



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHO TINTO REFRESCADO ? – PARTE 1 – POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06 **VINHO TINTO REFRESCADO? – PARTE 1** - POR MÁRCIO OLIVEIRA

Robert Parker
WINE ADVOCATE

08

“O CENÁRIO SEM ROBERT PARKER”- POR JORGE LUCKI

“ESCOLA DE VINHOS BRASILEIRA É A MELHOR DO MUNDO”- POR SUZANNA BARELLI



09

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

04 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

SÃO PAULO

ABS-SÃO PAULO TINTOS PORTUGUESES DE NORTE A SUL

14/03/2018 - 20:00

Os vinhos portugueses vem conquistando, cada vez mais, a preferência e o gosto dos consumidores brasileiros. Em especial os tintos, que muitos especialistas consideram a melhor relação qualidade-preço disponível no mercado (e não apenas no brasileiro, é bom que se diga). Na degustação da próxima quarta-feira, dia 14, teremos oportunidade de comprovar, na taça, a veracidade dessa premissa. Com apresentação do diretor Eduardo Sartori, provaremos tintos representativos de algumas das mais importantes regiões vinícolas do país. Do mar de xisto do Douro com suas incríveis inclinações, passando pelo Dão, talvez a região que mais cresceu em qualidade nos últimos anos, para chegar ao Tejo e ao Alentejo. Nessa última, que rivaliza com o Douro como a mais conhecida do país, castas como Trincadeira e Alicante Bouschet (que, embora de origem francesa adotou cidadania lusa) encontraram sua melhor vocação. Terminaremos a noite com uma parada na península de Setúbal, próxima a Lisboa, com um exemplar produzido pelo conhecido enólogo António Saramago, velho conhecido dos sócios da ABS-SP, onde já estive em mais de uma oportunidade para apresentar seus vinhos. Não perca essa viagem apaixonante por terras e

vinhos tão próximos de nossa própria história. Inscreva-se logo!

Valor Individual: R\$120,00 (associados), R\$80,00 (alunos associados) e R\$240,00 (não associados)

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

BELO HORIZONTE

10º PASSEIO ENOGASTRONÔMICO ADEGA ALENTEJANA

12/03/2018 - 16:00 ÀS 20:30

Grandes vinhos e alimentos do Chile, Portugal, Espanha e Itália.

Valor Individual e informações:
R\$ 130,00 (pagamento antecipado)
R\$ 150,00 (o dia do evento)
Local: DAYRELL HOTEL - Rua Espírito Santo, nº 901 - Centro - Belo Horizonte.

A renda será 100% revertida para a SICRA - Sociedade Irmãos das Crianças.

DEGUSTAÇÃO PREMIUM WINES - VINHOS DIFERENCIADOS DO CHILE

09/04/2018 - 20:00

O Chile tem uma geografia extraordinária e clima único que cria vários "terroirs" que dão origem a vinhos diferenciados e excepcionais. Os vinhos chilenos oferecem qualidade e diversidade e são frutos tanto de um clima de regimes frios, como do quente deserto de Atacama. Tais regiões sofrem a influência do Pacífico e dos Andes. O Chile ocupa a primeira posição entre os exportadores de vinho para o Brasil, graças à qualidade de seus vinhos. Uma degustação "IMPERDÍVEL", orientada por Márcio Oliveira, Editor do VINOTÍCIAS, para provar os vinhos das várias regiões que compõem o país.

Valor Individual e informações:
(31) 3282-1588 com Yasmina ou Norah (31) 99122-6170. **Vagas Limitadas a 12 participantes**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

RIPPON MATURE VINE PINOT NOIR 2013 – LAKE WANAKA – CENTRAL OTAGO – NOVA ZELÂNDIA



Considerada uma das mais belas vinícolas do mundo, a Rippon fica em Lake Wanaka, em Central Otago, e foi pioneira nessa que é hoje a mais dinâmica e efervescente região de produção vinícola da Nova Zelândia. A Rippon Vineyard and Winery foi fundada em 1974. Seu Pinot Noir, em estilo clássico, ajudou a consolidar a fama do país como exponencial produtora dessa variedade. Seus brancos, de Riesling e de Gewurztraminer, são elegantes e típicos. Em 2002, Nick Mills, filho dos fundadores, se juntou à vinícola. Graduado em enologia e viticultura em Beaune, Borgonha, trabalhou nos Domaines Jean-Jacques Confuron, de la Vougeraie e de la Romanée-Conti, e na Maison Nicolas Potel antes de assumir os negócios da família, conduzidos hoje por ele, pelos irmãos e por sua esposa, Jo Mills. A Rippon possui 15 ha de vinhedos, cultivados pelo método biodinâmico, sendo 8 ha de Pinot Noir. Este vinho foi feito a partir de um vinhedo único, localizado na margem ocidental da baía de Roy, Lake Wanaka, com diversas parcelas pequenas, de diferentes clones (5 & 6, 2/10, 10/5, 13, Linc, 667, 777) e vinhas de diferentes idades. Solos de xisto de depósitos glaciares (terminal moraine) e cascalhos de xisto. Densidade: 3.800-5.700 vinhas/hectare.

Notas de Degustação: Cor típica de pinot, um pouco mais clara e cristalina. Aromas frutados, com notas mais complexas de sous-bois e carvalho. Um vinho redondo, de médio corpo, com textura sedosa, taninos muito finos e final longo e prazeroso.

Guarda: o vinho já pode ser bebido, mas é recomendada uma guarda mínima de 3 anos. A guarda recomenda é por 10 anos, com decantação.

Notas de Harmonização: Acompanha muito bem queijos de casca branca com fungos (como o brie, camembert), queijos de cabra e de ovelha, pratos no estilo da Borgonha, aves e carnes brancas como a de suínos, charcutaria.

Temperatura de Serviço: 16°C.

Onde comprar: Em BH – **PREMIUM** - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - (31) 3282-1588 | Em SP - **PREMIUM** - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - (11) 2574-8303.

TRUMPETER CABERNET SAUVIGNON 2015 MENDOZA - ARGENTINA

A tradição vitivinícola da família Rutini começou no princípio do século 19, quando Don Francisco Rutini elaborava vinhos de forma artesanal para os cidadãos de seu povoado natal, Ascoli Piceno, Le Marche, Itália. Seu único filho, Felipe Rutini, assim que se formou técnico enólogo, decidiu imigrar para a América para continuar com a tradição vitivinícola. Foi em Coquimbito, departamento de Maipú, Mendoza, onde plantou as primeiras videiras. No final de 1885 iniciou a construção de uma bodega, que chamou La Rural, sob o lema "Labor et Perseverantia". Sua primeira e principal preocupação foi sempre a qualidade. Don Felipe faleceu em 1919, deixando a empresa cargo de seus descendentes, que continuaram com êxito seu desenvolvimento. Durante os próximos anos, a bodega foi incrementando sua capacidade significativamente tanto de elaboração como de produção de uvas, respondendo assim à crescente demanda. Em 1925 a família Rutini plantou o primeiro vinhedo em Tupungato, convertendo-se nos pioneiros nesta zona. Com altitudes que vão dos 800 aos 1200 metros, o vale de Tupungato oferece diferentes microclimas e é reconhecido na atualidade como uma das mais destacadas zonas de produção de uvas de qualidade de Mendoza. Por décadas, unindo tradição, experiência e paixão, os vinhos de La Rural têm sido sinônimo de qualidade e dedicação, descrevendo um claro conceito de evolução na história desta indústria na Argentina.

Notas de Degustação: Cor rubi de boa intensidade, violáceo e profundo. 100% Cabernet Sauvignon, muito aroma de fruta escura madura (cereja e amora), leve toque de especiarias e pimenta do reino. Paladar com taninos muito macios; o vinho amadureceu durante 7 meses em barricas novas e usadas. Levemente encorpado, tem um paladar mais que gostoso, convidando ao segundo gole.

Guarda: O vinho está no ponto, mas pode ficar mais 2 anos em guarda sem maiores problemas.

Notas de Harmonização: Muito bom com carnes grelhadas, cordeiro assado e risotos mais encorpados.

Temperatura de Serviço: 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.



HAMILTON RUSSELL VINEYARDS PINOT NOIR 2013 – HERMANUS / CABO DA BOA ESPERANÇA - AFRICA DO SUL

A Hamilton Russell Vineyards é o produtor mais premiado na região de Hemel-en-Aarde, na África do Sul. Sua propriedade é conhecida pelos elegantes e estruturados vinhos Pinot Noir e Chardonnay, elaborados a apenas três quilômetros do Oceano Atlântico, em uma das regiões vitícolas mais frias do país. Seus vinhos mostram uma finesse encontrada poucas vezes nos vinhos do Novo Mundo, lembrando os grandes vinhos da Borgonha das safras mais generosas, que mostram bastante fruta.

Seu O Pinot Noir já obteve 93 pontos de Parker na safra de 2009 e já foi escolhido como um dos "100 melhores vinhos do mundo" pela Wine Spectator. Hugh Johnson e Jancis Robinson também recomendam fortemente os vinhos de Hamilton Russell, ressaltando sua "misteriosa semelhança" com os vinhos da Borgonha.

A vinícola foi fundada em 1975 e foi o primeiro produtor a tentar o cultivo de uvas na região mais fria da África do Sul. Apenas os dois vinhos varietais levam o rótulo Hamilton Russell. O produtor também é conhecido por suas ligações com a política progressista. Fez campanha para pagamentos justos para os trabalhadores e assinou o acordo de Cape Winelands que rejeitava o apartheid, em 1989. Desde 1994, sob a posse de seu filho Anthony, iniciativas sociais incluíram a abertura de um centro pré-escolar para todas as famílias na área. A propriedade também apoia iniciativas para manter a biodiversidade em áreas de vinha.

Notas de Degustação: Cor típica de pinot, um pouco mais concentrada. Aromas de frutas vermelhas frescas (cereja, framboesa), boa complexidade, toques sutis de sous-bois e especiaria doce de baunilha e carvalho. Paladar elegante, taninos suaves e sedosos, uma acidez vibrante, corpo médio, final prazeroso.

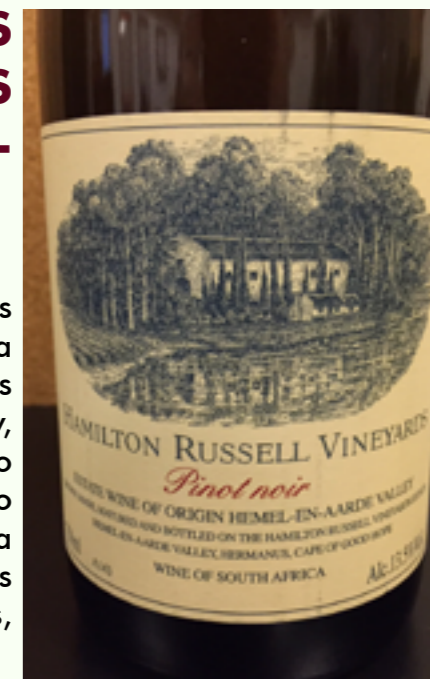
Reconhecimentos Internacionais: O vinho obteve 94RP.

Guarda: o vinho já pode ser bebido e a guarda recomenda é por 10 anos, com decantação.

Notas de Harmonização: Acompanha muito bem queijos de casca branca com fungos (como o brie, camembert), queijos de cabra e de ovelha, pratos no estilo da Borgonha, aves e carnes brancas como a de suínos, charcutaria.

Temperatura de Serviço: 16°C.

Onde comprar: EM BH: Mistral - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi. Tel.: (31) 3115-2100.



VINHO TINTO REFRESCADO? – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

De todos os aspectos de servir e beber vinho, um em particular obtém a maior atenção de novatos e enófilos comprometidos: você resfriou vinho tinto?

Como quase tudo que têm a ver com o vinho, aqui também sobram as sutilezas. Cada tipo de uva produz um corpo e sabor de vinho diferentes, e estes elementos são fortemente influenciados pela temperatura de serviço. Adicione a isso o fato do vinhedo estar plantado em regiões diferentes, mesmo se estivermos provando a mesma variedade de uvas. E isto trará reflexos no perfil de sabor, criando um universo de vinhos para escolher o que melhor lhe atender.

Ainda assim, há regras gerais a seguir quando se trata de servir e armazenar vinho tinto, e conhecê-los é uma ótima dica para começar. Compreender os conceitos básicos também irá ajudá-lo a saber quando essas regras podem e devem ser quebradas.

Independentemente da variedade, o vinho tinto deve ser armazenado a temperaturas razoavelmente frescas para não sofrer envelhecimento precoce e se prejudicar. Eventualmente, embora leve mais tempo para desenvolver sabores e aromas mais complexos do que, digamos, frutas frescas, os cuidados com a temperatura valem a pena serem tomados. Quando você considera uma adega tradicional, essa idéia faz sentido. A temperatura subterrânea ou em uma adega climatizada é de cerca de 12 a 13 graus Celsius, e esta temperatura é ideal para manter qualquer vinho da uva Pinot Noir ou Cabernet Sauvignon em excelente forma para ser bebido posteriormente.

Você pode ter a sorte de ter um porão onde pode manter a temperatura de uma adega de 13 graus durante todo o ano, mas a maioria das pessoas não tem. É melhor resolver este problema com uma adega climatizada na qual você poderá armazenar suas garrafas mais queridas e estimadas. A sua geladeira de cozinha precisaria ser mantida muito mais fria do que esta temperatura, então uma adega climatizada é eficiente e mantém seus vinhos tintos favoritos por meses ou até anos.

- **Servindo Vinho Tinto** - Embora a temperatura apropriada para o armazenamento de vinhos seja no nível de 13 graus Celsius, a regra geral para o serviço dos tintos sugere que eles sejam servidos em temperatura ambiente. Esta é uma ótima dica para começar, uma vez que muitas pessoas preferem um tinto mais quente com as refeições, especialmente para harmonização com carnes ricas e suculentas como um bife ancho ou carne de pato.

Se você procurar mais informações sobre as temperaturas de serviço recomendadas para o vinho tinto ou branco, você encontrará uma tabela em que cada variedade tem sua própria temperatura ideal – já que nem todo o vinho tinto é criado de forma igual.

Dentro da categoria de estilos estão sub-categorias que descrevem o corpo do vinho. O corpo é baseado em como o vinho é sentido na sua boca, seja pesado e grosso ou leve e fino. Essa sensação, por sua vez, é tipicamente correlacionada com o teor de álcool do vinho. Geralmente, diferentes variedades de uva se enquadram em diferentes categorias de corpo:

- Tintos de corpo: Bourdeaux, Borgonha, Cabernet Sauvignon, Zinfandel Tinto, Shiraz, Brunellos di Montalcino, Amarones e vinhos com um teor alcoólico superior a 13,5%.

- Tintos de corpo médio: Cabernet Franc, Grenache, Malbec, Merlot, Rioja e muitos tintos de corte da Espanha pertencem a esta categoria. O teor de álcool é tipicamente entre 12% e 13,5%.

- Tintos de Corpo Leve: Barbera, Beaujolais, Chianti, são vinhos mais leves, apesar da sua cor escura. Geralmente o Pinot Noir está neste grupo que inclui tintos com um teor alcoólico inferior a 12% ou podendo chegar excepcionalmente até 13,5%.

Uma vez que você separe seus vinhos tintos em grupos de acordo com seu conteúdo de corpo e álcool, você tem uma nova regra para seguir: quanto maior o teor alcoólico do vinho, mais na temperatura ambiente poderá ser servido, mas sem cometer excessos, porque acima de 20 graus Celsius, o álcool de um tinto começa a incomodar demais.

A temperatura ideal para os tintos encorpados é verdadeiramente a temperatura ambiente - desde que você mantenha sua casa entre 18 a 19 graus

Celsius durante todo o ano. Se isso soa ainda muito frio para você (e olha que você não está sozinho nesta questão), muitas pessoas preferem temperaturas interiores na moradia, entre 20 e 25 graus Celsius, o que seria significativamente mais quente do que a temperatura na qual você deveria beber o seu vinho, para obter o maior prazer dele ser bebido.

O resultado? Mesmo um vinho para ser bebido na “temperatura ambiente” pode estar no seu melhor se bebido um pouco mais frio do que você foi levado a acreditar! Portanto, reveja seus conceitos. Na semana que vem continuamos com o tema! 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

“O CENÁRIO SEM ROBERT PARKER”- POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 09/03/2018

Mais que nunca, é cada vez mais previsível a saída definitiva de Robert Parker do cenário vinícola. Responsável pelo surgimento da figura do crítico de vinhos na década de 1980 e seu mais influente representante desde então, sua retirada suscita especulações sobre a possibilidade de alguém desempenhar igual papel daqui para a frente e quem poderia fazê-lo.

Não menos relevante é conjecturar se o mercado está preparado para não depender tanto dele. Por mais de 30 anos, Parker foi a referência usada por vinícolas mundo afora para referendar seus rótulos e lhes agregar valor, adequando muitas vezes o estilo dos vinhos ao gosto do guru, movimento que até se convencionou chamar de “parkerização”. Independentemente de tender a pontuar melhor vinhos intensos e robustos, no fundo, foi o mercado que induziu o consumidor a acreditar que a avaliação de Parker era absoluta (ele mesmo nunca afirmou), e era confortável que assim fosse. Continua sendo, o que faz crer que novos “Parkers” tentem ser criados. Embora não falem candidatos, é de se imaginar que fenômenos semelhantes não se repetirão. Assim como em outras áreas, o consumidor deverá buscar uma referência confiável, com a qual seu gosto se identifique. Provavelmente, não mais em uma pessoa só.

No fundo, mesmo quem continua seguindo Parker na atualidade (na “Wine Advocate” e/ou na “eRobertParker.com”), bem ou mal sabe disso. É seu nome que continua à frente das publicações e é citado quando produtores mencionam pontuações recebidas, ainda que os vinhos tenham sido degustados, declaradamente, por alguém da equipe que ele foi montando aos poucos - até por volta de 2005 eram apenas dois, Pierre-Antoine Rovani e Daniel Thomases, hoje são oito, divididos por regiões ou países, segundo suas respectivas especialidades -, à medida que foi aumentando o número de vinhos e regiões a serem avaliados (o boletim bimestral impresso tinha menos que 60 páginas, hoje tem cerca de 150). Ao delegar a tarefa e não mais se responsabilizar por todos os vinhos publicados, em sua essência o padrão Parker se desfez. A despeito de terem sido escolhidos pela consistência nas avaliações e compatibilidade com o padrão da casa, cada um de seus colaboradores tem forçosamente um estilo próprio.

Não cabe e nem haveria tempo para reuniões de pauta e discussão em termos de convergência de critérios para pontuar vinhos. A própria Lisa Perrotti-Brown, que assumiu a função de editora-chefe das publicações de Parker em 2013 e, em tese, teria a responsabilidade de coordenar tudo, deixou claro na conversa que tivemos (tema iniciado na coluna anterior) que o objetivo principal é expandir o trabalho do fundador, mantendo os valores que ele sempre defendeu e sua postura ética, com resenhas imparciais e opiniões oportunas e abrangentes de profissionais que são especialistas dentro de suas regiões. Não daria para ser de outra maneira. Ela mesma, além de participar da organização de eventos do grupo mundo afora, é colaboradora, tendo assumido a (trabalhosa) tarefa de cobrir a região de Bordeaux no lugar de Neil Martin, que foi trabalhar para um grande concorrente. Sobre cada um ter um padrão, Lisa afirma que as preferências pessoais (no caso dela) não interferem nas avaliações. Dessa forma, o estilo do vinho independeria da nota concedida, qualidade é o que conta (ou deveria). Igualmente, significaria que 95 pontos para um vinho equivaleria à mesma nota dada a outro vinho por outro degustador. Sabemos que isso não acontece. Não é uma ciência exata.

Pelo sim pelo não, Lisa insistiu bastante na importância das “tasting notes”, os comentários que acompanham e justificam a pontuação, mas que acabam ficando em segundo plano. A linguagem direta criada por Parker, pontuando vinhos dentro de uma escala centesimal, permite rápida comunicação e um posicionamento daquela garrafa frente a seus pares, tendo se projetado em grande parte por isso. No entanto, é nas observações que estão descritas as características do vinho, seu estilo, personalidade e potencial. “Você certamente não erraria muito comprando um vinho de 95 pontos ou mesmo 100 pontos, mas como você está seguro que vai gostar se você não sabe como ele é?” Essa, talvez, seja uma nova postura da “Wine Advocate” para se diferenciar da concorrência.

Não me pareceu que Lisa tenha feito essa colocação se referindo disfarçadamente a outros críticos que têm conseguido certa projeção ultimamente subindo o patamar de notas - as vinícolas divulgam com ênfase essas altas pontuações, dando crédito ao autor e ajudando a promovê-lo -, como acredito ser o caso de James Suckling, que antes de empreender carreira solo foi editor e chefe do escritório europeu da revista “Wine Spectator”. Ela mesma tem sido generosa, tendo concedido vários 100 pontos a vinhos de Napa Valley na edição de outubro passado. Será que os vinhos melhoraram tanto ou existe algum exagero? Chegaremos ao ponto de ter vinhos com 101 pontos? Levando em conta que a nota, ainda que com diferenças pequenas, serve para o consumidor diferencia-lo qualitativamente, não está se perdendo essa noção?

Fiz as perguntas por curiosidade, sem propriamente esperar explicações. Com Parker saindo de cena, deve-se acompanhar, individualmente, cada um dos colaboradores da “Wine Advocate”. Como escrevia acima, o consumidor deverá buscar uma referência confiável, com a qual seu gosto se identifique.

Leia mais em: <http://www.valor.com.br/cultura/5372787/o-cenario-sem-robert-parker#> * 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.

“ESCOLA DE VINHOS BRASILEIRA É A MELHOR DO MUNDO”- POR SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 30/01/2018

Paulo Brammer e Thiago Mendes são só sorrisos. Os dois amigos brasileiros, que fundaram a Enocultura há pouco mais de quatro anos, comemoram a eleição de sua escola como a melhor educadora de 2017 da inglesa WSET (sigla para Wine and Spirit Education Trust). Não é pouco: presente em mais de 80 países, a WSET é uma das melhores escolas sobre vinho e demais bebidas no mundo e é quem abre o caminho para o master of wine, o mais cobiçado (e difícil) título do mundo do vinho.

Finalistas, os dois viajaram para Londres para acompanhar o anúncio da escola vencedora, um segredo então guardado a sete chaves, na semana passada. E subiram ao palco para ganhar um decanter da Riedel (o trófeu que marca a premiação, dado pelo patrocinador) ao lado de Steven Spurrier, uma das maiores personalidades do mundo do vinho. Brammer, que conheceu Mendes em Londres, quando os dois trabalhavam com vinho, fala sobre a importância da premiação.

Qual a importância deste prêmio? É um marco incrível para nós e de certa forma para o Brasil. A WSET existe desde 1969 e hoje está em mais de 80 países com mais de 750 escolas. No ano passado o prêmio foi dividido por três vencedores, e esse ano ganhamos sozinhos de forma unânime, onde concorriam escolas de Bordeaux, Califórnia, Londres, China, etc.

O que muda com a premiação? Continuaremos com a nossa missão de ajudar no desenvolvimento da indústria etílica na América Latina. Além do Uruguai onde iniciamos no ano passado, temos planos para iniciarmos em mais dois países esse ano. Iremos lançar mais um curso de certificado internacional ainda no primeiro semestre de 2018. E em breve lançaremos workshops temáticos e acessíveis.

Na sua opinião, qual o diferencial da Enocultura? Posso falar de alguns pontos, que foram muito elogiados na apresentação em Londres. A primeira é a nossa paixão e comprometimento pela educação. A segunda é a vontade de resolver problemas e ajudar, seja com projetos sociais, seja aumentando a acessibilidade aos cursos. E a terceira é a nossa imparcialidade e o trabalho colaborativo. Leia mais em: <https://www.istoedinheiro.com.br/escola-de-vinhos-brasileira-e-a-melhor-do-mundo/>

“ANTES UMA VINHA QUE UM HELICÓPTERO KAMOV” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 10/03/2018

Muitos incêndios só terminam quando chegam a uma horta ou a uma vinha. A terra trabalhada é um dos mais eficazes corta-fogos que temos.

Nas grandes cheias do Funchal de Fevereiro de 2010, aquela que era a principal garrafeira/distribuidora da Madeira, a Diogos, da família co-proprietária da empresa Vinhos Barbeito, foi um dos muitos edifícios que a enxurrada engoliu. O mar de água vindo da montanha destruiu milhares de garrafas de vinho e também o museu/biblioteca, com cerca de 25 mil livros, da família Barbeito.

Ricardo Diogo, o rosto dos vinhos Barbeito e que era, na altura, o responsável pela garrafeira, comprava vinhos aos principais produtores do Douro. Um deles, Dirk Niepoort, tinha dois cheques para receber. Ricardo Diogo estranhou que demorassem a ser depositados. Sem dizer nada, Dirk tinha-os rasgado. Foi a sua forma de ajudar. Outros produtores, como Jorge Moreira, Jorge Serôdio Borges ou a Quinta do Vale Meão, ofereceram inúmeras caixas de vinho. Não terão sido os únicos, suponho.

Nos incêndios do último Verão arderam algumas vinhas da Casa de Mouraz, no Dão, e uma parte dos vinhos já engarrafados também se perdeu, bem como o armazém onde estavam guardados. Foi bonito ver a onda de solidariedade que se gerou, tanto em Portugal como no estrangeiro. Porém, confesso que me custou ver os proprietários usarem o Facebook para pedir ajuda financeira, propondo, legitimamente, pagar mais tarde com a entrega de vinho de colheitas posteriores. Mesmo no Dão, houve mais gente conhecida que também perdeu vinhas e que não reclamou ajuda, nem lançou nenhuma campanha de crowdfunding para construir uma nova adega, como fizeram os donos da Casa de Mouraz. Por mim, teria apreciado que, não podendo contar com o Estado, o fizessem noutra altura, quando o ambiente de comisseração geral já se tivesse dissipado. E digo-o porque sempre simpatizei com os seus proprietários. Sofrer sozinho e em silêncio é um acto de enorme nobreza e dignidade.

Nem fazemos ideia de quantos pequenos e anónimos viticultores perderam, nesses e noutros incêndios, parte ou a totalidade das poucas vinhas que tinham. Desses, sem rosto e sem nome, ninguém falou. Encarámo-los como encaramos os mortos de tantas guerras e tragédias longe de nós que passam todos os dias com indiferença à frente dos nossos olhos, só porque não conhecíamos as vítimas.

Muitos desses viticultores sem nome são idosos com poucas forças e posses que continuam a tratar das vinhas mais por orgulho e dever sentimental do que por qualquer outra razão. Deixar ao abandono a terra que se herdou ou se comprou com sacrifício continua a ser encarado como uma infâmia. Quem desiste é quase sempre o filho ou a filha que se mudam da aldeia para a cidade, não quem fica.

Esses resistentes, tão diferenciados por se negarem a abandonar o campo como aqueles que emigram para fugir a uma vida sem grandes horizontes, mereciam muito mais apoio e solidariedade de todos nós. Muitos incêndios só terminam quando chegam a uma horta ou a uma vinha. A terra trabalhada é um dos mais

eficazes corta-fogos que temos, como se viu no último Verão. Não é apenas pelas alterações climáticas que os incêndios são cada vez mais violentos. É também pelo despovoamento das aldeias.

Muito do dinheiro que gastamos a combater incêndios seria muito mais útil e eficaz se fosse entregue a quem continua a viver no campo e a fazer agricultura. Antes uma vinha, mesmo que velha, do que um helicóptero Kamov. O nosso erro é pensarmos que os rurais trabalham só para eles. Ao trabalharem as suas hortas, os seus pomares, os seus olivais e vinhas, as cuidarem da sua floresta, ao criarem os seus animais, estão a cuidar de todos nós. Estão a prestar um serviço de natureza ambiental, paisagística e alimentar de que todos beneficiamos e que não tem preço. Os poucos subsídios que recebem não remuneram o serviço que prestam e servem apenas para tornar a exploração menos ruinosa. Não me importaria de pagar um imposto ou uma taxa para financiar de forma muito mais generosa esses guardiães/fazedores da natureza.

A Casa de Mouraz, até pelo facto de fazer agricultura biológica e de estar onde está, numa aldeia do concelho de Tondela, também nos presta um serviço. Como qualquer outro agricultor atingido, devia, por isso, contar com o apoio do Estado para poder recuperar as suas vinhas, refazer o mosaico paisagístico envolvente, reerguer o edifício destruído e retomar a produção de vinho. Não como uma excepção, mas sim como um apoio natural e indiscutível. Se o Estado, através do Governo, tivesse essa visão do mundo rural, se todos nós encarássemos esse apoio como um investimento e não como um custo, de certeza que não teríamos tantos incêndios e que o país não seria tão assimétrico. E produtores como a Casa de Mouraz talvez não tivessem a necessidade de pedir a solidariedade alheia, que é algo sempre constrangedor.

PS: Na semana passada, participei, pela primeira vez, no concurso anual dos vinhos do Tejo. Provei mais de uma centena de vinhos em dois dias e cheguei ao final a saber o mesmo que sabia sobre os vinhos desta região: ou seja, muito pouco. A impressão geral, sobretudo nos tintos, até foi boa, mas desconheço que castas provei. São tantas as variedades de outras regiões nacionais e de outros países que se usam no Tejo que é difícil decifrar os vinhos. Podemos tentar chegar lá por aproximação, com base nos caracteres que conhecemos de cada casta. Mas numa região que o director do concurso, Osvaldo Amado, classifica como “a nossa Austrália” é sempre uma tarefa complicada. Por exemplo, um branco que para alguns jurados era garantidamente um Sauvignon Blanc revelou-se, afinal, ser um blend de Arinto, Verdelho e Fernão Pires.

Já agora: o director do concurso estava para ser Mário Louro. Desistiu à última hora, quando soube que a organização tinha convidado, à sua revelia, alguns jornalistas que não eram do seu agrado. Enfim...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/03/10/fugas/opiniao/antes-uma-vinha-do-que-um-helicoptero-kamov-1805536> - Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público, jornal a que está ligado desde a sua fundação, em 1990. É também produtor de vinho e azeite no concelho de Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

“ENCONTRADA A MAIS ANTIGA MENSAGEM DENTRO DE UMA GARRAFA”- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 07/03/2018

Encontrada por uma família australiana numa remota praia da ilha Wedge, uma garrafa de Gin datada do século XIX contendo uma carta de 12 de junho de 1886. Essa é “mensagem de garrafa” mais antiga, já registrada.

Tonya Illman descobriu o artefato ao caminhar em uma praia na ilha Wedge, na Austrália Ocidental em janeiro deste ano. A garrafa, não tinha tampa ou fechamento, mas um rolo úndido dentro amarrado com cordas e medindo 200mm x 153mm. O pequeno pedaço de papel mais se parecia com um cigarro. Curiosa a família retirou a carta da garrafa e secou-a no forno para que pudessem desenrolar e lê-la sem danificar o papel.

No site da fotografia da família, Kym Illman declarou: “A primeira coisa que me chamou a atenção foi o campo do ano, 18 -. Parecia-nos totalmente improvável que a nota e o frasco pudessem ter durado tanto tempo e depois ser tão fáceis de encontrar “. Dois dias depois, eles entraram em contato com o curador assistente da Arqueologia Marítima no Museu WA, Ross Anderson.

A mensagem na garrafa foi escrita em alemão e havia sido originalmente embarcada em um navio com o nome de Paula. O arqueólogo descobriu que havia um barco de nome Paula listado no Registro Lloyds de 1883. O barco foi descrito como um “barco de vela de 320 toneladas, armações de ferro com revestimento de madeira, feltro e revestimento de metal amarelo, construído em Lormont, Bordeaux, França, em 1859, os proprietários L. Daver, Master Serett”.

Acredita-se - como a nota fornece coordenadas - que a garrafa foi jogada do navio no sudeste do Oceano Índico durante uma viagem de Cardiff no País de Gales para a Indonésia.

- A garrafa de gin - A equipe do Museu WA descobriu que a garrafa foi feita por Daniel Visser e Zonen em Schiedam e acredita-se que tenha originalmente incluído Gin.

O arqueólogo holandês, J. van Doesburg, contatado pelo Museu Marítimo da WA, afirmou: “O ponto de partida para a produção deste tipo específico de garrafa de gin é 1880 . Garrafas anteriores a este período são mais arredondadas.”

Pesquisadores levaram cerca três semanas de pesquisa para determinar a autenticidade da garrafa e acreditam que os últimos ciclones na região sejam os responsáveis por expor novamente a garrafa.

Assim que o Guinness World Records reconhecer a descoberta de Illmans, ele superará o atual detentor da “mensagem mais antiga em uma garrafa” em mais de 23 anos. Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/encontrada-a-mais-antiga-mensagem-dentro-de-uma-garrafa>

- Arqueóloga encontra evidências de vinho bíblico: (Da Redação. 26/07/22017) - Equipe da arqueóloga Dra Norma Franklin acredita ter encontrado o local relatado na bíblia como a região produtora de vinhos no vale de Jezreel em Israel.

Várias prensas de vinho e azeitonas foram descobertas, juntamente com mais de 100 poços em forma de garrafas esculpidos na rocha. A descoberta dos arqueólogos relata que no local era feita a pisa da uva e o armazenamento para fermentação do vinho. Que tal? Mais em www.marcelocopello.com/ contato@marcelocopello.com Facebook – vinhocommarcelocopello Instagram – marcelocopello I <http://www.marcelocopello.com/blog>

“PASSO A VIDA PROCURANDO, EM CADA CIDADE, MEU RESTAURANTE IDEAL”- POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - 11/03/2018

Aquele lugar em que a comida é sempre igual, onde posso ir qualquer dia e não sairei decepcionado. Que estava lá muito antes de conhecê-lo e continuará por décadas depois que eu parar de frequentá-lo.

Como uma metáfora para o mundo, a gente chega e ele já está em andamento por milhares de anos, partiremos e vai continuar igual, com suas guerras, amores, desentendimentos e alegrias. Tem amigos que se angustiam com essa ideia, eu não, qual o problema de ver a linha do tempo das coisas?

O ambiente dos meus restaurantes costuma ser meio acabrunhante, mistura de escritório de contabilidade na iluminação com um quadro de Edward Hopper na desolação, aquelas paisagens urbanas de solidão. É o descaso pela decoração, ou melhor, a decoração por casualidade, equilíbrios estéticos alcançados no tempo.

Tenho alguns espalhados pelo mundo, nas cidades que conheço (antes que venha a pergunta, entrego três nomes: El Cuartito, em Buenos Aires; Le Bougainville, em Paris, e o Nicos, na Cidade do México). Restaurantes que resolvem o dilema de onde ir. Aquela discussão mental entre o delivery de pizza e a nova hamburgueria. São grandes acordos entre as partes, não se decidem por onde ir, ah, tem aquele velho lugar de sempre.

Há algumas regras para esse restaurante, ele precisa estar aberto quando a fome chega, não pode ser complicado, exigir reserva, é o imediato conforto da regularidade.

O que me espantou no Pasv foi ter levado três décadas para achá-lo.

Não vou falar de ambientes, esta coluna é sobre comida e vinho, mas tenho uma queda por lugares que acumulam camadas, um pôster antigo ao lado de um pregado ontem, as variadas placas que são história, tem todas as décadas lá. E a famosa carta de vinho com os clássicos que você nem pensava que ainda existiam (Forestier, Liebfraumilch).

Nada disso tem importância, cheguei num domingo no meio da tarde, chovendo e fazendo frio. O lugar estava vazio e pensei ter perdido o meu tempo, pois ia sair sem comer. A senhora que me atendeu nem relutou, mostrou a mesa, trouxe o cardápio, colocou a toalha de papel simpática com um bom apetite estampado.

Neste momento, descobri que já estava gostando muito, que tinha chegado onde queria. Aos poucos foi se enchendo, ficou convivial e o serviço cordial só aumentou o calor. Mas a comida foi o verdadeiro interesse, a especialidade do dia era o puchero, o cozido espanhol, com carnes, frango, grão-de-bico. A porção é grande, o gosto é ótimo. Nem precisa consultar o cardápio, nos restaurantes da categoria dos clássicos tem pudim, bom pudim.

□ VINHOS DO CACIQUE - Não é sensacional esse nome: Cacique Maravilla?

Parece coisa de garrafada do Nordeste, aquelas misturas que servem para tudo, de alergia até insônia. Mas os vinhos do cacique, na verdade o antepassado espanhol de Manuel Moraga Gutiérrez, que plantou as primeiras uvas no local (cerca de 300 anos atrás, um dos mais antigos vinhedos de uva país encontrados no Chile) e que era dito “cacique maravilhoso” pelos locais, por seu entusiasmo.

Manuel não fica atrás, é um chileno sorridente que faz vinhos amplos e generosos como ele. Já recomendei algumas vezes o Pipeño na coluna, o garrafão chileno, feito de uva país, e para beber aos grandes goles (vendido no litro e não na garrafa tradicional de 750 ml). Melhor tinto gelado que acompanha tudo, pizza, churrasco, feijoada.

Agora provei quatro vinhos, todos no mesmo estilo, alegria engarrafada, vinhos para beber sem pensar. Gostei muito do Gutiflower, um corte de moscatel e torrontel, que é um vinho completamente singular, aromático, que ficou ótimo com comida coreana e chinesa. E o laranja (em que as cascas fermentam com o mosto, agregando pigmentos e taninos) feito de moscatel de Alexandria, encorpado e profundo, bebi com comida mexicana, e foi ideal para as pimentas tão perfumadas e saborosas como as minhas prediletas, chipotles defumadas.

VINHOS DA SEMANA: (1) Gutiflower. R\$ 119,90; (2) Viño Naranja. R\$ 109,90; (3) Malbec R\$ 99,90; (4) Pipeño 1 litro R\$ 99,90; (vendidos pela Sonoma). * valores de referências. Leia o artigo completo em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/03/passo-a-vida-procurando-em-cada-cidade-meu-restaurant-ideal.shtml> Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos ‘As Crônicas Mundanas de Glupt!’ e ‘Vinhos que cabem no seu bolso’. Escreve aos domingos no Jornal Folha de São Paulo.

05 A 16 DE ABRIL 2018 – GUATEMALA, CORAÇÃO DO MUNDO MAIA



Desta vez a opção não é um destino exclusivo de vinho, mas de boa e ancestral culinária e ainda maior legado histórico e cultural do período pré-hispânico, o GastroCultural **GUATEMALA, O CORAÇÃO DO MUNDO MAIA** a ser realizado entre os dias 5 a 16 ABR 2018. É um programa mais leve, sem tantas visitas e longos deslocamentos, com duração de 11 noites.

Internamente pegamos um voo ida e volta a Flores, lá bem ao norte a região de amplas e profundas florestas de El Petén onde se encontram os importantes sítios arqueológicos de Yaxhá e

Tikal, este último o maior do Mundo Maia, chamado da Cidade Perdida.

E depois, no sul nos movimentamos entre a capital Cidade de Guatemala, a Antígua Guatemala, Patrimônio da Humanidade, e o Lago Atitlán considerado um dos mais lindos no planeta. Conheceremos mais sobre o café, um dos mais reconhecidos no mundo, e faremos duas oficinas culinárias com duas chefs bem reconhecidas da comida típica e tradicional guatemalteca, além de também conviver com as mulheres tecedoras descendentes dos maias.

Mais informações: Zênithe Travelclub - (31) 3225-7773, ou operacoes@zenithe.tur.br

02 A 08 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

No interior de São Paulo e Minas Gerais se concentra uma produção vinícola maravilhosa! Não perca a oportunidade de participar deste Roteiro orientado por Ana Maria Gazzola, uma expert em vinhos, em que serão visitadas as principais vinícolas que estão revolucionando a indústria do vinho a partir da adoção da técnica de dupla poda. Desta forma os produtores podem colher as uvas nos meses secos do inverno, quando nas outras regiões do hemisfério sul a colheita se dá nos meses de fevereiro e março, meses tipicamente chuvosos durante o nosso verão. Além dos vinhos, a região vem despontando como produtora de azeites, e já é reconhecida como uma grande produtora de queijos de qualidade.

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

GUIA DESCORCHADOS 2018

Referência no mundo dos vinhos, a publicação tem nova edição com mais de 3 mil vinhos e evento de lançamento em São Paulo e no Rio de Janeiro. Considerado o maior guia mundial de vinhos da Argentina, Chile, Uruguai e Brasil, o Guia Descorchados, que completa 20 anos, chega à sua edição 2018 com mais de 3 mil vinhos degustados, vindos de 155 vinícolas argentinas, 190 chilenas, 30 vinícolas uruguaias e 16 vinícolas brasileiras. São mais de mil páginas com as notas dadas por Patricio Tapia, idealizador e organizador do guia, que conta com a colaboração de Eduardo Milan, editor de vinhos da Revista Adega. A publicação traz também detalhes sobre as principais uvas, harmonizações e recomendações, tornando-o referência para o setor.

O lançamento da versão 2018 será feito em conjunto com uma grande feira de vinhos, com cerca de 100 produtores confirmados, dos 4 países. Os visitantes poderão conhecer os principais destaques, além de conversar com produtores, enólogos e importadores.

Em São Paulo, o evento acontece no Villaggio JK, na Vila Olímpia. O espaço contará ainda com palestras e mesas especiais para as “conversas com vinho”, onde especialistas estarão disponíveis para falar sobre determinados rótulos de forma mais descontraída, para grupos menores.

No Rio de Janeiro, o evento terá uma versão pocket, com 20 produtores e acontecerá no Village Mall, na Barra da Tijuca. A organização do evento é da INNER Eventos, empresa do Grupo INNER, parceira do Guia Descorchados. Segundo Christian Burgos, diretor da empresa, “o Rio de Janeiro tem muitos apreciadores de vinho e há algum tempo queríamos fazer também um evento na cidade. Finalmente conseguimos e temos certeza que será repetido no próximo ano”.



- **Raio X** - Em 2018, o Guia Descorchados completa 20 anos de existência. Sua história começou no Chile, com avaliações somente de vinhos daquele país. Segundo Tapia, “o Guia Descorchados tem um grande mercado no Brasil. É impressionante ver a vontade dos brasileiros em conhecer novidades, o que me motiva cada vez mais em estar mais próximo dos brasileiros”. O Guia Descorchados pode ser adquirido no e-commerce da Loja Sabor.club, bem como os ingressos para os eventos de São Paulo e Rio de Janeiro. A compra do ingresso dá direito a um exemplar do guia no valor de R\$ 150.

Assinantes da Revista ADEGA e Revista Sabor têm 50% de desconto. Para solicitar o benefício, basta enviar e-mail para assinaturas@innereditora.com.br e solicitar o link de acesso. Os assinantes do Clube Adega ganham um exemplar do Guia, bastando confirmar a presença pelo e-mail conciERGE@clubeadega.com.br. Para o Trade e associados da ABS São Paulo, os ingressos têm preços especiais e para o cadastramento deve ser feito pelo e-mail info@innereditora.com.br solicitando informações.

- Informações:

São Paulo: Villaggio JK – Rua Funchal, 500 – São Paulo – SP / Data: 10/04

Horário: Trade e Imprensa – 14:30h às 17:30h / Público final – 18:30h às 21:30h

Ingressos: <http://loja.sabor.club/lancamento-descorchados-2018-p199/>

Rio de Janeiro: Village Mall - terraço - Data: 12/04 / Horário: 18h às 21:30h

Ingressos: <http://loja.sabor.club/lancamento-descorchados-2018-rj-p204/>

(Fonte – Revista ADEGA – Redação – 09/03/2018).

VINHO PARA HAMBURGUER

O que significa ser um bom “vinho de hambúrguer”. Quando se trata de vincular vinho com hambúrgueres, as opções são igualmente infinitas. Eu diria que provavelmente há um hambúrguer para cada garrafa de vinho lá fora, e vice-versa. Isso se resume a que tipo de hambúrguer. Hambúrguer de carne ou vegetais. Coberturas e condimentos. Como é cozido e preparado.

Para um clássico Cheeseburger, com um ótimo elemento defumado, combinando com a carne frita e salgada, com uma variedade de coberturas, os elementos de fumaça definem o vinho para harmonizar com este sabor. Grenache ou Syrah da região do Rhône são excelentes apostas. Tempranillo, da Espanha, ou mesmo algumas versões americanas do Oregon, também são incríveis. Você também pode combinar com um Malbec da Argentina. Eu não recomendaria nada demasiado ou excessivamente tânico (como Cabernet Sauvignon). Vamos buscar vinhos frutados para combinar com este picante e fumegante hambúrguer. (Fonte – www.vindulge.com – 09/03/2018).

CECÍLIA TORRES, A PIONEIRA DOS VINHOS CHILENOS

Vinho elaborado pela enóloga chilena é considerado um dos grandes tintos do país andino. O Casa Real, da Viña Santa Rita, é um dos grandes vinhos de Chile. E este tinto era elaborado, até um ano atrás por uma mulher, a enóloga Cecilia Torres. Foi ela quem lançou a primeira safra deste cabernet sauvignon, em 1989, muito antes de surgirem muitos dos grandes tintos do país andino. Em 2009, Cecilia passou a cuidar exclusivamente do Casa Real, incluindo viajar o mundo para divulgá-lo, deixando os demais vinhos da Santa Rita para os outros enólogos do grupo. Eu a conheci, por exemplo, em uma degustação de uma prova vertical (com várias safras) no Encontro de Vinho do Espírito Santo, no início dos anos 2000.

Quando deixou a empresa, sem alarde e discreta como ela sempre foi, Cecilia decidiu tirar um sabático e dedicar-se a duas novas atividades: a maratona e o estudo de filosofia. Agora, por exemplo, ela está de malas prontas para a Toscana, onde vai passar um mês curtindo os seus novos hobbies. Dos vinhos, ela conta que está feliz e que está em um projeto de desenvolver um guia virtual para os consumidores.

Formada em agronomia na Universidade do Chile na década de 1970, com especialização em fruticultura e enologia, ela começou a trabalhar como enóloga assistente exatamente na Santa Rita. Ficou por 35 anos na vinícola. Primeiro trabalhou com Ignacio Recabarren, a quem chama de mestre (e é um dos grandes enólogos do país). (Fonte: ISTO É DINHEIRO - Suzana Barelli – 09/03/2018)

SANDRA TAVARES E SUSANA ESTEBAN SÃO EXEMPLO DA AMIZADE NO VINHO

Amigas dos tempos em que trabalhavam no Douro, as enólogas Sandra Tavares e Susana Esteban levaram mais de uma década para produzirem primeiro vinho juntas. Difícil escolher qual história contar neste dia 8 de março, o Dia Internacional das Mulheres, nesta série delas e o vinho. São tantas mulheres pioneiras, guerreiras e interessantes, que merecem ser homenageadas. Acabei elegendo uma dupla: a portuguesa Sandra Tavares e a espanhola Susana Esteban.

E explico as razões. Amigas de vinhedo, desde quando as duas trabalhavam em vinícolas que integram o movimento Douro Boys (e não girls) no início dos anos 2000, as duas sonhavam em fazer um vinho a quatro mãos. Sandra trabalhava na Quinta Vale Dona Maria, e Susana, na Quinta do Crasto. Nas voltas que a vida dá, Susana mudou-se para o Alentejo, onde dá assessorias à vinícolas e tem um projeto próprio e ousado, que leva o seu nome. E Sandra precisou administrar seu tempo entre os três filhos, que nasceram neste período, o projeto Wine & Soul, que tem com o seu marido, também enólogo, e a vinícola da família, em Lisboa.

Só em 2011 elas conseguiram realizar o sonho de terem seu vinho, feito a quatro mãos. Nascia, assim, o Crochet (foto à esquerda), um tinto elaborado com 60% de touriga franca e 40% de touriga nacional no Douro. Tudo é lindo neste vinho (na minha opinião, ao menos): o nome, o rótulo, que, em auto-relevo imita o crochê, e, o melhor, o vinho em si. Em 2014, veio a realização do segundo sonho, um tinto no Alentejo, batizado, adivinhem, de Tricot. É elaborado com 50% de uvas de vinhas velhas, plantadas misturadas, na Serra de São Mamede, e 50% de touriga nacional.

Estes dois vinhos trazem a amizade e o trabalho conjunto, em equipe, como exemplos a serem seguidos. E por isso foram escolhidos para o dia de hoje – custam R\$ 441,80, o Crochet, e R\$ 438,60, o Tricot, importados pela Adega Alentejana.

Mas vale aqui contar um pouco da trajetória destas duas enólogas. Linda, Sandra penou para conseguir um emprego na área depois de formada, exatamente pela sua beleza. Antes de estudar, ela era modelo da agência Ford. E quem me contou esta história não foi ela, mas Cristiano Van Zeller, da Quinta Vale Dona Maria, exatamente o produtor que a contratou no início de carreira. Susana, que trocou o Douro pelo Alentejo quando se casou, vem fazendo um trabalho de redescobrir vinhedos antigos nesta região portuguesa. Ela, ainda, tem um inusitado projeto de convidar enólogos amigos para elaborar vinhos em parceria com ela, para o rótulo batizado de Sidecar. A primeira safra foi feita com Dirk Niepoort, depois com Filipa Pato e o próximo vinho será com um brasileiro. (Fonte: ISTO É DINHEIRO - Suzana Barelli – 08/03/2018).