



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



MASTER CLASS SUSANA BALBO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

MASTER CLASS SUSANA BALBO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"DEZ ESPUMANTES ROSÉ BRASILEIROS
PARA O DIA DOS NAMORADOS" - POR
MARCELO COPELLO**



08



10

**"REDESCOBRINDO O VINHO APÓS O
COVID-19" - POR ERIC ASIMOV**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

12 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 !

SUSANA BALBO TORRONTES BARREL FERMENTED 2018 – VALE DO UCO - ARGENTINA

Um vinho criado pela “Dama do Torrontes” chama a atenção, especialmente pelo fato de ter sido fermentado em barricas. Uvas com origem na Finca La Delfina, no vale do Uco, com fermentação e estágio de 4 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso. Leia mais sobre a escolha das barricas ideais para fermentar este vinho no artigo do Vinotícias e que conta a trajetória de Susana Balbo, uma líder dentro da indústria do vinho argentino.

Corte de uvas: 100% Torrontes.

Notas de Degustação: Cor amarela clara. Aromas delicados de flores típicas da casta, notas de frutas como maracujá azedo, cítricos como a lima, algo de lichia, nota de especiaria doce como baunilha e mel. Bela complexidade e toque de mineralidade. O paladar é elegante, reflete o floral e as frutas, boa acidez, final longo e bem equilibrado. Sendo fermentado em barril, este vinho contrasta com muitos outros rótulos dessa casta, pois a influência sutil do carvalho da barrica conferiu uma dimensão extra. As notas frutadas e sobretudo florais exuberantes características são atenuadas e combinadas com uma cremosidade de baunilha uma acidez bem equilibrada. Na minha opinião lembrou alguns brancos do norte do Rhône, num estilo bem elegante.

Estimativa de Guarda: entre 7 a 8 anos a partir da safra.

Reconhecimentos: Guia Descorchados - 93 pontos.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com pescados, frutos de mar, comida japonesa, chinesa, indiana e tailandesa. Harmonizou perfeitamente com a moqueca de camarões.

Serviço: servir entre 10 e 12°C.

Faixa de Preço - \$\$\$\$

Importado pela CANTU - Em BH – a CANTU é representada por Ana Paula Diniz – Supervisora da Cantu Importadora | Tel.: (31) 98876-0694.



ALVARINHO URBE AUGUSTA 2017 – SUB-REGIÃO DE MONÇÃO E MELGAÇO – DOC VINHO VERDE – PORTUGAL

A Alvarinho é uma das variedades portuguesas mais admiráveis, originária do noroeste da Terrinha. Dá corpo a vinhos únicos e facilmente identificáveis, de personalidade e temperamento forte. É uma casta vigorosa, que obriga a alguma prudência no controle do ímpeto vegetal, sendo, porém, uma casta pouco produtiva, com cachos pequenos e elevada proporção de sementes. É responsável pelo sucesso dos vinhos da sub-região de Monção e Melgaço. O Alvarinho proporciona vinhos com elevado potencial alcoólico, perfumados e delicados, com notas aromáticas de pêssego, limão, maracujá, lichia, casca de laranja, jasmim, flor de laranjeira e erva-cidreira. Tem um enorme potencial de envelhecimento, conseguindo viver em perfeita saúde até completar, pelo menos, dez anos de idade.

Vinho de cor citrina, fresco e comum a acidez típica. Apresenta aromas a frutos cítricos e maçã verde. Cheio de vivacidade, é equilibrado e delicado.

Corte de uvas: 100% Alvarinho

Notas de Degustação: delicioso vinho de cor amarela clara. Aroma cítrico, dando ideia de grande frescor, seguido de maçã verde. Na boca tem grande acidez, mas é ao mesmo tempo muito equilibrado e elegante. Belo fim de boca, persistente e com sabor de segundo gole imediato.

Estimativa de Guarda: é um vinho que já pode ser bebido, e creio que aguenta mais 1 ano.

Notas de Harmonização: um vinho muito versátil na harmonização, acompanha bem mariscos mais intensos, peixes mais consistentes na grelha e no forno, variados pratos de bacalhau, assim como diversas refeições de cozinha mediterrânica e internacional como algumas pastas, risotos de frutos do mar. Também irá bem com cozinha japonesa: sushi, sashimi, entre outros. Ficou perfeito com a lagosta e vieiras a moda provençal.

Serviço: servir entre 10 e 12°C.

Faixa de Preço - \$\$\$

Em BH é importado pela Azavini – Contatos com Carla Salomão – Tel.: (21) 98111-6585.



MASTER CLASS SUSANA BALBO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Participar de uma “live” organizada pela Cantu Importadora, e escutar a história de vida de Susana Balbo é algo que ajuda muitos de nós que estamos vivendo dificuldades durante a pandemia a dar um passo à frente na esperança que tudo vai passar se mantivermos o mesmo espírito empreendedor de Susana nos nossos atos.

Nascida em família tradicional, ela mudou o foco de estudar física nuclear para enologia, numa época em que esta era uma profissão exercida apenas por homens. Desta forma, Susana Balbo se formou como a primeira enóloga da Argentina, em 1981, trabalhando durante boa temporada como chefe de laboratório de enologia da Vinícola Arizu.

Depois, foi selecionada por sua grafologia para trabalhar na Bodega Michel Torino, onde foi responsável por colocar a casta Torrontés no mapa do vinho argentino, criando um estilo seco e fresco. Voltando para Mendoza, trabalhou em grandes vinícolas como a Catena Zapata, sem contar as inúmeras atividades como consultora tanto em empresas da própria Argentina quanto em países como Espanha, Chile, Itália, Brasil, Austrália e Estados Unidos.

Inicialmente, suas criações eram consideradas femininas demais, não eram vinhos para vender. Mas uma surpresa aconteceu e mudou a trajetória de Susana Balbo: um de seus vinhos foi escolhido por uma companhia aérea para ser servido na primeira classe. E isto alavancou sua carreira internacional. Desta forma, em 1999, seus vinhos chegaram aos Estados Unidos e à Inglaterra. Logo depois ao Brasil. E foi nesse ano que também passou a fabricar os próprios vinhos, com uvas dos próprios vinhedos, dando início à Dominio del Plata, mais recentemente, re-batizada com o seu próprio nome. É uma vinícola familiar, na qual os dois filhos de Susana, José - formado em enologia, e Ana - em administração de empresa, também participam.

Diferentemente do Brasil, a Argentina sempre manteve uma forte identidade europeia e, com ela, o consumo de vinho pela sua população era de grandes proporções. Nos anos 60 o consumo per capita chegava a impressionantes 90 litros por habitante. No entanto, grandes quantidades nem sempre indicam boa qualidade, e o vinho produzido até então podia ser considerado bastante rústico, de baixa qualidade. Como consequência, o consumo de vinho pelos argentinos caiu drasticamente nos anos 80, de 90 para 55 litros per capita.

Até o início da década de 80, a presença de vinhos argentinos de qualidade no exterior era quase insignificante. Em 1983, a Argentina era o quinto maior produtor do mundo, com quase 25 milhões de hectolitros, atrás apenas de Itália, França, Espanha e a ex-União Soviética. Esse cenário só mudou quando os produtores começaram a privilegiar a qualidade e não a quantidade.

O que parecia ser uma crise duradoura no setor de vinho do país, no entanto, deu origem à uma fase completamente nova da vitivinicultura argentina. Junto com os anos 90 chegou o neoliberalismo e, com ele, um novo modelo de economia, que integrou a Argentina ao mercado capitalista global. A tecnologia de ponta chegou aos vinhedos argentinos, transformando as vinícolas em moderníssimas unidades de produção de vinhos, em menor quantidade, mas com muita qualidade.

Susana Balbo teve papel fundamental na condução dos objetivos da Wines of Argentina, para divulgar a qualidade do vinho argentino pelo mundo, atraindo periodistas para conhecer as bodegas “in loco”, além da participação em algumas feiras internacionais de vinhos. Atualmente a Argentina é o 8º maior produtor do mundo, e exporta 35% do vinho produzido. O volume produzido de vinho na Argentina equivale a 13,4% da produção mundial.

Durante a live, tivemos a oportunidade de assistir uma verdadeira aula sobre Terroir com Edgardo del Popolo, carinhosamente chamado de Edy.

Começou falando sobre a região de Agrelo, onde os solos de argila são francos, e onde nasceu o grande vinhedo do Malbec argentino. Depois falou sobre a região do Uco, com solos aluvionais (a área do Vale do Uco equivale a toda a Borgonha), que tem sido profundamente estudado, com suas zonas subdivididas por climas e quantidade de calcário no solo.

A casta Malbec pede calcário, enquanto o Cabernet Sauvignon gosta de pedra lavada. A quantidade de calcário sob forma de carbonato de sódio é alta. Para se ter ideia, em Chablis, Côte d’Or e Piemonte, o teor é de 14%, enquanto Gualtallary chega a ter 40%.

Neste ponto degustamos o **Cabernet Sauvignon Signature 2017**, produzido a partir de vinhedos no Uco, plantados a 1285m de altitude, num corte de 93% de Cabernet Sauvignon e 7% de Malbec. Passa 13 meses em barricas de carvalho francês, sendo 30% novas e 70% de segundo uso. O vinho mostrou bom corpo, com bom ataque em boca, e boa acidez.



Os taninos estão presentes, criam uma boa tensão, mas não incomodam. Um vinho com perfil gastronômico. Achei sabores e aromas de groselha negra, frutas secas como avelãs, flores secas e cedro. Um acabamento fino e maduro.

O Cabernet Sauvignon de solo argiloso costuma mostrar aromas de erva, com mais pirazina e taninos redondos. A pirazina é responsável pelo aroma que lembra especialmente o pimentão verde. Há castas que a têm em maior presença que outros, como por exemplo, a Cabernet Sauvignon e a Cabernet Franc. A Carmenere também a tem em menor grau também, e também a Merlot entra nessa lista. A pirazina é naturalmente, encontrada no cacho da uva e sua concentração diminui à medida que as uvas amadurecem. Por exemplo, se se colhe a Cabernet Franc antes da maturidade natural (quando não há mais produção de açúcar na baga), esse vinho quando é terminado tem um aroma mais forte de pimentão verde do que o habitual. Outros fatores que influenciam a quantidade de pirazinas no vinho são: a temperatura de maturação da planta (uma temperatura mais elevada cria mais concentração), algum trabalho feito durante a fermentação, a forma como foi produzido o vinho e o envelhecimento em garrafa.

O Cabernet Sauvignon de solo calcário mostra aromas e sabores de frutas negras (especialmente o cassis), com taninos mais firmes e algo de pimenta negra.

A seguir degustamos o vinho **Ben Marco Expresivo 2018**, resultado de uma safra quente, mas não tão quente como 2017! Safras quentes criam vinhos expressivos e intensos a princípio, mas menos longevos, ficam prontos mais rápido. Safras frias criam vinhos mais transparentes, e mais longevos.

Originado de vinhedos plantados a 1285m de altitude, fruto de um corte 85% Malbec e 15% de Cabernet Franc. Passa 14 meses em barricas francesas, sendo 70% novas e 30% de segundo uso. Este vinho mostrou boa tipicidade, com um estilo de frutas negras maduras e notas florais, de tabaco e de especiarias. No paladar estava redondo, untuoso, com acidez na medida, taninos macios e final persistente, com toques de chocolate. Grande potencial de guarda, estimada para até 20 anos!

Entramos então numa discussão comparando os terroir de Gualtallary ao norte do Vale do Uco e Altamira, ao sul do mesmo Vale. Gualtallary tem enorme diversidade de climas, de solos, de tudo! Altamira tem mais uniformidade de clima e solos, mais homogênea, e vinhedos plantados mais baixos, entre 900 e 1200 metros de altitude.

Chegou a hora de provar o **Nosotros 2014**, um Malbec 100%, criado em Altamira a 1150 metros de altitude. Passa 16 meses em barricas francesas, sendo 80% novas e 20% de segundo uso. A safra 2014 foi fresca, criando taninos elegantes, mas persistentes. O vinho tem aromas de frutas negras de grande persistência, notas de violetas, toque de menta. O potencial de guarda do vinho sugerido para entre 10 a 15 anos.

Conhecida como a Grande Dama da Torrontes, tivemos a oportunidade fazer um brinde com o **Signature Torrontes 2018**. Para criar este vinho, a equipe da vinícola experimentou 20 barricas distintas com níveis de tostados diferentes (entre 175 a 190°C – por tempo entre 2 a 4:30hs), num trabalho que levou 2 anos de experimentação para encontrar a barrica ideal. No final, elegeram 4 entre as 20 barricas. As uvas são provenientes de Altamira, e o Torrontes quando colhido antes da maturação ideal lembra o Sauvignon Blanc, com algo de ervas, cítricos, maracujá azedo. Quando colhido mais maduro mostra o floral característico de muitos vinhos. Deve-se ter um cuidado especial com o amargor da tosta da barrica, porque a uva tem seu próprio amargor e produzir um Torrontes fermentado em barricas não é fácil.

Enólogos costumam dizer que: -“O que tem nas barricas de carvalho, só Deus sabe!”, repetindo o produtor francês Didier Dagueneau, falecido em 2008.

O vinho em si mostrou uma acidez equilibrada que combina harmoniosamente com sabores intensos de frutas. Achei um vinho de corpo médio, redondo e de textura sedosa, bem elegante, com nota tostada bem integrada ao conjunto. Um vinho para acompanhar comida, com potencial de guarda de 7 a 8 anos.

A seguir tivemos uma discussão sobre o futuro de novas regiões, e vimos que em breve os Malbec serão únicos, regionalizados, como de um terroir diferenciado como na Borgonha.

Sobre a Bonarda, a uva tem sua história e tradição, mas é difícil de vender. A videira é muito produtiva, precisa-se ter cuidado com o rendimento da planta e maturação das uvas para evitar os taninos rústicos da casta.

Fim da Live, fiquei com 6 folhas de anotações para criar este artigo ...

Com seu compromisso com qualidade e inovação, Susana foi nomeada pela segunda entre as 10 “Mulheres Mais Influentes do Mundo do Vinho” pela revista americana Drinks Business e ganhou as maiores premiações para seus vinhos até receber a consagração com 99 pontos do James Suckling para o vinho Nosotros. Certeza de novos grandes vinhos virão !!! Saúde !!!

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“OS PALPITANTES VINHOS “SINGLE VINEYARDS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO 12/06/2020

Um grande vinho é diferenciado, provém de um vinhedo que expressa o solo, o microclima, a topografia do terreno e a insolação daquela parcela bem definida, que mesmo a área ao lado não tem igual.

Com todos os compromissos cancelados por conta das medidas implantadas internacionalmente para fazer frente a pandemia, se eu ainda usasse as antigas cadernetas de bolso elas estariam cheias de rasuras. Feliz o dia em que inventaram a agenda do computador. Por outro lado, a facilidade de manuseio cria o hábito de não apagar o que estava programado e faz com que me bata um certo dasalento ao abrir a tela e ver onde e o que eu estaria fazendo naquela semana. Escrevo esta coluna pensando nos 12 grandes rótulos portugueses que ilustrariam o tema “single vineyards” no evento “Vinhos de Portugal”, organizado pelo “O Globo” e “Valor” em parceria com o jornal português “Público”, previamente agendado para o fim de maio e início de junho no Rio e São Paulo (está em análise a realização do evento em meados de novembro, dependendo da evolução das condições sanitárias no Brasil).... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-palpitantes-vinhos-single-vineyard.ghtml>

“DEZ ESPUMANTES ROSÉ BRASILEIROS PARA O DIA DOS NAMORADOS” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 08/06/2020

Estamos passando por um momento extremo, que está virando nossas vidas de cabeça par baixo. O medo e o ódio, que são as emoções mais fortes, estão à flor da pele. Mas o amor, em todas as suas formas, que é a emoção mais plena, profunda e duradoura, e sempre vence no final.

Hoje é o dia dele, do amor, mais especificamente do amor romântico. Hora de celebrarmos à dois com um bom vinho. Me compadeço aqui com os que, em razão da pandemia ou outros motivos, estão longe de seus amores

Hora também de prestigiarmos o produto brasileiro e celebrarmos sua reconhecida qualidade. Selecionei então dez espumantes brasileiros rosados.

Em nossa cultura, o rosa é a cor da feminilidade e no vinho a cor de bebidas alegres. Vamos a eles:

Para quem prefere os mais secos, Brut e Nature:

Cave Geisse Rose Brut 2016

Rio Sol Brut Rosé Gran Prestige

Casa Valduga 130 Rosé

Casa Perini Brut Rosé

Miolo Millésime Rosé 2017

Kranz Brut Rosé 2018

Salvatore Brut Rosé 2018

Estrelas do Brasil Nature Rosé 2013

Para quem prefere os mais doces, Moscatéis:

Moscatel Rosé Monte Paschoal

Aurora Moscatel Rosé... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/brasileiros-namorados>

“PARA O CHEF ERICK JACQUIN, É CHEGADA A HORA DE REPENSAR A ALTA GASTRONOMIA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - 14/06/2020

O estrelado chef faz duras críticas aos preços praticados, diz que o delivery está servindo para manter os equipamentos funcionando e fala sobre o futuro dos cozinheiros e dos restaurantes após a pandemia.

A conversa com Erick Jacquin começou no supermercado. Ele atendeu o telefone de máscaras e luvas. Estava comprando frutas e leite para os seus filhos pequenos. Voltamos a falar logo depois de ele esterilizar as compras, já em casa.

Abastecer a despensa, cozinhar e participar das diversas lives tem sido a rotina do chef celebridade. Em alguns dias da semana, Jacquin vai cozinhar no seu restaurante Président.

Recém-inaugurada e com três meses de funcionamento, a casa sempre lotada foi obrigada a fechar e passou a trabalhar apenas com o delivery.

Mas o delivery, diz Jacquin, não rende nem 10% do faturamento de antes da crise. Na verdade, está sendo adotado mais para manter os equipamentos em uso.

Jacquin, um estrelado chef que ganhou status de popstar ao ser um dos jurados do programa MasterChef, estuda fazer uma outra experiência com o delivery.

“Eu penso em fazer um delivery de luxo, para as pessoas finalizarem os pratos em suas casas, algo diferenciado, de alta gastronomia”, diz o chef ao NeoFeed.

Na entrevista que segue, ele fala sobre a preocupação com os funcionários, o futuro dos restaurantes, as lições que aprendeu com os familiares que viveram a Segunda Guerra Mundial e faz duras críticas aos valores praticados na alta gastronomia.

“Atualmente, os grandes restaurantes franceses não são para os franceses. Nenhum francês consegue pagar 120 euros na entrada, 240 euros no prato e 80 euros na sobremesa. São apenas milionários russos, chineses, americanos e alguns brasileiros”, afirma. Acompanhe:

Começamos esta conversa e você estava no supermercado. Como é a vida do Jacquin na quarentena? Eu estou aproveitando para aprender. Estou lendo, faço minhas lives, penso no futuro. Tenho dois bebês em casa. Estou pensando em escrever um livro, aliás, já estou com o projeto, mas não tenho pressa em terminar.

Como ficou o Président desde o início da quarentena? Tínhamos três meses com a casa em funcionamento e precisamos fechar. Aproveitamos para resolver alguns probleminhas, como o ar condicionado, uma pia com vazamento, coisas simples. E também o chão de luz, onde eu cozinho. Estamos funcionando com o delivery e esperando para quando abrir.

Como foi fechar, com estoques, com os funcionários? Não tínhamos muito estoques. Nosso cardápio não é grande e ainda estávamos no início da atividade. Não tínhamos ainda parcerias com fornecedores. O que tinha ou eu comi ou vendi. A questão dos funcionários é o que mais me preocupa. Muitos estavam em final de experiência. Com o delivery, temos dois grupos de dois cozinheiros, mais duas pessoas para atender o telefone e dois motoboys. Às vezes, eu vou cozinhar. Não acho justo pedir para os outros.

Você se rendeu ao delivery? A gente não fatura nem 10% do que faturava em um mês. Se tirar o custo de embalagem, que é caríssima, mais o custo da entrega, às vezes perdemos dinheiro. Mas é preciso mostrar que estamos ativos. O delivery funciona para deixar os equipamentos ligados e evitar problemas de manutenção depois.

A cidade de São Paulo já começa um movimento para reabrir as atividades. Como será? Nos restaurantes, acredito que será outra profissão. Vai mudar muito. Muitas casas vão ficar mais focadas no delivery. Eu penso em fazer um delivery de luxo, para as pessoas finalizarem os pratos em suas casas, algo diferenciado, de alta gastronomia. As pessoas vão fazer em casa a comida do Président. E eu explico para elas como finalizar as receitas. Já fiz teste com uns três pratos. Um deles é o pato na panela. É uma receita que nunca fiz no restaurante e acho que pode funcionar neste delivery. Mas vou esperar a reabertura para lançar.

Mas como serão as casas de alta gastronomia pós-pandemia? Atualmente, os grandes restaurantes franceses não são para os franceses. Nenhum francês consegue pagar 120 euros na entrada, 240 euros no prato e 80 euros na sobremesa. São apenas milionários russos, chineses, americanos e alguns brasileiros. Não se fala francês no salão, só inglês. Recentemente, estive em um restaurante duas estrelas em Paris. Fiquei impressionado que só falavam inglês comigo. E eu estava na França! Não tinha um francês nas mesas. Chegamos a um ponto que nenhum francês conseguia comemorar um momento especial em um grande restaurante no seu país. Antigamente, os grandes restaurantes não praticavam estes preços. Os franceses podiam se permitir ir ao restaurante. Pode ser que os valores voltem à realidade, que a gastronomia se reinvente e volte a ser acessível, até para continuar a existir.

O que seus amigos cozinheiros na Europa te contam? Meus amigos da França, da Itália, eles estão todos preocupados. Lá, a maioria dos clientes são turistas e hoje não tem turista. Isso é grande problema. Na Grécia e em todos os países da Europa, 40%, 50% das casas não vão reabrir. Atualmente, muitos dos donos dos grandes restaurantes com estrela Michelin são os grandes grupos financeiros, que investiram muito dinheiro e hoje precisam do público. O mesmo acontece com o vinho. Quem é que pode comprar um grande vinho?... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/para-o-chef-erick-jacquin-e-chegada-a-hora-de-repensar-a-alta-gastronomia/>

“REDESCOBRINDO O VINHO APÓS O COVID-19” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE - 28/05/2020

Além de causar danos à vida humana, a pandemia também roubou pequenas coisas, como a capacidade de cheirar e provar. Como um neurologista encontrou um relacionamento mais profundo com o vinho.

Michael Pourfar, um amante do vinho que perdeu o olfato com o início do Covid-19, avaliou sua lenta recuperação.

Esta é uma história sobre o que acontece quando uma das alegrias da vida é retirada, talvez para sempre. Nesse caso, é vinho, mas poderia facilmente pintar, cozinhar, dançar ou jogar golfe ou tênis.

A perda potencial desses prazeres, é claro, é trivial em comparação com as catástrofes sociais e pessoais que a pandemia de coronavírus infligiu. Ele levou amigos e entes queridos, destruiu empregos e empresas e abalou vidas. O custo humano tem sido imenso.

No entanto, as pessoas ainda querem saborear o que amam, o que moldou suas personalidades e vidas. Eles querem voltar a bares e restaurantes, namorar e encontrar romance, jogar softbol nos fins de semana e mergulhar mais uma vez no surf selvagem.

Pourfar, um neurologista, e sua família em quarentena em casa no Vale do Hudson, enquanto ele e sua esposa se recuperavam. Crédito: ... Sasha Maslov para o New York Times

O prazer do Dr. Michael Pourfar era o vinho, principalmente nos fins de semana em que ele e sua esposa Jennifer se retiravam de suas vidas cotidianas em Manhattan para o Hudson Valley com seus filhos, Alex, 13, e Caroline, 9.

O Dr. Pourfar, 49, um neurologista especializado no tratamento de pessoas com doença de Parkinson e outros distúrbios nervosos, não tratava diretamente os pacientes do Covid-19, mas sabia dos sintomas.

Seu hospital, N.Y.U. A Langone Health, no lado leste de Manhattan, foi duramente atingida nos estágios iniciais da pandemia, e Pourfar já havia visto pacientes com coronavírus suficientes para entender que perder o olfato era um possível primeiro sinal de infecção.

Ele também percebeu que, se sua esposa estava infectada com o coronavírus, ele também tinha uma chance maior de conseguir.

Como qualquer um poderia, ele pensou primeiro nas possibilidades mais mórbidas. Ele estava particularmente preocupado com os filhos deles.

Mas seu treinamento médico logo começou. Depois de avaliar racionalmente a situação, ele concluiu que, embora todos ficassem doentes, as chances de doenças graves eram baixas. Por enquanto, ele e a esposa precisavam manter uma rotina calma para o bem dos filhos e também para sua própria paz de espírito.

Naquela noite, rotina significava escolher uma garrafa de vinho da adega. Era costume deles no fim de semana, e Pourfar queria um copo, embora não conseguisse cheirar nada.

Sabendo que essa poderia ser a última garrafa de que eles desfrutariam por um tempo, ele ponderou sua seleção.

Ele considerou algumas das garrafas mais preciosas que possuía - um Domaine de la Romanée-Conti, um dos grandes Borgonha, talvez, ou um Cheval Blanc, um Bordeaux igualmente sagrado. Mas ele se instalou em uma garrafa de Williams Selyem pinot noir do vale do rio russo, um vinho que ele e sua esposa descobriram no início do casamento e desfrutavam juntos regularmente.

Poucos dias depois da abertura do Williams Selyem, o casal estava com febre, com dores e calafrios e tosses implacáveis. Eles não podiam cheirar nada, nem provar a comida que se obrigavam a comer.

Mas eles não estavam doentes o suficiente para o hospital. Em vez disso, colocaram-se em quarentena em sua casa, onde puderam cuidar em turnos de seus filhos. O filho deles apresentava sintomas leves, a filha nenhum. Mas para os pais, a doença se arrastou.

“Você pensaria que estava melhorando, então a noite chegaria e você perceberia que ainda não se livrou”, disse ele. “Não era realmente um dragão, mas tinha uma cauda longa.”

Depois de um mês inteiro, eles começaram a se sentir muito melhor. Os sintomas do Dr. Pourfar não desapareceram completamente até meados de maio. Seu olfato, no entanto, não voltou. Ele entendeu que perder a capacidade de apreciar o vinho era um preço pequeno a pagar pela vida e pela saúde. Ainda assim, ele não pôde deixar de sentir que, de um modo pequeno, havia sido diminuído.

Como muitos amantes de vinho, ele construiu o que chamou de “rituais reconfortantes da vida” em torno de buscar uma garrafa: “A seleção considerada, o manuseio cuidadoso, a abertura lenta e deliberada e o cheiro pensativo, o sorrisinho, eles se foram”.... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/05/28/dining/drinks/wine-coronavirus-sense-of-smell.html>

21 DE SETEMBRO A 06 DE OUTUBRO 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2020 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 prefloxéricas (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.

** Opcionais Costa Amalfitana entre 6 a 10/our e Nápoles entre 10 a 12/out.

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

AS CONFERÊNCIAS ON-LINE DA “CITÉ DU VIN” EM BORDEAUX ENCONTRARAM SEU PÚBLICO

O sucesso de uma primeira experiência de conferência on-line, na Cidade do Vinho e do Vinho de Bordeaux em seu auditório, levou o “As Colheitas do Conhecimento” a perpetuar a operação, criando novos eventos.

Mais de 660 pessoas se inscreveram em meados de maio para ouvir e discutir “O sabor do vinho” com Gilles de Revel, professor de enologia no Instituto de Ciências do Vinho da Vine e Bordeaux (ISVV).

As possibilidades de recepção na plataforma de vídeo limitavam o intercâmbio a 300 pessoas, um público de língua francesa que acompanhava os debates de muitos países do mundo. Uma nova conferência on-line será realizada no dia 16 de junho sobre a história do Château d’Yquem, com a historiadora Marguerite Figeac-Monthus.

“Este confinamento abriu discussões sobre esta versão digital de nossas conferências e nos faz querer continuar a experiência”, sublinha o gerente de projetos da “As Colheitas do Conhecimento”, Inès Rabault. Ela reconhece que o público foi assim “ampliado” e que as reprises permitirão que as conferências sejam vistas por “um número maior”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-conferences-en-ligne-de-la-cite-du-vin-ont-trouve-leur-public,4681741.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – com AFP – 11/06/2020).

ENÓLOGO ITALIANO CONTRATA AVIÃO PARA TRAZER MÃO-DE-OBRA DA ROMÊNIA

Como está difícil encontrar mão-de-obra na Itália, certos produtores de vinho preferem contratar estrangeiros, e até alugar um avião para fazê-los trabalhar nas vinhas. O enólogo italiano Martin Foradori Hofstatter contratou um pequeno avião para trazer uma equipe de mulheres que trabalham para ele na Romênia há anos.

Martin Hofstatter é um produtor de vinho na pequena cidade de Termeno, na província de Bolzano, no norte da Itália, famosa por seu vinho branco. Por mais de dez anos, ele conta com uma equipe de robustos trabalhadores romenos para trabalhar na vinha e na colheita de uvas. Geralmente, eles chegam por estrada, atravessando a Europa central a bordo de um microônibus e ficam alguns meses no local. Mas neste ano, a pandemia de Covid-19 e algumas polícias húngaras impediram que os jovens romenos chegassem à Itália como sempre.

UMA VIAGEM EM PRIMEIRO LUGAR - Não importa: Hofstatter contratou um pequeno avião particular e trouxe os trabalhadores da Romênia diretamente para Termeno, oferecendo a alguns deles sua primeira viagem aérea. “Michael (o engenheiro agrônomo italiano que coordena o trabalho dos romenos, nota do editor) me chamou para me dizer que iríamos sair de avião: eu nunca tinha voado antes. Foi uma grande experiência”, disse uma das trabalhadoras, Maria Codrea, 39, de Calinesti, Romênia. “Eu também trabalho na Romênia, sempre nos campos, onde há muito trabalho, mas não nas vinhas. Mas, no momento, estávamos desocupados”, devido à falta de trabalho, acrescenta Maria. A jovem faz parte de uma equipe de oito romenos que permanecerão até meados de julho em Termeno, antes de voltar para casa. **ESPERO QUE O TRABALHO NA AGRICULTURA SEJA VALORIZADO !!!**... Leia mais em: <https://www.larvf.com/un-vigneron-italien-loue-un-avion-pour-faire-venir-de-la-main-d-oeuvre-de-roumanie,4681356.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – 11/06/2020).

ONDE ESTÃO OS MELHORES ESPUMANTES FEITOS PELO MÉTODO CHAMPENOISE, FORA DE CHAMPAGNE?

O Champagne criou na França o chamado método tradicional para a produção de seu vinho espumante, seguido hoje em diversas regiões do mundo e com uvas diferentes das clássicas Chardonnay e Pinor Noir

Não existe nada mais alegre e gratificante para um amante de vinhos do que encontrar um motivo para abrir um espumante. Essas bebidas são sinônimo de celebração. E, quando falando de espumantes, precisamos dividi-los em dois grandes grupos, elaborados por métodos distintos. O primeiro, e mais nobre, é o champenoise ou método tradicional, e o segundo é o método Charmat.

Tecnicamente falando, a diferença entre os dois métodos é simples. No primeiro, a segunda fermentação, que cria as bolhinhas, acontece em garrafa, enquanto

que, no segundo, a segunda fermentação ocorre em grandes tanques (geralmente de inox) de milhares de litros.

Os primeiros espumantes produzidos pelo método tradicional foram os Champagne. Lembra da história do monge Dom Pérignon? É creditada a ele a invenção dessa bebida quase que totalmente artesanal até os dias de hoje. Já o método Charmat foi desenvolvido para produzir espumantes em porte industrial e simplificar a elaboração, obtendo maiores volumes e reduzindo sobremaneira os custos de produção. Esse processo foi inventado em 1895 pelo enólogo italiano Federico Martinotti, contudo foi patenteado em 1907 pelo francês Eugène Charmat. Os mais conhecidos espumantes produzidos pelo método Charmat são os Prosecco, feitos nas regiões norte da Itália.

No processo de 'remuage' as garrafas são giradas periodicamente, de modo que as leveduras mortas vão sendo levadas ao gargalo. Os sedimentos serão posteriormente congelados e expelidos por pressão, conforme a fabricação do Champagne... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/champenoise-fora-de-champagne_5129.html (Fonte – Revista ADEGA – Luiz Gastão Bolonhez – 10/06/2020).

PRATOS PARA HARMONIZAR À PERFEIÇÃO COM O MALBEC ARGENTINO

As carnes com maior percentual de gordura feitas na parrilla, como reza a tradição argentina, recebem com felicidade os vinhos mais encorpados, com aromas destacados de fruta escura, e a tosta do envelhecimento nos barris de carvalho.

O vinho das uvas Malbec está diretamente associada ao churrasco, ou à parrillada, como dizem (e fazem tão bem) os argentinos. Aquelas carnes na brasa, especialmente as mais gordas, combinam muito bem com o vinho que se tornou símbolo da vitivinicultura argentina. Então, quando falamos de harmonização com carnes, talvez este seja o varietal que primeiro nos vem à mente.

No entanto, assim como outras cepas, a Malbec não possui uma única expressão, mesmo na Argentina. Isso nos permite pensar em diversos tipos de combinações além de um belo corte de carne vermelha. Para nos ajudar a pensar sobre o assunto, ADEGA convidou o sommelier Manuel Luz, da Sonoma, site de curadoria e venda de vinhos, para dar algumas dicas. Ele começa:... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/ideias-de-pratos-para-harmonizar-com-diferentes-versoes-de-malbec-argentinos_11428.html (Fonte – Revista ADEGA – REDAÇÃO – 01/06/2020).