



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



BRUNELLOS – PARTE I – POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

BRUNELLOS – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“COMO FAZER UM VINHO DE 100 PONTOS”
- POR JORGE LUCKI**



08



08

**“132 MULHERES TÊM O COBIÇADO
TÍTULO DE MASTER OF WINE” - POR
SUZANA BARELLI**

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

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

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGENS

11 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO DIA INTERNACIONAL DA MULHER

13/03/2019 - 19:30

A ABS-Rio já organizou a comemoração do Dia Internacional da Mulher. Assim como aconteceu nos últimos anos, faremos uma degustação especialmente para "elas". Quatro professoras da Associação apresentarão quatro vinhos produzidos por quatro renomadas enólogas.

Evento limitado a 40 mulheres associadas.

Valor Individual: R\$ 110,00

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

ABS-RIO-BARRA SEIS TONS DE LARANJA

25/03/2019 - 19:00

Exóticos, intrigantes, ricos e cheios de nuances. São assim os chamados "vinhos laranja", brancos vinificados à maneira tradicional, muitas vezes em ânforas de terracota, com a presença das cascas – daí a tonalidade amarela bem carregada, beirando o âmbar. Esse tipo de vinho nasceu há séculos na república da Geórgia, no Cáucaso, e voltou ao cartaz pela arte de produtores da Itália e da Eslovênia. Numa degustação inédita na ABS-Rio, Celio Alzer vai apresentar seis exemplares de vinhos laranja, todos com muita personalidade.

Valor Individual: R\$ 238,00 (sócio) e R\$ 309,00 (não sócio)

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

SÃO PAULO

SBAV-SP CURSO BÁSICO INTENSIVO

11/03/2019 - 20:00

A SBAV-SP TEM UM CURSO BÁSICO INTENSIVO DE INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO, COM APENAS UM DIA DE AULA, O WORKSHOP SOBRE VINHOS – DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS. O curso tem por objetivo unir a degustação prática à teoria, de forma simples, clara e objetiva. Afinal, aprender degustando é muito mais prazeroso e efetivo. Nesses encontros são abordados temas como história da bebida, os tipos de vinho e vinificação, principais países produtores e suas regiões, técnicas de degustação, compra com base nas indicações do rótulo, serviço, tipos de taça e harmonização com comida.

Valor Individual: R\$200,00

Inscrição: (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.com.br

ABS-SP CAMPINAS OS CADA VEZ MELHORES BRANCOS PORTUGUESES

28/03/2019 - 20:00

Portugal ainda é mais conhecido por seus tintos. Mas ignorar seus brancos e o fato de que estão cada vez melhores a cada ano que passa seria um grave erro de qualquer enófilo sério. Ainda mais que, como no caso dos tintos, também há castas brancas emblemáticas, a exemplo da Encruzado, no Dão, e da Alvarinho, no Minho. É sobre esse universo que vamos nos debruçar na degustação de 28 de março, com apresentação do presidente da ABS Campinas Eduardo Sartori.

Valor Individual: R\$ 80,00 (Associados) e R\$ 65,00 (Associados Participantes)

Inscrição: (19)98111-4310 | abs-sp@abs-sp.com.br



**ESPAÇO VINOTÍCIAS/ BH
DEUSTAÇÃO DE BRUNELLO
28 DE MARÇO - 20H**

O que faz com que o Brunello di Montalcino, sendo feito de Sangiovese, a uva típica da Toscana, consiga se diferenciar de seus pares na região? Seria o clone diferente do usado em outras áreas? Existe uma diferença clonal entre o Sangiovese "Brunello" e os outros Sangiovese na Itália?

A diferenciação entre o Sangiovese Grosso e o Sangiovese Piccolo, porém, não é considerada importante, não havendo qualquer referência científica. Refere-se mais a clones singulares com siglas atribuídas pelo sistema de viveiros, ou a seleções massais efetuadas por produtores individualmente. O Sangiovese em Montalcino sempre foi conhecido como Sangiovese Grosso ou Brunello, enquanto em outras partes é conhecido por outros nomes...

Venha conhecer e provar os Brunellos e descobrir o fascínio que estes vinhos despertam !!! Brunellos que serão degustados:
**BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI 2007 - 90 RP | BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI 2004 - 92 WE |
BRUNELLO DI MONTALCINO LA RASINA 2004 - 93 WS |
BRUNELLO DI MONTALCINO LA RASINA 2006 - 93 RP |
BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI RISERVA 2006 - 93 RP |
BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI VIGNA RAUNATE 2001 - 91 RP.**

Recepção com espumante e uma surpresa final.
SOMENTE 10 VAGAS.

Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira) ou E-mail: molivierbh@gmail.com

Valor Individual: Peça Informações

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

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

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

VOSNE-ROMANÉE LES BEAUX MONTS LOUIS JADOT 2010 - BORGONHA - FRANÇA

Fundada em 1859, a Maison Louis Jadot é um dos mais respeitados produtores da França. Para o mais conceituado guia de vinhos francês, o Bettane&Desseauve, "Jadot é certamente a Maison mais regular da Borgonha nas três últimas décadas". Para Robert Parker, que sempre concede altas notas tanto para seus vinhos tintos quanto para os vinhos brancos, "Louis Jadot é provavelmente a casa mais bem conduzida da Borgonha". Jadot é a única Maison da Borgonha indicada por Parker entre os "Melhores Produtores do Mundo" em seu mais recente livro - ao lado de nomes como De Vogué e Romanée Conti.

Um dos diferenciais da Maison Louis Jadot é que na vinícola são utilizadas as chamadas leveduras nativas, presentes nas cascas das uvas, num processo denominado como "pigeage". Tal processo consiste em reativar naturalmente a fermentação, bem como trazer ao suco maior estrutura, colocando a pele da uva em contato com o suco.

Notas de Degustação: Cor rubi claro típico de Pinot Noir. Textura aveludada com sabores de frutos vermelhos (cereja e framboesa) com notas de especiarias e um final delicado e persistente. Um vinho delicioso, num ponto ideal para ser bebido.

Guarda: Pronto para beber, potencial de guarda para 12 a 15 anos.

Notas de Harmonização: vai bem com carnes de caça, carne em molho tinto e queijos meio fortes.

Temperatura de Serviço: 15 a 16°C.

Em BH: Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi. Tel.: (31) 3115-2100



BRUNELLOS – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Com o recente falecimento de Gianfranco Soldera, muitos leitores do Vinotícias começaram a perguntar sobre seus vinhos. Soldera era considerado um purista, seguidor das práticas de cultivo natural, sem usar produtos químicos ou grandes tecnologias, tanto que seu vinho amadurecia em grandes tóneis de carvalho da Eslavônia, sem controle de temperatura. Era um grande amante da uva sangiovese e para muitos críticos, um dos melhores produtores de Brunello di Montalcino.

O Brunello di Montalcino é um dos vinhos tintos mais renomados da Itália e do mundo. Produzido em uma pequena zona no sul da Toscana, é 100% Sangiovese que é lançado em seu quinto ano (ou mais tarde) após a safra.

O Brunello di Montalcino é o mais renomado tesouro enológico de uma área que possui uma longa tradição vinícola. Já apreciada em séculos passados, a produção de vinho nesta área da Toscana ainda é feita com os mesmos processos tradicionais. Foi somente no final do século XIX que os primeiros experimentos enológicos foram realizados para testar a verdadeira qualidade dos vinhos produzidos na região. O vinho Brunello nasceu em meados do século XIX por um grupo de produtores de uva que clonaram a uva Sangiovese, fazendo o Sangiovese Grosso, criando, como resultado, um vinho de grande qualidade e grande potencial de envelhecimento - 20 a 25 anos e talvez mais, numa grande safra como 2010 ou 2012, melhorando com o passar dos anos.

De acordo com os regulamentos do DOCG, os vinhos Brunello não podem ser comercializados antes de cinco anos desde a sua produção (6 anos para o vinho Riserva). Durante esse longo período, o vinho deve permanecer por pelo menos dois anos em barris de madeira e passar por um mínimo de quatro meses de refinamento em garrafa antes de chegarem ao mercado.

O Brunello di Montalcino é, sem dúvida, um dos vinhos mais conceituados do mundo. Adorado por críticos, colecionadores, jovens e velhos, bebedores casuais e sérios, este tinto italiano é como um clássico. Ele nunca sai de moda!

ORIGENS PRIMITIVAS – BIONDI SANTI

Os primeiros traços de Brunello di Montalcino como os conhecemos hoje, ocorreram nos anos 1870. O “Il Risorgimento”, a unificação de todas as regiões italianas em um único estado havia acabado de acontecer, e anunciava o retorno de um jovem soldado chamado Ferruccio Biondi-Santi para sua casa em Montalcino. Ele começou a gerenciar a propriedade vinícola de seu avô Clemente Santi, a Fattoria del Greppo e desenvolveu técnicas de produção de vinho que logo se espalharam por toda a Toscana. Biondi-Santi recusou-se a misturar suas uvas Sangiovese com outras variedades, como era costume na Toscana na época. Em vez disso, ele manteve seu Brunello completamente separado de qualquer outra variedade na propriedade - do plantio através de uma única fermentação (os produtores de vinho na época também tradicionalmente colocavam seus vinhos em um segundo processo de fermentação). O resultado foi uma pura expressão artesanal da Sangiovese que era praticamente inédita e rapidamente chamou a atenção dos produtores de vinho por toda parte.

Biondi-Santi continua como referência de produtor nos dias de hoje. As tradições de Ferruccio Biondi-Santi ainda são implementadas na criação do vinho, que pode amadurecer por longo período de tempo. Há vinhos Brunello di Montalcino de Biondi-Santi que datam do final de 1800, e todos os degustadores concordam que a fruta ainda está muito presente nessas safras raras.

ESTILO TRADICIONAL X ESTILO MODERNO

Santi introduziu um outro princípio em seu processo de produção, que era envelhecer seu Brunello em grandes barris de carvalho da Eslavônia por longos períodos de tempo. De fato, não era incomum que um barril de Brunello di Montalcino, de Biondi-Santi, tivesse sido envelhecido por mais de uma década. Ao emergir dos barris, o vinho era notavelmente animado e frutado, mas também excepcionalmente delicado e complexo, diferente de qualquer coisa feita na Toscana até aquele momento.

Os maiores tonéis são neutros, transmitindo muito pouco sabor ao vinho. O resultado? Uma expressão pura da uva Sangiovese. Os vinhos fermentados inteiramente nestes grandes tonéis também são bastante tânicos e é por isso que precisam de muitos anos em garrafa para amaciarem seus taninos e tornarem-se agradáveis.

Como as modernas técnicas de produção de vinho se tornaram moda nas últimas décadas, muitos produtores em Montalcino abandonaram os gigantes barris de madeira em favor de barricas francesas menores.

Os produtores fizeram isto por alguns motivos. Os gostos dos consumidores estavam mudando. Eles queriam prazer imediato com o vinho, não queriam esperar dez anos para desfrutar de um vinho. A fermentação em barrica de carvalho francês também oferece uma versão muito diferente de Brunello - com mais notas de chocolate, baunilha e açúcar mascavo e um paladar mais suave com taninos menos abrasivos. Em suma, um vinho que é um pouco mais “redondo”, carnudo, frutado e mais fácil de beber após o lançamento, porque praticamente já está pronto para consumo. Mas talvez este estilo de Brunello não seja adequado para o envelhecimento a longo prazo.



Naturalmente, a velha guarda de Montalcino odiava essa abordagem moderna com influência típica de Bordeaux. Eles sentiram como o carvalho francês sufocou as delicadas nuances da Sangiovese. Franco Bondi chegou a dizer que as barricas francesas deveriam ser totalmente abolidas.

O debate continua mesmo nos dias atuais. Você vai encontrar alguns produtores que usam apenas os grandes tonéis de carvalho da Eslavônia. Alguns, como Domenico Clerico, por exemplo, preferem as barricas francesas. Outros optaram por usar uma mistura dos dois processos.

RISERVA X CLASSIFICAÇÃO NORMAL

A regulamentação da DOCG exige que o Brunello seja feito com 100% de uvas Sangiovese, sem qualquer mistura. Enquanto a composição permanece a mesma, o processo de envelhecimento pode diferir.

Os vinhos Brunello se enquadram em duas classificações:

Normal - requer envelhecimento por 5 anos após a colheita, com um mínimo de dois anos em carvalho e quatro meses em garrafa.

Riserva - requer envelhecimento por 6 anos após a colheita, com um mínimo de dois anos sendo envelhecido em carvalho e seis meses envelhecido em garrafa.

A violação de qualquer um desses requisitos resulta em uma penalidade muito pesada. Enólogos que cortam qualquer canto ou deturpam o processo de envelhecimento de seu Brunello di Montalcino podem ser presos por até seis anos sob a acusação de fraude comercial. Sem mencionar perder sua reputação.

Por conta de evoluir o aprofundamento no conhecimento de vinhos de Brunello iremos realizar na Sala de Degustação do Vinotícias, em Belo Horizonte, uma sequência de Provas com grandes rótulos importados pela Casa do Vinho. Para maiores informações, contate Márcio Oliveira – Cel.: (31)98839-3341 ou molivierbh@gmail.com. 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

“COMO FAZER UM VINHO DE 100 PONTOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 08/03/2019

Da mesma forma que no meio cinematográfico um trabalho receber o Oscar é o reconhecimento mais almejado, no setor vitivinícola é um vinho entrar para o seleto “Clube dos 100” do “The Wine Advocate” (TWA), grupo formado por rótulos que receberam a nota máxima na publicação. A barreira dos cem pontos nunca havia sido atingida por vinhos sul-americanos, ao menos até recentemente, quando dois tintos argentinos alcançaram o feito, Catena Zapata Adrianna Vineyard River Stones Malbec 2016 e o Gran Enemigo Single Vineyard Gualtallary 2013...

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/6149927/como-fazer-um-vinho-de-100-pontos>

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.

“AS VIÚVAS DO CHAMPANHE” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 06/03/2019

A francesa Barbe-Nicole Clicquot (1777-1866) é, sem dúvida, a viúva mais famosa no mundo do champanhe; mas não é a única. A história do champanhe tem capítulos importantes liderados por mulheres, que assumiram as maisons ao ficarem viúvas.

Leia mais em: <https://www.revistamenu.com.br/2019/03/06/as-viuvas-do-champanhe/>

“132 MULHERES TÊM O COBIÇADO TÍTULO DE MASTER OF WINE” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 07/03/2019

No ano passado, a enóloga Almudena Alberca se tornou a primeira mulher espanhola a conquistar o título de Master of Wine. Confesso que a informação do pioneirismo de Almudena chamou mais a minha atenção do que o anúncio do nome dos 14 aprovados. Como que a Espanha, tão tradicional nos vinhos e um dos poucos países a considerar o vinho um alimento, não tinha ainda uma mulher MW entre os seus pares? Às vezes, a estatística revela muito sobre as coisas.

Formada em engenharia agrícola e com especialização em enologia e viticultura, Almudena é a diretora técnica da Viña Mayor desde 2015. A vinícola é uma das maiores na elaboração de vinhos na Ribera del Duero, Rueda e Toro. Atualmente, o time de MW é formado por 384 profissionais, de 30 países diferentes. Desde total, pouco mais de 1/3 são mulheres: exatas 132 pessoas. A primeira MW foi a inglesa Sarah Morpew Stephen, em 1970, exatos 17 anos depois do título ser concedido pela primeira vez. A inglesa Jancis Robinson obteve o seu MW em 1984 e foi a primeira mulher, então fora do mercado do vinho, a conquistar este título...

Leia mais em: <https://www.revistamenu.com.br/2019/03/07/132-mulheres-tem-o-cobicado-titulo-de-master-of-wine/>

15 A 23.ABRIL.2019 - VIAGEM PELA CAPITAL DO VINHO FRANCÊS

Com o sucesso das viagens enogastronômicas para Portugal organizadas nos últimos dois anos, para 2019, a sócia da Casa do Vinho – Família Martini, Luiza Martini, e a idealizadora da Taste the World e consultora de viagens parceira da Ruy Lage Turismo, Carolina Vilela, ampliaram os destinos de viagens exclusivas para os amantes de vinhos e lançam, para embarque no mês de abril, o Tour Bordeaux 2019. Um roteiro de 9 dias durante a Primavera na França, visitando as regiões de Médoc, Sauternes e Saint-Émilion, para conhecer de perto 5 vinícolas renomadas e degustar os melhores vinhos de Bordeaux. O programa da viagem, entre os dias 15 e 23 de abril, inclui hospedagem em hotéis 5 estrelas, transporte exclusivo, almoços e jantares em restaurante selecionados, além de passeios e visitas guiadas. O roteiro é todo acompanhado por especialistas em vinhos, gastronomia e turismo em Bordeaux.

Luiza Martini, da Casa do Vinho - Família Martini, é coautora de roteiro durante a primavera francesa com visitas a famosas vinícolas das regiões de Médoc, Sauternes e Saint-Émilion, hospedagem em hotéis de luxo e experiências enogastronômicas únicas

O grupo se hospedará nos 5 estrelas Le Sources de Caudalie, Relais & Chateaux Hostellerie de Plaisance (St. Emilion) e Grand Hotel Intercontinental (Bordeaux). O roteiro inclui, entre as atividades, visita sensorial à Cité du Vin, almoço nos restaurantes La Grande Maison, do chef Pierre Gagnaire (2 estrelas Michelin), Café Maritime, do chef David Jourdan, e no famoso Cordeillan Bages, do chef Julien Lefebvre.

Planejado para atender um grupo de até 15 pessoas, o preço por pessoa para Tour Bordeaux 2019, sem passagem aérea e taxas, é a partir de € 4.590 (quatro mil quinhentos e noventa Euros). O valor inclui hospedagem em quarto duplo ou triplo, café da manhã, transporte privativo durante todo o roteiro, almoço e jantares em 4 locais já definidos e reservados, visitas a vinícolas, passeios e degustações descritas no guia oficial da viagem.

INFOS & RESERVAS: **Carolina Vilela** pelos telefones: (31) 3073-3676 e 9 9292-7073.

Mais informações: **Tour Bordeaux 2019 – Taste the World by Carolina Vilela - Ruy Lage Turismo** - Endereço: Rua Paraíba, 636 - Savassi - Belo Horizonte - MG – Brasil - Telefones: (31) 3073 3676 e (31) 99292 7073 – carolina@ruylage.com.br

14 A 18.AGO.2019 - XX ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO VAMOS À MONTANHA 2019 - PENEDO (RJ)

O VAMOS À MONTANHA (VAM) é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico da Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e outros enófilos adeptos, desde o ano 2000. Idealizado pelo saudoso confrade Edilson Kruger, as três primeiras edições foram realizadas em Ouro Preto (MG), e posteriormente em Itaipava, Tiradentes, Campos do Jordão, Natal (Vamos à Praia - VAP), Pirenópolis-GO, Garibaldi-RS. Os encontros sempre são realizados sem finalidade lucrativa, com busca de parceiros e apoiadores que objetivam diminuir os custos que são rateados entre todos os participantes, de maneira a favorecer a maior participação de enófilos interessados, participantes, ou não, do fórum enológico.

VALOR DA INSCRIÇÃO: Hóspedes do Hotel Pequena Suécia – Em construção. Hóspedes de outros hotéis da cidade – Em construção (será cobrada pelo hotel taxa de uso por não hóspedes). • As inscrições serão abertas no final de Maio de 2019

PROGRAMAÇÃO RESUMIDA: A programação do VAM em Penedo incluirá um grande leque de atividades (almoços e jantares harmonizados e degustações). O participante pode selecionar dentre as opções as atividades de seu interesse. O programa básico inclui o evento de Boas Vindas na 5ª feira no final da tarde, o jantar TSV (“Traga seu Vinho”) na 6ª feira e o Jantar de Gala (de Gala porque é importante e não porque é “Black Tie”). É óbvio que uma viagem à Penedo, na Serra da Mantiqueira, pode incluir mais do que o evento VAM 2019 (de 6ª feira à Domingo). Aos que quiserem chegar antes do VAM, vamos ter uma programação adicional (o Pré-VAM) que já vem se tornando uma tradição. Vai ser um “esquentar” para o evento a seguir.

INFORMAÇÕES E CONTATO: Comissão Organizadora: **Ana Maria Gazzola / Antonio Dantas / Lígia Peçanha / Olandina Pacheco**. Inscrição e informações, fazer contato pelo email: vamosamontanha@yahoo.com ou pelo telefone (whatsapp): 55(21)99604-2930

18 A 25 DE AGOSTO 2019. VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

Viagem de descobertas sobre o potencial da região na produção de excelentes vinhos, azeites, cafés, cachaças e queijos. 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.

Um Roteiro conhecendo os vinhos, azeites, queijos, café e cachaças da região. Produtos de destaque, sendo premiados em concursos nacionais e internacionais.

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

DIEGO ARREBOLA É O BRASIL NO XVI CONCURSO DE MELHOR SOMMELIER DO MUNDO

Quem será o 16º campeão mundial de sommellerie? A parada vai ser dura. São 66 candidatos representando 63 países. Três vagas são para os campeões da América, Ásia e da Europa. O concurso vai acontecer de 11 a 15 de março na Bélgica, como a 50 anos quando o francês Armand Melkonian levantou a taça. O concurso é trienal e acontece desde 1969.

A prova vai ter um nível muito alto. Já acompanhei provas internacionais organizadas pela sommellerie francesa e vi o grau de exigência e sofisticação da prova. O mundial a exigência e os candidatos colocam tudo num patamar mais elevado. Além dos 3 campeões continentais chega entre os favoritos o francês David Biraud, que foi finalista no último concurso e que tem por hábito ganhar na sua segunda tentativa. Foi assim quando se sagrou campeão francês. O atual campeão o sueco Jon Arvid Rosengren também bateu na trave em 2013 antes de se sagrar em 2016.

O Brasil manda seu melhor talento Diego Arrebola três vezes campeão brasileiro e que estará disputando seu terceiro mundial. Mas ele não é o favorito. Diego cita os três campeões continentais e destaca o Raimonds Tonson da Letônia, campeão europeu, vem com muita força, aposta. Cita ainda o David Biraud que "este ano a associação francesa se organizou para ele ter os patrocínios necessários e poder se dedicar de forma exclusiva. Está a cerca de um ano se preparando exclusivamente para o mundial. Vem forte..... Santé.

Leia mais em: <http://jblog.com.br/conexaofrancesa/> (Fonte – Conexão Francesa – Rogério Rebouças – 05/03/2019).

PODEMOS CONSUMIR UMA GARRAFA DE VINHO ESQUECIDA NO CONGELADOR?

Quem refresca uma garrafa de vinho no congelador, arrisca-se a esquecer! Neste caso, devemos jogar a garrafa ou beber? Primeiro de tudo, lembre-se que o freezer não é o melhor lugar para refrescar um vinho. Pode "espremer" e fechar o vinho. Pode também quebrar a garrafa ou quebrá-la.

Para este experimento, selecionamos três garrafas de cada bebida: duas de cervejas, dois vinhos rosés Provence e dois vinhos tintos de Bordeaux, da denominação Saint-Julien. Nós formamos dois lotes de três garrafas. Um dos dois lotes foi congelado durante 4 horas e depois descongelado à temperatura ambiente durante 15 horas.

Isso nos permitirá saber se uma garrafa esquecida em um freezer, solidificada e re-liquefeita, ainda está apta para consumo comparada a uma que não foi congelada.

Quando se trata de congelar garrafas de vinho, cerveja ou álcool em geral, a ciência lança luz sobre os seguintes pontos:

Depois de duas, três, às vezes quatro horas no freezer, a garrafa de vinho congela. O etanol, que faz parte do vinho, congela a -114 ° C.

A água congela a 0 ° C. Assim, uma garrafa de vinho irá congelar entre 0 ° C e -114 ° C.

A água é um corpo "estranho": quando se solidifica, aumenta seu volume. Está relacionado com a natureza das ligações de hidrogênio. O conteúdo da garrafa aumentará em volume de 8% para 9% quando congelar. É por isso que às vezes as tampas são expelidas ou a garrafa pode quebrar.

O RESULTADO DA PROVA DE FRASCOS CONGELADOS - Sejamos honestos, seria difícil dizer qual lote estava congelado. Não temos, na boca ou no nariz, grandes diferenças percebidas. É bastante reconfortante saber que quando você congela uma garrafa, pode deixá-la descongelar e consumi-la. Por outro lado, vamos enfatizar que a cerveja congelada perdeu nitidamente as bolhas.

O vinho é um produto que pode suportar certo manuseio, não vou até congelar e descongelar uma garrafa várias vezes, mas se acontecer com você, não hesite, você pode consumir!....

Leia mais em: <https://www.larvf.com/peut-on-consommer-une-bouteille-de-vin-oubliee-au-conglateur,4608840.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Por Fabrizio Bucella, professor regular da Université Libre de Bruxelles, e Fabien Humbert, jornalista, com uma ideia original de David, Étienne e Jonas – 08/03/2019).

AS MULHERES DO VINHO NO CENTRO DAS ATENÇÕES NESTE 8 DE MARÇO NA CIDADE DO VINHO DE BORDEAUX - VINHA ESTÁ SENDO REPLANTADA NAS ENCOSTAS DA BRETAGNA E DA NORMANDIA

Para celebrar o Dia Internacional dos Direitos da Mulher, a Bordeaux Wine City está organizando uma noite especial no dia 8 de março com os profissionais do vinho. As produtoras de vinho, enólogas, viticultoras, sommelieres, serão homenageadas na Cidade de vinho em Bordeaux em 8 de março, no Dia Internacional dos Direitos das Mulheres.

Após a exibição do documentário “Os Herdeiros” de Vincent Herissé, que retrata seis mulheres da Borgonha, quatro personalidades do mundo do vinho discutirão seu ofício e experiência: A Diretora de Serviço do Vinho Carolina Meesemaeker, a fundadora da Cátedra UNESCO “Cultura e tradições do vinho” Jocelyne Perard, a comerciante de vinhos e sommeliere no Elysee Virginia Routis e Vitalie Taittinger, da casa de champanhe de mesmo nome.

Esta noite pretende “homenagear aquelas que fizeram a sua marca num mundo muito masculino, por vezes até machista”, de acordo com Solène Jaboulet, diretora de marketing e comunicação da Cidade do Vinho de Bordeaux.

Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-femmes-du-vin-a-l-honneur-le-8-mars-a-la-cite-du-vin-de-bordeaux,4608478.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – com AFP – 08/03/2019).

OS VINHOS QUE EXPRESSAM O TERROIR DA BORGONHA E A TIPICIDADE DA PINOT NOIR

A Domaine Prieuré Roch esbanja um estilo de vinhos puros e naturais que caracterizam a Borgonha e a Pinot Noir. A Borgonha é a capital mundial dos vinhos à base da casta Pinot Noir. A região é sui generis não só pelo estilo único dos vinhos, mas também pelos vinhateiros. Não há como negar que os vinhos com mais finesse e elegância do planeta são da Borgonha, principalmente os da Côte d’Or.

A Côte d’Or é composta pelas sub-regiões de Côte de Nuits e Côte de Beaune, respectivamente norte e sudoeste da belíssima cidade de Beaune. O que impressiona e ao mesmo tempo diferencia a Borgonha das regiões de Bordeaux e Champagne, por exemplo, é a quase total ausência de glamour e vinhedos muito exíguos.

Os bordaleses e os champenois esbanjam requinte com seus castelos e normalmente com larga produção de vinhos. O Château Margaux de Bordeaux produz 200 mil garrafas por ano de seu Grand Vin e as casas de Champagne produzem, muitas vezes, milhões de garrafas por ano.

Na Borgonha, podemos encontrar alguns vinhos genéricos em larga escala, mas quando vamos para os vinhos comunais, e principalmente os Premier Cru e os Grand Cru, as quantidades são de causar espanto devido ao número diminuto de garrafas.

Além disso, um mesmo vinhedo pode ter muitos proprietários. São poucos “monopole”, ou seja, um espaço de terra de somente um proprietário. Para se ter uma ideia, o vinhedo Grand Cru Clos de Vougeot, cujas uvas produzem o vinho de mesmo nome e que foi protagonista do filme “A Festa de Babette”, tem a extensão de 55 hectares, com um total de 80 proprietários distintos, cada um com uma fração desse precioso terreno. Existem alguns “monopoles” na região, mas o mais especial dentre todos é o multidimensional Romanée-Conti, o vinho mais disputado e caro do mundo.

Essas características da Cote d’Or aliadas ao estilo de cada produtor nos levam a uma inusitada diversidade de vinhos brancos e tintos, sempre à base da Chardonnay para brancos e Pinot Noir para os tintos, que fazem desse pequeno espaço de terra uma das mais expressivas regiões vitivinícolas do mundo. A qualidade dos vinhos e a pequena produção fizeram com que os preços das garrafas, em alguns casos, fossem multiplicados por quatro ou até cinco vezes nos últimos 15 anos. Os preços dos Grand Crus tintos da Côte de Nuits e brancos da Côte de Beaune são quase proibitivos e se tornam cada vez mais sonhos de enófilos mundo afora.

A Domaine Prieuré Roch foi criada em 1988 por Henry- Frederic Roch, filho de Pauline Roch, irmã mais velha de Lalou Bize-Leroy, proprietária da renomada Domaine Leroy. Hoje além de ser proprietário da casa, Henry-Frederic é codiretor do Domaine de La Romanée- Conti, sendo um de seus principais acionistas. Isso mostra um pouco da linhagem da casa....

Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/os-vinhos-que-expressam-o-terroir-da-borgonha-e-tipicidade-da-pinot-noir_3307.html (Fonte – Revista ADEGA – Luiz Gastão Bolonhez – 08/03/2019).

VINHOS BRANCOS PODEM ENVELHECER COM CLASSE

Vinho bom é vinho velho. Esta talvez seja a mais antiga e comum falácia que todo enófilo já ouviu. Hoje não há quem não saiba que nem todo vinho é feito para envelhecer. Mas, ainda assim, há exceções com vários rótulos capazes de amadurecerem muito bem. Mais recentemente, porém, apareceu outra “regra” afirmando que os vinhos brancos não são “de guarda”. E, novamente, devemos lembrar que o mundo está repleto de exceções para contradizê-la.

“Vinhos de guarda” costumam ter algumas características em comum, uma delas (e talvez a principal) é a acidez. A acidez ajuda a manter o frescor da bebida com o passar do tempo. Além disso, outros processos enológicos podem colaborar para uma boa evolução, como tratamento adequado em carvalho, por exemplo. A qualidade da uva também conta. Dessa forma, alguns brancos, mesmo não tendo os taninos dos tintos, são, sim, capazes de envelhecer.

Resolvemos então listar 10 estilos de “brancos de guarda”. E vamos tentar nos ater aos secos, pois os doces todos sabemos que costumam evoluir bem. Mas, sempre lembrando que, em toda regra, há exceções.

1 - CHARDONNAY DA BORGONHA - Não é novidade para ninguém que os Chardonnay da Borgonha são capazes de envelhecer por décadas. Há quem sustente que os grandes se mantêm tranquilamente por até 30 anos. Entre os que integram essa seleta categoria estão os vinhos de Montrachet (considerado um dos mais caros do mundo, contando tintos e brancos), Musigny, Meursault, Corton-Charlemagne e os Chablis Grand Cru. Todos eles certamente vão envelhecer bem por, pelo menos, 10 anos em adega. No entanto, apesar de nem todos terem o “dom da longevidade” tão desenvolvido, há Chardonnays borgonheses mais básicos capazes de suportar cinco anos de

guarda lindamente.

2 - RIESLING DA ALEMANHA - Os Rieslings definitivamente estão entre os brancos mais longevos do mundo e os alemães certamente estão no topo da lista. Obviamente que os doces e brotytizados, como os Beerenauslese e Trockenbeerenauslese, são vinhos de longa guarda – aguentam 20 anos com facilidade. No entanto, mesmo os mais secos apresentam uma capacidade fenomenal de suportar a passagem do tempo, graças a uma acidez quase cortante. Assim, os Auslese e Spätlese, p.e., evoluem tranquilamente por uma década ou mais. E mesmo as versões verdadeiramente secas se portam dignamente por quase 10 anos em adega.

3 – GRAVES - Os grandes Bordeaux tintos são capazes de envelhecer por décadas, mas alguns brancos não ficam tão para trás nesse quesito. Um bom exemplo de brancos bordaleses de guarda são os de Graves – provavelmente a única região de Bordeaux onde tintos e brancos possuem status quase similares. Sauternes, cujos vinhos brancos doces são quase eternos, está dentro dessa região. Mas, mesmo os brancos secos, costumeiramente feitos com a combinação de Sémillon e Sauvignon Blanc, apresentam longa vida. Alguns dos melhores estão dentro da sub-região de Pessac-Léognan (terra do Château Haut-Brion) e perduram por uma década ou mais, com louvor.

4 - CHARDONNAY DA CALIFÓRNIA - fama dos brancos californianos nasceu há 40 anos, quando eles venceram alguns dos melhores franceses no Julgamento de Paris. Na época, o Chateau Montelena superou vinhos de Meursault, Bâtard-Montrachet e Puligny-Montrachet, por exemplo. Desde então, os norte-americanos vêm se especializando em Chardonnays. Com ajuda das barricas de carvalho, seus brancos ganham longevidade. Napa Valley e Sonoma (onde estão os dois Chardonnays mais caros dos Estados Unidos – o Marcassin Estate e o Peter Michael) possuem ótimos exemplares que podem evoluir de cinco a 10 anos sem problemas. Mas há quem defenda que eles suportam ainda mais tempo....

Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinhos-brancos-podem-envelhecer-com-classe_10901.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 07/03/2019).