



VINOTÍCIAS

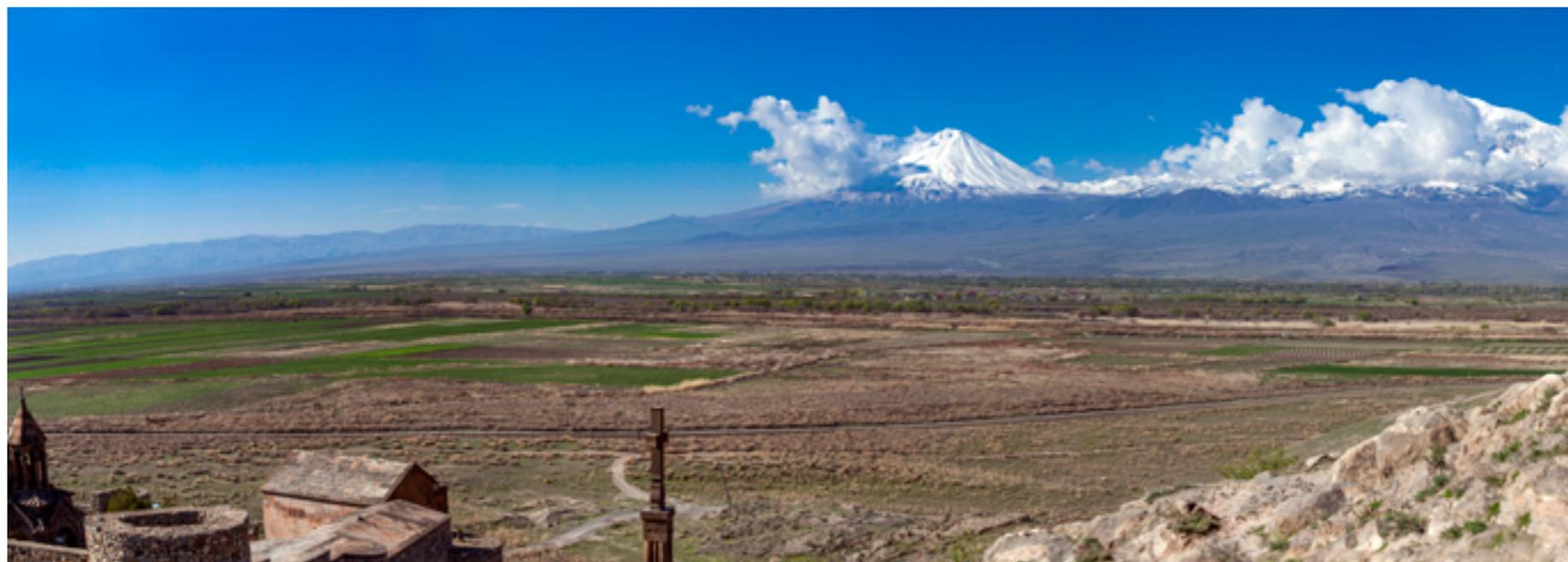
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



MONTE ARARAT

OS VINHOS NA ANTIGUIDADE – PARTE I – POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



11 OS VINHOS NA ANTIGUIDADE – PARTE I - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

“SAÍDA DE CENA DE ROBERT PARKER JR. IMPLICA MUDANÇAS EM CONCEITOS” - POR JORGE LUCKI



“AS LÁGRIMAS DO VINHO” - POR MARCELO COPELLO

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

09 VINHO DA SEMANA

11 ARTIGO

12 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-NOVA IGUAÇU CURSO DE VINHOS E SUA DEGUSTAÇÃO

02/09 A 04/11/2019 - 19:00

O investimento, no valor de **R\$ 1.380,00**, que pode ser parcelado, contempla material didático (dois livros) e os 24 vinhos a serem degustados nas aulas, que abordarão: zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de uvas. A colheita, a elaboração do vinho, como se produz o champagne. Elementos constituintes do vinho. O vinho e a saúde. Noções práticas do serviço de vinhos. O vinho na cozinha, combinação entre vinhos e comidas. Métodos de avaliação sensorial. Ficha analítico-descritiva (método Giancarlo Bossi). Avaliação dos caracteres organolépticos do vinho (visual, olfativo e gustativo). Amadurecimento e envelhecimento do vinho. Evolução dos vários componentes dos vinhos. Conheça todo o conteúdo.

O aluno que tiver a presença mínima exigida (assistindo, pelo menos, a oito aulas) receberá certificado reconhecido pela ASI – Association de la Sommellerie Internationale, com presença em 57 países. Garanta a sua vaga e venha usufruir esse encantador mundo do vinho!

02 de setembro a 04 de novembro de 2019, às 2as feiras / Hora: 19h às 21h30
Informações e Inscrição: (21) 2285-0497 / (21)2265-2157 / abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHOS ESPANHÓIS

03/09/2019 - 19:30

A Espanha possui a maior superfície de vinhedos do mundo, é o terceiro produtor e o maior exportador do mundo. Para obter esses números, vem se esmerando no aprimoramento de seus vinhos, cada vez mais elegantes e quase sempre com um bom custo x benefício.

Valor: R\$393,00 para sócios e R\$510,00 para convidados

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

ABS-RIO-FLAMENGO CAMPANHA GAÚCHA / MWINE VINHO E CULTURA

27/09/2019 - 19:30

A ABS-Rio receberá Marcela Lopes, sócia da importadora MWine Vinho e Cultura, para uma apresentação de vinhos da Bodega Sossego e da Routhier & Darricarrère.

Valor: R\$50,00 para sócios. *Para profissionais da área, em dia com a ABS, a inscrição é gratuita. * Apenas para associados em dia com a ABS.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640 / abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO VINHOS CHILENOS DO GRUPO DONOSO / PREMIER WINE

28/09//2019 - 19:30

O Grupo Donoso é representado no Brasil, em várias de suas marcas, pela importadora Premier Wine, que recebe com exclusividade Carolina Leiva, uma das diretoras do Grupo, para apresentação e degustação de cinco rótulos premium de seu portfólio, com ampla riqueza de informações e histórias.

Valor: R\$50,00 para sócios. *Para profissionais da área, em dia com a ABS, a inscrição é gratuita. * Apenas para associados em dia com a ABS.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640 / abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

SBAV-SP VINÍCOLA BUTIQUE CHILENA DON RAUL

27/08/2019 - 20:00

A SBAV-SP receberá Fabio Gavazzi, sommelier e raul navarrete, proprietário da vinícola don raul, para bate papo e degustação. a vinícola chilena fica no vale aconcagua, onde produz 4 vinhos gran reserva, todos com 24 meses de barrica francesa. vinhos diferenciados, envelhecidos (safra 2013) potentes e com muita personalidade.

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

Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

ABS-SP OS ELEGANTES TINTOS DA NOVA ZELANDIA

14/08/2019 - 20:00

Mundialmente famosa pela excelência de seus vinhos brancos, em especial os elaborados com a Sauvignon Blanc, e pela exuberância de seus tintos de Pinot Noir, a Nova Zelândia, país de enorme diversidade de terroirs, situados em diferentes regiões das Ilhas Norte e Sul, surpreende também quando o assunto são os vinhos tintos elaborados com uvas como a Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc, Syrah e Petit Verdot.

Valor Individual: R\$ 140,00 (associados) e R\$ 130,00 (associado participante)

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

BELO HORIZONTE

Save the Date

18 de Setembro - 20h

Degustação TOP DE VINHOS da ITÁLIA

Com o sucesso da degustação com tema de Bordeaux jovens e maduros, chegou a hora de provar vinhos italianos, numa seleção de rótulos de surpreendentes. Oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho.

Limitado a 10 Vagas
(evento será confirmado com 10 inscrições)
Espaço Vinotícias
Inscrições: 98839-3341 - Márcio Oliveira

Oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho. Os romanos tiveram uma grande influência sobre a viticultura italiana, que se iniciou com a expansão do Império Romano para as Ilhas da Sicília e Sardenha. Até hoje muitas das técnicas romanas são usadas ao redor do mundo, como: maturação e envelhecimento, conservação em barris de carvalho, escolha das variedades para cultivo de acordo com o território que melhor se adaptam. A degustação será desenvolvida em 4 tempos:

- Recepção com Espumantes Italianos.
- Comparando Vinhos da Toscana e do Piemonte de Safras Recentes.
- Comparando Vinhos da Toscana e Piemonte Maduros.
- E para não esquecer, um grande Vinho de Sobremesa Italiano.

SOMENTE 10 VAGAS.

Evento será confirmado com 10 inscrições
Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira) ou E-mail:
molivierbh@gmail.com

Valor Individual: Peça Informações

Local: Rua Expedicionário Alcino, n.º 479 – Bairro Mangabeiras
- Belo Horizonte.

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

BELO HORIZONTE

DEGUSTAÇÃO DE VINHOS PREMIUM CHILENOS

30 de AGOSTO 2019 – 6ª.feira – 20:00 hs – BH



O Projeto Chilean Premium Wine – Tasting Tour, traz a ABS Minas 10 dos melhores Vinhos Premium e Ícones Chilenos.

VINHOS QUE SERÃO DEGUSTADOS:

Gandolini Las 3 Marias, 2013 (97 pontos Descorchados) / Ventolera Private Cuvée Chardonnay, 2013 (95 pontos Descorchados) / Santa Ema Amplus Carignan, 2017 (93 pontos Descorchados) / Apaltagua Grial, 2017 (92 pontos James Suckling) / Laura Hartwig Laura Icone, 2013 (96 pontos James Suckling) / PS Garcia Grenache, 2016 (98 pontos James Suckling) / Dagaz Tierras de Pumanque, 2017 (95 pontos Descorchados) / Loma Larga SAGA, 2011 (94 pontos Descorchados) / Ventolera Sauvignon Blanc, 2016 (94 pontos Descorchados) / Flaherty Cauquenes, 2016 (93 pontos Descorchados).

VALOR INDIVIDUAL - R\$ 140,00

LOCAL: ABS-MINAS: Av. do Contorno, 8000 -18º Andar, Santo Agostinho | Belo Horizonte, MG |

Reservas e Informações pelo Telefone: +55 31 2555-8938 | E-mail: abs@abs-minas.com.br

BELO HORIZONTE

CONFRARIA UN´ALTRA VOLTA – UM GIRO PELO PIEMONTE

05 SETEMBRO.2019 – 5ª.feira – 20:00 hs – BH



Se na França, há uma dicotomia entre os vinhos de Borgonha e Bordeaux, na Itália não é diferente. As duas regiões mais famosas, Piemonte e Toscana, também disputam acirradamente o gosto do consumidor. Quando se fala em Piemonte, a primeira referência que surge é a sua uva tinta típica, a Nebbiolo. É ela a base para as duas denominações de origem mais faladas dessa região italiana, Barolo e Barbaresco. No entanto, não se restringindo à Nebbiolo, o território piemontês traz muito mais variedades do que se imagina, com uvas e denominações menos comentadas, mas não menos importantes.

O MENU SERÁ ANUNCIADO EM BREVE!

Os pratos serão harmonizados com vinhos típicos do Piemonte, entre eles: Barbarescos e Barolos.

LIMITADO A 20 VAGAS.

Reservas e Informações: pelo Tels.: (31) 3245-0959 / 98489-4022. UN´ALTRA VOLTA - R. Grão Mogol, 627 - Sion, Belo Horizonte – MG.

BELO HORIZONTE

CONVIVIUUM

30 DE AGOSTO.2019 – Sexta-Feira – 20:00 hs

Abrindo a temporada de 2019 dos nossos CONVIVIUUM com uma ótima oportunidade para aproveitar e rever novos e antigos amigos e compartilhar uma taça de vinho e uma boa conversa no Restaurante CAPITÃO LEITÃO, celebrando nossa Confraternização de Agosto de 2019. O cardápio do Jantar Conviviuum foi cuidadosamente elaborado, com Menu celebrando as harmonizações com os vinhos da sua preferência com tema “Vinhos de Portugal”.

Menu

Entradas / Petiscos: - Escabeche de Leitão com Gel de Laranja - Crocante com Estufado de Cogumelos - Canastra com Caramelo de Leitão - Craker de Arroz Negro e Xara de Leitão - Ovinho Surpresa - Rapa de Arroz.

Principal JANTAR: - Mexilhão com Arroz do Chiqueirinho - Leitão à Bairrada

Sobremesa: - Tatin de Pera Portuguesa e sorvete de Cumarú.

Bebidas e Serviço Inclusos: Água Mineral com ou sem Gás, e Café (uma unidade por participante).

Valor Individual: R\$ 115,00. (Não servimos mais os espumantes de recepção).

TRAGA SEU VINHO COM O TEMA DE “VINHOS DE PORTUGAL” PARA COMPARTILHAR COM OS AMIGOS. Valor Mínimo sugerido do Vinho Individual por Pessoa: R\$ 70,00/garrafa.

CAPITÃO LEITÃO - Rua Silvianópolis, 364 - Santa Tereza. Tel: 31 3024-8764

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





CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

29 DE AGOSTO 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.

MOURVEDRE LES FLEURS SAUVAGES 2016 – ABBOTT'S DELAUNAY – PAYS D'OC – SUL DA FRANÇA

Em 2005, Laurent Delaunay comprou no Languedoc a Maison Abbotts, vinícola boutique criada em 1996 em Marseillette, perto de Carcassone, pela talentosa enóloga australiana Nerida Abbott, que havia sido seduzida pela região e assinava vinhos de muita classe. Juntando o desejo de perfeição de ambos, surgiu a coleção Abbotts & Delaunay.

A Mourvèdre é a Monastrell da Espanha, país em que se encontram mais variedades desta uva do que na França, onde normalmente aparece em cortes. Aqui temos um tinto encorpado, com muita fruta e bom balanço. Tem origem em vinhedos das côtes do Hérault e de Aude, na região de Minervois. Parte do lote (30%) estagiou em tonéis de carvalho.

Notas de Degustação: rubi de boa intensidade. Aromas de cassis, amora, com algo doce como se fosse um licor de jaboticaba. Mostra ainda notas de canela e terra. Na boca o vinho tem taninos macios, com um paladar muito gostoso. Prazeroso e de boa persistência.

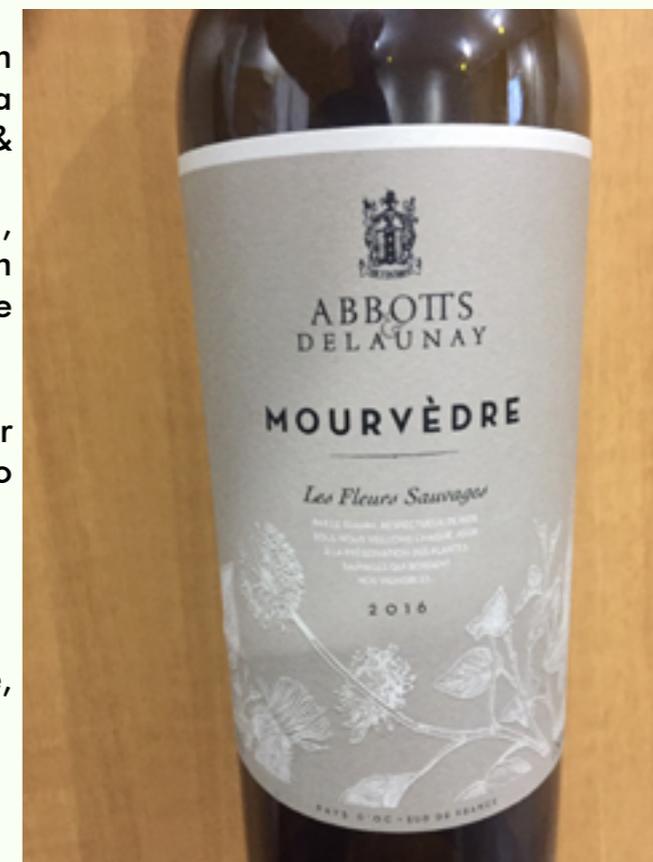
Estimativa de Guarda: está pronto, mas ainda aguenta mais 2 anos fácil.

Notas de Harmonização: vinho para acompanhar assados e carnes grelhadas, quiches, assim como, queijos brie, camembert, gruyere até meio-maduros.

Serviço: servir entre 16 a 18°C.

Onde comprar: em BH

ZAHIL – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



TANNAT VIÑEDOS DE LOS VIENTOS 2016

Produzido pela Viñedo de Los Vientos, uma vinícola boutique que escreve sua história desde 1920, quando Angelo Fallabrino chegou junto com sua família à cidade de Montevidéu, escapando da primeira guerra mundial. Nativo de Alejandría, Angelo sabia como fazer grandes vinhos e seu filho Alejandro seguiu seus passos e se destacou como uma das pessoas mais inovadoras da indústria vitivinícola do Uruguai nas décadas de 1970 e 1980. Desafortunadamente ambos faleceram, Alejandro no ano de 1991 e Angelo em 1995. Em 1995 Pablo, um dos três filhos de Alejandro, passou a dirigir a empresa que até então era somente um vinhedo. Em 1997 Pablo começou a montar sua Bodega e em março de 1998 chegou ao mercado a primeira colheita do Viñedo de los Vientos. 30% do vinho amadureceu em barricas de carvalho francês por 6 meses.

Notas de Degustação: um vinho rubi intenso, brilhante. No nariz mostra fruta vermelha e escura madura (cereja, ameixa), com notas de chocolate e de especiarias doces (baunilha), leve tostado. Na boca é frutado, tem corpo médio, taninos presentes mas macios, com acidez agradável. O tostado se mostra e tem um final muito gostoso.

Estimativa de Guarda: está pronto. Ainda aguenta mais uns 4 anos de guarda.

Reconhecimentos: 91 Pontos do Guia Descorchados, e ficou entre os Melhores de Atlántida, região onde as uvas foram colhidas.

Notas de Harmonização: Costela bovina no bafo, picanha assada, rabada com agrião, carne ensopada com polenta mole, lasanha à bolonhesa gratinada, pizza portuguesa. Queijos meio-maduros.

Serviço: servir entre 15 a 16°C.

Onde comprar: Foi comprado na Wine.com



OS VINHOS NA ANTIGUIDADE – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Já antes de 6.000 A.C, se não há 8.000 anos, as vinhas já eram cultivadas e produziam vinho, como provam montes de sementes de uva encontradas na Ásia Menor (na região da Anatólia na atual Turquia), junto com restos de prensas de vinho, bem como inúmeros navios antigos e recipientes para guarda e transporte de vinho para muitas regiões onde era consumido.

O BERÇO DA VITICULTURA - O acaso provavelmente teve um papel importante na gênese do vinho. O berço da cultura do vinho está na Transcaucasia (região reunindo partes da Armênia, Azerbaijão e Geórgia), onde foram feitas as mais antigas descobertas arqueológicas, bem como as civilizações avançadas na Mesopotâmia (principalmente hoje no Iraque, assim como partes da Síria e da Turquia), no bacia do alto Nilo (Egito) e no vale do Jordão (Israel e Jordânia).

Segundo o relato da Bíblia, Noé desembarcou com sua arca no final do dilúvio na região do Monte Ararat, e tornou-se viticultor. Aliás, de acordo com as pesquisas mais recentes, a origem da videira cultivada ou da cultura vitícola no sudeste da Anatólia deve ser mesmo!

As civilizações antigas dos assírios, dos egípcios, dos babilônios e dos persas já se envolveram parcialmente profissionalmente na viticultura. Muitas passagens da Bíblia e numerosos escritos e murais de muitas civilizações antigas dessas regiões relatam isso. Muitos de seus conhecimentos, técnicas e variedades de uva seriam então os primeiros a serem descobertos na história antiga dos gregos, de povos ao longo do Mediterrâneo e nos etruscos posteriores, havendo vinho feito na antiguidade pelos israelitas, celtas (Gália), fenícios e romanos.

VITICULTURA NA ANTIGA GRÉCIA - A origem da viticultura européia está principalmente na Grécia. O poeta Homero (século 8 A.C) fala do vinho em sua Ilíada como uma bebida caseira de seus heróis épicos. Já na cultura micênica, no século XVI A.C (Micenas, no nordeste do Peloponeso, na província de Argolis) houve viticultura organizada sistematicamente. Isso é comprovado por achados arqueológicos nos antigos palácios, entre outras coisas, descobertas adegas com sobras em frascos de armazenamento e sementes de uva.

Na ilha de Lesbos, o filósofo grego Theophrastus (370-287 aC), já descrevia o cuidado necessário da videira, avaliando o tipo de solo e clima, os sistemas usuais de condução sob a forma de trepadeiras nas árvores, a forma de “vaso com arbusto” ou a condução em solo plano. Sabia-se que uma poda era vantajosa para ganhos na produção e na qualidade do vinho.

Além do puro prazer, o vinho na Grécia antiga também tinha um importante papel religioso e social. Os simpósios, o compartilhamento do vinho entre os homens, ganharam um status de culto e eram uma parte indispensável da antiga cultura de beber.

O cuidado da saúde com o vinho era igualmente importante, muitas vezes eram aplicações médicas para fins de antissepsia, alívio da dor, melhorar o processo digestivo, com a promoção ou “para equilibrar os sucos do corpo” mencionados. Em muitos remédios do famoso médico Hipócrates (460-377 A.C), o vinho teve um papel significativo.

Os melhores vinhos em qualidade eram produzidos nas ilhas do mar Egeu. Eles eram criados em Quios (Khios) - que é considerado a região de “Bordeaux da Grécia antiga” - e também Rodes, Samos e Lesbos, além disso, os vinhos da península Chalkidike (Macedônia) eram muito populares. Para muitas das cidades-estado da época, a viticultura era de grande importância econômica e o vinho era exportado para todo o Mediterrâneo, e principalmente para Roma e Egito.

Quando os gregos colonizaram os países do Mediterrâneo no período de 1.000 a 600 A.C, eles levaram suas técnicas de vinificação, bem como suas variedades de uvas nativas. Ao cruzar a Sicília para a Itália nas duas regiões de hoje, a Calábria e a Campânia chegaram, deram ao país o nome Oinotria.

Em Ciro (DOC atualmente) na Calábria ficou famosa a cidade de Krimisa, pois aqui, segundo a lenda, o vinho era produzido pelos campeões olímpicos. Os nomes das uvas de hoje, como Aglianico, Cesanese, Falanghina, Greco Bianco, Grechetto, Limnio e Malvasia sugerem uma possível origem grega.

Muitos dos métodos de viticultura gregos foram usados pelos celtas (gauleses) e romanos. No entanto, houve também desenvolvimentos romanos, como a adição de água do mar ou sal durante a fermentação, para tornar o vinho mais suave, evitar sabores ou deterioração com aromas e sabores mofados e melhorar a acidez que faltava nos vinhos criados no clima quente mediterrâneo. Essas técnicas foram adotadas também pelos gregos. Podemos ver que o vinho desde sempre foi alvo de interesse!!! 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

“SAÍDA DE CENA DE ROBERT PARKER JR. IMPLICA MUDANÇAS EM CONCEITOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 23/08/2019

Responsável pelo surgimento da figura do crítico de vinhos e seu mais importante representante, Robert Parker anunciou oficialmente sua aposentadoria do “The Wine Advocate (TWA)”, boletim que ele criou em 1979 e que mudou o cenário vitivinícola. O comunicado divulgado cerca de dois meses atrás, pouco antes de ele completar 71 anos, não surpreendeu o setor e não deve acarretar mudanças significativas no mercado...

Leia a reportagem completa em: <https://www.valor.com.br/cultura/6403555/jorge-lucki-saida-de-cena-de-robert-parker-jr-implica-mudancas-em-conceitos#>

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.

“RESTAURANTES DO ABC OFERECEM RODÍZIO DE VINHOS” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - VINHOS - 14/08/2019

Opção está disponível no período do almoço e jantar. Localizados em Santo André, no ABC Paulista, os restaurantes Bistrô 558 e Gema promovem rodízio de vinhos por R\$ 49,90. A opção é disponível todos os dias, no período do almoço e jantar.

A opção inclui vinhos brancos e tintos, de rótulos chilenos e argentinos que podem ser degustados livremente.

Para acompanhar a bebida, o Bistrô oferece pratos como a lagosta grelhada na manteiga, queijo brie empanado e risoto. Já no Gema, a sugestão é a massa fresca italiana recheada de queijo e trufa com ragu de cogumelos ...

Leia mais em: <https://www.revistamenu.com.br/2019/08/14/restaurantes-do-abc-oferecem-rodizio-de-inhos/>

“AS LÁGRIMAS DO VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 25/08/2019

O ato de rodar a taça de vinho é típico dos bebedores mais frequentes. Eu por exemplo, já faço isso automaticamente, tanto que já me peguei girando copos de água. Gira-se a taça principalmente para aerar o líquido e intensificar a liberação seus aromas, mas não apenas. Ao girar-se o líquido no copo podemos observar seu teor alcoólico.

Faça a experiência: rode a taça de forma a molhar as paredes do vidro e aguarde. Depois de alguns segundos formam-se o que chamamos arquetes, lágrimas ou pernas, pequenos arcos de líquido que escorre pelas paredes do copo. Este fenômeno é chamado de “efeito Marangoni”, em homenagem ao físico italiano (1840-1925) que estudou o fato....

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/as-lagrima-do-vinho>

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

“QUE TAL UM POUCO DE VINHO COM AQUELE HAMBURGUER RÁPIDO?” - DAVE MCINTYRE

THE WASHINGTON POST - WINES - 23/08/2019

A paisagem do restaurante está mudando. O marco histórico da cidade de Nova York, o Four Seasons, foi fechado em junho, após uma reinicialização infeliz, vítima de disparos de aluguel e mão-de-obra. O requintado restaurante clássico Le Cirque declarou falência há dois anos. Em São Francisco e em destinos de estilo de vida como o Vale de Napa, o alto custo de vida está dificultando a contratação e a manutenção de cozinheiros e servidores por restaurantes, levando a uma mudança no sentido de pedidos automatizados e autoatendimento.

Caminhões de comida são gourmet, com jovens chefs testando seus conceitos e seguidores no Twitter aguardando ansiosamente a publicação do dia. Os restaurantes pop-up recebem tanta agitação quanto a última abertura do chef estrela. As praças de alimentação de shopping centers de antigamente agora são salões de comida de luxo. Os estádios de beisebol apresentam bares crus de ostras e torções de bulgogi dos chefs no cheesesteak Philly, com cervejas artesanais, vinhos e coquetéis na torneira ou em latas...

Leia a reportagem completa em: <https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/how-about-some-wine-with-that-fast-casual-burger/2019/08/23/>

26.SET A 07.OUT.2019. VIAGEM AO CORAÇÃO DO MUNDO MAIA

Guatemala significa “terra das florestas” que assim deu lugar num dos dialetos maias. A Cultura e as Costumes de Guatemala estão marcadas pela sua história. Os guatemaltecos são na sua maioria mestiços (ou também chamados de ladinos) de sangue espanhola e maia, tanto que alguns campesinos são descendentes diretos e puros de várias etnias maias, entre elas K’iche’es, Tz’utujiles e Kaqchiqueles. A civilização maia que habitou a Guatemala atual durante quase 600 anos antes do seu declínio nos anos 900 d.C. tem influído de forma determinante na sua historia. Este mosaico multicultural inerente na sua sociedade atual tem deixado sua marca nos costumes, gastronomia, território e população.

Venha e Experimente, Sinta, Perceba e Deguste!

Sinal de R\$ 3.000,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa com prazo até: 02 JUN 2019 em dinheiro, cheque ou transferência bancária, sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o ultimo dia. Faça a sua inscrição quanto antes.

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

EM LUXEMBURGO, UM VITICULTOR TRATA SUAS VIDEIRAS COM UM DRONE

Um zangão para pulverizar fungicidas nas videiras: Corinne Kox, do Luxemburgo, cuja família cultiva uvas desde o início do século passado, é um dos precursores na Europa dessa técnica. Apaixonada por novas tecnologias, a jovem, que gradualmente está assumindo a exploração de seu pai, uma propriedade de dez hectares no vale de Moselle, no Luxemburgo, iniciou seus testes em meados de julho em um lote de 40 ares.

UM TRATOR É MUITO PERIGOSO - Para impedir a chegada de cogumelos nas videiras, ela usa uma mistura de enxofre e cobre. "Sem tratamento, sem uvas", diz o viticultor encontrado em Hettermillen (leste), sob o sol da manhã. Mas, em vez de um trator ou um helicóptero, ela escolheu um drone para se espalhar.

"Com um trator, às vezes ainda é perigoso passar logo depois da chuva, porque escorrega", disse Kox. Em vinhas íngremes, o drone reduz o risco de acidentes. A pulverização por drone, particularmente manejável e precisa, tem sido usada nas vinhas da Califórnia há anos. Na Europa, está na Suíça há cerca de três anos e na Alemanha desde 2018.

UMA PRÁTICA PROIBIDA NA FRANÇA - Na França, por outro lado, o método não é possível. "Todos os tratamentos aéreos agrícolas são proibidos, mas o drone é classificado como tratamento de ar", disse Robert Verger, gerente de vinhos da FNSEA, a primeira união agrícola francesa. No Luxemburgo, a encosta das vinhas favorece a propagação aérea. "É a mais alta da UE, com mais de 30%", disse Erwan Nonet, editor de uma revista especializada em viticultura no Grão-Ducado... Leia mais em: <https://www.larvf.com/au-luxembourg-une-vigneronne-traite-ses-vignes-grace-a-un-drone.4645534.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação - 19/08/2019).

QUANDO O GÁS NEUTRO PROTEGE O VINHO

A operação consiste em injetar gás neutro para substituir o ar em contato com as uvas, o mosto ou o vinho, a fim de evitar qualquer oxidação. Uma nuvem de gás neutro nos tanques e ... este é o vinho protegido da oxidação. É o inerte. Este gás neutro, inerte, insípido e inodoro pode ser dióxido de carbono, nitrogênio, argônio ou uma mistura. Substitui o ar em contato com uvas, mostos ou vinho, dependendo do estágio em que é utilizado: durante a colheita, prensagem, trasfega, transferência de cuba, filtração ou antes do engarrafamento.

Alguns enólogos inertam até tubos nos quais circula o precioso néctar. Porque se o oxigênio usado sabiamente é o melhor amigo do vinho, permitindo que ele melhore com o tempo, ele se torna seu pior inimigo quando está presente em excesso, alterando irreversivelmente sua cor, aromas e sabor.

Às vezes, a inércia substitui outras práticas, como o ambiente (mantendo as cubas cheias adicionando vinho) ou o uso de tampas flutuantes (essas "tampas" de cubas que se ajustam ao volume de vinho). É particularmente adequado quando os tanques são pequenos e incompletos, ou para vinhos brancos, mais sensíveis à oxidação. Vantagem: reduz as doses adicionadas de dióxido de enxofre (SO₂), o antioxidante químico tão desacreditado... Leia mais em: <https://www.larvf.com/l-inertage-quand-le-gaz-neutre-protege-le-vin.4363477.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Florence Bal – 19/08/2019).

BANCO DE ENSAIO: OS AERADORES MELHORAM A PERCEPÇÃO DO VINHO?

Ao servir um vinho de sua adega, o amador é frequentemente atacado por uma dúvida: como ele se apresentará, revelará todas as suas qualidades aromáticas? Para ajudá-lo, os fabricantes de acessórios estão propondo novas soluções, os aeradores de vinho. O que esses objetos deveriam armazenar as garrafas no fundo de nossos armários?

Em vista da crescente popularidade do vinho, os acessórios para amadores abundam no mercado. É o caso dos aeradores de vinho, uma alternativa à jarra para arejar e sublimar instantaneamente os vinhos e seus aromas, mas sem sobrecarregar os armários com copos pesados.

Se montado em um bico adaptável no gargalo da garrafa ou se for colocado acima do copo ao servir vinho, há algo para todos os gostos e orçamentos. Alguns até são vendidos em um estojo ou acompanhados por uma pequena sacola para levá-los ao restaurante e dar a ilusão de substituir o sommelier.

De qualquer forma, o objetivo permanece o mesmo de acordo com o aerador. É para colocar o vinho em contato com o ar durante o serviço, para revelar mais rapidamente seus aromas e suavizá-lo, se necessário.

ACESSÓRIOS PARA VINHOS JOVENS - Todos os vinhos não se prestam à aeração acelerada e, de preferência, reservamos os arejadores instantâneos aos vinhos que mais precisam, especialmente os jovens, vinhos fechados ou os vinhos “naturais” que podem apresentar um ponto de redução na abertura. Quanto aos vinhos antigos, mais delicados, muitos não apóiam esse tratamento. No entanto, os aeradores têm seu limite e não devemos esperar vê-los sublimar uma “piqueta”, mesmo que os usássemos dez vezes seguidas... Leia mais em: <https://www.larvf.com/banc-d-essai-les-aerateurs-ameliorer-ils-la-perception-du-vin,4532334.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Pascal Patron – 20/08/2019).

INSCRIÇÕES PARA A PROVINO 2019 ESTÃO ABERTAS

Feira Profissional de Vinhos e Destilados será em outubro. Destinada exclusivamente aos profissionais do mundo do vinho, a Provino 2019 está com o credenciamento aberto. A primeira edição do evento acontecerá em São Paulo entre os dias 15 e 17 de outubro.

A Feira Profissional de Vinhos e Destilados contará com aproximadamente 250 marcas expositoras e a Fórum Provino, para promover e discutir tendências e novidades do segmento.

A Provino tem como foco central os negócios do universo do vinho e destilados do Brasil e da América Latina. Além disso, a feira fomenta o contato entre produtores e importadores, com distribuidores, sommeliers e comerciantes da indústria mundial. Durante os três dias da feira, o evento espera receber 10 mil profissionais da área.

O evento é gratuito e para fazer a inscrição, os interessados devem acessar o site da Provino: <http://provino.com.br/inscricao/>, preencher o formulário e aguardar a confirmação da organização.... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/inscricoes-para-provino-2019-estao-abertas_11872.html (Fonte – Redação Revista ADEGA - 15/08/2019).

7 CURIOSIDADES DO VINHO TOKAY

O vinho húngaro Tokay é feito com uvas apodrecidas parcialmente. O vinho húngaro Tokaji chegou a ser citado em obras de Machado de Assis. O Tokay (Tokaji) é o principal vinho da Hungria. A bebida é feita a partir de uvas podres atacadas pelo fungo Botrytis cinérea. Por conta disso, o vinho ganhou o rótulo de “podridão nobre”, pois o suco do fruto concentrado resulta em um excelente sabor doce. O Tokay é apreciado por grandes figuras ilustras como Beethoven, Voltaire, Papas e monarcas. Separamos setes curiosidades deste imponente vinho húngaro. Confira!

- O Tokay é tão importante para a Hungria que o vinho é citado no hino nacional.
- Machado de Assis, em uma de suas crônicas, cita: “Desde criança, ouço dizer que aos condenados à morte cumprem-se os últimos desejos. Dá-se-lhes doce de coco, lebre, tripas, um cálice de Tokay, qualquer coisa que eles peçam. Nunca indaguei se isto era exato ou não, e já agora ficaria aborrecido se o não fosse.”
- Pio IV, no Concílio de Trento, em 1562, teria exclamado: “Eis um vinho digno da mesa papal”. Outra lenda afirma que o Sumo Pontífice utilizava Tokay em suas celebrações eucarísticas em vez do “comum” vinho tinto... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/7-curiosidades-do-vinho-tokay_11895.html (Fonte – Revista ADEGA – Carolina Almeida - 23/08/2019).

5 ELEMENTOS FUNDAMENTAIS DO TERROIR

O terroir é essencial para determinar a qualidade do vinho. Solo, clima, chuvas, altitude e relevo são itens importantes para o terroir

De origem francesa, a palavra terroir não tem uma tradução literal. No mundo do vinho, o termo é fundamental para entender o processo de produção da bebida. O Guia Larousse define terroir como “relação mais íntima entre o solo e o micro-clima particular, que concebe o nascimento de um tipo de uva, que expressa livremente sua qualidade, tipicidade e identidade em um grande vinho, sem que ninguém consiga explicar o porquê”. Para determinar a qualidade do vinho, o terroir precisa de cinco elementos fundamentais. Confira quais são eles.

1– Solo - Cada um dos aspectos do terroir tem papel específico no resultado final do vinho nele produzido. O solo, além de dar suporte às raízes da videira, proporcionalhe água e elementos nutritivos. Solos ricos trazem vigor e elevam a produção de cachos pela videira. Essas uvas não terão concentração de fruta e produzirão vinhos menos complexos. Já solos pobres, ao limitarem o desenvolvimento e o rendimento da videira, determinam a produção de uvas mais ricas, que originam vinhos mais estruturados... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/10-acessorios-que-todo-amante-de-vinho-deve-ter_11851.html (Fonte – Redação Revista ADEGA - 16/08/2019).