parte (29%) afirmou que Sauternes era um tipo de laranja.

Quando questionados sobre o que seria bouchonné (corked, em inglês), 37% das pessoas pensaram que isso significava que havia pedaços de cortiça quebrados dentro na garrafa e 7% pensaram que é um termo para quando se está bêbado. No entanto, 51% das pessoas disseram que queriam aprender mais sobre o vinho. Ian Harris, CEO da Wine & Spirit Education Trust, disse: “Com todo um mundo de vinhos por aí para descobrir, não surpreende que haja lacunas no conhecimento ou que a perspectiva de aprender mais possa parecer intimidadora. É encorajador, no entanto, ver que tantos britânicos desejam obter mais conhecimento sobre uma de suas bebidas favoritas”.

No que diz respeito à alimentação, 28% dos entrevistados disseram que combinaram com sucesso vinhos específicos com determinados pratos. No entanto, 55% disseram que não saberiam por onde começar com a harmonização de vinhos e alimentos. E 17% dos entrevistados disseram que ficaram “traumatizados por garçons esnobes”.

O principal motivo para a escolha de um vinho foi “Eu bebi antes e adorei”, com 34% das respostas, seguido de perto, com 33%, que admitiu que escolhem um vinho com base em “um rótulo atraente”... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/britanicos-confundem-termo-terroir-com-raca-de-cachorro_12081.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 20/11/2019).

BORGONHA ENFRENTOU UM DOS VERÕES MAIS QUENTES DA HISTÓRIA

Dados indicam que dias quentes estão cada vez mais comuns na região. Neste ano, a região francesa passou por dias com temperaturas altíssimas

Segundo dados de um novo estudo que examina o clima e as datas de colheita com dados que remontam a 1354, os verões quentes que antes eram considerados excepcionais tornaram-se cada vez mais normais para os produtores de vinho da Borgonha, antecipando as datas de colheita.

“Os anos excepcionalmente quentes e secos no passado foram extremos, mas se tornaram a norma desde a transição para o aquecimento rápido em 1988”, disseram pesquisadores ao jornal da União Europeia de Geociências. E, segundo eles, as temperaturas mais altas levaram a datas de colheita antecipadas em Côte d’Or. “De 1354 a 1987, as uvas foram colhidas em média a partir de 28 de setembro. Nos últimos 31 anos, de 1988 a 2018, as colheitas começaram 13 dias antes”, afirmam.

Os pesquisadores estabeleceram uma ligação entre uma frequência mais alta de verões mais quentes e secos na Borgonha na última década e o derretimento das geleiras alpinas. Eles também relataram uma correlação entre datas de colheita antecipadas e “alta pressão sobre a Europa Central-Occidental e bloqueio atmosférico sobre a Dinamarca”, que disseram estar associados a altas temperaturas.

No entanto, o calor intenso nem sempre significa uma colheita precoce, como muitos produtores de vinho sabem... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/borgonha-enfrentou-um-dos-veroes-mais-quentes-da-historia_12084.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 22/11/2019).

LEILÃO DO DOURO BOYS QUEBRA RECORDE

Evento foi realizado para comemoração de aniversário de 15 anos do grupo. Foram leiloados 50 lotes distintos.

Para comemorar os 15 anos de criação do grupo Douro Boys, os cinco produtores (Quinta do Vallado, Niepoort, Quinta do Crasto, Quinta Vale D. Maria e Quinta do Vale Meão) criaram um vinho tinto e um Porto Vintage da safra 2017, tida como uma das melhores dos últimos anos, com um blend de vinhos de suas propriedades. Esses vinhos foram lançados em outubro em um leilão que alcançou valor recorde.

O preço médio das garrafas magnum foi de € 295. No total, 1.115 magnums dos dois vinhos estavam à venda – volume maior do que nos dois leilões anteriores em 2013 e 2007. “Os resultados do leilão nos mostram com clareza que os Douro Boys desfrutam do mais alto reconhecimento e que seus vinhos estão em alta demanda. Conseguimos não apenas tornar o Douro mais conhecido, mas também dar um valor elevado à nossa marca comum”, afirmou Cristiano van Zeller, um dos membros do grupo.

Ao todo foram leiloados 50 lotes diferentes... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/leilao-do-douro-boys-quebra-recorde_12097.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 01/12/2019).

ENIWINE LANÇA APLICATIVO QUE AJUDA A ESCOLHER O VINHO DE ACORDO COM O PERFIL DO USUÁRIO

Plataforma digital de serviços e de compra de vinhos, a Eniwine Club lança nesta quarta-feira (13 de novembro), às 19h, o aplicativo Digital Sommelier. A ferramenta é um sistema de Inteligência Artificial (IA) capaz de transformar o vinho em números e fórmulas para compreender o gosto particular de cada usuário e ajudá-lo na escolha dos vinhos disponíveis na plataforma.

Primeiro, o Digital Sommelier cria o enoperfil do usuário, com base em avaliações e notas atribuídas pelo próprio usuário para então auxiliá-lo nas escolhas futuras. O aplicativo consegue apontar o vinho que mais tem similaridade com o perfil do usuário, e que conseqüentemente, irá agradá-lo.

Além do novo serviço, o aplicativo também oferece recursos como o harmonizador, ferramenta que auxilia a combinar comida com o vinho ideal.

Os convidados para o lançamento serão recebidos com um welcome drink, seguido da apresentação oficial de lançamento do Digital Sommelier. Posteriormente, eles já poderão utilizar e colocar em prática a experiência através de uma degustação com mais de 30 opções de rótulos para já começar a usar o novo serviço do aplicativo, avaliando os vinhos e recebendo sugestões de acordo com o paladar e gosto de cada um.

Com mensalidade entre R\$ 100 e R\$ 3 mil, o Eniwine Club, é opção para os apreciadores de vinhos disponível na Eniwine, plataforma para a venda da bebida na internet.... Leia mais em: <https://www.revistamenu.com.br/2019/11/12/eniwine-lanca-aplicativo-que-ajuda-a-escolher-o-vinho-de-acordo-com-o-perfil-do-usuario> (Fonte – Revista MENU – 12/11/2019).