



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINICULTURA DA NOVA ZELÂNDIA - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

VINEXPO 2017: "DÉCADENCE (?) AVEC ÉLÉGANCE"

Jorge Lucki escreve suas impressões sobre essa importante feira de vinhos que acontece a cada dois anos em Bordeaux.

OS VINHOS SUPERALCOÓLICOS

Marcelo Copello apresenta um importante relato sobre os vinhos superalcoólicos

VINHO DA SEMANA

VINHO PORTA 6 TINTO -
VIDIGAL WINES - LISBOA -
PORTUGAL

NESSA EDIÇÃO



09

VINICULTURA DA NOVA ZELÂNDIA - POR MÁRCIO OLIVEIRA



12

VINEXPO 2017: "DÉCADENCE (?) AVEC ÉLÉGANCE" - POR JORGE LUCKI

"OS VINHOS SUPERALCOÓLICOS" -
POR MARCELO COPELLO



15

3 AGENDA:

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

6 VINHO DA SEMANA

Vinho Porta 6 Tinto - Vidigal Wines - Lisboa - Portugal

9 ARTIGOS

20 VIAGENS

VIII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO.

22 VINHO E CULTURA: DICA

AGENDA: DEGUSTAÇÕES

VINOTÍCIAS DEGUSTA COM MÁRCIO OLIVEIRA VINHOS TOP´S DA ESPANHA DIA 24 DE JULHO - 20 H EM BELO HORIZONTE



Ninguém contradiz que a Espanha é uma fonte inesgotável de belas surpresas. Regiões badaladas e reconhecidas internacionalmente e denominações novas ou melhor, ainda “descolhidas”, uvas que passaram a frequentar a mesa, mostrando que os rótulos vão muito além da Tempranillo. Embora a maior quantidade de vinhedos plantados seja de cepas brancas – dentre as principais, Verdejo, Albariño, Xarel-lo e Viura – não se pode negar que a fama dos vinhos espanhóis está ligada às uvas tintas genuinamente espanholas, como Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Cariñena, Graciano, Mencía e Mazuelo.

O país é dotado da maior área plantada de vinhedos do mundo, cerca de 1,2 milhão de hectares bem distribuídos por todo seu território, o que o torna um dos maiores produtores de vinhos em nível mundial, ficando atrás apenas de França e Itália. Sendo uma das grandes produtoras de vinho de todo o mundo, a Espanha elabora 13% de todos os rótulos consumidos ao redor do globo. Apesar de os vinhedos espanhóis abrigarem cerca de 600 variedades de uvas, e muitos deles serem constituídos por vinhas antigas, a maior parte dos vinhos é produzido somente com 20 tipos de cepas. Um evento imperdível para quem gosta de grandes vinhos, entre eles o ícone Vega Sicilia.

Reservas e info: (31) 98839-3341 ou molivier@vinoticias.com.br

UMA VIAGEM PELA ITÁLIA**ABS RIO - BARRA**

03/07/2017 - 19:30 H

ABS RIO - FLAMENGO

04/07/2017 - 19:30 H

A Importadora Vindame patrocinará uma degustação de vinhos italianos orgânicos. Todos os vinhos são produzidos livres de agrotóxicos nos vinhedos e sem químicos na adega. O TerradellaTosa pode ser considerado um vinho "natural", sendo produzido sem qualquer adição de sulfitos. Vinhos da Degustação: Ca'Rugate, Soave Classico DOC San Michele 2013 / Franco Francesco, Barbera d'Asti DOCG 2015 / Querciavalle, Vigna della Cappana 2015 IGT Toscana Rosso / 1 La Tosa, TerradellaTosa 2015, Gutturnio DOC sem sulfitos adicionados / Schola Sarmanti, Roccamora Negroamaro, DOC Nardò. A VINDAME oferecerá aos associados da ABS-Rio um desconto de 10% nas compras realizadas durante o evento. Para compras no site, os associados podem usufruir do benefício através do cupom de desconto ABS. A degustação será conduzida por Michael Schütte, sócio-diretor da importadora.

Valor Individual: R\$70,00
 Inscrição: (21) 2421-9640/
 abs@abs-rio.com.br
 Contato na importadora:
 Michael - (11) 94052-0440
 Informações acesse: <http://abs-rio.com.br>

ABS RIO - FLAMENGO**VINHOS DA FAMÍLIA****DUBOURDIEU**

03/07/2017 - 19:30 H

Jean-Jacques Dubourdieu e a importadora Casa Flora patrocinarão uma degustação especial na ABS-Rio. Jean-Jacques, diretor comercial dos negócios da família, é filho de Denis Dubourdieu, que recebeu ano passado, pouco antes de falecer, o título de Homem do Ano da Revista Decanter. A família Dubourdieu possui cinco propriedades em Bordeaux: Floridene, Reynon, Haura, Doisy Daene e Cantegril. Denis Dubourdieu era catedrático em enologia da Universidade de Bordeaux e consultor chefe nas vinícolas Chateau D'Yquem, Cheval Blanc e Pichon Longueville Baron, além de dar inúmeras consultorias na Espanha, Portugal, Itália e África do Sul. Serão degustados os vinhos: Clos Floridene Branco / Rosé de Floridene / Clos Floridene Tinto / Chateau Reynon Tinto / Chateau Haura / Chateau Doisy Daene Sauternes.

Valor do investimento: R\$70,00
 Contato na importadora:
 Abel - (21) 98321-6112
 Informações : abs@abs-rio.com.br

ABS RIO - FLAMENGO**VINHOS DO URUGUAI**

06/07/2017 - 19:30 H

O Uruguai possui o maior consumo per capita da América do

Sul. Tudo se deve a uma casta que é símbolo do vinho uruguaio: a Tannat, introduzida no país em 1870 por Pascual Harriague. Hoje o Uruguai é um dos maiores produtores mundiais de vinhos com esta casta, superando mesmo a França, seu país de origem. Ricardo Farias selecionou cinco maravilhosos vinhos uruguaios elaborados com a uva Tannat para ilustrar esta didática degustação. Veja os vinhos e repare na pontuação dada pelo Guia Descorchados: Amat 2012 – Carrau (95) / Vinho Tinto Pizzorno Primo 2011 – Pizzorno (94) / Libero Tannat Nero d'Avola Sangiovese 2011 – De Lucca (94) / Bouza Monte Vide d'Eu 2013 – Bouza (93) / RPF Tannat 2011 – Pisano (91)

Valor do Investimento:
 R\$273,00(sócio)
 R\$355,00(convidado)
 Inscrição: (21) 2285-0497/
abs@abs-rio.com.br
 Informações : abs@abs-rio.com.br

**SBAV SP
ERRAZURIZ NA ABS**

05/07/2017 - 19:00 H

A Viña Errazuriz é um nome que dispensa apresentações quando se fala em vinho chileno. Basta lembrar que o Don Maximiano, que homenageia seu fundador, foi um dos primeiros vinhos do Chile a alcançar prestígio internacional. Sob o comando do dinâmico Eduardo Chadwick, descendente do próprio Don Maximiano, a Errazuriz passou por um período de grandes

transformações e investimentos, que incluíram a construção de nova vinícola e um meticuloso trabalho no campo e na adega. E vem alcançando novos patamares de qualidade e prestígio em todos os mercados em que está presente. Na degustação da próxima quarta-feira, dia 5, teremos oportunidade de aferir o bom momento vivido pela empresa, cujos vinhos são agora importados e distribuídos com exclusividade no Brasil por nossa parceira Grand Cru. Assim, degustaremos vinhos de diferentes linhas e variedades, inclusive um raro Pinot Grigio. Mas, obviamente, o maior destaque ficará por conta do Don Maximiano 2014, corte com predomínio (68%) da Cabernet Sauvignon, complementada por Carmenère, Malbec e Petit Verdot. A apresentação será conduzida por Sebastian Ramirez, diretor de exportação da América latina da Errazuriz. Vinhos que serão degustados: Errazuriz Estate - Series - Pinot Grigio 2016 = R\$ 89,00 / Errazuriz Max - Reserva - Chardonnay 2016 = R\$ 129,00 / Errazuriz 1870 - Reserva - Cabernet Sauvignon 2015 = R\$ 59,00 / Errazuriz Estate - Series - Syrah 2015 = R\$ 89,00 / Errazuriz Max - Reserva - Cabernet Sauvignon 2015 = R\$ 129,00 / Don Maximiano Corte - Tinto 2014 = R\$ 599,00.

INSCRIÇÕES ENCERRADAS

Valor Individual: R\$ 200,00
 Estacionamento no local: R\$ 8,00
 Inscrição: (11) 3814-7905 ou vinho@sbav-sp.com.br

CURSOS:

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHO - EM BELO HORIZONTE

26/07/2017 E 02/08/2017 - 20H

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o curso desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Duas aulas sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. No Curso Básico de Informações de Vinhos você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos: História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS. Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira). Valor Individual: R\$ 400,00 (pode ser pago de 2 vezes) - Local: Rua Dominicanos, nº 165- SL.605 - Serra - Belo Horizonte. Horário: 20:00 horas.

O Participante do Curso recebe a apostila **"ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS"** e degusta no mínimo 14 vinhos diferentes (mínimo de 7 rótulos a cada Encontro). Datas e programas passíveis de alteração.

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

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do **VINOTÍCIAS** solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. **Vão ai mais vinhos para encher as taças.** Para o vinho mostrar todo o seu potencial quando for degustado, ele deve ter sido armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz. E se você trouxe a garrafa de uma viagem recente, espere o vinho descansar. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Os vinhos aqui descritos foram degustados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.**



VINHO PORTA 6 TINTO – VIDIGAL WINES – LISBOA - PORTUGAL

Um vinho tinto inegavelmente português. Seu rótulo divertido foi desenvolvido por Hauke Vagt, um artista plástico que retrata uma cena fiel de Lisboa. Antônio Mendes Lopes, proprietário da vinícola, caprichou nesse tinto que é um corte de 50% Tinta Roriz, 40% Castelão e 10% Touriga Nacional: na boca, expressa elegância, maciez e descontração, assim como o seu rótulo. A área aos arredores de Lisboa é conhecida por sua atividade vinícola intensa e a produção de vinhos únicos com a mistura de uvas típicas de Portugal. Esse vinho vem dos vinhedos da região de Alenquer e Cadaval, nas montanhas ao norte de Lisboa. Passa por envelhecimento de 3 meses em barricas de carvalho de terceiro uso. Recomendado pelo Chef James Martin do BBC's Saturday Kitchen, o Porta 6 é um fenômeno português

que vendeu mais de 30 mil unidades na Inglaterra em apenas um final de semana. Além disso, faturou diversos prêmios, entre eles a medalha de prata no International Wine & Spirits. Em dezembro de 2014, o Chef ainda indicou o Porta 6 como uma das 40 melhores garrafas de vinho para Natal e Ano Novo: "Eu amo o rótulo desse tinto português. Quase sempre, embalagens brincalhonas costumam esconder vinhos indiferentes, mas esse blend moderno de Tinta Roriz, Castelão e Touriga Nacional é gratificante e francamente delicioso. Uma oferta fenomenal". Obteve 93 pontos no Ultimate Wine Challenger, além de ganhar uma medalha de prata na revista inglesa Decanter.

Notas de Degustação: Cor rubi intensa e profunda. Frutado, com predominância de frutas vermelhas frescas e silvestres, mais um fundo de frutas secas, leve nota de especiarias. Na boca, é frutado, macio, fácil de gostar e de beber. Vai bem com comida ou simplesmente para bebericar. Recomendo ter duas garrafas a disposição!

Estimativa de Guarda: A guarda recomendada é de 5 anos.

Notas de Harmonização: Vai bem com bolinho de bacalhau, carnes grelhadas e assadas, massas, pizzas e queijos meio maturados. Servir entre 16 e 18°C.

Onde comprar: Em BH - Casa do Porto - Rua Felipe dos Santos, nº 451 - Loja 01 - Bairro Lourdes. Telefone: (31) 2551-7078.

HUNTER'S CHARDONNAY 2013 – MARLBOROUGH – NOVA ZELANDIA



Mesmo com o inverno frio que anda fazendo em BH, eu não desanimo diante de um branco desta estirpe. Os brancos da Nova Zelândia sempre me deixam animado pela sua qualidade. A Hunter's foi uma das primeiras vinícolas de Marlborough a conseguir projeção internacional, ainda na década de 1980, com seu impecável Sauvignon Blanc e uma das responsáveis por tornar a Nova Zelândia mundialmente famosa pela qualidade dos vinhos produzidos com essa uva. Logo na primeira safra (1982), o Hunter's Sauvignon Blanc ganhou seis medalhas no concurso nacional de vinhos e nos anos seguintes ocupou o primeiro lugar no Sunday Times Wine Festival de Londres. Ano a ano, a Hunter's consolida a sua reputação de produzir vinhos da mais elevada qualidade e hoje acumula diversos prêmios por sua variada gama. A Hunter's é dirigida pela australiana Jane Hunter, figura de destaque no cenário da viticultura da Nova Zelândia, com grande projeção internacional. Hunter's Wines foi fundada em 1983.

Notas de Degustação: Este Chardonnay tem cor amarela com reflexos começando a dourar e revela aromas florais, com notas cítricas, e ainda de pêras, maçã verde, melão e de frutas secas como avelãs. No paladar, é bem estruturado, com notas de pêssego e acidez muito gostosa. É um vinho equilibrado, com caráter frutado e fresco e excelente integração da madeira que se manifesta de maneira sutil.

Reconhecimentos Internacionais: Top 100 - Bob Campbell, Taste Magazine, março/abril 2015 / 4 Estrelas & 91/100 - Huon Hooke, huonhooke.com / Medalha de Prata - International Cool Climate Wine Show 2014.

Estimativa de Guarda: Aproveite a fruta fresca deste vinho no momento, pois já está excelente na taça. A guarda recomendada é por até 7 anos após a safra.

Notas de Harmonização: Muito versátil com cozinha asiática, peixes, crustáceos, massas (tagliatelle, lasagne, gnocchi de batata) com molhos de frutos do mar, molho de queijos levemente curados, salada de bacalhau, casquinhas de siri, anchova grelhada, quiche de frango, carnes brancas como a de frango, ou carne de porco, queijos leves de fungo branco ou medianamente curados. Servir entre 7 e 8°C.

Onde comprar: Em BH - PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Bairro Serra - Belo Horizonte - MG - (31) 3282-1588
Em SP - PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Bairro Sumaré - São Paulo - SP - (11) 2574-8303.

TRINITY HILL THE GIMBLETT 2012 – HAWKES BAY – NOVA ZELÂNDIA

A Trinity Hill é uma parceria entre John Hancock, Robert and Robyn Wilson. A ideia de produzir vinhos de classe mundial surgiu em 1987, culminando com a aquisição de 20 hectares em Gimblett Road, denominada Gimblett Stones. Os primeiros vinhedos foram plantados entre 1994 e 1995, com Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Chardonnay. A grande expertise de John Hancock, sócio-proprietário, enólogo e gerente geral da Trinity Hill, é reconhecida internacionalmente. Desde a primeira safra, em 1996, seus vinhos exibem elegância, complexidade, diversidade e alta qualidade em toda a sua variada gama. Irrequieto e inovador, John Hancock cultiva não apenas as variedades tradicionais como Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Viognier, como outras variedades europeias menos comuns na Nova Zelândia, entre as quais Arneis, Touriga Nacional, Montepulciano e Tempranillo. O Homage Syrah é um ícone e seu Viognier é considerado o melhor do país, segundo Hugh Johnson. Trinity Hill foi fundada em 1987.

A maior parte das uvas de Trinity Hill vem de Gimblett Gravels, localidade com microclima especial e solos seixosos profundos (100m), antigo leito do rio Ngaruroro milênios atrás. Esses solos têm livre drenagem e baixa fertilidade, permitindo a produção de cachos pequenos nas videiras através do controle de umidade, concentrando sabores e aromas.

São dois vinhedos, Gimblett Road e Gimblett Stones, cada um com 20 hectares. Também são adquiridas uvas de viticultores parceiros vizinhos, cultivados com o mesmo objetivo de qualidade em lugar da quantidade. O Trinity é um tinto de qualidade premium que encanta por sua intensidade e complexidade de aromas. É possível reconhecer notas de frutas vermelhas, cassis, frutas e ervas secas, além do tostado e uma ponta de cogumelos. Em boca a textura elegante é sua distinção.

Notas de Degustação: Rubi brilhante de boa intensidade e profundidade. Bouquet de cereja, ameixa, cassis, notas de cogumelos, toques tostados, de ervas e frutas secas, com uma grande complexidade. O sabor é harmônico, macio, muito bem equilibrado e com taninos suaves, redondos, com sabor evoluindo para notas de chocolate, num vinho de corpo médio e muito gastronômico. A madeira está muito bem integrada ao conjunto, que tem um corte de 39% Merlot, 35% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 9% Cabernet Sauvignon e 8% Malbec.

Estimativa de Guarda: 10 anos, mas já está num bom momento com os 5 anos de safra. Por suas características tem grande potencial de envelhecimento.

Notas de Harmonização: Arroz de pato, medalhão de mignon ao molho de cogumelos, raviolone recheado, carré de cordeiro com polenta trufada, paleta suína com espaguete na manteiga de sálvia. Servir entre 16 e 18°C. Decante por pelo menos meia hora antes de beber.

Onde comprar: Em BH - PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Bairro Serra - Belo Horizonte - MG - (31) 3282-1588.
Em SP - PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Bairro Sumaré - São Paulo - SP - (11) 2574-8303.



ARTIGOS

VINICULTURA DA NOVA ZELÂNDIA POR MÁRCIO OLIVEIRA

Visando mostrar a sua competência em produzir grandes vinhos, a Nova Zelândia está realizando um Road Show por algumas cidades do Brasil, e nesta semana Belo Horizonte foi palco de uma bela degustação organizada pela ABS-Minas. Orientada pelo simpático, competente e grande expert Arthur Piccolomini de Azevedo, que dispensa maiores apresentações, tivemos uma visão geral do país e de sua vinicultura.

Não se pode esquecer que Belo Horizonte é praticamente o berço do vinho neozelandês no Brasil, por ser a sede da Premium Wines, que começou a importar os primeiros rótulos em 1999, obtendo grande sucesso e se tornou referência em vinhos da Nova Zelândia por ter sido a pioneira em trazê-los em volumes significativos para o Brasil.

A Nova Zelândia é a região produtora mais isolada do planeta, um conjunto de ilhas que faz vinhos de excelente qualidade. A população humana é de cerca de 4 milhões de pessoas, que convivem com 30 milhões de ovelhas. Possui climas e paisagens peculiares: enquanto a Ilha do Norte tem geografia acidentada e registros das Eras Glaciais que ocorreram no planeta, a Ilha do Sul é um grande planalto formado pela atividade vulcânica.

O clima neozelandês, de variada incidência do sol e a da temperatura ao longo do dia, proporciona um lento período de amadurecimento das uvas – fator que acentua os sabores das variedades de uvas brancas, dando-lhes notas de frutas tropicais. A ilha do Norte tem climas mais quentes e regiões com bom índice de chuvas, enquanto a ilha sul tem verões mais secos e temperaturas mais frias.

A tradição vinícola remonta a 1819, quando as primeiras uvas foram plantadas. Em 1863 dá-se a fundação da primeira vinícola e em 1900 a phylloxera chega ao país. Por sorte, nesta época, já se sabia da solução para esta praga, mas efetivamente o país entrou no mapa do vinho a partir de 1973 com os vinhos criados a partir da região de Marlborough. A produção vinícola utiliza técnicas e processos muito modernos, tendo recebido muita influência da vinicultura australiana, sendo 98% sustentável. As técnicas modernas convivem com as tradicionais, com intenso uso de tanques de aço inox, podendo haver chaptalização e irrigação.

Hoje a Nova Zelândia é reconhecida por produzir alguns dos melhores vinhos do mundo elaborados a partir da casta Sauvignon Blanc, com estilo mais fresco, deliciosos Chardonnay e excelentes tintos como os seus Pinot Noir, uma uva conhecida por seu temperamento, mas que se adaptou muito bem ao clima frio do país, produzindo vinhos ricos, complexos e elegantes.

A Nova Zelândia possui 10 regiões produtoras de vinho em toda a sua extensão territorial, nas quais operam cerca de 530 vinícolas dentro das limitações do lado Norte e Sul das ilhas que compõem o país.



AS REGIÕES PRODUTORAS

São 10 regiões produtoras distribuídas pelas duas ilhas, que seguem nomeadas no sentido norte/sul:

- **NORTHLAND** - Os primeiros vinhedos do país foram aqui plantados no início do século XIX. Depois de abandonada, o interesse pela vitivinicultura ressurgiu nos últimos anos e agora se expande. É a região de clima mais quente, portanto, mais adequada à Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay, as três castas mais cultivadas. O solo varia do argiloso ao argilo-arenoso, passando por regiões de subsolo vulcânico.

- **AUCKLAND** - Henderson, Kumeu e Huapai, situadas a noroeste da cidade de Auckland, são as mais tradicionais sub-regiões desta zona. Cabernet Sauvignon, Merlot e Chardonnay são as uvas mais plantadas, embora também se encontre a Sauvignon Blanc e a Semillon. Os vinhos tintos são os de maior reputação.

- **WAIKATO/BAY OF PLENTY** - Pequena região ao sul de Auckland que começa a despontar. Chardonnays, Sauvignon Blancs e Cabernet Sauvignons de muito boa qualidade.

- **GISBORNE** - Situado no extremo leste da ilha, é o vinhedo mais oriental do planeta. Vinhas geralmente plantadas em planícies. Solos de calcário-argiloso sobre subsolo vulcânico ou arenoso. Tem 90% de uvas brancas, sendo metade de Chardonnay. Sem muita expressão em termos de qualidade.

- **HAWKES BAY** - Perto da cidade de Napier, é uma das mais antigas regiões produtoras do país e também uma das de maior reputação, além de ser a segunda maior. A enorme variedade de solos propicia o plantio de várias cepas. Tem o maior número de horas/sol da Nova Zelândia graças a uma cadeia de montanhas que bloqueia as chuvas trazidas pelo vento. A Chardonnay predomina, embora o clima ensolarado atraia cepas tintas como a Pinot Noir e outras de amadurecimento mais tardio, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Syrah. Não há dúvidas que os melhores vinhos Cabernets da Nova Zelândia são produzidos na quente (para os padrões do país) região de Hawke's Bay

- **MARTINBOROUGH / WAIRARAPA** - Ocupa a região mais ao sul da Ilha do Norte. Martinborough e Wairarapa são seus distritos mais famosos. A região se notabiliza pelos seus esplêndidos Pinot Noir e Sauvignon Blancs. A produção é pequena, mas de alta qualidade. O estilo de seus vinhos é muito semelhante aos de Marlborough, Ilha do Sul.

- **NELSON** - Já na Ilha do Sul. Área de grande beleza natural e pequena produção. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling e Pinot Noir ocupam quase a totalidade da área plantada.

- **MARLBOROUGH** - Os primeiros vinhedos só foram plantados em 1973 e, no entanto, é hoje a região mais conhecida e de maior reputação do país. Seus Sauvignon Blancs são extraordinários, de grande riqueza e frescor. É também a maior produtora de espumantes elaborados a partir da Chardonnay e Pinot Noir, com as quais produz também vinhos tranquilos de altíssima qualidade. Vinhedos plantados em terraços planos às margens de rios. Solos pedregosos (os melhores) e argilosos.

- **CANTERBURY E WAIPARA VALLEY** - Próxima à cidade de Christchurch, onde se plantaram os primeiros vinhedos nos anos 1970. Mais ao sul, fica a nova e promissora sub-região de Waipara. Verões longos e secos, com bastante insolação, e invernos rigorosos são a marca da região. Uvas mais plantadas em ordem decrescente: Chardonnay, Pinot Noir, Riesling e Sauvignon Blanc. É a quarta maior região do país.



- **CENTRAL OTAGO** - Situada abaixo do paralelo 45, é a região produtora de vinho mais austral do mundo. Vinhedos plantados em altitude propiciam boa insolação e grande amplitude térmica. Há frequentemente redes e telas sobre os vinhedos como uma proteção contra as aves migratórias. É única região com ocorrência de solos xitosos. Muitos bons vinhos à base de Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling.

PRINCIPAIS UVAS:

- **SAUVIGNON BLANC** - Aclamada por todos como a grande uva do país. Dá vinhos extremamente frutados (com aromas pungentes de maracujá, lima e mato cortado), de grande frescor e persistência. Rivalizam e, muitas vezes, suplantam os melhores franceses do vale do Loire. Seu plantio teve início em Auckland, mas se espalhou por todo o território. Atualmente, dois terços de sua produção encontram-se em Marlborough.

- **CHARDONNAY** - É hoje a cepa mais plantada no país. A grande diversidade de solos e, principalmente, de climas, associada aos vários estilos de vinificação, propiciam uma ampla gama de vinhos elaborados com esta uva. No geral, eles são bastante complexos, frutados e frescos. Os de regiões mais quentes (como Auckland e Northland) tendem a ser mais encorpados, maduros e com grande amplitude de aromas, enquanto os da área de Marlborough são mais ácidos e refrescantes, com marcado aroma de pêssegos e frutas cítricas. Barricas de carvalho francês e americano são utilizadas em seu afinamento. Esta é a principal uva utilizada na produção dos vinhos espumantes.

- **PINOT NOIR** - Esta casta uva borgonhesa, que ama as baixas temperaturas e o clima seco, e que dificilmente se adapta a outras regiões, encontrou, na Nova Zelândia, um terroir ideal. Seus vinhos surpreendem pela tipicidade e elegância. Embora a supremacia da região de Borgonha permaneça inquestionável, os exemplares da Nova Zelândia estão entre os vinhos que mais se aproximam de sua elegância e complexidade com a Pinot Noir, apresentando uma personalidade rica e sedutora, aparecendo a nota de sous-bois, trufas, terra molhada e aroma de carne faisandé (em geral carne de ave abatida que é exposta em um varal e ao cair no chão, já está pronta para comer, entendida como uma carne maturada). A Pinot é muito utilizada também nos espumantes com segunda fermentação na garrafa.

- **CABERNET SAUVIGNON** - Produz seus melhores resultados nas regiões mais quentes e secas do norte. Vibrantes e elegantes, muitas vezes são cortados com a uva Merlot para amaciar seus taninos, criando vinhos que lembram muito os melhores bordaleses.

- **MERLOT** - Outra uva de Bordeaux que aparece tanto vinificada isoladamente quanto cortada com sua "prima" Cabernet Sauvignon, e, como ela, prefere as regiões menos frias do norte.

- **SEMILLON, RIESLING, GEWÜRZTRAMINER e PINOT GRIS**, três uvas aromáticas brancas de primeira classe são também cultivadas com sucesso e ótimos resultados.

“VINEXPO 2017: “DÉCADENCE (?) AVEC ÉLÉGANCE ”- POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 30/06/2017

Dezoito de junho é uma data importante para a França. Foi nesse dia, em 1940, que o gen. De Gaulle, de Londres, através da rádio BBC, conclamou seu povo às armas para lutar contra a ocupação alemã durante a Segunda Grande Guerra. Agora, em 2017, a data pode ser lembrada também por marcar um conjunto de ações no sentido de fazer com que a Vinexpo, feira internacional de vinhos que se realiza a cada dois anos em Bordeaux - a 19ª edição aconteceu de 18 a 21 deste mês -, recupere o espaço que vem perdendo para a ProWein, evento semelhante que tem lugar anualmente em Dusseldorf, na Alemanha.

O crescimento do salão alemão tem fundamento e se baseia principalmente no fato de ser focado no “trade”, o que atrai produtores de todo porte e toda parte (a Alemanha é também um grande mercado importador), enquanto a Vinexpo, bienal e muito associada à França (em torno de 60% dos expositores e do público, enquanto na ProWein é o contrário), não é tão voltada ao “business”, caracterizando-se mais por analisar e discutir tendências. Em outras palavras, hoje em dia, no curto prazo, o que interessa é vender.

Já se notava, em 2015, a ausência de alguns expositores tradicionais da feira, caso do grupo português Symington (Porto Graham`s, Dow e Warre`s e o tinto Chryseia), da família Perrin (Château de Beaucastel), do espanhol Miguel Torres e importantes casas de champagne, entre outros. Nesta edição, a debandada aumentou: a área reservada pela Wines of Argentina e Wines of Chile, por exemplo, não passou de 40% do que era no passado, o que levou a organização a abrir mão do Hall 2, que ficava na lateral à entrada principal. Já o Hall 3, situado no fim do pavilhão principal (um longo salão de quase um quilômetro de extensão), teve boa parte da área preenchida por duas (boas) novidades, a primeira, denominada “Vinexpo featuring Bettane+Dassauve”, usando a força destes dois nomes franceses de relevo no setor para atrair bons produtores em sua volta (como os italianos Pio Cesare e Masciarelli e o sauternes de Raymond Lafon) e promover uma série de “masterclasses”, e a segunda, um espaço batizado de WOW! (“World of Organic Wines!”), atendendo as tendências do mercado com o crescimento da demanda por vinhos orgânicos, reuniu cerca de 150 produtores “bio”.

Os bordaleses, em todo caso, não vão vender barato sua posição e estão se esforçando para oferecer mais e uma série de atrações dentro e fora do salão. No que se refere a palestras e degustações, a Vinexpo mostra sua força com uma programação de alto nível, a começar pela “Renaissance des Appellations”, talvez o maior evento reunindo produtores biodinâmicos - quase cem desta vez, os próprios servindo e explicando suas particularidades -, em torno do carismático Nicolas Joly. Vale o esforço de pegar o carro e se deslocar até o “Espace Darwin Eco Systeme”, distante 15 minutos do centro de Bordeaux, mesmo sob um calor de 38 graus. Até para ver Lalou Bize-Leroy sentada calmamente ao lado de seus dois cachorros, quando as garrafas que havia trazido já havia acabado, antes das duas da tarde. Para compensar, havia Tissot, os rieslings de Zind Humbrecht, os borgonhas de Pierre Morey e de Trapet, os champagnes de Léclapart, os trentinos de Elisabetta Foradori, os incríveis cavas de Recaredo e por aí afora.

Entre as tantas degustações, cabe iniciar destacando a de rieslings, que reuniu 15 rótulos sensacionais, três de cada país - França, Alemanha, Áustria, Austrália e EUA -, comentados por cinco Master of Wine, representando suas respectivas nacionalidades, o genial Gérard Basset entre eles. A Itália foi muito bem representada com a prova dos nove melhores vinhos de 2017 do Gambero Rosso, apresentados por seu responsável maior, Marco Sabellico, assim como o Rhône, com uma rara vertical de Château de Beaucastel Hommage à Jacques Perrin, comandada por François Perrin. Os diversos desafios que o setor vitivinícola enfrenta na atualidade, caso das mudanças climáticas, da mesma forma que assuntos e tendências do momento, como as implicações do “Brexit” no mercado ou a influência dos métodos orgânicos e biodinâmicos no gosto do vinho foram alguns dos temas discutidos por grandes nomes do meio em palestras abertas aos interessados.

Cada feira tem seu foco e atrativos, mas nenhuma tem um programa “pós-feira” como a Vinexpo. São os eventos - não dá para chamar simplesmente de “jantar” - que acontecem nos châteaux, com a suntuosidade e requinte que nenhum outro lugar pode oferecer (para seletos grupos de convidados). Entre eles, está o tradicional jantar black-tie que o Conseil des Grands Crus Classés, associação que reúne os châteaux de Médoc e Sauternes contemplados na célebre classificação de 1855, oferece aos representantes da imprensa internacional no primeiro dia do salão, sempre num dos châteaux classificados como Premier Grand Cru Classé. Neste ano foi no Château Latour, com cardápio preparado pelo tri-estrelado Michel Guérard para acompanhar garrafas magnum de Haut-Brion Blanc 2009 e tintos das safras 2009, 2000 e 1996. Com os queijos, Latour 1975, em magnum, e para a sobremesa, Château d’Yquem 2005.

Nesse aspecto não tem concorrência. Seria o caso de dizer “décadence (?) avec élégance”. * 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.

“NOVA (E PREMIADA) VINÍCOLA BRASILEIRA FAZ VINHOS DE BUTIQUE COM UVAS COMPRADAS ”- POR ISABELLE MOREIRA LIMA

PALADAR - ESTADÃO -28/06/2017

Enos Boutique de Vinhos tem apenas uma safra no mercado e mesmo sem vinhedo próprio já acumula títulos e faz planos de produzir na Argentina. A vinícola Enos Vinhos de Boutique, produtora de rótulos considerados revelação do ano, já nasceu ambiciosa. O empresário de livros digitais Leo Kades, queria produzir Malbec de alta gama de vinha centenária na Argentina. Mas foi atropelado por uma crise econômica. Com o dólar nas alturas, congelou o projeto e foi em busca de um novo terroir.

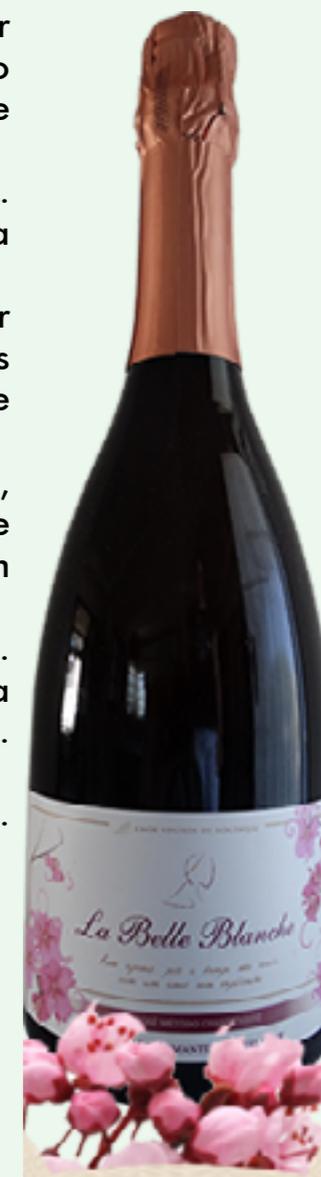
Kades tinha medo de pôr seu plano em prática no Brasil. Achava que aqui só milionário conseguiria fazer vinho de pequena produção. Também tinha receio de virar garagista e arcar com complicações legais. Chegou a estudar parcerias com vinícolas catarinenses, mas nada foi adiante.

A reviravolta que faltava para o seu “romance” vitivinícola virar realidade foi encontrar em Flores da Cunha o enólogo Felipe Beber que tinha uma adega novinha em folha. Começou a comprar uvas, algo incomum quando se fala em vinhos de butique, em terroirs específicos para cada cepa: a Tannat vem de Dom Pedrito, na Campanha Gaúcha; a Cabernet Sauvignon de Bento Gonçalves; a Carmenère de Nova Pádua; a Cabernet Franc, de Pinto Bandeira. “Foi arriscado, mas deu certo”, justifica Kades pela escolha metodológica ousada.

Do alto de sua primeira safra, pode parecer um toque de ansiedade afirmar que deu certo. Mas ele se fia nos selos de melhor rosado, melhor brut, melhor da serra gaúcha e revelação do ano do guia Descorchados 2017. Todos os títulos foram alcançados pelo espumante La Belle Brut Rosé (R\$ 129,90 na loja da vinícola). Feito com consultoria do enólogo uruguaio Alejandro Cardozo, é todo delicado, com aromas de frutas vermelhas frescas, perlage fino e acidez elegante.

Junto a ele estão outros 11 rótulos que prezam pela discrição e pedem atenção. Podem ser comprados no site da vinícola (vinhosdeboutique.com.br), como o Urim Merlot Reserva Clássica 2012 (R\$ 69), cheio de frutas vermelhas e com menos corpo e mais acidez do que se espera da casta, e o Tannat Grand Reserva 2012 (R\$ 144,90), com boa adstringência e taninos típicos, que arrasam com uma kafta, por exemplo. Seu maior pecado é o visual antiquado.

Kades está satisfeito com a produção brasileira, mas não desistiu da Argentina. Encontrou o vinhedo centenário ideal em Mendoza. Se bater o martelo, já programa 18 meses em barrica. E com consultoria de Michel Rolland.



“BEBIDA: MINHA RESOLUÇÃO PARA 2017? PROVAR COISAS QUE NÃO PROVEI ANTES” - POR FIONA BECKETT

THE GUARDIAN - VINHOS - 29/12/2016

Estamos felizes em provar novos pratos e ingredientes, então por que não levar a mesma abordagem ao álcool em 2017?

Sempre me surpreende o quanto a abordagem da maioria das pessoas em relação ao vinho é por conta da sua abordagem à comida. Embora tenhamos um apetite aparentemente insaciável por novos ingredientes e receitas, parece haver muito menos curiosidade em torno das bebidas alcoólicas. Se eu estivesse conversando com você sobre como se tornar um cozinheiro melhor em 2017, eu sugeriria firmar o compromisso de tentar pelo menos uma receita nova por mês, então por que não fazer uma meta regular para experimentar uma bebida que você não provou antes?

É fácil cair no hábito de pensar que você não gosta de bebidas como cerveja ou whisky, quando provavelmente é mais uma questão de não ter encontrado um que você gosta. Se você é um cético do whisky, diga, por que não tentar um tipo mais jovem e frutado que não tenha nenhuma das notas turvas que são características de muitas garrafas de Scotch? Eu não sei se estou sendo incrivelmente fantasiosa aqui, mas eu definitivamente paguei um mico pelo Rampur Select (£ 40,95 The Whiskey Exchange, 43% abv), um novo whisky de malte da Índia, com um toque de damasco e maçã seca. Funcionaria lindamente (bem diluído) com um bom curry de frango.

Além disso, deixe de lado seus preconceitos sobre a embalagem. Muitas cervejas interessantes, e até vinhos, agora vêm em latas. Eu estava muito impressionada com o refrescante e cintilante vinho branco Quello (£ 15 para seis latas, 11% abv) que encontrei recentemente numa barraca da rede varejista de Bristol More Wine.

Eu acho que a Aldi está no caminho certo para os apreciadores mais jovens com seus novos “vinhos de artesanato”, que são engarrafados em garrafas de estilo diferenciado e cerveja com rótulos de cores vivas, embora haja margem para melhorias com os conteúdos. Se você for um guloso, arrisco que você vai gostar do Moscovo Branco da Monkey Business White (£ 2.49 para 50cl; 5.5% abv), que eu serviria com gelo.

No que diz respeito ao vinho, o fato de que você não ouviu falar de algum rótulo que consta do meu livro, é uma boa razão para compra-lo a partir de uma lista de vinhos ou como parte de uma caixa mista. Os tintos alemães, por exemplo, como o vibrante e frutado Aldinger Lemberger 2015 (£ 11.95 The Wine Society, 13% abv), são pérolas ainda não descobertas. (Para quem não sabe, a lemlberger é a mesma variedade de uva que a blaifränkisch da Áustria.)

Minha resolução é conhecer melhor em 2017 três bebidas que já estiveram no meu radar: chás em sachê, kombucha e chá de boa qualidade. Você poderia começar com a fragrante Chiyomusubi Oyaji Gokuraku Junmai Ginjo Cup Sake (£ 8,95 souschefdirect.co.uk; 16% abv), que eu achei que era um parceiro inesperadamente bom para um prato de queijo emmental, e é vendido em uma jarra. Agora, como é a tendência?

Fiona Beckett – É uma reconhecida escritora de vinho, crítica de culinária, editora contribuinte da revista Decanter (Inglaterra) e da revista de alimentos artesanais, Fork. Ela também tem um número absurdo de sites e blogs, incluindo Matching Food & Wine, e Wine Naturally, sobre vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais, principalmente de pequenos produtores. Uma das mais atuantes escritoras quando o assunto é vinhos ou comidas.

“QUANTO MAIS ÁLCOOL MELHOR ?” - POR MARCELO COPELLO

BACO MULTIMÍDIA - 26/06/2017

O vinho é composto por mais de 400 substâncias e uma das mais importantes é o álcool que é fundamental para a saúde e qualidade da bebida. Nos vinhos o álcool é o produto da fermentação da glicose e da frutose das uvas. Quanto mais madura e doce a uva, mais álcool deverá ter o vinho.

O teor alcoólico de um vinho está normalmente entre 12% e 15%. As qualidades antissépticas do álcool ajudam a conservar o vinho dando-lhe sanidade e longevidade. Sendo volátil o álcool também ajuda na percepção dos aromas do vinho e também ajuda a dar mais corpo e influi no seu sabor. Quanto mais alcoólico, mais macio o vinho no paladar. Só não é certo achar que quanto mais alcoólico melhor o vinho, pois no vinho o que importa é o equilíbrio entre todas as suas substâncias.

“OS VINHOS SUPERALCOÓLICOS” - POR MARCELO COPELLO

BACO MULTIMÍDIA - 25/06/2017

Conheço enófilos que compram seus vinhos pelo teor alcoólico. Para alguns, quanto menos álcool, melhor. Enquanto isso, outros exclamam “uau!”, salivando ao verem 15% ou 16% estampado no rótulo. Tal atitude faz sentido? Qualidade tem a ver com teor alcoólico? É tão importante assim o número que vem antes do símbolo “%” expresso em uma etiqueta? Por que alguns vinhos têm bem mais álcool que outros e o que muda em seu sabor?

O teor alcoólico dos vinhos vem mudando ao longo dos últimos anos? Vamos esclarecer todos estes pontos. Como se forma álcool no vinho? O álcool dos vinhos se forma durante a “fermentação”, quando o açúcar da uva se transforma em álcool. Logo, quanto mais maduras as uvas e mais intenso o teor de doçura/açúcar na sua polpa, maior será o teor alcoólico do vinho. Os principais fatores para o maior amadurecimento das uvas e conseqüente teor de álcool nos vinhos são o clima e as técnicas de viticultura (produção das uvas).

Vinhos de regiões mais quentes são mais alcoólicos. Assim, vinhos do caloroso Vale de Barossa, na Austrália, tendem a ter mais álcool que os da fria Borgonha, na França. Algumas técnicas como poda, diminuição dos rendimentos (quantidade de quilos de uva por hectare) e retardamento da colheita também influenciam no teor alcoólico dos vinhos.

Não podemos esquecer das técnicas de enologia (transformação da uva em vinho). A chaptalização, procedimento inventado pelo cientista francês Jean-Antoine Chaptal, é o meio mais comum para aumentar o teor de álcool nos vinhos. Consiste em adicionar açúcar (normalmente de cana) ao mosto em fermentação. Outros meios mais modernos são a concentração de mosto e a osmose reversa.

Como percebemos o álcool? Ao analisarmos um vinho, podemos perceber o álcool já no visual. Girando-o na taça, podemos ver a formação do que chamamos de “lágrimas”, “arquetes” ou “pernas”, um desenho formado pelo vinho ao escorrer pela superfície do vidro (é o chamado “efeito Marangoni”). Quanto mais lágrimas, mais alcoólico. O álcool é também o transporte dos aromas do vinho. Ao evaporar, leva consigo as fragrâncias vínicas que nos encantam. No paladar o álcool se torna ainda mais importante e evidente. Vem dele a sensação tátil de maciez e pungência (uma leve queimação na língua) e depois de calor ao ingerirmos o vinho.

Quanto mais alcoólico mais encorpado? Não necessariamente. O álcool em si contribui com a sensação de maciez, enquanto o que chamamos de corpo (sensação de volume na boca) é o somatório de várias substâncias (álcool, acidez, taninos, açúcar, etc.). Normalmente, se o teor alcoólico é alto, as outras substâncias vêm junto. Um tinto de 15% possivelmente terá mais corpo que um de 12%. Não é raro, contudo, encontrarmos brancos, tintos e até rosés com teores altos de álcool, 14% ou até 15%, que não passam a sensação de grande corpo.

O teor alcoólico vêm subindo ao longo dos anos. Ao provar determinado vinho para a primeira edição da revista BACO, resolvi ler em meus alfarrábios a avaliação deste mesmo vinho que fiz oito safras atrás. Verifiquei que o teor alcoólico havia subido de 12,5% para 14,5%. Vale mencionar que este vinho do sul da Itália estava excelente, seja com 12,5% ou 14,5%, mas é curioso observar o aumento de álcool. Este aumento é causado por três fatores: aquecimento global (que influi pouco), técnicas de viticultura e técnicas de enologia. Há algumas décadas, raramente os vinhos tinham mais de 13% de álcool. Hoje, com o clima mundial aquecido e técnicas que permitem colher uvas mais maduras (viticultura) e depois extrair e concentrar mais corpo e álcool (enologia), é comum vinhos com 14,5%. Este aumento está ocorrendo na maioria dos vinhos mundo afora. Exceções sempre foram os vinhos fortificados, como o Porto, pois recebem adição

de aguardente vínica, e os vinhos de sobremesa tipo late harvest ou sauternes e os feitos de uvas secas como passas, caso do Amarone. Estes casos especiais são de vinhos que, devido ao seu peculiar processo de elaboração, atingem teores mais altos de álcool.

E o equilíbrio? Após tudo que mencionamos aqui, podemos relacionar teor alcoólico à qualidade? A resposta é não. A qualidade final de um vinho sempre dependerá do que chamamos de equilíbrio, ou da interação e coerência entre todos os seus componentes. Um vinho é um conjunto de centenas de compostos, que para efeito didático podemos resumir em quatro: açúcares, álcool, taninos e ácidos. Pense numa balança em que de um lado está a maciez/doçura e do outro a aspereza/frescor. Assim, de um lado, teremos açúcar e álcool e, do outro, taninos e acidez. Logo, um vinho pode ter muito álcool e ainda assim ser equilibrado e fresco. Basta que do outro lado da balança haja suficiente tanino e acidez.

VINHOS PROVADOS:

- Alto Moncayo 2008, Bodegas Alto Moncayo, Campo de Borja-Espanha - 100% Garnacha, com 17 meses em barricas francesas, da região recém-descoberta pelo mercado mundial, Campo de Borja em Aragón, no nordeste da Espanha. Cor muito escura. Aroma denso, compacto e muito rico, frutas negras maduras, violeta, madeira nova, couro, café, chocolate, toque vegetal de musgo e muitas especiarias. Paladar muito encorpado, com 16% de álcool, taninos doces e volumosos, acidez correta, conjunto muito coeso e bem integrado. Abriu-se muito ao logo da prova, recomendo decantar duas horas. Sugestão: apreciar desde já até 2016. Nota: 93 pontos

- Cadus Malbec 2009, Nieto Senetiner, Mendoza-Argentina (Porto a Porto). Elaborado com 100% Malbec, com 24 meses em barrocas francesas. Rubi violáceo muito escuro. Aroma um pouco fechado, muita ameixa madura, bastante madeira nova, tostados, baunilha, muitas especiarias, toque defumado e de tabaco. Paladar volumoso e profundo, com camadas de taninos finos ainda muito presentes, 15% de álcool. Grande vinho, ainda jovem, precisa de duas horas de decanter e merece alguns anos na adega. Sugestão: apreciar de 2014 até 2024. Nota: 93 pontos

- Quinta do Cachão Touriga Nacional 2009, Caves Messias, Douro-Portugal (Porto a Porto). Elaborado 100% com Touriga Nacional, com 14 meses em barricas francesas. Cor retinta, rubi- violáceo muito escuro. Aroma limpo e fresco, típico da casta, com notas florais de violetas e frutos negros maduros, amoras e ameixas, com notas balsâmicas de ervas. Paladar de bom corpo, taninos finos, boa acidez, 15% de álcool bem integrado ao conjunto. Delicioso, expressivo e equilibrado. Ótimo custo-benefício. Sugestão: apreciar desde já até 2019. Nota: 92 pontos

- Joaquim Madeira 2007, Casa Agrícola Santana Ramalho, Alentejo-Portugal (Adega Alentejana). Elaborado com Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Carignan, Castelão, Crato, Grand Noir, Grenache, Moreto, Pinot Noir, Tinta Caiada, Touriga Nacional, Trincadeira, com 12 meses em barricas de carvalho português. Vermelho escuro entre rubi e granada. Aroma com madeira na frente, baunilha, tostados, coco queimado, geléias de frutas negras, cacau amargo, ervas maceradas. Paladar de muito bom corpo, macio, com taninos doces, com 15% de álcool bem integrados e boa estrutura de taninos e acidez correta. Ao colocar na boca, voltei no tempo, pois lembra os melhores vinhos tradicionais alentejanos, com um toque de rusticidade, muita madeira, complexidade e maciez envolventes. Tem personalidade e é delicioso. Sugestão: apreciar desde já até 2019. Nota: 92 pontos

- Pietramora Sangiovese di Romagna Riserva 2007, Zerbina, Emilia Romagna-Itália (Vinci). 97% Sangiovese e 3% de Acellotta, passagem por barricas francesas 30% novas. Cor rubi-granada muito escuro. Aroma compacto, com grande concentração de fruta, em forma de geleias de frutas negras, além de especiarias doces, alcaçuz, notas minerais de grafite e terra molhada, madeira discreta. Paladar ao mesmo tempo volumoso e sedoso, concentrado, com taninos doces, acidez correta, nada menos que 15,5% de álcool. Sugestão: apreciar desde já até 2015. Nota: 92 pontos

- Illuminati Pieluni 2006, Illuminati, Abruzzo-Itália (Casa do Vinho). Elaborado só em anos especiais com 100% Montepulciano, com 24 meses em tonéis de carvalho. Cor muito escura, rubi-violáceo. Aromas intensos e densos, com muita madeira bem integrada a frutas maduras, amoras, ameixas, baunilha, alcaçuz, tostados, toque vegetal de musgo e tabaco. Paladar muito encorpado, bom volume de meio de boca, 15% de álcool, taninos doces. Volumoso, macio e elegante. Sugestão: apreciar desde já até 2021. Nota: 92 pontos

- Edetària 2005, Edetària, Terra Alta-Espanha (Península). Elaborado com 40% Garnacha Peluda, 35% Syrah e 25% Cabernet Sauvignon, com 18 meses em barricas de carvalho francês. Vermelho rubi-granada escuro. Aroma denso e intenso, com madeira bem presente, toque de frescor balsâmico de ervas, tostados, baunilha, cacau. Paladar encorpado e muito macio, com taninos doces e aveludados, acidez equilibrada. Uma delícia desce fácil e não parece ter 15,45% de álcool. Sugestão: apreciar desde já até 2020. Nota: 92 pontos
- Colección Vivanco Garnacha 2007, Dinastía Vivanco, Rioja-Espanha (World Wine). Elaborado com 100% Garnacha, com 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Vermelho-rubi escuro. Aroma de frutas vermelhas maduras (morango, cereja), madeira, tostados, especiarias, ervas frescas, notas florais. Paladar muito encorpado, com muitos taninos e álcool (15,5%), mas com uma excelente acidez para contrabalancear. Redondo e macio, com ótimo frescor. Um excelente Garnacha na terra da Tempranillo, a Rioja. Sugestão: apreciar desde já até 2020. Nota: 92 pontos
- San Pedro de Yacochuya Malbec 2007, San Pedro de Yacochuya, Salta-Argentina (Grand Cru). Com 100% Malbec, de vinhedos a cerca de 2 mil metros de altitude, com 12 meses em barricas de carvalho de segundo uso. Vermelho rubi violáceo muito escuro. Aroma intenso e complexo, com grande concentração de fruta, geleias de ameixa e amora, madeira bem colocada e bom frescor, com notas florais de violeta. Paladar muito encorpado e ao mesmo tempo aveludado, maciez garantida pelos taninos doces e pelos 16% de álcool, acidez correta, longo. Decantar por ao menos duas horas, se possível mais. Sugestão: apreciar desde já até 2019. Nota: 92 pontos
- Quinta da Sardonia QS 2007 Quinta da Sardonia, Ribera del Duero-Espanha (Grand Cru). Elaborado com 36% Tinto Fino, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Syrah, 5% Cabernet Franc, 3% Malbec, 1% Petit Verdot 15%, com 14 meses em barricas de carvalho francês. Cor rubi-violáceo escuro. Aroma intenso, com muita madeira, frutas negras doces, baunilha, tostados, mineral terroso, notas florais de violetas, chocolate, couro e muitas especiarias, alcaçuz, aniz. Paladar volumoso e aveludado, alcoólico com 15%, taninos doces, longo. Sugestão: apreciar desde já até 2019. Nota: 91 pontos
- Yarden Syrah 2006, Golan Heights, Colinas do Golan-Israel (Inovini). Elaborado com 100% Syrah, 18 meses e barricas francesas, certificado com Kosher. Vermelho- rubi violáceo muito escuro. Aroma intenso e muito rico, com muitas frutas negras maduras, amoras, cassis, ameixa, pimenta, madeira, chocolate, couro. Paladar volumoso e macio, taninos doces, quente com 15% de álcool, acidez suficiente formando um conjunto compacto. Decantar. Bela surpresa. Sugestão: apreciar desde já até 2015. Nota: 92 pontos
- The Cover Drive 2005, Jim Barry, Clare Valley-Austrália (KMM). Elaborado com Cabernet Sauvignon 90%, Shiraz 7,5% e Malbec 2,5%. Rubi-violáceo muito escuro. Aroma intenso e com muita tipicidade da Cabernet Sauvignon, com frutas negras cassis, toque de eucalipto típico dos vinhos do Claire Valley, especiarias, baunilha e pimenta. Paladar de bom corpo, taninos doces, presentes, alcoólico com 15% que aparecem na maciez e no calor que provoca, mas que não deixa o vinho pesado graças à boa acidez e frescor. Bom Cabernet com tipicidade da casta e da região. Sugestão: apreciar desde já até 2015. Nota: 90 pontos
- Felix Lavaque Blend 2007, Félix Lavaque, Salta-Argentina (World Wine). Com 73% Malbec de vinhedos de 50 anos e 27% Tannat de vinhedos de 100 anos, a 1.700 metros de altitude, com 15 meses em barricas francesas e 15,1% de álcool. Rubi-violáceo muito escuro. Aroma fino, intenso e fresco, típico dos bons Malbecs, com violetas e frutas negras muito maduras. Paladar encorpado, com volume notável de taninos doces, boa acidez, conjunto imponente, forte. Sugestão: apreciar desde já até 2019. Nota: 90 pontos
- GR – 174 2009, Casa Gran del Siruana, Priorato, Espanha (Porto a Porto). Elaborado com Garnacha 35%, Carinyena 30% e Cabernet Sauvignon 35%. Rubi-violáceo muito escuro. Aroma no início pouco integrado, mas depois de respirar mostrou-se expressivo, com frutas negras ultramaduras, cerejas negras, chocolate amargo, muito tostado, toque floral. Paladar quente, forte, 15% de álcool, muito encorpado, com taninos doces, boa acidez, final de boca com taninos presentes. Ainda jovem, um vinho de muita presença por um preço convidativo, boa compra. Sugestão: apreciar de 2011 a 2019. Nota: 90 pontos

- Spice Route Flagship Syrah 2007, Spice Route, Swartland, África do Sul (Ravin). 100% Syrah com 20 meses em barricas francesas. Vermelho-rubi escuro violáceo. Aroma intenso e denso, com madeira nova e frutas maduras muito bem casadas, com notas de tostados, baunilha, amoras, tabaco, toque picante de pimenta do reino. Paladar de bom corpo, bom volume de meio de boca, com taninos doces, macio, com 15% de álcool, bom conjunto e boa expressão da casta Syrah. Sugestão: apreciar desde já até 2016. Nota: 89 pontos

- Passionado 2009, Quinta Santa Maria, São Joaquim, Brasil (Quinta Santa Maria). Sem safra declarada no rótulo, elaborado à moda dos Amarones, com frutas passificadas, secas. Cor rubi-violáceo escuro. Aroma intenso e fresco de frutas vermelhas doces, violetas, geléia de morango, passas. Paladar encorpado, com taninos doces, macios, acidez correta, longo, leve toque de amargor no final, com 15% de álcool é um dos vinhos mais alcoólicos do Brasil. Sugestão: apreciar desde já até 2019. Nota: 88 pontos. Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) | <http://www.marcelocopello.com/blog>



“A CASA DO PORCO ENTREGA OTIMISMO E A MELHOR COMIDA BRASILEIRA DE AUTOR” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA -02/07/2017

Esta coluna fez um ano de idade. Para comemorar, presenteou-se com um jantar na mesa do chef de A Casa do Porco Bar. Eu já tinha estado lá outras vezes, provado o menu-degustação que culmina no prato principal (quase um banquete): o porco San Zé, assado inteiro com pele que parece um caramelo e acompanhado por tartare de banana, tutu e couve. Também já comprei sanduíches e torresmos na janela que dá para a rua.

Sou da tradição do porco. Montanhês, fui educado com essa comida. E Jefferson Rueda recoloca o bicho benfazejo no mapa, com uma comida refinada, extraordinária e verdadeira. Essa conjunção feliz de técnica de um grande chef e produtos de primeira, genuinamente locais, ocorre em poucos lugares. Não é só sobre comer o porco “nose to tail” (do focinho ao rabo), mas também sobre ter um animal cuidado, criado e preparado para isso.

Jefferson me explicou sobre um grupo de açougueiros, do qual faz parte, que quer reaver a confiança que o freguês tinha na profissão: pedir a carne e levar sem se preocupar.

A mesa do chef é honraria. Fica em um canto do balcão entre a cozinha e o salão. É a única que aceita reserva. Dali se vê Jefferson dirigindo a cozinha e a casa. Fui acompanhado e lá pelas tantas, de surpresa, Janaina Rueda se uniu a nós. Que celebração!

O chef parece não ter limite na amizade com o porco. O animal é seu íntimo —e vira nosso também. Com ele, porco dá sempre certo. A papada é servida como sushi. O torresmo é acompanhado de um quase catchup de goiaba. Também pode vir com sardinha, com caviar ou em tartare.

Em visita anterior, bebemos vinhos: um verde, o Aphros Ten, e um estilo kabinet alemão, que, com sua doçura e acidez, combina com a carne, branca e adocicada, e com a gordura. Quando Janaina apareceu, ela foi propondo o inesperado nas bebidas.

Ela queria brincar. Tomamos shot de vodka com o porco-caviar; uma dose de meu uísque favorito, Laphroaig, de sabor defumado, com costela curada. E bons vinhos nacionais: Lírica Crua e o Alvarinho Hermann.

E ainda há o queijo pardinho, os embutidos, as sobremesas de Saiko Izawa, o café coado no filtro Hario... A Casa do Porco serve a melhor comida brasileira de autor que consumi ultimamente e entrega junto um otimismo no futuro, algo hoje mais raro que caviar.

Queria que eles viessem ao meu bairro. Para isso, inventei, de brincadeira, um food truck: o Sobre Ruedas, que venderia mistos, linguiças e cachorro-quente. Misto perfeito: pão da casa, queijo pardinho e presunto Real Rueda. Não há nada parecido em lugar algum.

Pode me embrulhar uma dúzia, por favor.

O CENTRO - Você sai de A Casa do Porco Bar com o coração em festa e uma responsabilidade. Como escrever sobre o que ocorre por lá? Além da comida, há a felicidade de retomar um canto histórico do centro (“Dançávamos numa gafieira ao lado”, contou meu sogro).

No futuro, certamente, os dois restaurantes (o Bar da Dona Onça fica praticamente na mesma rua) e as novidades que o casal sonha (sussurraram sobre uma sorveteria) farão parte da história de como o lindo centro de São Paulo foi salvo em torno de pioneiros que amam a região e forçam pessoas a irem até lá.

Foi o melhor aniversário que esta coluna poderia ter: sem planejar, sem pompa e dedicado ao prazer de descobrir que toda cidade pode ser boa, desde que saibamos usá-la.

VINHOS DA SEMANA: 1. Dr. Loosen Blue Slate Kabinett, R\$ 199 em wine.com.br / 2. Aphros Ten, R\$ 98 em winelovers.com.br / 3. Espumante Lírica Crua, R\$ 76,40 em decanter.com.br / 4. Alvarinho Hermann, R\$ 74,80 em decanter.com.br - Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos ‘As Crônicas Mundanas de Glupt!’ e ‘Vinhos que cabem no seu bolso’. Escreve aos domingos na Folha de São Paulo.

VIAGENS

XVIII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO. VAMOS À MONTANHA!

27 A 30 DE JULHO DE 2017

GARIBALDI, SERRA GAÚCHA + EXTENSÃO OPCIONAL POST-VAM AS MISSÕES DA ARGENTINA E PARAGUAI

30 DE JULHO A 6 DE AGOSTO DE 2017

“VIAJAR, AMAR, APRENDER, DEGUSTAR, CONTEMPLAR!”

O “Vamos à Montanha”, carinhosamente chamado de “VAM” é um evento que reúne membros do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho www.academiadovinho.com.br. A lista “rapidamente” passou a ser frequentada por enófilos internautas brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações e experiências de viagens.

Com o passar do tempo, os participantes constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu a ideia de criar uma reunião “real” entre todos. Deveriam ser nas “Montanhas” e de aí os “Chevaliers de la Montagne”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos à Montanha de....”.

Esta XVIII Edição do “Vamos à Montanha” retorna em 2017 à Serra Gaúcha! Com o crescimento das ferramentas de comunicação, whatsapp, facebook, instagram, twitter, o evento agora abre algumas de suas vagas para apaixonados por vinho! Uma bela oportunidade de aprendizado, conhecer novas pessoas e participar de uma belíssima experiência enogastronômica.

● local escolhido:

A Serra Gaúcha é um dos berços históricos do vinho no Brasil. Não tanto pela ancestralidade (pois há registros que o vinho está pelas terras “brazucas” desde a imigração portuguesa), mas como hábito de consumo, um legado tão lindo dos italianos. Durante o encontro, vamos desbravar suas bucólicas e belíssimas paisagens. Este ano, Flores da Cunha e suas novas vinícolas, bem como Pinto Bandeira fazem parte da programação. Vamos nos hospedar na charmosa Garibaldi, a “terra dos espumantes” no tradicional e acolhedor Hotel Casacurta, e nos divertirmos entre taças, borbulhas, muita cultura, risadas e amigos! Te esperamos, tchê!

EXTENSÃO OPCIONAL as Missões e Paraguai e Argentina com saída as 09h00 com destino a Santo Ângelo (1 noite), 2 noites em Encarnación (Paraguai), 3 noites em Posadas (Argentina) e 1 noite em Foz do Iguazú, conhecendo as Missões da Companhia de Jesús reconhecidas no Patrimônio da Humanidade pela UNESCO da “Santíssima Trinidad del Paraná” e “Jesús de Tavarangüe” em Paraguai e “Santa María la Mayor”, “Santa Ana”, “Nuestra Señora de Loreto” e “San Ignacio Miní” na Argentina, entre outras visitas de interesse na região, entre elas uma aldeia guarani próximo a Foz. No seguinte DOM 6 AGO, desde Foz do Iguazú vôos de volta as cidades de destino.

Degustações Paralelas: Como já é tradição, em todos os anos, convidados especiais vêm apresentar temáticas do mundo do vinho. Neste ano, a essência do terroir é o ponto central do Encontro Vamos à Montanha. Lembre-se: as vagas para cada atividade são limitadas! Reserve e garanta logo a sua!

Informações e Reservas do VAM e Hotel: Na Vinho e Arte de Porto Alegre para efetuar sua inscrição na programação oficial, degustações paralelas e reserva de hotel em Garibaldi. Contatos: Maria Amélia Duarte Flores ou Andréa Pedrazani | E-mail: vinhoeartecasa@gmail.com | vinhoearte@gmail.com | WhatsApp: (51) 99331-6098 | (51) 99999-3168 | Tel. Fixo: (51) 3023-3345.

Informações e reservas de forma específica para esta Extensão Post-VAM: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Joseane Queiroz. E-mail: fit1@zenithe.tur.br | WhatsApp (31) 997 918 093 | Tel. Fixo: (31) 3225-7773 | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

JORNADA ENOGASTRO & LITERÁRIA NOS PASSOS DE DOM QUIXOTE DE LA MANCHA.

COM MÁRCIO OLIVEIRA
15 A 29 DE SETEMBRO DE 2017
SAÍDA GARANTIDA!

Dom Quixote é um personagem criado pelo escritor espanhol Miguel de Cervantes Saavedra no início do século XVII. Ele encantou e continua encantando tanta gente que sua história já foi publicada muitas vezes em vários idiomas, no mundo inteiro. As aventuras de Dom Quixote são descritas no livro Dom Quixote de La Mancha, que foi publicado pela primeira vez em 1605, na Espanha, com o título de O engenhoso fidalgo Dom Quixote de La Mancha. No livro, Miguel de Cervantes, o autor, ridiculariza as histórias de cavalaria, que fizeram muito sucesso na Idade Média. Nessas histórias, cavaleiros fortes e corajosos enfrentam gigantes, derrotam exércitos inteiros e sempre saem vitoriosos. Lutam contra as injustiças do mundo, defendendo a Igreja e protegendo os mais fracos. Dedicam suas vitórias a uma bela dama, que amam com devoção. Agora chegou a hora de conhecer “in loco” as paisagens por ele percorridas.

Vamos:

*Conhecer os costumes, tradições e técnicas da gastronomia manchega, uma cozinha austera e simples, de origem humilde e pastoril, conhecida internacionalmente devido a que alguns dos seus pratos aparecem na universal obra de Don Quixote de La Mancha.

*Adentrar-se no universo tão particular e único de “El Quijote”, a obra literária mais universal da história de Miguel de Cervantes de Saavedra, o manco da Batalha de Lepanto, sendo que em 2016 aconteceram as efemérides dos 400 anos da sua morte.

*Degustar produtos naturais de alto nível de qualidade reconhecidos pelos seus selos de Denominação de Origem ou Indicação Geográfica Protegida como são os Aceite Montes de Toledo, Queso Manchego, Azafrán de la Mancha, Ajo Morado Las Pedroñeras, Berenjenas de Almagro, Vinos de Pago e Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha.

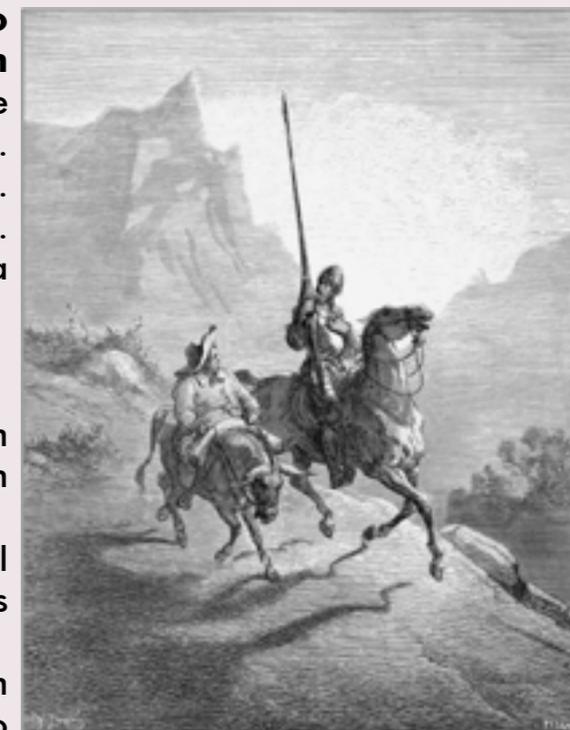
*Saborear os pratos mais representativos da culinária manchega presente nas aventuras de cavaleira do famoso fidalgo da “triste figura” como Pisto Manchego, Migas de Pastor, Gachas, Duelos y Quebrantos, Hoya Podrida....

*Uma jornada de conhecimento ao visitar a região com a maior extensão de vinhedo do mundo e uma seleção de vinícolas de prestígio em plena época da vindima o que permitirá conhecer muito melhor e mais de perto a cultura da colheita e até participar na mesma.

*Conhecer a Espanha mais profunda, a mais autêntica, suas aldeias, povoados e vilarejos do interior.

*Mimetizar-se no território, suas paisagens naturais, nas tradições e na gastronomia. Vivenciar um percorrido cultural e de lazer inédito, único, exclusivo, autêntico aproveitando a excelente climatologia que oferece Setembro e a luz do dia anoitecendo por volta das 21h00.

*Ficar em meios de hospedagem singulares e de especial encanto.



Informações e reservas: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Daniella Starling | E-mail: fit2@zenithe.tur.br | TEL. (31) 3225-7773.

Programação completa: zenithetravelclub.blogspot.com.br

VINHO GOURMET CHILE COM MOVI NIGHT V | CHILE

8 A 18 DE NOVEMBRO DE 2017

Roteiro e Valores: Em elaboração/ Em breve serão publicados

Observações Gerais: Número mínimo de participantes: 18
Número máximo de participantes: 22

Pré-inscrições abertas! Garanta seu lugar!

Informações e reservas: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Daniella Starling |
E-mail: fit2@zenithe.tur.br | TEL. (31) 3225-7773.

Programação completa em breve: zenithetravelclub.blogspot.com.br

VINHO E CULTURA

DICAS

SUCESSO DE PROSECCO ABRE CAMINHO PARA OUTRAS DOC'S COMO FRANCIACORTA

Os 117 produtores da região esperam que a denominação se torne categoria, como Champagne. Silvano Brescianini, vice-presidente do consórcio italiano Franciacorta, acredita que o sucesso dos vinhos da região de Prosecco em todo o mundo abriu o caminho da aceitação de espumantes além de Champagne.

Localizada entre Brescia e Bérgamo, a DOC Franciacorta estabeleceu-se em 1967 e hoje abriga 117 produtores, sendo 20 deles, responsáveis por 80% dos vinhos da região. Os vinhos permanecem em grande medida no mercado interno, com 85% da produção consumida na própria Itália. Os 25% restantes são exportados prioritariamente para Japão, Estados Unidos, Alemanha e Suíça.

Aproximadamente 80% das uvas cultivadas em Franciacorta são Chardonnay, 15% Pinot Noir e apenas 5% de Pinot Bianco. Uma curiosidade é que a região está profundamente empenhada na viticultura orgânica, somando 70% das terras de vinhas já com certificação e os 30% restantes em processo de adequação para que toda a região adquira o status até 2020.

O estilo do Franciacorta é definido por seus produtores como sedoso e apresenta um teor de açúcar residual mais baixo do que os Champagnes, isso porque as uvas amadurecem com mais facilidade devido à maior exposição ao sol, resultando em menor necessidade de açúcar adicional.

Com o amadurecimento dos processos produtivos, o consórcio já percebe um aumento de demanda, e garante que a região é capaz incrementar sua produção em até 20% – porém, não mais que isso, dados os limites rígidos de suas fronteiras. (Fonte – Revista ADEGA – Por Maria Bolognese em 27/06/2017).

