



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



MATURAÇÃO DOS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06 **MATURAÇÃO DOS VINHOS** - POR MÁRCIO OLIVEIRA



09

"COMO UM VINHO ESQUECIDO MUDA A HISTÓRIA" - POR SUZANA BARELLI

"DICAS PARA COMPRAR VINHOS ANTIGOS" - POR MARCELO COPELLO



11

03 **AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES**

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

04 **AGENDA VINOTÍCIAS**

05 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

15 **VINHO E CULTURA: DICA**

ABS-RIO FLAMENGO VINHO & CINEMA

18/01/2018- 19:30

O cinema descobriu o vinho, e o vinho descobriu o cinema. Nos últimos anos cineastas, atrizes e atores famosos têm se aventurado como produtores de vinho. Enquanto isso, a cada dia, novos filmes são lançados tendo o vinho como estrela, desde Sideways até os recentes A Year in Burgundy e Red Obsession. Além disso, é longa a lista de filmes clássicos e modernos nos quais o vinho é personagem, de Hitchcock a James Bond. A linguagem cinematográfica e a linguagem do vinho possuem uma rica analogia, histórica, estilística e sensorial, já que fazer filmes e fazer vinho não são tarefas tão diferentes assim. Marcelo Copello, especialista em vinhos e cinéfilo, faz uma rica, abrangente e divertida análise paralela destas duas artes, indo muito além da exibição de cenas de vinho em filmes. Venha, aprenda, divirta-se, deguste e surpreenda-se! Os vinhos: Champagne Taittinger Brut Réserve | Amélia Chardonnay | Cabernet Sauvignon Fond de Cave | Grand Reserve Cabernet Sauvignon 2012 | Dona Berta Sousão 2013 | San Pedro de Yacochuya 2014.

Valor Individual: R\$ 252,00 (sócio) e R\$ 328,00 (convidado)
Inscrição: (21)2285-0497 | abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO FLAMENGO SALADA GERAL

23/01/2018- 19:30

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

Valor Individual: R\$ 196,00 (sócio) e R\$ 255,00 (convidado) - Limitado a 30 Participantes
Inscrição: (21)2285-0497 | abs@abs-rio.com.br

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

31/01/2018- 19:30

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

Valor Individual: R\$ 165,00 (sócio) e R\$ 215,00 (convidado)
Inscrição: (21)2285-0497 | abs@abs-rio.com.br



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

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

VINOTÍCIA-BH CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

22 E 29/01/2018- 20:00 H

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 curso desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Duas aulas sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. No **Curso Básico de Informações de Vinhos** você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos: História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de 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 Tels.: **98839-3341 (Márcio Oliveira)**. Valor Individual: R\$ 450,00 (pode ser pago de 2 vezes) - Local: Rua Dominicanos, nº 165- SL.605 - Serra - Belo Horizonte. Horário: 20:00 horas.

O Participante do Curso recebe a apostila **"ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS"** e degusta no mínimo **14 vinhos diferentes (mínimo de 7 rótulos a cada Encontro)**. Datas e programas passíveis de alteração. Os eventos de Vinhos do Márcio Oliveira são para maiores de 18 anos.



POR MÁRCIO OLIVEIRA

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.

CHATEAU ANGELUS 2005 PREMIER GRAND CRU CLASSÉ – SAINT-EMILION – BORDEAUX - FRANÇA



Um Chateau clássico francês, localizado em Saint-Emilion, na Margem Direita, onde reina a casta Merlot. O Château está situado em um anfiteatro natural de onde se pode ouvir as badaladas simultâneas dos sinos das três igrejas da região: a capela de Mazerat, a Saint-Martin de Mazerat e a de Saint-Émilion, e daí veio o seu nome – Angélu: dos toques das Ave-Marias (a Hora do Angélu), que corresponde a uma oração recitada nas igrejas, três vezes ao dia - às 6h, às 12h e às 18h. O Château recebeu classificação de Premier Grand Cru Classe “A” em 2012, o que demonstra a sua grande qualidade.

O Château Angélu 2005 é um Grand Cru primoroso, majestoso e magnífico, numa safra reconhecida por Robert Parker, como: “Bordeaux 2005 é a melhor safra dos meus 30 anos de carreira”. O ano de 2005 foi o que poderia chamar de safra de manual, sem pragas ou calamidades, sol permanente - mas sem excesso de calor -, e chuva na hora e quantidade certas. Os vinhos do Château Angélu já foram destaque em mais de 30 filmes internacionais. As duas aparições mais famosas foram em dois longas da franquia James Bond. A primeira foi em 2006, no filme 007 Casino Royale, e a segunda aconteceu em 2015, quando o Château Angélu 2005 marcou presença no esperado filme 007 Contra Spectre.

Notas de Degustação: Cor rubi passando para granada com sinal da evolução. Aromas de frutas maduras como a ameixa, geléia de Mirtilo, groselha, com um toque balsâmico que aparece junto com fruta seca (figo e amêndia), chocolate amargo, café, notas tostadas de carvalho, cedro, madeira e tabaco. No paladar mostra taninos finos e macios, num vinho de bom equilíbrio, de corpo, com algo de trufas. Final longo e muito agradável. Corte clássico da Margem Direita com Merlot (60%) e Cabernte Franc (40%).

Guarda: Bebido em 2017, estava pronto, mas poderia aguardar mais 1 ou 2 anos.

Reconhecimentos Internacionais: 96WS | 100RP | 94 Wine Enthusiast. Foi degustado cinco vezes por Robert Parker, sendo que as 2 vezes que o fez em 2015, recebeu nota máxima, 100 pontos, demonstrando que seu apogeu pode ter acontecido aos 10 anos.

Notas de Harmonização: O vinho vai bem com carnes vermelhas ou de caça, especialmente pato ou marreco ao molho de ameixas, carré de javali em redução, arroz de pato, picanha de cordeiro e mix de queijos maduros.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C

Onde comprar: Compartilhado numa Confraria entre amigos.

MATURAÇÃO DOS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O artigo da semana passada despertou alguns questionamentos de leitores e resolvi me debruçar mais um pouco sobre o assunto da maturação dos vinhos e fiz mais algumas pesquisas, que resultaram nestas notas.

De forma resumida, a maturação do vinho corresponde ao período em que seu desenvolvimento (lembramos que o vinho está vivo dentro da garrafa) o levará ao seu apogeu.

Dependendo da variedade de uva, do clima da safra, do terroir onde o vinhedo está plantado, e da própria vinificação, os vinhos amadurecem de formas e idades muito diferentes. Com uma maturidade ótima, um vinho deve mostrar o melhor de suas características, estando ao mesmo tempo, no melhor de sua concentração, do equilíbrio, da qualidade da sua acidez, da sua mineralidade e da sua persistência na boca.

Assim, se de forma muito resumida, podemos dizer que os Beaujolais Villages amadurecem entre a época da Páscoa e o dia de Todos os Santos durante o ano seguinte à sua colheita, para um Côtes du Rhône-Villages, é necessário contar 18 meses após a colheita e, último exemplo, para uma perfeita maturação de um Grand Cru de Bordeaux ou um grande Borgonha, a maturidade pode ser alcançada entre cinco e várias dezenas de anos.

COR, UM SINAL DA MATURIDADE DE UM VINHO - Uma das formas de se observar a maturidade do vinho é observar sua cor. O vinho tinto ao longo do tempo, tenderá a se tornar laranja, opaco, chegando mesmo a cor de água marrom. O vinho branco por seu turno, vai se transformando de amarelo pálido a palha de ouro para terminar em ouro cobreado, ou âmbar (especialmente os vinhos doces). Os rosés ficam amarelados e âmbar quando degradados. Mas não importando as palavras, um grande vinho sempre deixa uma impressão de plenitude e culminação na boca.

MATURAÇÃO INICIAL DURANTE A VINIFICAÇÃO - Este período começa com o envelhecimento do vinho condicionado por todos os cuidados ligados à vinificação (clarificação, estabilização, maturação) até o engarrafamento da bebida. O objetivo é prepará-lo para a maturação posterior. A maturação pode ser realizada, seja nas cubas de aço inoxidável, nos barris de carvalho, ou ainda na garrafa. Esta fase pode durar de algumas semanas a vários anos, dependendo do tipo de vinho. Consiste principalmente em preservar o vinho, deixando-o em repouso, evitando o máximo possível o seu contato com o ar. Durante este período, o vinho amadurece. Suas características organolépticas mudam, torna-se uma bebida mais complexa, mais fina, ou como costumamos dizer, se torna mais elegante. Vinhos ricos em acidez ou taninos requerem uma longa maturação. Por outro lado, os vinhos ligeiramente tânicos e ligeiramente ácidos ficam prontos mais rápido, mas são de vida mais curta, devendo ser bebidos entre 3 a 5 anos. Assim, a maioria dos vinhos brancos que são ligeiramente tânicos e com baixo teor de ácido são bebidos jovens, preservando sobretudo as suas características de frescor.

MATURAÇÃO DO VINHO EM BARRICAS DE CARVALHO - A madeira é permeável ao oxigênio, além de ter poros com ar. O vinho armazenado em barricas terá contato com o ar, causando reações de oxidação e, portanto, os fenômenos de envelhecimento irão se desenvolver. Além disto, a madeira que geralmente é o carvalho, cede ao vinho algumas de suas substâncias, especialmente seus taninos. Calcula-se que uma barrica de 225 litros (a medida de Bordeaux) fornece cerca de 50 mg/l por ano. O vinho armazenado dentro da barrica ganha um caráter lenhoso, reconhecido como um aroma de baunilha ou de chocolate amargo, tão típico que assinala a passagem sob a madeira. Em outros casos, o vinho ganha notas tostadas resultantes da queima da madeira durante a montagem do tonel. Assim, as vinícolas escolherem por um leque de tostas (mais, média, ou menos) de forma a impregnar os vinhos destes toques tostados.



AMADURECIMENTO NA GARRAFA - Durante o envelhecimento prolongado na garrafa, a cor dos vinhos tintos diminui de intensidade e a cor se transforma em granada, chegando até o ocre típico dos tijolos, e, a longo prazo, para a opacidade da telha de barro. Ao mesmo tempo, eles tendem a suavizar os seus taninos e os bouquets dos vinhos se desenvolvem para atingir seu máximo após alguns anos. Os vinhos mais maduros, bem como os vinhos dos bons anos podem se tornar grandes descobertas! Os vinhos envelhecem um pouco mais rápido em meias garrafas, enquanto que as garrafas magnum costumam preservar as suas melhores características por mais tempo. O envelhecimento depende em grande parte das características do vinho, da forma como foi vinificado, da cortiça, etc.

Apenas como um lembrete, podemos assim estimar que:

- O Champagne e os espumantes não safrados não precisam envelhecer, devendo ser bebidos no máximo do seu frescor. A guarda sugerida será por até 3 anos e a garrafa deve manter-se em pé.
- Os vinhos Beaujolais Nouveaux ou de estilo Novello, são para consumo imediato e não ganham nada com a guarda. Pelo contrário, perderão parte do seu frescor e frutuosidade çembrando banana. Beaujolais comuns irão bem por até 2 anos, enquanto os Villages podem aguentar até 5 anos. O Cru, Beaujolais Moulin-aux-Vem é o que parece mais adequado para a guarda.
- Bordeaux tinto merece guarda de 5 (Margem Direita) a 7 anos (Margem esquerda).
- Sauternes: 10 anos e mais.
- Os vinhos dos Côtes du Rhône: cerca de 10 anos.
- Borgonhas tintos são em sua grande maioria, vinhos de guarda.

DICAS PARA MELHOR ENVELHECER SEUS VINHOS:

Na ADEGA (CAVE) - Para envelhecer bem, o vinho deve ser armazenado em uma adega ou sala com uma temperatura ambiente estável entre 11 e 14 graus. As garrafas devem estar deitadas e protegidas da luz. A sala deve ter um teor de umidade (higrometria) entre 50 e 75% no máximo. O ambiente deve ser protegido de odores externos e vibrações.

Na ADEGA CLIMATIZADA - Oferece uma temperatura estável ideal para o bom envelhecimento das garrafas. Existem adegas climatizadas de vinhos de diferentes capacidades (de 10 a 400 garrafas em média). É necessário distinguir os gabinetes antigos e as caves de serviço destinadas a vinhos maduros (geralmente instaladas em restaurantes), mantidos a uma temperatura de consumo iminente. Se o orçamento permitir, prefira adegas climatizadas por compressor, porque geralmente dão menos problemas de manutenção.

ENVELHECIMENTO ABAIXO D'AGUA (!) - No campo do envelhecimento do vinho, tudo parece ter sido testado, desde o sótão dos romanos que em alguns casos criaram os vinhos "cozidos"; ao envelhecimento subaquático com a imersão de containers subaquáticos pelos franceses, holandeses, espanhóis e até mesmo uma vinícola brasileira. No entanto, não tenho informações que esta técnica tenha resultado em vinhos com grande diferencial de qualidade.

ENVELHECIMENTO SOB ULTRA-SOM (!) - Uma empresa japonesa criou um dispositivo que poderia, segundo ela, envelhecer o vinho em segundos, graças à técnica de ultra-sons. Tenho notícia, que o aparelho existe (aliás, já há o chinês também) e tem sido utilizado para amadurecer vinhos de média idade para atingirem o apogeu em menos tempo.

ENVELHECIMENTO COM A CHAVE DO VINHO (CLEF DU VIN !) – Criada por Franck Thomas, melhor sommelier da Europa e da França em 2000, e Laurent Zanon (químico e enólogo) é um dispositivo que ajuda a determinar a capacidade de envelhecer de um vinho e, portanto, o potencial de manter-se em condições ideais para consumo. O dispositivo é uma peça em alumínio, contendo uma pequena moeda de cobre. Mergulhado em um líquido como o vinho, determina a formação de uma pilha, e como resultado, o alumínio libera elétrons de acordo com a equação: $Al + 3H_2O \rightarrow Al(OH)_3 + 3H^+ + 3e^-$. Esses elétrons reduzirão os produtos oxidados, como os taninos. A sua aplicação cria um efeito cumulativo e cada segundo de contato aumenta a oxidação-redução. Um segundo da chave no vinho corresponde a um ano de envelhecimento, dois segundos dois anos, e assim por diante. Esta chave, que modifica irreversivelmente

as qualidades organolépticas (sabor e aroma), é considerada eficaz na determinação das habilidades de envelhecimento de todos os vinhos brancos, tintos, rosados, doces como os de sobremesa, e espumantes.

No entanto, o site Afis Science, que faz eco de um experimento realizado pelo Observatório Zetetic, conclui que “a chave para o vinho parece ser uma farsa”. De minha parte, aproveito de suas propriedades para mostrar o potencial de envelhecimento dos vinhos em meus cursos e degustações com muito sucesso, e na minha opinião e prática, o dispositivo funciona muito bem.

Tabela de envelhecimento dos vinhos tintos, por idade

Vinho Tinto de Origem Francesa	Envelhecer	Maduro	No auge	Em declínio
Loire	1 ano	2-3 anos	4-6 anos	+ 6 anos
Bordeaux	2 anos	3-4 anos	5-10 anos	+ 10 anos
Bordeaux, Grandes Vinhos	5 anos	6-10 anos	10-20 anos	+ 20 anos
Sudeste	2 anos	3-4 anos	5-10 anos	+10 anos
Languedoc e Provence	2 anos	3-4 anos	5-8 anos	+ 8 anos
Côtes du Rhône	1 ano	2-3 anos	4-6 anos	+ 6 anos
Côtes du Rhône, Grandes Vinhos	5 anos	6-10 anos	10-20 anos	+ 20 anos
Beaujolais	1 ano	2-3 anos	4 anos	+ 5 anos
Beaujolais, Crus de	2 anos	3-4 anos	5-8 anos	+ 8 anos
Borgonha, Saône-et-Loire	2 anos	3-4 anos	5-10 anos	+10 anos
Borgonha, Côte-d'Or	5 anos	6-10 anos	10-20 anos	+ 20 anos

(Artigo baseado em informações da Internet, em especial o site: <https://dico-du-vin.com> e minhas pesquisas sobre o tema).

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

“COMO UM VINHO ESQUECIDO MUDA A HISTÓRIA”- POR SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 13/11/2017

O terremoto de 2010, de 8,8 pontos na escala Richter e um dos mais fortes do Chile, pode ser visto como um divisor de águas na história da Viña Santa Carolina. Além de causar a quebra de muitos tanques e barricas, o tremor desorganizou diversas garrafas, que estavam esquecidas na enorme e histórica adega subterrânea da vinícola chilena. Ao arrumá-las e, por que não, provar algumas delas, o enólogo Andrés Caballero não apenas se surpreendeu com a qualidade desses vinhos antigos, como percebeu que eles deveriam servir de inspiração para os novos rótulos da vinícola.

Desde então, já se passaram seis anos do tremor e Caballero tem uma lista – crescente – de novos vinhos para mostrar. O primeiro é o ícone Luis Pereira, um cabernet sauvignon que está entre os cinco melhores do Chile, segundo o guia Descorchados 2016, a maior referência nos vinhos. “É uma volta ao passado que resultou em um vinho delicioso”, escreve o crítico Patricio Tapia, na edição desse guia que, ainda, elegeu a Santa Carolina como vinícola revelação.

O Luis Pereira, homenagem ao fundador da vinícola, Luis Pereyra Cotapos, nasce da ideia de recuperar a maneira antiga de fazer vinhos. As uvas vêm de vinhedos no vale central do Chile, todos com mais de 70 anos. A colheita é manual e a vinificação é tradicional, em cubas abertas e com macerações curtas. Em seguida, o vinho passa um ano em barricas antigas e depois mais um ano em foudres (grandes barricas) de carvalho francês. É vendido por R\$ 1.315***, na Casa Flora e na Porto a Porto.

Mas não é só esse vinho ícone. Caballero quer elaborar um branco premium e para isso investe na sémillon que fermenta com os cachos inteiros, também como antigamente, com leveduras nativas. O vinho amadurece em barricas antigas e só recebe sulfito (substância que ajuda a preservar a bebida) no momento do engarrafamento. O branco foi lançado com o rótulo Cuartelles Experimentales e vem de um vinhedo de mais de cem anos, em Apalta. Na prova de três safras, percebe-se, claramente, o ganho de qualidade, ano a ano. Tem aromas mais contido e muito encanto no paladar, com acidez e estrutura. “O projeto Luis Pereira nos permitiu mudar algumas coisas”, diz Caballero.

Outra novidade é o Dolmen, um cabernet sauvignon que nasce de um vinhedo de uma encosta bem íngreme, com inclinação de 50 graus, em Totihue, no vale de Cachapoal. O solo, com muito xisto e calcário, destaca-se pela complexidade e o vale é marcado pelos ventos frios dos Andes. O nome, que significa altares de pedra, é uma referência ao solo e subsolo cheio de pedras. Outro cabernet sauvignon, lançado como Cuartelles Experimentales Vino Natural, é elaborado seguindo todos os preceitos da agricultura orgânica, elaborado com uvas de vinhas de mais de 60 anos, no Maule. Antes desses vinhos, Caballero já chamava atenção com a linha Specialities, de produção limitada, no qual tintos e brancos são feitos com a proposta de ressaltar as notas frutadas e o frescor. Destaque para o Cool Mountain Field Blend, com uvas de Curicó (R\$ 136***), e o Dry Farming Carignan, de Cauquenes (R\$ 136***).

Nesse ritmo, Caballero entusiasma-se com a uva romano, uma variedade antiga encontrada nas vinhas, que está sendo recuperada e dando origem a um tinto varietal. É um vinho mais rústico, mas que combina bem com a tendência chilena de valorizar a sua história e elaborar vinhos com menos tecnologia. E também há outros experimentos, como um chardonnay feito por maceração carbônica (fermentação com cachos inteiros e em tanques fechados), que deve ser mesclado para dar complexidade ao branco das linhas mais comerciais da vinícola. “Era de se esperar que Caballero viesse com novidades”, afirma o enólogo chileno Felipe Tosso, da Viña Ventisquero. Explica-se: sobrinho de Aurélio Montes, um dos grandes nomes do vinho chileno, Caballero chegou ao grupo Carolina Wine Brands em 2005, depois de uma vasta experiência ao lado do tio, nos vinhedos chilenos e argentinos.

Em dez anos, ele teve tempo de arrumar a casa – a Santa Carolina elabora inacreditáveis 18 milhões de litros de vinho por safra – e esperava-se que ele apresentasse algum vinho não tão comercial como os rótulos que trazem fama à vinícola. Ainda mais porque o Chile vive um momento único de volta ao passado, seja no vinhedo, como a colheita de uvas antes do seu completo amadurecimento, seja na maneira de vinificar, evitando as barricas novas. Para embasar essa inovação, há outros projetos na vinícola. Um deles é o Block Herencia, que resgata mudas de uvas, que são tratadas para eliminar seus

vírus e depois plantadas em caráter experimental – ao todo já são mais de 70 variedades. No mesmo vinhedo, há um trabalho de seleção de porta-enxertos para escolher aqueles mais bem adaptados aos solos chilenos e resistentes aos nemátodos, uma espécie de minhoca que reduz o vigor das videiras. Na terceira etapa, há um estudo em andamento no qual variedades são cruzadas em laboratório na procura de plantas mais resistentes. E por fim, há um enorme jardim, batizado de chacra centenário que, como o próprio nome indica, é cultivado com vinhas centenárias, replantadas com sucesso no local em 2013.

Com a qualidade dos novos vinhos, surge um outro desafio. É certo que o ganho da qualidade com esses rótulos especiais tende a refletir nos brancos e tintos das linhas mais populares da Santa Carolina – e isso já está acontecendo –, mas será que o nome da vinícola, tão identificado com vinhos de volume, não pode limitar o alcance desses novos rótulos? É uma questão para Santiago Larraín, presidente da vinícola comprada por sua família em 1974.



“DICAS PARA COMPRAR VINHOS ANTIGOS”- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 06/01/2018



Você nunca compraria um carro, uma casa ou uma obra de arte sem fazer algumas perguntas ou verificar a qualidade. De que vale uma Ferrari antiga se ela não tem motor? Quanto vale um Picasso rasgado ou danificado? Comprar vinhos antigos requer a mesma atenção, mas as nossas ferramentas para assegurar que o vinho foi bem armazenado são limitadas e superficiais. Ainda assim, é surpreendente quantos compradores assumem os riscos por não fazerem as perguntas certas ou compreender mal os padrões de inspeção. Diz-se que depois de 30 anos não há mais vinhos ótimos, só ótimas garrafas. Mesmo em uma caixa perfeita que foi armazenada corretamente por décadas, nem todas as garrafas expressarão as mesmas características, e algumas podem ter estragado sem nenhum motivo aparente. As dicas a seguir vão ajudá-lo a aumentar as suas chances de comprar garrafas saudáveis que vão proporcionar todo o prazer pretendido pelo produtor do vinho.

O rótulo diz pouco sobre o vinho que está na garrafa. Alguns colecionadores preferem comprar garrafas com os rótulos intactos. Infelizmente, não é provável que uma garrafa com várias décadas de descanso em um ambiente frio, escuro e úmido tenha rótulos intactos, e um rótulo perfeito não significa um armazenamento perfeito. Um rótulo sujo e manchado de umidade geralmente indica que o vinho descansou bem e não foi movido (agitado). Às vezes, quando são colocadas em racks menores, os rótulos podem ter pequenos rasgos, ou uma

garrafa pode rasgar e manchar o rótulo do vinho abaixo dela. Nada disso indica maltrato, e às vezes um patinho feio pode oferecer a mais bela experiência de degustação. A não ser que a mancha de vinho no rótulo aparente ter sido causada por infiltração, você pode ignorar a maioria das imperfeições.

Um nível de líquido alto não garante um vinho saudável. Naturalmente, muitos compradores de vinho assumem que um nível de líquido alto indica melhor armazenamento. Isso é uma medida enganosa que pode levar a erros. É possível que o vinho tenha sido exposto a temperaturas excessivamente quentes ou frias durante um longo período de tempo, sem que isso tenha afetado dramaticamente o nível de líquido. Se uma garrafa é rapidamente congelada ou aquecida, a rolha geralmente irá projetar-se para fora e o vinho pode vazar pela rolha, mas se a mudança de temperatura é lenta, você pode não ver as mesmas evidências de maltrato. Também é possível que a rolha falhe, permitindo que o ar danifique o vinho sem reduzir de forma significativa o volume na garrafa.

Um nível de líquido baixo não garante um vinho estragado. Já provei centenas de vinhos com nível de líquido mais baixos que estavam absolutamente deliciosas, e às vezes melhores do que vinhos que pareciam perfeitos. Doze garrafas da mesma caixa nem sempre terão os níveis de líquido idênticos depois de 30-40 anos, e não é sempre verdade que níveis menores são necessariamente vinhos piores. O comprador deve desconfiar de vinhos que tem um nível baixo incomum para sua idade, mas isso não deve ser o seu fator de decisão principal.

COR! COR! COR! COR! O fator número 1 para saber se um vinho estará bom é a cor e a claridade do líquido dentro da garrafa. Mesmo depois de 50 ou 70 anos, um vinho tinto deve ter uma coloração vermelha brilhante, translúcida, através do centro da garrafa quando visto contra a luz. Vinhos tintos que não foram armazenados corretamente terão uma aparência turva, barrenta, marrom ou laranja escuro. Um vinho branco irá escurecer com o tempo, mas mesmo depois de 30-40 anos, a cor primária deve ser um ouro forte, e nunca marrom ou barrenta. Tantos dos vinhos tintos como dos brancos, nós esperamos limpidez, pureza da cor e só um pouco de enfraquecimento da cor nas bordas, onde o líquido é mais fino na garrafa. Embora eu não recomende assumir riscos desnecessários, eu tive resultados incríveis com vinhos que tinham níveis de líquido terríveis, mas a cor perfeita. Sauternes e outros vinhos doces podem ser a exceção para essa regra, já que eles podem adquirir tons âmbar mas ainda estarem perfeitos.

Má sorte acontece. Infelizmente, há possíveis problemas que não podem ser percebidos visualmente. Borgonhas brancos produzidos entre 1996 e 2005 podem ser suscetíveis a oxidação prematura, também conhecida como PREMEX. Não há como prever o problema, embora garrafas especialmente ruins tenham uma cor escura incomum comparada a outros da mesma idade. Tanto os vinhos tintos como os brancos podem às vezes estar contaminados por bactérias

presentes na rolha. Nem a oxidação prematura nem vinhos arrolhados são sinais de maltrato, e há pouco o que fazer quando a má sorte ataca, mas a gente segue em frente e tenta novamente.

Nem todos são atraídos por vinhos antigos, mas aqueles que são apreciam as experiências únicas e a história proporcionada pelas garrafas antigas, e devem estar cientes dos riscos. É doloroso jogar seu suado dinheiro pelo ralo, mas as recompensas de um compra cuidadosa não são nada menos do que mágicas. Como com toda compra de garrafas caras, é importante conhecer a pessoa que está vendendo os vinhos e fazer perguntas sobre onde as garrafas foram adquiridas. Uma casa de leilão ou corretor honestos sempre tentarão responder às suas perguntas para demonstrar a qualidade dos produtos que eles oferecem. **Leia mais em:** <http://www.marcelocopello.com/post/dicas-para-comprar-vinhos-antigos>

VINHO E DIETAS – (01/01/2018) - Hoje começa mais um ano e mais uma dieta. Que 2018 lhe traga mais vinhos e menos quilos. Sim, é possível conciliar perda de peso com o consumo dos vinhos, e este é nosso tema de hoje.

Ser gordo hoje em dia é quase um crime. A forma atual é da magreza, com revival do look Twiggy, modelo que marcou os anos 60, acrescida de músculos aos corpos moldados nas academias e nas farmácias especializadas em complementos alimentares à base de proteínas e hormônios. A ditadura do padrão vigente liga magreza e músculos à beleza e à saúde. O magro e “sarado” representa o belo e saudável. O gordo é... digamos, “gordo”. Por isso, um dos setores mais requisitados da medicina atual é o da nutrição, especialmente dos regimes de emagrecimento.

Os nutricionistas costumam ser radicais em relação ao álcool nas dietas, restringindo totalmente o consumo. Para muitos adeptos da alimentação natural, o álcool é um veneno e um pecado. Como resultado, as mesmas pessoas que cortam o vinho utilizam tranqüilizantes, antidepressivos, diuréticos, anabolizantes e termogênicos.

Não vou enumerar aqui a longa lista de benefícios à saúde proporcionados pelo vinho, para tal leia “Vinho & Saúde”, neste livro. Apenas concluo que, com sua riqueza nutricional, nada mais natural que incluir o vinho nas dietas de emagrecimento. Opinião compartilhada pela endocrinologista e enófila carioca Ana Luísa McDowell, que costuma indicar vinho para seus pacientes. “Costumo receitar uma taça de vinho tinto três vezes por semana no jantar. Esse hábito traz uma série de benefícios: é ótimo para o colesterol e não compromete o emagrecimento”.

Pesquisas na França, Itália e nos Estados Unidos comprovam que o vinho não só substitui as calorias dos carboidratos, mas diminui a necessidade de consumo das mesmas. Por isso, favorece a perda de peso e, principalmente, ajuda e prevenir o principal problema dos obesos que é recuperar o peso perdido depois de um regime – o chamado efeito sanfona.

Outro adepto do vinho é o nutrólogo João Curvo, autor, em parceria com o professor de educação física Walter Tuche, do livro “As Cinco Estações do Corpo”. Curvo lista o vinho tinto como um dos alimentos aliados à elegância e afirma que um cálice da bebida promove uma benéfica vasodilatação, estimulante da libido e do bem-estar geral. Em maiores quantidades, porém, o vinho se torna nocivo à saúde e à boa forma.

Mas quanto o vinho “engorda”? A quantidade de calorias em uma taça de vinho depende principalmente de seu teor de álcool e de açúcar. Genericamente, uma taça de 50 ml de vinho branco doce contém cerca de 120 Kcal. Se a mesma taça contiver vinho tinto seco, representará cerca de 80 Kcal. Já o vinho branco seco, o que menos engorda, representaria aproximadamente 60 Kcal.

Um adulto de 75 Kg tem necessidade diária de cerca de 3.000 Kcal. Dessa parcela, até 500 Kcal podem ser de vinho. Consumido até esta quantidade, o álcool é totalmente absorvido, metabolizado e eliminado nas secreções naturais e pelos pulmões. Assim, o vinho pode substituir até 500 Kcal de gorduras e açúcares, sendo completamente queimado e não acrescentando um grama sequer ao peso.

A aritmética diz que pode-se incluir na dieta diária, por exemplo, duas taças (100 ml) de um tinto seco, desde que se corte do menu açúcares e gorduras proporcionalmente às 160 Kcal que esta quantidade de bebida representa. Equivale a cortar 30 gramas de chocolate ao leite ou 20 gramas de manteiga. Ou seja, pode-se conservar o vinho, consumido com moderação, na dieta diária e ainda assim emagrecer, desde que diminuindo as calorias equivalentes em outros alimentos. Na realidade, para emagrecer o melhor é uma dieta equilibrada aliada a exercícios.

Não deve-se esquecer que o bom vinho proporciona uma sensação de bem-estar. E uma dieta de emagrecimento requer uma mudança de hábitos alimentares. Qualquer modificação tem mais chances de ser bem-sucedida se for feita com algum prazer. Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/vinho-e-dietas>. Mais em www.marcelocopello.com/contato@marcelocopello.com Facebook – vinhocommarcelocopello Instagram – marcelocopello | <http://www.marcelocopello.com/blog>

“A BOCA COMEÇA NOS DEDOS”- ALEXANDRA FORBES

FOLHA DE SÃO PAULO - 26/11/2017

Não esqueço de quando me serviram, julho passado no Mugaritz, na Espanha, um miúdo tartare de ostra sobre uma bola de gelo do tamanho de um melão. Olhei para um lado e para o outro e nada de talheres.

Abaixei a cabeça e schlééép! Chupei para dentro o bocado. Assim começou o menu-degustação em que serviços eram para ser comidos com as mãos — como o “bombom” gelado de ervas, flores e creme azedo e o véu de toucinho bovino servido sobre um osso. Meti o dedo na poça marrom apresentada num prato branco e levei à boca. Humm! Era um caldo concentrado, melado e espesso. Lambi o prato, literalmente.

Foi uma experiência divertida, sensual e lúdica —e era esse efeito que buscava Andoni Aduriz, o chef-proprietário, ao banir talheres na maior medida possível. “Passamos muito tempo trabalhando com sociólogos, explorando as maneiras de se comer com o corpo”, diz. “A boca começa nos dedos.”

Aduriz não inventou a roda. Grant Achatz, premiado chef americano, mais de década atrás, atraiu atenção de gastrônomos ao lançar em seu Alinea, em Chicago, em parceria com um designer de joias, uma linha de objetos que substituíam pratos. Um chamava-se antena, o outro, arco e assim por diante. Funcionavam como mostruários de comida, concebidos para forçar comensais a irem de encontro a ela, seja com os dedos, seja diretamente com a boca.

Pense em petiscos de botequim ou cachorros-quentes de porta de estádio: estamos acostumados a comer com as mãos. No entanto, num restaurante gastronômico ou num jantar aquilo que é natural de repente parece grosseiro ou até nojento para muitos. Essa repulsa reflete costumes à mesa aprendidos com nossos pais e avós. Se tivéssemos sido criados na Índia ou na Etiópia, onde comer com as mãos é a regra, a ausência de talheres passaria despercebida.

Para chefs como Aduriz e Achatz, a graça está justamente em quebrar preconceitos de clientes ocidentais, privando-lhes dos talheres com os quais se habituaram a comer. Esse tipo de provocação diverte uns e irrita ou desaponta outros, mas já não choca quem tem o costume de frequentar restaurantes gastronômicos, onde os bocados para se comer com as mãos vêm se tornando cada vez mais comuns.

Nos cariocas Oro e Lasai, por exemplo, toda degustação se inicia com sucessões de pequenos snacks que dispensam talheres. E isso conta a favor: tocar, cheirar e sentir perto a comida aguça os sentidos e potencializa sabores. Alexandra Forbes é jornalista gastronômica, ‘foodtrotter’ e autora de ‘Jantares de Mesa e Cama’. Escreve aos domingos, a cada duas semanas.



“FRANÇA COM SOTAQUE CAPIXABA” - POR PISANDO EM UVAS

30/12/2017

Em 29 de janeiro, um grupo de cerca de dez viticultores franceses, entre eles Eric Rousseau e Jean Claude Ramonet, dois dos maiores nomes da Borgonha, embarcarão em um avião em Paris rumo ao Rio de Janeiro, onde desembarcarão no dia seguinte para uma estada de quatro dias. A viagem – Ramonet não entra em um avião desde 1996 – marcará a estreia no Brasil da importadora de vinhos de Jussê Vieira (juss-millesimes.com.br), um capixaba que jogou por uma década no Bordeaux, continua morando por lá e aposentou as chuteiras ano passado.

Pouco antes de encerrar a carreira, Juss, como é conhecido, começou a pensar no que gostaria de fazer depois de pendurar as chuteiras. Sabia que não queria continuar no futebol, fosse como supervisor, nem como treinador, resolveu então investir em uma paixão aprendida quando foi jogar na França. “Nos almoços, o vinho era oferecido aos jogadores, mesmo antes de um treino. Aos fins dos jogos, quando ganhávamos, garrafas eram dadas pelos dirigentes a nós jogadores”, diz. Cidade pequena, as pessoas logo o reconheceram e descobriram rapidamente sua paixão pelo vinho. “Os produtores passaram a ver que eu gostava de vinho, aí então foi um pulo para que me convidassem para visitar as propriedades e para compartilhar garrafas”, observa ele, que fez o curso oferecido pelo Wine & Spirit Education Trust (Wset), concluindo o módulo 3.

Com um portfólio recheado de estrelas (da Borgonha, além dos vinhos de meditação de Rousseau e dos brancos de emoção de Ramonet, estão na lista os excelentes vinhos de Nicole Lamarche, os vinhos do genial Jean Marie Fourrier, os ótimos brancos de Fontaine Gagnard, os Chambolles reflexivos de Roumier, os geveys da estrela em ascensão de Gevrey Chambertin Duroché, que tem despertado a atenção de Rousseau, os chablis de exceção de Raveneau, Dujac, Ponsot, Méo Camuzet, etc; na Champagne, os minerais e elegantes champagnes da Agrapart, que no exterior são um dos melhores custos benefícios das borbulhas champenoises), a viagem marcará a apresentação oficial da importadora, que pretende vender seus vinhos pelo site (juss-millesimes.com.br) e ter as pessoas físicas respondendo por 80% da receita. Também planeja realizar eventos periódicos para aproximar os dois elos. “Nosso foco é ser um canal direto entre o produtor e o amante dos vinhos, com eventos que criem esse relacionamento e o valorizem.”

Apesar de a paixão ter se iniciado por Bordeaux, logo ela se estendeu pelos vinhedos da Côte d’Or, que chamaram a sua atenção pela filosofia, pelo apelo familiar e pela crença menos comercial. Anos atrás, quando o

presidente da França era Nicolas Sarkozy, um ministro ligou para o Domaine de la Romanée Conti e quis comprar uma caixa de uma safra. A resposta foi curta: não era possível, era preciso se cadastrar na lista de clientes e ficar na fila. “Há um ditado aqui na França: em Bordeaux, você não degusta nada, mas pode comprar tudo, na Borgonha você pode degustar tudo, mas não se compra nada, isso me chamou muito a atenção”, diz.

O portfólio terá produtores franceses da Borgonha, Rhône, Loire, Champagne, Beaujolais e do Sudoeste e dará um pulo na Espanha, mais especificamente em Rioja, com os rótulos do francês Olivier Rivière, que cultiva entre vinhedos próprios e de terceiros 25 hectares entre Rioja Baja, Alta e Alavesa. No Rio de Janeiro, serão realizados jantares, um deles a inauguração do novo restaurante do chef Alberto Landgraff, que comandou o bom Épice na Haddock Lobo por alguns anos, e um jantar com a Wine Advocate no restaurante Emile, do hotel Emiliano, construído no antigo consulado austríaco, que hospedará os produtores. Mais de 95% dos vinhos serão de viticultores exclusivos. Após o evento, o site deverá entrar no ar com a venda dos rótulos. A ideia é que o negócio possa se expandir além do Brasil, com Jussê de olho no Peru e na Colômbia. Leia mais em: <http://pisandoemvas.com/2017/12/30/franca-com-sotaque-capixaba/>



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

BACO REENCONTRADO

Mega ação do FBI localiza obra do século XVII. Foi necessária uma ação do FBI para que uma pintura do século XVII retratando o deus Baco pudesse voltar às mãos da família de Max Stern, um judeu dono de galeria de arte que precisou fugir da Europa durante o nazismo na Alemanha.

Em 1935, ele foi forçado a vender as obras e as que sobraram foram confiscadas. Entre as pinturas estava uma do jovem deus Baco, pintada pelo mestre holandês Jan Franse Verzijl, que viveu entre 1599 e 1647.

A pintura foi vendida pelos nazistas em 1936 e é considerada propriedade roubada desde então. Somente mais de 80 anos depois é que ela voltou para as mãos dos herdeiros de Max Stern. Em 2015, o FBI teve a primeira pista sobre o paradeiro da obra, que foi vista em uma feira de arte em Nova York. No ano seguinte, ela foi recuperada.

O então proprietário, a Galeria Luigi Caretto, em Turim, na Itália, cedeu voluntariamente os direitos sobre a pintura para a fundação Max e Iris Stern. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 02/01/2018).

CHAMPAGNE DO BAD BOY

O armador Isiah Thomas, ícone do basquete norte-americano, aposta nos vinhos. Parte do famoso time do Detroit Pistons campeão da NBA em 1989 e 1990, cujos membros foram apelidados de “Bad Boys”, o armador Isiah Thomas, além de continuar sua ligação com o basquete mesmo após ter se aposentado das quadras (foi treinador do Indiana Pacers e do New York Knicks) também decidiu investir em vinho.

Mas, em vez de montar uma vinícola, o ex-jogador abriu uma importadora. Thomas, contudo, não se contentou apenas em trazer grandes marcas para os Estados Unidos. Em parceria com a casa de Champagne Cheurlin, ele criou um rótulo próprio, o Cheurlin Thomas Black Label. Outros dois rótulos também foram produzidos para o importador: Cheurlin Thomas Célébrité Blanc de Blancs, um blend de Chardonnay e Pinot Blanc, e o Le Champion Blanc de Noirs, 100% Pinot Noir.

VINHO E BASQUETE - A relação dos jogadores da NBA com vinho não é nova. Desde que se aposentou do Houston Rockets, o astro chinês Yao Ming, por exemplo, iniciou uma vinícola própria, a Yao Family Wines.

Outros atletas, porém, não tiveram muita sorte com o mundo do vinho. O pivô do San Antonio Spurs, Tim Duncan, por exemplo, contratou a empresa de Charles Augustus Banks IV, grande investidor por trás de marcas consagradas como Screaming Eagle e Mayacamas, para cuidar de seus investimentos e se deu mal, pois tomou um enorme prejuízo.

E, por fim, há aqueles que estão mais preocupados com os efeitos medicinais do vinho e resolvem literalmente tomar banho com ele, como foi o caso de Amare Stoudemire, do New York Knicks, que no ano passado postou uma foto numa banheira de vinho. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 03/01/2018).

MENOS PRODUÇÃO, MAIS QUALIDADE EM CHIANTI

Consórcio regulador da região quer diminuir produção em 10% e ajustar regras para que produtores possam agradar paladares asiáticos. O Consorzio Vino Chianti decidiu que irá diminuir a produção dos vinhedos. A ideia é reduzir a produção máxima por hectare em cerca de 10% (que hoje é de 9 toneladas). Assim, o rendimento por vinha, especialmente as antigas, que se beneficiavam de regras mais flexíveis, baixará de 5 para 3 quilos por planta. “Isso possibilitará um reequilíbrio da Denominação e garantirá vinhos de melhor qualidade”, afirmou o presidente do consórcio, Giovanni Busi.

Outra mudança ainda fará um ajuste a parte em que a regulamentação de Chianti estipula um teor máximo de 4 gramas por litro de açúcar residual. Agora, o consórcio quer se adequar às normas da União Europeia para vinhos secos, cujo açúcar pode ser apenas dois pontos mais alto do que a acidez total. “Graças a essa mudança, seremos ainda mais competitivos nos mercados asiáticos, que sempre tiveram preferência por produtos mais suaves.

Dessa forma, os produtores poderão decidir se aumentam levemente ou não o conteúdo de açúcar de seus produtos para se enquadrar nos gostos dos consumidores dessa região do mundo”, afirmou Marco Alessandro Bani, diretor do consórcio – que completa 90 anos de sua instituição.

Rendimentos máximos permitidos em regiões vinícolas: Chianti Classico DOCG – 7,5 ton/ha | AOC Bordeaux – 7,5 ton/ha | Champagne – 10,4 ton/ha | Vale dos Vinhedos – 10 ton/ha | Vinho do Porto – 7,5 ton/ha | Borgonha Grand Cru – 4,5 ton/ha | Sauternes – 3,5 ton/ha | Barolo – 8 ton/ha. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 04/01/2018).

VINHO PRODUZIDO COM MACONHA DÁ “BARATO”, MAS NÃO TEM ÁLCOOL

Pegando carona na “brisa” que tomou conta da Califórnia (EUA) – que passou a ser o sexto Estado norte-americano a permitir a comercialização de maconha para fins recreativos -, a vinícola californiana Rebel Coast lançou, recentemente, um sauvignon blanc 2016 com infusão de tetra-hidrocanabinol (THC), princípio ativo da maconha.

Mas o “barato” fica apenas por conta da substância, já o vinho não tem álcool – a legislação local não permite o uso de álcool nos produtos elaborados com maconha. “Nós removemos o álcool a partir de um processo de osmose reversa. E, depois, fazemos uma infusão com o THC”, explica o sócio da Rebel Coast, Alex Howe, ao jornal LA Weekly.

Segundo a vinícola, a vantagem de consumir o vinho é que não é preciso se preocupar com a ressaca no dia seguinte e nem em engordar (ao menos até a hora da larica), já que cada taça tem apenas 35 calorias.

O rótulo custa US\$ 60 (cerca de R\$ 190) e será vendido sob encomenda apenas no Estado norte-americano. Neste ano, a vinícola pretende lançar um rosé e um espumante com maconha. É aguardar. (Fonte – Revista MENU - Redação – 05/01/2018).

TAÇA DE PLÁSTICO MUDA SABOR DE VINHO E ESPUMANTE, DIZ ESTUDO

Bolhas se formam de outra maneira em um recipiente de plástico. Um estudo realizado pela Universidade do Texas, nos Estados Unidos, divulgou que as taças de plástico alteram o gosto de vinhos e espumantes, pois interferem na formação das bolhas das bebidas.

Para comparar as bolhas formadas em copos de plástico e as de vidro, os pesquisadores imergiram um hidrófono (microfone projetado para captar sons em meio líquido) nas bebidas.

“O objetivo do estudo foi analisar o som emitido pelas bolhas para descobrir suas características. As bolhas são ressonantes, emitem sons como sinos e uma frequência que gera informações sobre sua dimensão”, explica Kyle Spratt, um dos pesquisadores do projeto.

Segundo Spratt, a pesquisa foi um grande desafio. “Fazer as medidas foi mais complicado do que o esperado, porque as bolhas tendem a se formar no próprio hidrófono, alterando os dados coletados”.

A pesquisa apontou que as taças de vidro “são objetos ressonantes”, mantendo a forma das bolhas originais da bebida. Contudo, as taças feitas de plástico “alteram a formação” das bolhas e mudam o gosto.

As bolhas de um vinho ou de um espumante mostram muito sobre a qualidade do produto. Os pesquisadores afirmaram que a qualidade da bebida “está relacionada com o tamanho das bolhas”. (ANSA) (Fonte – Revista MENU - Redação – 08/12/2017).