



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**AZEITONA NÃO É TUDO IGUAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



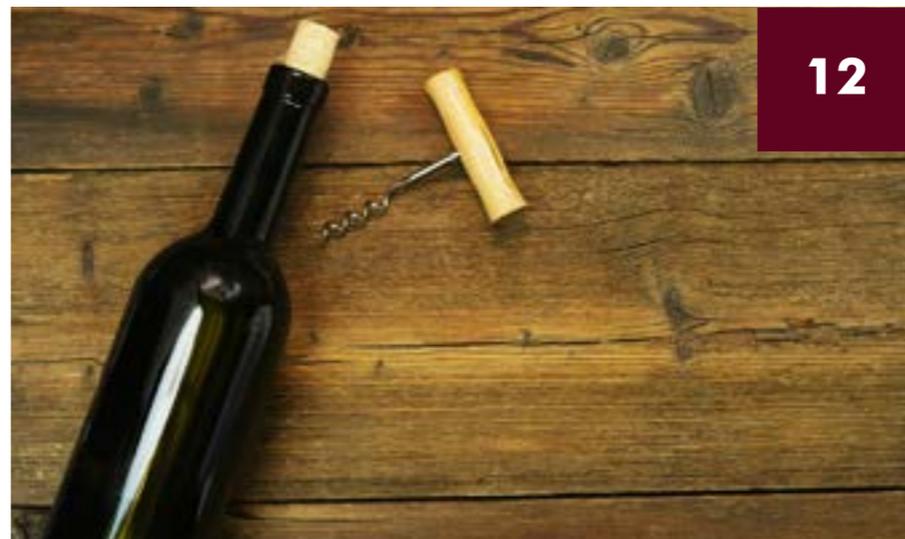
08

**AZEITONA NÃO É TUDO IGUAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"REJUVENESKER DO JEREZ" - POR JORGE LUCKI**



10



12

**"GAFE À MESA: QUANDO UM VINHO BARATO SE TRANSFORMA EM UM MOUTON ROTHSCHILD" - POR SUZANA BARELLI**

03 **VINHO DA SEMANA**

08 **ARTIGO**

10 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGENS**

15 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

\*\* A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

## VEREDA DEL ANGOSTO DOP 2017 – VALENCIA - ESPANHA

Feito com as uvas Monastrell, esse vinho tinto é produzido na Espanha na região de Valencia pela vinícola Viveros Cambra. As uvas são colhidas manualmente e mecanicamente, para, em seguida, ser pressionado suavemente. O mosto é macerado durante 5 dias a 5 °C de temperatura controlada. A fermentação é realizada em barris de aço inoxidável a uma temperatura controlada de 24 a 26 °C, com adição de leveduras. Em seguida, uma segunda maceração é conduzida durante um período de 10 dias, seguido de fermentação malolática em barris de carvalho francês. O vinho é envelhecido em barris de carvalho, seguido por um período de evolução na garrafa.

**Corte de uvas:** 100% Monastrell (Mourvèdre).

**Notas de Degustação:** Cor rubi de boa intensidade. Aromas de frutas vermelhas e escuras, com toques de especiarias e leve tostado. Paladar macios, com acidez harmoniosa, leve tostado. A ficha técnica diz que passa 14 meses em barricas de carvalho, mas deve ser de segundo uso, para afinar os taninos. Passa 6 meses em garrafa antes de vir ao mercado. Um vinho fácil de beber.

**Estimativa de Guarda:** Já pode ser bebido e creio que vai bem por mais 4 anos, evoluindo sua complexidade.

**Reconhecimentos internacionais:** 92 pontos James Suckling.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com Patés, Cordeiro assado com batatas rústicas, chouriço ibérico, paella, queijos leves e de médio corpo. Harmonizou perfeitamente com um carpaccio.

**Serviço:** servir entre 14 e 16°C

**Faixa de Preço - \$\$\$**

**Onde Comprar: WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100**



## CHATEAU L'ISLE FORTE 2016 – BORDEAUX SUPERIEUR - GRAND VIN DE BORDEAUX – FRANÇA

A história do Château l'Isle Fort está intimamente ligada a Henri IV. De fato, há mais de 400 anos, a propriedade recebeu o rei da França por várias semanas. Desde 2000, o Château está sob administração de Sylvie Douce e François Jeantet, que imediatamente renovaram completamente a propriedade. Possuem aproximadamente 8 hectares de vinhedos, e seus vinhos são supervisionados por Stéphane Derenoncourt, enólogo do famoso Canon-LaGaffelière. 50% do vinho estagia entre 12 a 14 meses em barricas de carvalho.

**Corte de uvas:** corte típico de Bordeaux com 50% Merlot, 30% Cabernet Franc e 20% Cabernet Sauvignon.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro, viláceo. Aromas de frutas vermelhas maduras, como cerejas, framboesas, ameixas e cassis, notas herbáceas, de especiarias, como pimenta, cravo da Índia, além de toques defumados, tostados, de café e baunilha. Amadurece durante 12 meses, sendo 50% em barricas de carvalho. Complexo, esse vinho mescla fruta e madeira de uma forma muito elegante tanto no aroma quanto no paladar. Taninos macios, com corpo médio e boa persistência, com final de boca marcado por frutas vermelhas maduras, especiarias, e toques de café e baunilha.

**Estimativa de Guarda:** é um vinho para beber tendo uma segunda garrafa à mão. Creio que aguenta pelo menos 3 anos mais.

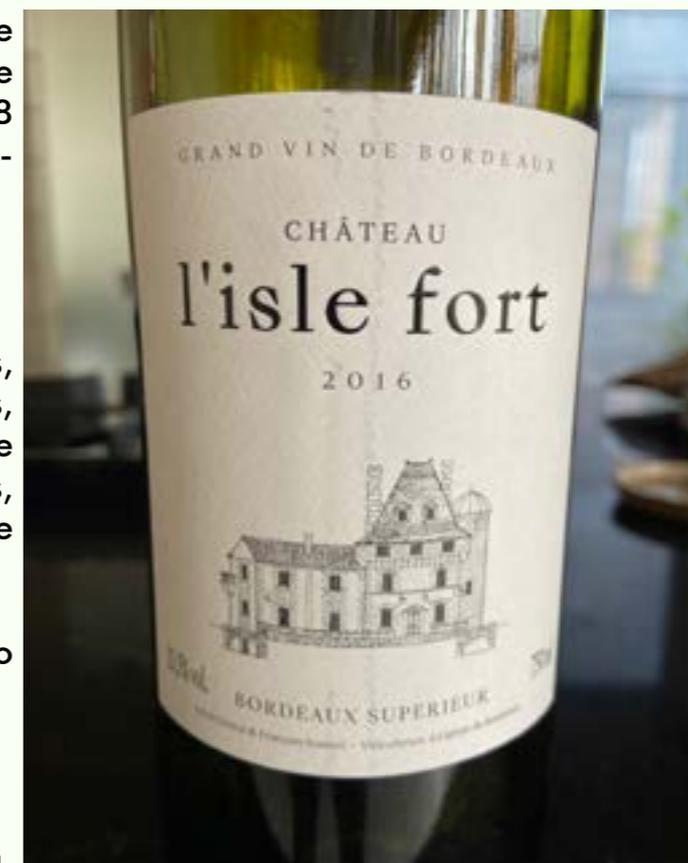
**Reconhecimentos internacionais:** 92 pontos James Suckling.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, cordeiro, carnes suínas, preparações a base de funghi, além de queijos maduros e embutidos.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C

**Faixa de Preço - \$\$\$**

**Onde Comprar: WORLD WINE - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407**



## CHATEAU PEZAT 2015 – GRAND VIN DE BORDEAUX – FRANÇA

Aos 35 anos de idade, o inglês Jonathan Maltus decidiu deixar a carreira de engenheiro para se tornar viticultor em Saint-Émilion. Em 1994, adquiriu o Château Teyssier, um Grand Cru que remonta aos anos 1700. Agregou diversos pequenos vinhedos em locais privilegiados da denominação e construiu uma vinícola de última geração, onde produz uma gama invejável de vinhos. Jonathan Maltus ficou famoso durante o movimento de “garage” que cresceu em torno de Saint-Émilion nos anos 1990. Impulsionado pela democratização da margem direita por Robert Parker Jr., vinicultores com recursos inferiores aos Crus Classés competiram fazendo vinhos modernos em estilo. O vinhedo do Château Pezat está localizado próximo a Saint-Émilion, perto de Branne. As vinhas são conduzidas pelo sistema Double Guyot, os galhos secundários são removidos, as plantas são desfolhadas e os cachos são raleados, a fim de obter um menor rendimento. Rendimento dos vinhedos 45 hl/ha.

**Corte de uvas:** um Bordeaux típico da margem esquerda com 85% Merlot e 15% Cabernet Franc

**Notas de Degustação:** Cor rubi clara e cristalina, típica da Pinot. Aromas com boa intensidade de frutas vermelhas e escuras (framboesas, cerejas e ameixas), notas de couro, algo de terra e folhos em decomposição, boa complexidade, toques tostados do estágio em barrica. No paladar de boa acidez, os taninos são macios, sedosos, com médio corpo e final fresco e muito agradável.

**Estimativa de Guarda:** é um vinho para beber tendo uma segunda garrafa à mão. Creio que aguenta entre 3 a 4 anos mais.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, cordeiro, carnes suínas, preparações a base de funghi, além de queijos maduros e embutidos

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C

**Faixa de Preço - \$\$\$**

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



## CHATEAU FOURCAS HOSTEN 2008 – GRAND VIN DE BORDEAUX – FRANÇA

Há quase duzentos anos, a sólida reputação do Château Fourcas Hosten se baseia em um terroir muito particular que está na origem do equilíbrio de seus vinhos. Sua vinha é plantada com 45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc. O Château Fourcas Hosten está localizado no coração da pequena aldeia de Listrac, em um esplêndido parque de 3 hectares. Desde 2006 é propriedade dos irmãos Renaud e Laurent Momméja, membros da Union des Grands Crus de Bordeaux, que deram um ar de modernidade ao Chateau com a renovação das caves em 2008, da adega e de algumas parcelas das vinhas. Atualmente, 36Ha de videira estão em produção dos 47Ha que compõem a propriedade como um todo. Novos plantios foram sendo feitos até 2018. O Château Fourcas Hosten é para muitos, a magia da metamorfose da fruta madura em um grande vinho a cada ano. Testemunho do que a natureza consentiu em dar e de todos os cuidados que recebeu. Uma mistura de dois terroirs complementares (argila-calcária, cascalho dos Pirinéus), o Château Fourcas Hosten oferece o equilíbrio gourmet de frutas crocantes no ataque na sua juventude e uma boca complexa com uma textura aveludada na sua maturidade.

**Corte de uvas:** corte de uvas reflete o plantio da vinha com 45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc.

**Notas de Degustação:** Bela cor granada. Aromas de couro, defumados, toques terrosos, nota de chocolate e café. Na boca se mostra denso, com taninos macios com belas especiarias num final complexo, mesclando a madeira e especiarias como aniz estrelado de forma muito elegante. Boa persistência em boca, revelando um final gostoso

**Estimativa de Guarda:** Está pronto e creio que foi aberto num momento apropriado. No limite aguentaria mais 2 anos. A janela de degustação indicada é entre 2013 a 2023.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, cordeiro, carnes suínas, preparações a base de funghi, além de queijos maduros e embutidos.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C

**Faixa de Preço - \$\$\$**

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



# AZEITONA NÃO É TUDO IGUAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Da mesma forma que nos vinhos, as diferentes características de cada variedade de azeitona dão um toque especial à cada óleo de oliva. Diferentemente do que muitos pensam, as azeitonas não se diferem apenas em verdes e pretas, ou seja, não é só em seu ponto de maturação que elas variam.**

**O alimento é milenar e a oliveira começou a ser plantada na Ásia Menor. O uso do azeite é antigo, por volta de 3000 anos a.C. a oliveira já era cultivada e o alimento era utilizado pelos povos da Mesopotâmia como um protetor do frio. Provavelmente a cultura do azeite foi difundida pelas regiões mediterrâneas por meio dos gregos e fenícios. No século 16 A.C, os fenícios levaram o azeite para Grécia e o cultivo da oliveira passou a ganhar importância a partir do século 4 A.C.**

As palavras azeite e azeitona vieram no século XIII do árabe – respectivamente, de **az-zayt** e **az-zaytuna**, de idêntico significado. No entanto, a cultura do azeite é imemorial, perdendo-se nas brumas da pré-história. O termo em latim oleum e o grego élaion, “óleo”, são ligados a oliva e elaía, “azeitona; oliveira”.

Existem milhares de cultivares de oliva, distribuídos ao longo do Mediterrâneo (onde se produz cerca de 95% da produção mundial), e também do resto do mundo. Alguns deles encontrados basicamente em uma só região, em seu terroir nativo. Só na Itália existem mais de 700 tipos diferentes e cada um transfere para o óleo um caráter único.

Chamado de “ouro líquido” pelos mediterrâneos, o azeite é um excelente aliado para combater doenças cardiovasculares, prevenir câncer e diabetes, fortalecer os ossos, melhorar o funcionamento do cérebro e emagrecer. Uma pesquisa publicada no New England Journal of Medicine comprovou que a dieta mediterrânea, cuja base é o azeite de oliva extravirgem, castanhas, peixes e vegetais, é capaz de reduzir em 30% o risco de doenças cardiovasculares.

Isso porque o azeite de oliva não só ajuda a diminuir o mau colesterol (LDL) como aumenta o bom colesterol (HDL). Isso ocorre graças a presença de antioxidantes e gordura monoinsaturada ômega-9.

As azeitonas se diferem em tamanho e forma. Oliveiras mais primitivas, por exemplo, produzem pequenas frutas com pouca polpa e caroços grandes. Já os cultivares utilizados para azeitonas de mesa possuem uma polpa mais suculenta, mas não produzem muito azeite.

A escolha de um cultivar e o ponto de maturação em que este é colhido está diretamente relacionado com o resultado do óleo e sua biodiversidade também tem importância. A mesma variedade da azeitona cultivada em diferentes locais possui resultados distintos. A Arbequina, por exemplo, é muito plantada na Andaluzia, mas torna-se um azeite muito mais aromático na Catalunha. Situação semelhante ocorre com os óleos elaborados a partir da variedade Leccino, que são mais ricos na região da Puglia do que na Toscana.

Ainda que o azeite seja elaborado da mesma maneira, com olivas cultivadas do mesmo modo e colhidas nas mesmas condições, as diferentes características de cada variedade de cultivar utilizada teriam como resultado óleos de oliva extravirgem muito distintos, com as características de cada fruto extremamente evidenciadas.

O alimento só pode ser considerado azeite de oliva se for obtido exclusivamente a partir da azeitona, sem misturas de outros óleos. O azeite virgem é obtido por meio de processos mecânicos ou físicos feitos em condições que não alteram o azeite e que não tenha sofrido tratamentos além da lavagem, decantação, centrifugação e filtração.

Alguns especialistas defendem que o azeite deve ser consumido apenas em finalizações de pratos, como para temperar a salada ou os legumes cozidos. Isto porque, ao serem expostos a altas temperaturas, os ácidos graxos deste óleo iriam se modificar e virar gorduras trans.

Assim, os riscos do consumo do azeite aquecido seriam todos aqueles causados pelo consumo de gorduras trans, inclusive o aumento da prevalência de doenças cardiovasculares.

Por outro lado, outros profissionais da saúde argumentam que o tempo em que o azeite fica exposto ao fogo não é o suficiente para que ele perca todos os seus nutrientes e que é melhor cozinhar com ele do que com outras gorduras menos saudáveis, como o óleo de soja.

## Os tipos de azeites:

**Azeite extravirgem** - Um óleo saboroso com acidez, demonstrada em ácido oleico, não superior a 1%. Ele é a melhor opção ao organismo, pois possui mais fitoquímicos com propriedades antioxidantes.

**Azeite virgem** - Possui sabor e aroma marcantes e tem acidez, demonstrada em ácido oleico e não superior a 2%.

**Azeite virgem corrente** - Tem gosto agradável e apresenta maior acidez, demonstrada em ácido oleico não superior a 3,3%.

O azeite refinado é produzido pela refinação do azeite virgem. O azeite puro, mais barato, porém com o mesmo valor nutritivo, é uma mistura de azeite refinado e virgem. São necessárias de 1300 a 2000 azeitonas para produzir 250 mililitros de azeite.

A seguir, citamos algumas variedades de azeitonas e as características dos azeites produzidos a partir delas. Assim como nos grandes vinhos, bons azeites extravirgem são resultado da mistura de duas, três ou até mais variedades, resultando em um óleo muito equilibrado. Os azeites monovarietais, no entanto, fazem muito sucesso hoje no mercado, para harmonizar com diferentes pratos. A degustação destes é muito importante para se conhecer as diferentes características que cada cultivar pode ter, comparando os monovarietais com os blends, e encontrando o seu paladar ideal.

**Arbequina** - Um dos cultivares mais conhecidos é originário de Arberca, na Catalunha, daí seu nome arbequina. É um azeite de caráter frutado e fresco, possui notas de alcachofra e tomate. Tem atributos equilibrados, com sabores mais verdes e picantes quando colhidas verdes, e mais doces quando mais maduras.

**Coratina** - Tem seu nome relacionado a Corato, cidade próxima a Bari, na Itália. É a oliva mais importante da região da Puglia e muito encontrada no sul do país.

Também é encontrada no Novo Mundo, mais especificamente na Argentina e Austrália. Seu óleo é muito frutado, amargo e picante; além de rico em polifenóis, o que o torna muito estável.

**Cornicabra** - Nativa de Castilha La Mancha, tem seu nome derivado de seu formado, que nos remete ao chifre da cabra. É um azeite que vai do doce ao amargo, com notas de folhas verdes. É também muito estável graças ao seu teor elevado de ácidos graxos monoinsaturados.

**Galega** - Essa variedade representa quatro quintos das olivas cultivadas em Portugal. Seu óleo possui aromas frutados e suave sabor de frutos verdes e notas amendoadas. Não é um azeite muito estável, com tendência de se deteriorar rapidamente.

**Frantoio** - Cultivar italiano, originário da Toscana, é um dos mais apreciados em seu país nativo. Muito plantado na Argentina e Chile, sendo também popular na Califórnia, Austrália e Nova Zelândia. São colhidas principalmente na metade de seu estágio de maturação, quando estão mudando de cor. Resulta em um azeite muito frutado e aromático, equilibrando picância e amargor. Quando colhido tardiamente, é mais suave, adocicado com notas amendoadas.

**Hojiblanca** - Seu nome provém de sua folha, clara e metálica. Muito encontrado na Andaluzia, sua composição é nutricionalmente ideal, porém de baixa estabilidade. Possui uma vasta gama de sabores, com notas mais doces, aromas de erva fresca, com um toque de picância e de amêndoas.

**Koroneiki** - Representando dois terços das olivas gregas, a Koroneiki é principalmente encontrada em regiões costeiras, onde o clima é mais ameno. Seu óleo é frutado, com toques de maçã verde e grama, possui picância presente e um leve amargor.

**Picholine** - Cultivada na região de Languedoc, Córsega e Provence, é considerada a melhor oliva francesa tanto para o azeite quanto para a mesa. Seu azeite possui notas amargas, é muito frutado e, por vezes, um pouco picante.

**Lechin de Sevilla** - Encontrada nas províncias de Sevilha, Córdoba, Cadiz, Málaga e Huelva, seu nome refere-se à cor esbranquiçada de sua polpa e de seu mosto, muito oleoso, lembrando leite. É um azeite instável, fluido com aroma equilibrado de ervas. Seu sabor é um pouco amargo e picante, com notas amendoadas.

**Picual** - É a oliva que mais se prolifera pelo mundo e representa cerca de metade das oliveiras espanholas e 20% do resto do planeta. Seu óleo é rico em ácidos graxos e em antioxidantes naturais. A grande presença de polifenóis o tornam um dos azeites mais estáveis.

Em geral, possui aroma frutado dependendo muito do local onde se encontra cultivado. Quando provém de planícies, são mais amargos e picantes. Os vindos de regiões montanhosas são mais adocicados.

**Leccino** - Originária na Toscana, espalhou-se rapidamente pela Úmbria, sendo hoje plantada por toda a península italiana.

Ela se adapta muito bem a diferentes condições de cultivo, tendo seu melhor tempo de colheita quando os frutos ficam arroxeados. O óleo é delicado, com toques amargos e picantes, e às vezes doces.

**Picudo** - Além desta nomenclatura recebe outros nomes, sendo o mais curioso "pajarero", que seria alguma coisa parecida com passarinho, em português. Devido à sua doçura, os pássaros bicam o fruto quando está maduro. Encontrada nas províncias de Córdoba, Granada, Málaga e Jáen. É um azeite muito sensível à oxidação e muito equilibrado quanto às suas características organolépticas, com notas adocicadas, de frutas exóticas, maçãs e amêndoas.

**Quantidade recomendada de consumo de azeite** - A quantidade recomendada de azeite de oliva são duas colheres de sopa por dia, o equivalente a 30 gramas. O melhor é que o azeite seja a sua fonte de gordura diária ao invés da margarina, manteiga ou maionese, pois esses alimentos não possuem as gorduras monoinsaturadas presentes no óleo das oliveiras e tão benéficas ao organismo.

**Diferente do que se diz em relação ao vinho, quanto mais jovem o azeite for, melhor para o consumo.** Muitas de suas propriedades são termo e fotossensíveis, ou seja, oxidam-se na presença de calor e luz. É importante ficar atento para a data de validade e não deixá-lo próximo do fogão quando for cozinhar, a fim de evitar que ele aqueça e perca propriedades. O mesmo vale para a embalagem: quando ela é de aço ou de vidro escurecido, evita a passagem de luz e preserva os compostos benéficos !!!!.....Saúde !!! (baseado em artigos da Internet)

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

## “REJUVENESCER DO JEREZ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 30/10/2020

Lançada em 2014, a International Sherry Week (ISW) deste ano acontece de 2 a 8 de novembro: uma semana inteira para celebrar, mundialmente, essa notável especialidade do sul da Espanha.

Desde meados dos anos 90 a Espanha tornou-se referência em matéria de alta gastronomia, abrindo horizontes e influenciando cozinhas das mais diversas tendências. Foi nessa época, também, que os vinhos espanhóis renasceram após anos de letargia - começou com Ribera del Duero e Priorato, o que fez com que Rioja despertasse e o movimento se espalhasse pelo país. Curiosamente (e infelizmente), Jerez fez o percurso inverso: com reputação em alta por volta de 1980, quando eram comercializados cerca de 150 milhões de litros por ano, as vendas e a imagem começaram a desabar progressivamente (hoje o volume anual está em 30 milhões) devido à desastrosa política comercial de uma única pessoa, José María Ruiz Mateos, que montou um império se beneficiando das ligações com o “generalíssimo” Francisco Franco e se apropriou de 18 bodegas na região, fechando contratos de fornecimento de longo prazo a preços aviltados com uma rede inglesa, o que provocou uma crise sem precedentes em toda a cadeia vitivinícola da região.

Tratando-se de um produto singular, impossível de ser reproduzido fora de sua região de origem, é possível que o jerez, mais dia menos dia, saísse da fase sombria em que se encontrava e recuperasse seu tempo de glamour. Ainda assim, era preciso um empurrão e ele veio através do projeto Equipo Navazos, que fez os mais importantes críticos de vinhos, espanhóis e internacionais, voltarem a atenção para a região de Jerez, conseguindo mostrar que seus jerezes (e os de outras bodegas que seguiram seu caminho) estavam no mesmo nível dos grandes rótulos do planeta.

O projeto Navazos nasceu com Jesús Barquín, professor de criminologia da Universidade de Granada, e Eduardo Ojeda, diretor técnico do Grupo Esteves, um dos mais importantes produtores de Jerez, que tem, entre outras marcas, o La Guita, manzanilla líder do setor, e a conceituada gama Valdespino. Embora trabalhando em mundos opostos, ambos compartilhavam a mesma paixão por jerez, que se intensificou a partir de 2002, quando Barquín passou a alugar uma casa para passar as férias de dezembro com a família em Sanlúcar de Barrameda, centro da produção de manzanillas. Em finais de 2005, os dois foram visitar a Sánchez Ayala, uma pequena bodega, localmente chamada de “almacenista”, em que produtores “criam” – fazem todo o sistema de “criadera” - e vendem seus vinhos para as grandes casas, entre elas a Valdespino, que Ojeda comandava. Havia, segundo eles, manzanillas e amontillados incríveis, praticamente intocados há 25 anos.

Jesús propôs ao companheiro comprar uma “bota” (barril) para consumo próprio e dividir com os amigos. Provaram várias botas até elegeram aquelas de onde tirariam certa quantidade de cada para completar os 500 litros que representa um barril cheio. Isso deu cerca de 700 garrafas que foram repartidas entre amigos. Entre eles Pitu Roca, do triestrelado restaurante El Celler de Can Roca e Quim Vila e Ramon Coalla, dois respeitados distribuidores de vinhos, de Barcelona e Astúrias, respectivamente. Eram garrafas legalizadas, com selo do Conselho Regulador, e constava no contrarrótulo que era para consumo particular e não poderia ser comercializado. Para identificá-lo – o primeiro foi um amontillado - chamaram de “La Bota nº 1 de Amontillado”. Deu certo e foram em frente, daí nascendo La Bota nº 2 de Fino e La Bota nº 3 de Pedro Ximenez. A aventura foi ganhando corpo e fã, incitando o grupo original a alargar um pouco seus limites e comercializar os excedentes. Hoje, suas escassas garrafas - estão na Bota nº100 - são disputadas por uma elite de conhecedores e consumidores de grandes vinhos.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/international-sherry-week-celebra-especialidade-do-sul-da-espanha-sembarreira.ghtml>

## “UMA PAUSA PARA FALAR DE DUAS QUINTAS NO MÊS DE PORTUGAL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 30/10/2020

Antes de terminar a série de artigos sobre o norte da Espanha, faço uma interrupção para falar de Portugal. O mês de outubro foi repleto de eventos em torno dos vinhos portugueses no Brasil, segundo país do qual importamos mais vinhos. Entre 23 e 25, ocorreu uma série de encontros virtuais com produtores e críticos portugueses, seguintes a envios de vinhos para todo o Brasil. Paralelamente, até este domingo (1º/11), as redes de supermercados e o e-commerce estão oferecendo uma série de promoções para os rótulos da terrinha.

Acabo de participar também de dois eventos promovidos pela Importadora Wine Lovers com produtores portugueses da região de Trás-os-Montes e do Douro, ambas das quais trago belíssimas recordações. Como muitos brasileiros, tenho antepassados portugueses – o bisavô paterno de minha mãe era português e, embora não tenha havido continuidade na relação social com a parte familiar que ficou em Portugal, sabia-se que ele veio da região de Trás-os-Montes. Assim, fui com minha mãe numa viagem rumo ao norte de Portugal, tentando farejar as nossas origens.

Confesso que eu farejava vinho, mas queria tentar proporcionar à minha mãe o contato mais próximo com a sua cultura ancestral. Foi quando descobri que havia uma cidade que se chamava Vila Pouca de Aguiar em Trás-os-Montes. Nos dirigimos a essa cidadela muito curiosa e, em poucas horas de estadia, conseguimos identificar escola, Centro Cultural e comércios que levavam o nome Aguiar – tudo parecia familiar e minha mãe foi ao delírio!!!

Em algum momento da live com o enólogo Amílcar Salgado, da Quinta de Arcossó, eu contei que havia estado lá e ele me revelou que a vinícola estava a poucos quilômetros de Vila Pouca de Aguiar. A região de Trás-os-Montes fica no Nordeste de Portugal, acima do Douro – é muito famosa pela produção de azeites, mas os seus vinhos ainda são pouco encontrados por aqui. O Rio Douro corta o norte de Portugal, e a Quinta de Arcossó está em um dos afluentes do Douro, numa parte muito montanhosa, com altitudes no entorno acima de 1.200m, onde as amplitudes térmicas são superiores às da região do Douro. Essa alta amplitude térmica imprime características particulares às vinhas, já que suas maturações são lentas e intensas. “A potência é domesticada, e os vinhos ganham mais energia”, cita Amílcar.

O primeiro vinho servido foi o Quinta de Arcossó Branco, um corte que alia a acidez da Arinto à fruta da Fernão Pires, suas castas principais. O vinho passa 6 meses em barrica, onde é aplicada a técnica de bâtonnage, visando reforçar sua complexidade aromática e volume. O resultado é um vinho bem aromático, com notas florais e frutadas. Na boca, um ataque fresco e caloroso, com um final longo de fruta madura tropical.

O segundo vinho foi o Padrão dos Povos 2013, um corte com 40% de Tinta Roriz, 40% de Tinta Amarela e 20% de Touriga Franca (uvas típicas do norte de Portugal) – um tinto de entrada com ótimo custo/benefício. Os vinhos tintos são pisados a pé em lagares de inox. Segundo o enólogo, a pisa mecânica não consegue substituir o movimento manual; a pisa é mais lenta do que a mecânica e preserva melhor os sabores.

O terceiro vinho foi o Quinta de Arcossó Reserva 2009 e inclui ainda a Touriga Nacional em seu corte. É um tinto potente e muito macio, que já conta com 11 anos e continua intacto, com madeira bem integrada.

A segunda live foi com o enólogo João Menéres, da Quinta do Romeu – enólogo jovem e devotado, da quarta geração de uma família que se estabeleceu no Douro em 1874. Chegaram em busca de matéria prima para fabricação de cortiças e acabaram descobrindo as outras riquezas do Douro. Atualmente produzem vinhos, azeites e cortiças. A Quinta do Romeu recomeçou a viticultura em terrenos do Douro arrasados pela filoxera e, desde o início, moldou sua produção de forma autossustentável, estabelecendo as bases para a atual agricultura biodinâmica, certificada pelo selo Demeter, da qual João é um fervoroso adepto.

A Quinta do Romeu fica a nordeste do Douro Superior – parte mais continental, com grande altitude e clima extremamente seco. O inverno ali é mais longo, e a maturação das uvas ocorre duas a três semanas mais tarde do que em Régua (Baixo Corgo) e Pinhão (Cima Corgo) – regiões centrais da viticultura do Douro. A maturação fenólica tardia ocorre em dias mais curtos, com noites mais frias e variações entre 12° e 30°C. Os vinhos apresentam uma mistura perfeita entre potência e frescor, mantendo certa austeridade e um estilo bem purista – uma metáfora perfeita da natureza selvagem do Douro, domada com muita precisão e harmonia pelas mãos do homem.

Desta vez, foram degustados também um branco, recém-chegado ao Brasil e dois tintos – o vinho de entrada, Moinho do Gato 2015, e o Quinta do Romeu Reserva 2014, vinho requintado, que merece ser oxigenado para mostrar a finesse da sua trama de sabores, taninos e acidez, que vão sustentar por muitos anos a longevidade deste produto de terroir.

A Wine Lovers está disponibilizando kits com descontos de vinhos das duas Quintas em seu site e, caso utilizem o cupom MIRIAMAGUIAR nas compras, o leitor poderá obter ainda mais 10% de desconto em qualquer produto. Este link pode facilitar a compra: <https://olhar.site/?wine-lovers-maguiarvinhos-eper2....> Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/uma-pausa-para-falar-de-duas-quintas-no-mes-de-portugal>

## “GAFE À MESA: QUANDO UM VINHO BARATO SE TRANSFORMA EM UM MOUTON ROTHSCHILD” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 01/11/2020

No restaurante Balthazar, em Nova York, um casal pediu um vinho de US\$ 18 e bebeu um Mouton Rotschild de US\$ 2 mil. A história viralizou na internet. Mas o erro não é tão raro. Sommeliers brasileiros contam ao NeoFeed histórias de trapalhadas semelhantes.

Em uma noite no Balthazar, um dos restaurantes mais badalados de Nova York, quatro empresários de Wall Street pediram um Château Mouton Rothschild 1989, o vinho mais caro na casa, listado a US\$ 2.000. Na mesa ao lado, um jovem casal escolheu o rótulo mais barato da carta, um pinot noir, vendido por US\$ 18.

Os dois vinhos foram decantados e, por um erro de serviço, foram servidos trocados. Os investidores, sem saber que estavam degustando um vinho baratinho, elogiaram o “frescor” do Mouton Rothschild, um dos cinco únicos Premier Cru de Bordeaux.

Sem a influência da marca, eles não perceberam que estavam degustando um pinot noir (que é a uva tinta da Borgonha) de uma safra recente e não um vinho elaborado com cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc (as variedades desse Bordeaux) e com esperados aromas de evolução.

A história aconteceu no longínquo ano 2000, mas só foi revelada agora pelo restaurateur Keith McNally, famoso por seus restaurantes no centro de Nova York, em uma postagem recente em seu Instagram.

A história, desde então, está correndo o mundo. McNally conta que, quando o erro foi descoberto, não havia o que fazer. Sua decisão foi não cobrar pelas garrafas, o que deixou as duas mesas felizes – principalmente o casal que esperava degustar um vinho barato.

Mas será que trocar garrafas é algo comum no mundo dos restaurantes? Esse erro não é comum, mas, infelizmente, acontece nas melhores casas. “Já aconteceu comigo”, confessa Gianni Tartari, sommelier com 30 anos de atuação e duas vezes eleito o melhor sommelier do Brasil.

Quando Tartari trabalhava no Ristorantino, no bairro dos Jardins, em São Paulo, ele atendeu um cliente que trouxe um Bordeaux de primeira linha. A mesa ao lado pediu um tinto menos complexo, mas que também precisava ser decantado. Em decantares iguais, os dois vinhos foram colocados no mesmo aparador.

Normalmente, este aparador, explica Tartari, é dividido mentalmente em quatro e todos os funcionários sabem qual quadrante corresponde ao vinho de cada uma das quatro mesas da varanda do restaurante. Mas a ordem dos decantares foi mudada. Tartari só percebeu a troca quando foi repor as taças.

“Como a taça não estava 100% vazia, vi pela cor que tinha alguma coisa errada”, lembra Tartari. Sua postura foi retirar a taça, degustar os vinhos novamente, e refazer o serviço, então com o vinho correto. No fim, o cliente ganhou a sobremesa como cortesia.

O sommelier viveu outro episódio de troca de vinhos. Mas dessa vez o erro foi diferente. Quando dava consultoria ao restaurante de um hotel cinco estrelas de São Paulo, um cliente pediu um vinho que o garçom entendeu como sendo o Château Mouton Rothschild, o mesmo que causou a gafe em Nova York.

O erro só foi percebido quando a conta chegou e o cliente questionou o seu valor. O “pobre” consumidor, na verdade, havia pedido o vinho argentino Caro, que custava na faixa de R\$ 700, e comentado que era uma parceria da argentina Catena com a família Rothschild.

Na verdade, a parceria da Caro é com a Catena e com o Château Lafite Rothschild. E não com o Château Mouton Rothschild. Lafite e Mouton pertencem a ramos diferentes da família Rothschild, que migrou da Alemanha para a França. Conclusão da história: o cliente pagou pelo vinho que pediu e a diferença foi completada pelo dinheiro dos 10% do serviço.

Nomes parecidos podem ser um perigo. A sommelière Gabriele Frizon lembra de abrir um Vega Sicilia Único, um dos mais cultuados rótulos espanhóis, da região de Ribeira Del Duero, quando o cliente tinha pedido, na verdade, um Vega Sicilia Valdueña 5º Ano, elaborado pela mesma vinícola. Entre os dois rótulos, há uma diferença significativa de valores. Atualmente, a Mistral vende o Vega Sicilia Único Gran Reserva por R\$ 4.997 e o Valbueña 5º Ano por R\$ 2.244.

Outra história que os sommeliers contam é de um Château Petrus, que foi aberto por engano em um sofisticado restaurante de um hotel de São Paulo. O cliente pediu um Château La Fleur-Petrus (R\$ 4 mil a safra de 2012 na World Wine), mas o sommelier entendeu como sendo o mítico Petrus, que custa US\$ 3 mil (R\$ 16,7 mil) a safra de 2017, no Wine-Searcher.

Ao ver todo o mis-en-scène para abrir o vinho, o cliente desconfiou que alguma coisa estava errada. Chamou o sommelier, mas neste momento a garrafa tinha acabado de ser aberta. O mal-entendido foi explicado e a solução foi fechar a garrafa imediatamente, para evitar que o oxigênio acelerasse a sua evolução.

O Petrus foi vendido em taça nos dias seguintes. Servido com coravin (um instrumento que permite servir doses individuais, sem comprometer a qualidade), quem provou garante que o vinho não perdeu a sua qualidade em taça... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/gafe-a-mesa-quando-um-vinho-barato-se-transforma-em-um-mouton-rothschild/>

## VAMOS A MONTANHA 2020 – FÓRUM ENOLÓGICO - 19 A 22 DE NOVEMBRO DE 2020



O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson.

A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008), coordenada por Germán Alarcón-Martín.

A trilogia seguinte (2009, 2010 e 2011) foi para Campos de Jordão (SP), sob a liderança de Luiz Otávio Peçanha. A partir de 2012 mudou de rumo, indo para as Praias de Natal, sob a coordenação do Erich Rodrigues, e transformado o VAM 2012 e 2013 em VAP

– “Vamos a Praia”. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás, no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos sobre a batuta do confrade Antônio Matoso.

Em 2016 e 2017 o evento partiu para Garibaldi, em meio a uma paisagem incrível de vinhedos, muito charme e todas as delícias da Serra Gaúcha, sob o comando de Paulo Mazon (2016) e de Maria Amélia Duarte Flores (2016 e 2017). Finalmente, em 2018 e 2019 migramos para a Serra da Mantiqueira, realizando o XIX e o XX (um grande marco) na cidade de Penedo sob a coordenação de Ligia Peçanha.

**Como Funciona** - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de congraçamento: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, na sexta-feira, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento), no Sábado à noite. Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

**VAM 2020** - Agora nesta nova fase, o VAM vai retornar a uma região vinícola e visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas. Neste ano, o evento capitaneado por Alberto Cury. Será um evento para conhecer os Vinhos de Altitude e as paisagens da Serra Catarinense.

A programação principal acontecerá de 19 a 22 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 18 e 19 de novembro, e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 22 a 29 de novembro.

As inscrições já estão abertas! Os valores e a programação detalhada você pode consultar no link a seguir: [VAM2020 – Site Oficial](http://VAM2020-Site Oficial).

**Vamos à Montanha 2020 - De 19 a 22 de Novembro 2020.**

Para Inscrição e demais informações, fazer contato por **Whatsapp: (47) 99984-4390**, ou pelo e-mail: [vamosamontanha@yahoo.com](mailto:vamosamontanha@yahoo.com)

Maiores informações: [app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site](http://app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site)

**PósVAM** - O PósVAM vai acontecer entre 22 a 29 de novembro, com tema “Vamos aos Planaltos Catarinenses e Paranaenses”, subindo desde São Joaquim, para Treze Tílias e terminando em Curitiba. Para mais informações acesse: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site/embed/RoteiroP%C3%B3sVAM16Ago.pdf>

A coordenação é diretamente pela **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas. | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 |

Para Inscrições, Informações e Contato: <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

**INFOS & RESERVAS:** Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato:

[fit1@zenithe.tur.br](mailto:fit1@zenithe.tur.br) | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

## ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2021 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).



A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.

Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DE 100

A Revue du vin de France já não classifica vinhos em 20, mas agora em 100. Por que tal desenvolvimento? Avaliar vinhos em 100 é, antes de tudo, acompanhar os tempos. Surgida na década de 70, a classificação em 100 conquistou o mundo. De Tóquio a Londres, passando por Moscou e Joanesburgo, os vinhos em todos os lugares são avaliados em 100. E o RVF, seu RVF, mesmo que defenda uma certa abordagem do vinho, digamos francês, não sente a vocação de um Robinson em sua ilha deserta, quaisquer que sejam os talentos do herói de Daniel Defoe. Essa mudança abre novos horizontes. Porque a globalização já não é uma miragem, é uma realidade, principalmente no mundo do vinho.

Vamos entrar em detalhes por um momento. E vamos nos colocar no lugar de um viticultor do Vale do Ródano, feliz com o 15/20 concedido por La RVF por seus vinhos Grenache cuvée Vieilles. Ele liga para seu importador americano para lhe contar as boas notícias. Problema: nos Estados Unidos, um 15/20 não fala com ninguém. O importador agradece educadamente, mas pede uma conversão da pontuação em 100 para que ele possa falar sobre isso.

E é aqui que tudo se junta. Se você simplesmente multiplicar 15/20 por 5 para obter uma pontuação de 100, o reflexo de nove entre dez pessoas, você obtém 75/100. Aqui estamos: 15/20 é uma boa pontuação na França, mas 75/100 não vale nada nos Estados Unidos. A tabela de conversão abaixo corrige esse problema. A partir de agora, o RVF 15/20 é igual a 90/100. Um 18,5 / 20 é 97/100. E no topo da escala, 20/20 é 100/100. Graças a esta mesa de conversão dinâmica, o 15/20 que se tornou 90/100 pode ser entendido e transmitido em qualquer lugar do mundo, o que fortalecerá a influência de La RVF.

Recorde-se que La RVF, durante o século anterior, adaptou regularmente o seu método de avaliação da qualidade dos vinhos. Antes de escrever essas linhas, reservei um tempo para abrir nossas Tables de la Loi, a coleção de números de La Revue du vin de France desde 1927. O que dizem nossos arquivos? Bem, por muito tempo, dos anos 1920 aos 1970, La RVF comentou sobre vinhos sem classificá-los. "Não tem a aspereza que é tão comum nos vinhos desta safra. Encorpado, nervoso, mas com uma forma redonda e uma certa flexibilidade. Do buquê. Bela garrafa", lemos, por exemplo, de um Château'Enclos 1937 em La RVF no verão de 1954.

Em cada safra, o fundador Raymond Baudouin, Madeleine Decure ou o estudioso Professor Roger, as figuras do jornal, faziam questão de comparar a evolução do preço de compra da uva por quilo. Estes são os preços que distinguem as melhores denominações e fazem a sua reputação. Sem notas.

Depois de algumas tentativas esporádicas, só no final da década de 1980 a classificação dos vinhos foi sistematizada. Sem dúvida, sob a influência dos ingleses e americanos que acabaram de criar a Decanter em 1975, The Wine Spectator em 1976 e que imediatamente se tornaram grandes fãs da notação.

A avaliação quantificada dos vinhos é essencial muito rapidamente. Em 1990, La RVF avaliou em 10. Em 1995, a revista mudou seu método e avaliou os melhores vinhos com estrelas, entre 1 e 5 estrelas. Em 2008, o La RVF pontuou em 20. E hoje marcamos em 100. Esta evolução dá-me a oportunidade, caros leitores, de lembrar o compromisso que nos une. Apesar das mudanças de rating, a nossa filosofia permanece: encontrar e avaliar vinhos de qualidade, defender os interesses dos consumidores, com total independência. Porque os vinhos são como indivíduos: nem todos são iguais!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/des-notes-de-degustation-sur-100,4705561.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Denis Saverot – 28/10/2020)

Grille de conversion des notes

| NOTE SUR 20 | NOTE SUR 100 |
|-------------|--------------|
| 20          | 100          |
| 19,5        | 99           |
| 19          | 98           |
| 18,5        | 97           |
| 18          | 96           |
| 17,5        | 95           |
| 17          | 94           |
| 16,5        | 93           |
| 16          | 92           |
| 15,5        | 91           |
| 15          | 90           |
| 14,5        | 89           |
| 14          | 88           |
| 13,5        | 87           |
| 13          | 86           |
| 12,5        | 85           |
| 12          | 84           |

### A VERDADEIRA CRISE DO VINHO ESTÁ À NOSSA FRENTE

Desde o final da safra, a preocupação aumenta nos vinhedos franceses diante das novas medidas restritivas tomadas para fazer frente à retomada da

epidemia de Covid-19. “Como um corredor nos blocos de largada para começar economicamente, estou diante de um sinal vermelho, literalmente impedido de operar. Dê-me sinal verde para seguir em frente!” É nesses termos alarmistas que Jean-Marc de Crozals, enólogo do Domaine des Homs na denominação Minervois, visitou a Prefeita de Aude, Sophie Elizéon, na sexta-feira, 2 de outubro, durante sua turnê do vinho.

Desde o final da safra, a preocupação cresce nos vinhedos franceses diante de novas medidas restritivas tomadas para fazer frente à retomada da epidemia de Covid-19: o cancelamento das feiras de outono, o fechamento antecipado ou cafés-restaurantes completos e o estabelecimento de toque de recolher em vários departamentos ameaçam o futuro econômico das empresas no 4º trimestre.

Da região do champanhe às safras de Bordeaux, no final de junho, os viticultores já lamentavam uma perda de 62% do faturamento em três meses e meio (segundo a Federação dos Vinicultores Independentes) e uma queda nas exportações de 1,6 bilhão de euros (ou 26%, de acordo com a Federação dos Exportadores de Vinho e Bebidas espirituosas) devido à Covid-19 e às sanções americanas. E o pouco fôlego dos dois meses de verão, agora denominado de “retomada”, é insuficiente para elevar o fluxo de caixa... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-vraie-crise-viticole-est-devant-nous,4704586.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Idelette Fritsch – 27/10/2020).

### QUADRILHA QUE FALSIFICAVA SASSICAIA É DESMANTELADA NA ITÁLIA

Segundo a polícia italiana cerca de 700 garrafas eram vendidas por mês. Icônico vinho era falsificado na Itália e vendido ao mundo todo. A polícia italiana desmantelou uma quadrilha que falsificava garrafas do icônico Sassicaia.

A operação iniciou em 2015 quando foi encontrada uma caixa do vinho no acostamento de uma estrada na Itália, fato que gerou uma investigação e levou a prisão de dois suspeitos. Eles estavam em um depósito na posse de milhares de garrafas safradas entre 2010 e 2015 e sendo preparadas para exportar para o mundo todo.

“Infelizmente, não é a primeira e não será a última vez que isso acontece” lamenta a coproprietária e embaixadora da família Tenuta San Guido, Priscilla Incisa della Rocchetta, produtora do vinho. “Agora foi a nossa vez, mas no passado isso já aconteceu com outros grandes vinhos italianos” completa.

Uma rede de fornecedores era utilizada pela quadrilha, o vinho vinha da Sicília, as garrafas da Turquia, rótulos, cápsulas, caixas e o papel para embrulhar as garrafas da Bulgária.

Pelas estimativas da polícia italiana a quadrilha já teria enviado cerca de 1.100 caixas do Sassicaia 2015 e faturado cerca de 2 milhões de Euros só em 2020.

Vale lembrar que as garrafas do Sassicaia são feitas com um sistema que permite o reconhecimento de falsificações, fato que ajuda o consumidor a não ser enganado.... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quadrilha-que-falsificava-sassicaia-e-desmantelada-na-italia\\_12588.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quadrilha-que-falsificava-sassicaia-e-desmantelada-na-italia_12588.html) (Fonte – Revista ADEGA – André de Faria – 01/11/2020).