



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO ESCOLHER OS VINHOS PARA SEU CASAMENTO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08

COMO ESCOLHER OS VINHOS PARA SEU CASAMENTO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"OS BONS DA GARNACHA (GRENACHE)" - POR JORGE LUCKI



11



12

"PRODUTOR VERSUS CONSUMIDOR" - POR JANCIS ROBINSON

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

11 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO 07/10/2019 - 19:30

Em outubro teremos a última turma do Curso de Vinho e sua Degustação, do Flamengo, deste ano. Indicado a profissionais e apreciadores do vinho, assim como os demais cursos regulares, este curso inicial é uma das portas de entrada para você se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho. São 10 aulas – uma por semana.

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

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

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHOS DE BORDEAUX 08 E 15 DE OUTUBRO DE 2019 - 19:30

Um clássico da ABS-Rio, o Curso Vinhos de Bordeaux está com inscrições abertas para sua nova turma e, pela quinta vez, será apresentado por Joseph Morgan Jr., Embaixador dos Vinhos de Bordeaux pelo C.I.V.B – Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux.

Valor: R\$428,00 (sócios) e R\$490,00 (não sócios).

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

SÃO PAULO

SBAV-SP VINHOS FRANCESES SÃO TEMA DE DEGUSTAÇÃO 01/10/2019 - 20:00

A SBAV-SP receberá a Rendez-Vous Occitans, empresa francesa que, com apoio da Sud France, reúne produtores das Appellations d'Origine da região da Occitânia. O consultor internacional de vinhos, Gilvan Passos, embaixador da empresa Rendez-Vous Occitans para todo Brasil, conduzirá a degustação.

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

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

ABS-SP OS MAGNÍFICOS BRANCOS DO LOIRE 02/10/2019 - 20:00

O vale do Loire, distante pouco mais de uma hora de carro de Paris, é famoso por seus castelos e jardins espetaculares, mas também pela qualidade de seus vinhos, especialmente os brancos, pela diversidade de estilos. E é a eles que dedicaremos a degustação do próximo dia 2 de outubro.

Valor Individual: R\$ 150,00 (associados)
Inscrição: (11)2078-0184 / abs-sp@abs-sp.com.br

SBAV-SP MARIO GEISSE FALA SOBRE TERROIR 15/10/2019 - 20:00

A SBAV-SP receberá o enólogo mario geisse, da vinícola cave geisse, para degustação orientada e bate papo sobre terroir. A vinícola fica no município de Pinto Bandeira, no Rio Grande do Sul, onde a família Geisse se estabeleceu criando raízes e iniciando uma história de tradição e amor pela elaboração de espumante Premium.

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

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



ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

14 DE OUTUBRO 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.

PALLISER ESTATE SAUVIGNON BLANC 2014 – MARTINBOROUGH – NOVA ZELANDIA

Martinborough, no extremo sul da Ilha Norte da Nova Zelândia, é considerado um dos melhores lugares para se plantar vinhedos no país, com a combinação perfeita de solo, água e clima.

Notas de Degustação: Amarelo com reflexos dourados denunciam o tempo de guarda do vinho. Entretanto os aromas de frutas tropicais, como o maracujá azedo, com nuances de limão e notas herbáceas continuam presentes. Na boca é seco, de corpo médio, com bom frescor e suculência. Deliciosamente saboroso, elegante, equilibrado e com longo final.

Estimativa de Guarda: está pronto, mas creio que ainda aguenta mais um ou dois anos.

Notas de Harmonização: acompanha muito bem saladas e legumes. Acompanha muito bem pratos da cozinha mediterrânea.

Serviço: servir entre 08 a 09°C.

Onde comprar:

Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 31 3282-1588

Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 11 2574-8303.



NEDERBURG 1791 PINOTAGE 2018 – PAAR - AFRICA DO SUL

Nederburg é uma das vinícolas mais premiadas da África do Sul e conta com uma cultura de inovação e atenção disciplinada aos detalhes. Fundada em 1791, por um visionário imigrante alemão, Phillipus Wolvaart, a bodega faz uso de processos revolucionários em sua produção.

Notas de Degustação: Cor rubi intenso, profundo. Aromas de ameixas escuras maduras com um toque de alcaçuz e leve nota de carvalho especiarias no fundo. Na boca se mostra seco, frutado, com taninos macios e um retrogosto persistente. Tenha uma segunda garrafa por perto.

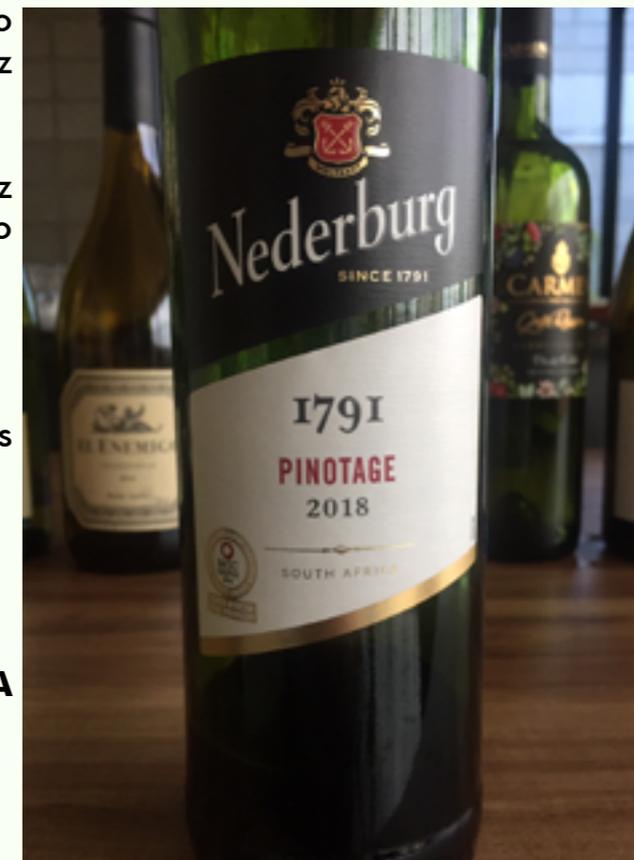
Estimativa de Guarda: está pronto, mas aguenta mais 5 anos fácil.

Notas de Harmonização: acompanha muito bem carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, massas com ragus de carne, preparações à base de funghi, pizzas, além de embutidos e queijos meio maduros.

Serviço: servir entre 16 a 18°C.

Onde comprar: em BH

CASA FLORA - show-room na Rua Laranjal, n.º 293, Carmo Sion - Tel.: 3317-2942. Em BH - a CASA FLORA é representada pelo Ronaldo Bassalo - Tel.: (31) 98783-4132.



BACALHOA MOSCATEL DE SETUBAL 2015 – BACALHOA – PORTUGAL

A Bacalhôa, uma lindíssima quinta, muito antiga, que data da primeira metade do Século XV, passou pelas mãos de ilustres e que pertenceu à Casa Real. O Grupo Bacalhôa Vinhos de Portugal tem a sua sede de operação em Azeitão, no centro nevrálgico do Moscatel de Setúbal e como tal é um grande “player” da região, com os seus moscatéis velhos a estarem entre os melhores. Detém aquele que é provavelmente o vinho “de mesa” mais emblemático da região, o Quinta da Bacalhôa, que provém das vinhas da própria quinta.

Notas de Degustação: Cor âmbar, num vinho doce de estilo jovem e frutado, com aroma intenso de moscatel, flor de laranjeira, citrinos, casca de laranja, frutas cristalizadas, chá e passas. Na boca se mostra encorpado, intenso e realçado sendo conjugado com sensações de amargo doce, tendo assim um final longo e persistente. Destaca-se o toque de figo turco e damasco.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, mas pelo teor alcoólico e de doçura deve aguentar uns 10 anos, ganhando mais complexidade.

Notas de Harmonização: um excelente aperitivo ou a própria sobremesa quando servido fresco em dias quentes. Vais muito bem com Pudim de leite, cheesecake, torta de maçã, palha italiana, frutas secas, trufas de chocolate. Vai muito bem com queijos azuis como Gorgonzola e Roquefort.

Serviço: servir entre 08 a 10°C.

Onde comprar: em BH

Comprado no VERDEMAR – com várias lojas em Belo Horizonte.



COMO ESCOLHER OS VINHOS PARA SEU CASAMENTO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Seu casamento está marcado, e os dias começam a ficar mais curtos até a data prevista. Se você está comprando os próprios vinhos do casamento, começa a ficar preocupado com que estilos servir, que quantidades comprar, como agradar “gregos e troianos” e as coisas começam a ficar confusas. Então chegou a hora de ler este artigo...

Ele vai te ajudar a saber quais vinhos funcionam melhor para eventos como casamentos e quanto vinho será necessário ter em mãos. O vinho é um destaque para um casamento, por isso é uma ótima idéia encontrar o que é certo para você.

Uma dica importante para comprar vinhos de casamento é que todo casamento tem um orçamento, seja ele pequeno ou folgado. Portanto, determine primeiro quanto vinho líquido você precisará e, em seguida, descubra quanto gastar por garrafa.

Quanto vinho comprar para um casamento - Uma primeira dica é dividir o número de convidados para o casamento e dividir por 2. Você terá uma ideia de quantas garrafas vai precisar comprar.

Então, numa primeira visão, digamos que o casamento terá 100 convidados. Se você dividir o número de convidados por 2, deverá esperar cerca de 50 garrafas de vinho para o evento. Importante certificar-se de que você solicitará o arredondamento conforme o caso porque em geral as caixas de vinhos vem com 6 ou 12 garrafas. Como nos brasileiros tendemos a arredondar para mais, pense em servir 54 garrafas.

Mas há outros detalhes a levar em consideração:

- Faça uma conta de quanto isto vai representar no orçamento do evento. Se você comparar esse número com um orçamento típico de decoração com flores para casamentos, isso é muito razoável! Você terá que se perguntar: o que é mais importante? Bom vinho ou flores bonitas? Isso depende de você e como vai querer receber seus convidados.

- Casamentos no verão, outono, inverno e primavera também fazem uma diferença incrível em termos de consumo e que estilo de vinhos servir. As pessoas tendem a beber mais vinho tinto em casamentos internos no outono, primavera e inverno (principalmente). Considere servir cerca de 50% de vinho tinto para esse tipo de casamento.

- Casamentos de verão e ao ar livre Os casamentos ao ar livre em dias quentes farão com que as pessoas bebam mais vinho branco e espumantes. Considere nestes caso uma proporção de 1/3 para vinhos espumantes, 1/3 para brancos e 1/3 para tintos. Você também pode pensar em servir rosé, principalmente se estiver servindo peixe ou frutos do mar.

- Leve em conta que se for servir coquetéis, cerveja, chopp, o número de garrafas poderá ser menor em cerca de 30%.

- Além disto, sempre pergunte sobre descontos no caso de compra de maiores volumes de vinhos, já que boa parte dos varejistas oferece um desconto neste caso, ou ainda podem oferecer consignação em parte do número de garrafas.

- Mas, se você pretende fazer apenas um brinde com espumante, quanto vinho comprar? Neste caso divida o número de convidados por 5 se seus amigos forem fanáticos por espumantes. Se seus amigos forem realmente apenas te acompanha no brinde, divida por 6 ou 7 e terá o número de garrafas a comprar. Isso deve lhe dar vinho espumante suficiente para um meia taça de borbulhas para cada convidado fazer o brinde desejando felicidades no seu enlace.

Que tipo de vinhos comprar para um casamento?

Considere além da estação do ano, na hora, no dia da semana e quem estará participando (não bebedores, jovens, parentes mais velhos, se há apreciadores de vinho, se há conhecedores, ou se são simplesmente amigos do vinho).

Casamentos num sábado à tarde, em dia quente, certamente terá um bom consumo de vinhos, especialmente espumantes ou brancos, mas além disto, o menu que será servido durante o casamento é super importante. Se você servir carnes ricas no jantar, considere um vinho tinto encorpado. Se você está servindo peixe como prato principal, considere selecionar um vinho rosado ou um vinho leve como sua opção “tinto”. Nestas horas não é importante ter vinhos encorpados.

Por outro lado, pense no tema do casamento e trajés, uma vez que a casualidade, a informalidade e a formalidade indicam escolhas de vinhos diferentes.

Escolhendo o Vinho Tinto para o casamento - O vinho tinto é o favorito clássico e geralmente representará cerca de 50% de uma compra de vinho para casamento. É um dos vinhos em que, se você achar que sobrou muito, poderá armazená-lo e apreciá-lo após o casamento. Escolher o vinho tinto perfeito para agradar aos convidados é realmente muito complicado para a maioria dos nubentes, mas pode ser muito divertido.

Nossa recomendação é comprar 5 vinhos em potencial no seu orçamento e provar os vinhos de casamento com seus amigos às cegas. Isto é, envolva as garrafas em alumínio e sirva de preferência com pratos do menu. Então vote no seu favorito!

Confira regiões vinícolas em desenvolvimento como Chile, África do Sul, Argentina, Portugal, Espanha e Austrália para opções de qualidade na faixa de preço que fique dentro do seu orçamento. Pense em alternativas a variedades clássicas ao Cabernet Sauvignon, optando por provar vinhos como Nero d'Avola, Primitivo, Syrah, Touriga Nacional, Tempranillo e Monastrell.

Você pode comprar praticamente qualquer variedade que desejar na faixa de preço pretendida. Ainda assim, considere o desenvolvimento de regiões vinícolas (como as listadas acima) para encontrar vinhos de melhor qualidade. Se você procurar opções que mais facilmente agradam aos amantes de vinho, opte por Merlot, Syrah e Malbec.

Para opções de casamentos mais formais, e com orçamento mais folgado, você pode começar a avaliar Tempranillo, no nível de Reserva, de Rioja, Chianti, Super-Tuscans e vinhos envelhecidos do sul da França (como Bordeaux ou Côte du Rhône). Todos esses vinhos serão deliciosos, mas não misture, foque em um estilo e uma região! Selecione os vinhos de suas regiões favoritas e pense cuidadosamente em como a refeição será combinada com o vinho.

O brinde com Espumante - Como a melhor apreciação de um espumante sempre é com a bebida bem refrescada, você no máximo só precisa encher as taças até a metade. Portanto, uma garrafa poderá servir 5 a 6 pessoas. Neste caso, se apenas for fazer um brinde com espumante (e não servir ao longo de todo o tempo da festa), use seu orçamento restante para comprar vinhos de boa qualidade!

Além disto, considere que o brinde poderá ser feito com vinhos de custo mais acessível como Prosecco, Cava ou Rosé espumante.

Se o brinde for acontecer à noite ou no interior de uma sala, procure vinhos espumantes mais ricos, como um Blanc de Noirs, Blanc de Blancs, Método Classico italiano ou Champagne francês clássico. Será efetivamente um brinde memorável!

O Vinho Branco no Casamento - A menos que você seja um apaixonado por Chardonnay intenso, encorpado, amanteigado e carismático, pode ser prudente selecionar um vinho branco mais leve e refrescante, como um Sauvignon Blanc, porque eles tendem a ser mais fáceis de combinar com todos os estilos de alimentos e com uma melhor qualidade pelo preço.

Olhe para vinhos brancos como Sauvignon Blanc, Vinho Verde, Chardonnay sem passagem por madeira, Verdejo, Pinot Grigio. Estes vinhos agradarão certamente seus convidados e são especialmente bons para casamentos de verão.

Vinhos Brancos com Passagem por Carvalho - Para a escolha clássica em um orçamento, procure Chardonnay com passagem por carvalho do Chile ou da Espanha por que em geral tem ótima relação qualidade x preço. Entretanto, se dinheiro não for problema, há incríveis Chardonnays de Hunter Valley na Austrália e de Sonoma, na Califórnia que farão você sorrir.

Casamentos de verão amam Rosé seco - O vinho Rosé voltou a ser uma boa opção para casamentos, se sua entrada principal for salmão ou se você tem um buffet de recepção que aceita frutos do mar. Além disso, os vinhos rosés combinam com uma grande variedade de cozinhas, incluindo mexicana, indiana, sushi e tailandesa. Muitas vezes será uma opção diferente para casamentos informais.

Como harmonizar vinhos e menus vegetarianos em casamentos – para o sucesso de qualquer harmonização feita com vinho é importante seguir orientações básicas das combinações de sabores. Para os pratos vegetarianos pode-se seguir as mesmas orientações, ou seja:

- Pratos com sabores e aromas fortes (como cogumelos, temperos e vegetais marcantes) vão bem com vinhos igualmente fortes (sirva por exemplo um tinto alentejano ou um Malbec ou Carmenere);
- Pratos suaves (salada de folhas, couscous) vão melhor com vinhos leves e refrescantes (que tal um pinot noir ou até mesmo um rosé?);
- Cuidado com pratos muito apimentados, já que os vinhos podem acentuar o desconforto causado pelo sabor desse tipo de tempero (vá de tempranillo, para não brigar com os temperos);
- Pratos feitos com ervas frescas devem ser harmonizadas com vinhos de taninos leves (pinot noir pode ser uma boa opção);
- e não adianta insistir: vinhos não harmonizam bem com pratos com aspargos, ovos, vinagres ou molhos cítricos. Prefira outras bebidas para acompanhá-los.

Os vinhos tintos mais leves, como o Pinot Noir e o Merlot, combinam muito bem com os pratos de massa e risoto preparados apenas com vegetais, sem carne. As pizzas vegetarianas ou veganas também casam muito bem com esse tipo de vinho.

Se os pratos levarem molho de tomate (pizza ou massa, ou acompanhando outros vegetais), não tenha dúvida, opte por uvas italianas, como a uva Sangiovese ou a Nero D'Avola, que são as castas mais tradicionais e valorizadas para pratos de origem italiana.

Para legumes grelhados ou pratos com um vegetal como ingrediente base (uma lasanha de berinjela, ou uma berinjela gratinada), vinhos mais encorpados como o

Cabernet Sauvignon, ou Syrah são uma excelente pedida, por fazerem um bom balanço com o sabor e aroma mais forte dessa preparação. Essa harmonização também vale para pratos à base de soja, como os hambúrgueres e o tofu.

Para quiches de queijos, de alho poró e cogumelos, um Chardonnay será uma excelente opção. E para saladas frescas, não tenha dúvida: sirva espumantes. Espero ter contribuído para ajudar a diminuir a tensão de escolher os vinhos de seu casamento. Pense que sobretudo, este será um momento inesquecível em sua vida, e que o melhor está por vir !!! 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

“OS BONS DA GARNACHA (GRENACHE)” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 27/09/2019

O “renascimento” da casta na Espanha se deu no início dos anos 90, com a ascensão meteórica da região do Priorato, na Catalunha.

Tem havido valorização surpreendente da garnacha nos últimos anos: de uva em declínio, particularmente em sua região natal, Aragão e arredores, passou a variedade mais moderna e atual da Península Ibérica...

Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-apesar-de-ser-componente-fundamental-de-grandes-tintos-consumidor-desconhece-grenache.ghtml>

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.

“TARTUFO OU TRUFA, CHEGOU A HORA DESTA IGUARIA” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 18/09/2019

O universo da gastronomia vive uma grande excitação. As cozinhas dos mais renomados restaurantes de todo o planeta estarão exalando um perfume inconfundível. A 86ª Feira Nazionale Del Tartufo Bianco d’Alba, o festival do tartufo branco de Alba, começou dia 8 de outubro e segue até 21 de novembro, atraindo muitos gourmets para esta cidade do norte da Itália.

A programação da 86ª Feira Nazionale Del Tartufo Bianco d’Alba pode ser vista neste link: www.fieradeltartufo.org/2019/it/

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/quantas-bolhas-ha-numa-garrafa-de-espumante>

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>

“MALBECS ARGENTINOS, DE OLHO NO TERROIR” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINES - 26/09/2019

Nos últimos 20 anos, o malbec argentino se tornou um dos gêneros de vinho mais populares nos Estados Unidos. Tornou-se um nome de marca em si, o tipo de vinho que as pessoas pedem em bares e restaurantes, independentemente do produtor ou do restaurante.

Essa popularidade generalizada e impensada não fez nenhum favor ao vinho. Como no sauvignon blanc da Nova Zelândia nos últimos anos, o vinho se tornou uma vaca leiteira, inspirando alguns produtores a produzi-lo em volume, com pouca consideração por onde as uvas são plantadas, como as videiras são cultivadas ou como o vinho é produzido.

De certa forma, o malbec é uma “Rapsódia Boêmia” do vinho, popular entre os consumidores, mas menosprezada pelos críticos ou, no caso do vinho, por sommeliers e escritores. Os vinhos não são ruins; em sua manifestação mais popular, são bastante frutados e inofensivos. Chato, em outras palavras.

Mas o malbec argentino não precisa ser assim. Para os produtores que cultivam a si mesmos e a uva, o malbec da Argentina pode ser sutil e expressivo, especialmente quando retirado das terras férteis e argilosas que dão riqueza frutada e pouco mais. Em vez disso, os melhores produtores estão buscando terrenos rochosos e desafiadores, geralmente em altitudes mais altas. Aqui estão as três garrafas que eu recomendo:

- **Zuccardi Mendoza Paraje Altamira Concreto Malbec 2017 (Winesellers LTD,Niles,III.) \$ 28**

- **Linhas Históricas Catena Alta Mendoza Malbec 2015 (Winebow, Nova York) \$ 35**

- **Altos Las Hormigas Mendoza Denominação Gualtallary Malbec 2016 (Skurnik Wines, Nova York) \$ 38**

Eu poderia facilmente ter escolhido garrafas menos caras. Muitos malbecs de Mendoza podem ser encontrados em torno da marca de US\$ 15. Mas eu queria ter certeza de que estaríamos experimentando vinhos produzidos de um ponto de vista mais imaginativo e trabalhoso....

Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2019/09/26/dining/drinks/wine-school-assignment-malbec-argentina.html>

“PRODUTOR VERSUS CONSUMIDOR” - JANCIS ROBINSON

PRAZERES DA MESA - VINHOS - 10/05/2019

Admiro quem consegue transformar um pedaço de terra e um tipo de planta em um líquido delicioso, mas é meu dever profissional avaliar criticamente os resultados dessa transformação

Frequentemente me perguntam, a exemplo de alguns de meus colegas escritores de vinhos, se eu gostaria de produzir meu próprio vinho. A resposta é um definitivo não. Sou uma control freak declarada. A ideia de ficar à mercê de algo tão imprevisível e incontrolável como a natureza me deixa de cabelos arrepiados. Eu acabo usando a desculpa que não quero me envolver comercialmente na área sobre o qual escrevo. (Exceto quanto a óculos ...). Mas, na verdade, hoje tenho a plena consciência que não sou uma pessoa prática. E que não obtive muito sucesso na minha empreitada como jardineira. Portanto, tudo me leva a crer que eu teria poucas chances de conseguir produzir uma garrafa decente de vinho.

Admiro profundamente qualquer pessoa que consiga transformar um pedaço de terra e um tipo de planta em um líquido delicioso. Mas é meu dever profissional avaliar criticamente os resultados dessa transformação. Ao longo dos anos, tenho me tornado cada vez mais consciente e surpresa com a diferença entre a opinião dos produtores sobre seus vinhos e a minha opinião sobre o vinho deles.

E não estou falando sobre o quão positivamente posso julgar um vinho. Obviamente, a maioria dos produtores vão achar que seus vinhos são ótimos. E confesso que se eu fosse uma produtora de vinhos, ficaria seriamente ofendida se alguém de certo renome desse uma nota baixa ou escrevesse algo negativo sobre eles. Certamente, o fazendeiro e produtor de vinhos do mercado enigmático dos dias de hoje deve ter uma pele calejada, sangue-frio de sobra e, talvez, um saco de pancadas para aliviar a pressão.

Anos de experiência - O que meus 43 anos escrevendo sobre vinhos me ensinaram é que pode existir um grande abismo entre a maneira em que os produtores veem seus vinhos e a maneira em que os degustadores profissionais os percebem.

Alguns escritores de vinhos são famosos pela quantidade de conselhos que gostam de dar aos produtores de vinho. Eles comentam em voz alta sobre os vinhos e dizem aos produtores como eles poderiam melhorar sua técnica. Eu, ao contrário, sou uma degustadora relativamente passiva em um ambiente profissional. Em encontros com os produtores, seja em seus próprios habitats ou durante suas viagens comerciais pelo mundo, tento falar o menos possível, permanecendo no “modo recepção” ao invés do “modo transmissão”. Afinal, quero que o máximo possível de informações fluam deles para mim. Se eles estiverem interessados no que penso, eles sempre poderão ler meus comentários depois de eu ter terminado de processar todas as informações.....

Leia a reportagem completa em: <https://prazeresdamesa.uol.com.br/author/jancis-robinson>

Jancis Robinson é a inglesa mais importante do mundo do vinho da atualidade. [Jancisrobinson.com](http://jancisrobinson.com), o site que leva seu nome, é uma das melhores referências para quem quer estar atualizado sobre este segmento tão peculiar. Jornalista, ela foi a primeira mulher, então fora do negócio do vinho, a obter o título de Master of Wine, isso no ano de 1984.

03 A 14 DE OUTUBRO DE 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>



GUATEMALA
CORAÇÃO DO MUNDO
MAIA 

GASTRO
Cultural

NOVAS
DATAS

03 a 14
OUT
2019

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

NAS VINHAS DA BORGONHA, A POLÍCIA OBSERVA OS BAGOS DE UVAS

O perfil do ladrão? É frequentemente um produtor de vinho, cujas vinhas sofreram geadas, granizo, uma “queimadura de sol”. No coração das vinhas de maior prestígio da Borgonha, os policiais patrulham dia e noite durante as colheitas de uvas para impedir a ação de ladrões de uvas: “quanto menor a colheita, maior o risco de roubo”, diz um produtor de vinho Vosne-Romanée.

“Aqui estão as melhores parcelas da Côte d’Or, os danos são enormes quando há roubos e a presença dos policiais nos tranquiliza”, explica Vincent Gros, chefe da Vinícola Gros Frère et Sœur, que produz vinhos especialmente excelentes, Echézeaux ou Clos de Vougeot, e cujas vinhas são adjacentes às de Romanée-Conti, um dos vinhos mais caros do mundo.

“Quando você rouba uvas, você rouba o trabalho por um ano, e nossos cachos valem ouro, e as câmeras também estão posicionadas nas áreas mais sensíveis”, diz o enólogo de 32 anos. “Meu tio, um pouco mais, já sofreu roubo em uma trama isolada”.

“Nossa vinha é muito fragmentada. Fora da vila, é difícil monitorar”, diz ele. O perfil do ladrão? É frequentemente um produtor de vinho, cujas vinhas sofreram geadas, granizo, uma “queimadura de sol”. “Quando a colheita é muito pequena, é tentador roubar uvas, pode ser suficiente uma tesoura e um balde”.

“Com 40 ladrões que cortam, pode ir muito rapidamente!”, Diz Vincent Gros. Mas “também pode ser um provedor que está tramando errado”, ele admite. No início da colheita, sob um sol escaldante, os trabalhadores sazonais, armados com tesouras de podar, escolhem cuidadosamente os cachos preciosos. Enquanto isso, nos caminhos que cercam as parcelas, dois gendarmes da brigada Nuits-Saint-Georges patrulham de bicicleta... Leia mais em: <https://www.larvf.com/dans-les-vignes-de-bourgogne-les-gendarmes-veillent-au-grain,4648217.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – 27/09/2019).

VINHOS AUSTRALIANOS DESCONHECIDOS DE COONAWARRA E CLARE VALLEY

Muito menos conhecidas do que as vinhas de Barossa Valley, as regiões de Coonawarra e Clare Valley valem a pena. Provando o horizonte, 400 km ao sul de Adelaide, na fronteira com o estado de Victoria, Coonawarra é o fim do Cabernet Sauvignon. O estilo de seus vinhos é maduro e fresco, graças a um clima temperado (o oceano fica a apenas 80 km) e, portanto, a níveis moderados de álcool. Nada a ver nos vinhos Barossa Valley.

Com grande capacidade de guarda, equilíbrio sutil, eles se inspiram na Terra Rossa, um barro vermelho típico da região, colocado em um lençol freático que fornece suprimento de água em todas as circunstâncias. A finura do Coonawarra cabernet-sauvignon é conhecida.

Sua popularidade é tal que alguns deles aprimoram assembléias desenvolvidas em outras regiões. O amante francês, portanto, ficará muito inspirado a olhar para esses vinhos Australianos, desde que os preços permaneçam razoáveis.

NOVO COMPETIDOR DO BAROSSA VALLEY - Clare Valley deve sua reputação a Riesling. Nestas terras a leste do vale de Barossa, onde vales estreitos se sucedem com uma grande variedade de solos, esta casta branca é cheia de nuances e oferece vinhos simplesmente deliciosos... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vins-d-australie-les-pepites-meconnues-de-coonawarra-et-de-la-clare-valley,4648128.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Pierre Vila Palleja – 27/09/2019).

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).

TRÊS DETENTAS DE YONNE PARTICIPAM DA COLHEITA DE UVA

Na região de Irancy, três detentas selecionadas pelos Conselheiros em Prisões e Estadia (CPIP), participam da colheita. A experiência foi proveitosa para os condenados, e também para o enólogo.

Sentadas de cócoras na lama das encostas das vinhas da Irancy, em Yonne, Paula, Lolita e Roberta, esforçam-se por colher as preciosas uvas roxas da Borgonha. “Lá vai você, eu cortei meu dedo novamente”, Roberta resmungou, endireitando-se. Imediatamente, Cedric corre para aplicar um curativo, sem mencionar o mago remédio em suas “duas mãos”.

Cena comum durante a colheita, todos os colheitadores daqui sabem que Roberta e suas duas companheiras vão dormir hoje à noite na prisão de Auxerre. Como outros três presos na prisão de Joux-la-Ville, que também foram acompanhados por um supervisor, elas se inscreveram em um programa de ajuste de sentenças da Diretoria Inter-Regional de Serviços Penitenciários, que lhes oferece o primeiro passo para a reintegração.

A tarefa é árdua e a degradação do clima não ajuda. Mas os beneficiários do programa, inéditos na região, estão emocionados. Ao ar livre, esquecem a detenção e renovam, ainda as energias que poderão ter brevemente com a “vida real”... Leia mais em: https://www.larvf.com/des-barreaux-aux-vignes-trois-detenus-de-l-yonne-participant-aux-vendanges_4648352.asp (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – 27/09/2019).

VEM AÍ O ADEGA INTERNATIONAL TASTING 2019

Evento com degustações verticais inesquecíveis acontece em outubro. Ingressos à venda. Adega International Tasting promove grandes verticais de vinhos. Em 19 de outubro, o elegante hotel Unique, em São Paulo, receberá a 5ª edição do Adega International Tasting.

O evento criado para celebrar os 10 anos da Revista ADEGA já virou uma marca para grandes apreciadores de vinhos compartilharem degustações inesquecíveis.

Em ocasiões anteriores, o Adega International Tasting já contou, por exemplo, com verticais de ícones planetários como os chilenos Almaviva e Don Melchor, os franceses Romanée-Conti e Château de Beaucastel e o espanhol Mas La Plana. E ainda degustações de Porto lendários como uma série de Taylor’s cinquentenários e o Krohn Vintage 1963, da mítica safra, reconhecida como a mais espetacular do século 20.

As exclusivíssimas verticais são sempre apresentadas por um embaixador de cada vinícola, o que nos dá a possibilidade única de mergulhar e decifrar a essência da criação de cada vinho.

Neste ano, haverá quatro degustações especiais:

- Vertical Finca Bella Vista – A degustação do célebre vinho argentino, produzido a partir de vinhas centenárias, será guiada pelo enólogo Gustavo Rearte, que traz as safras 2003, 2012, 2013, 2014 e 2015.
- Vertical AAltos PS e AAltos – Será conduzida por Eduardo Ferrin, diretor geral da lندária vinícola da região de Ribeira Del Duero, na Espanha.
- Vertical Il Caberlot – Mortiz Rogosky, proprietário da vinícola italiana, em pessoa, virá comandar a degustação. Esta é a primeira vez que o cult wine da Itália, descoberto pela famosa crítica inglesa Jancis Robinson, vem ao Brasil em uma degustação especial.
- Avant Première Descorchados 2020 – Patricio Tapia, autor do maior guia de vinhos sul-americanos do mundo, dá uma paradinha na degustação da futura edição, para apresentar o que já bebeu de melhor até agora.

Vai perder? Para mais informações e compra de ingressos, acesse o site Adega International Tasting... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/adega-international-tasting-2019-acontece-em-outubro_11923.html ((Revista ADEGA – Redação - 04/09/2019).