



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

OS VINHOS DE RIOJA ESTÃO COM UM NOVO SISTEMA DE CLASSIFICAÇÃO - POR
MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06 OS VINHOS DE RIOJA ESTÃO COM UM NOVO SISTEMA DE CLASSIFICAÇÃO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"7 PERGUNTAS PARA O NOVO PRESIDENTE DA ABE - DANIEL SALVADOR" - POR MARCELO COPELLO



"ANTONIO MAGALHÃES E A TINTO CÃO COMO A MELHOR CASTA PORTUGUESA PARA ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS" - POR PEDRO GARCIAS

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS 14 A 25 DE JANEIRO - 19:15

São dez encontros em duas semanas, de 2ª a 6ª feira. Ótimo para quem tem pressa ou, simplesmente, não quer esperar pelas 10 semanas do formato regular do curso inicial. O curso é aberto a profissionais, amadores e aos apaixonados por vinho.

Valor Individual: R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.
Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO COZINHA DE VERÃO 22 DE JANEIRO - 19:15

Verão é época de pratos ligeiros e de vinhos leves e refrescantes, servidos a baixas temperaturas, capazes de dar prazer e alegria, sem prejudicar a atividade do dia a dia. É esse o espírito da degustação harmonizada montada por Celio Alzer, celebrando essa estação.

Valor Individual: R\$225,00 (sócio) e R\$292,00 (não sócio).
Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-BARRA COZINHA DE VERÃO 28 DE JANEIRO - 19:30

As importadoras The Wine e Pasta Itália patrocinarão uma degustação de vinhos argentinos, em que o sommelier Fabio Xavier apresentará rótulos da bodega Altocedro, localizada na cidade de Mendoza.

Valor Individual: R\$50,00 (sócio). Profissionais em dia com a ABS a inscrição é gratuita
Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO OS VINHOS DA SERRA E DO PLANALTO CATARINENSE 30 DE JANEIRO - 19:15

A vitivinicultura catarinense voltada aos vinhos finos ainda não completou 20 anos. No entanto, essa juventude vem convivendo com muito estudo, inovações e tecnologia. Os vinhos finos de Santa Catarina podem ser localizados em duas grandes regiões: a Serra e o Planalto Oeste. São Joaquim é o principal município da Serra, concentrando a cultura dos vinhos de altitude, a partir de uvas que passam por invernos frios e têm grande exposição ao sol. Ali, diversos produtores vêm tendo muito êxito com castas italianas e com processos sofisticados de vinificação, além de cultivos orgânicos. Isso e muito mais será mostrado por Rogerio Dardeau.

Valor Individual: R\$203,00 (sócio) e R\$264,00 (não sócio).
Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO 4 DE FEVEREIRO A 15 DE ABRIL - 19:15

O curso é uma das portas de entrada para se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares. São 10 aulas – uma por semana, nas quais serão abordados*: zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de

uvas. A colheita, a elaboração do vinho, como se produz o champagne. Elementos constituintes do vinho. O vinho e a saúde. Noções práticas do serviço de vinhos. O vinho na cozinha, combinação entre vinhos e comidas. Métodos de avaliação sensorial. Ficha analítico-descritiva (método Giancarlo Bossi). Avaliação dos caracteres organolépticos do vinho (visual, olfativo e gustativo). Amadurecimento e envelhecimento do vinho. Evolução dos vários componentes dos vinhos.

Valor Individual: R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.
Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP OS CADA VEZ MELHORES BRANCOS PORTUGUESES 23/01/2019 - 20:00

Portugal ainda é mais conhecido por seus tintos. Mas ignorar seus brancos e o fato de que estão cada vez melhores a cada ano que passa, seria um grave erro. Ainda mais que, como no caso dos tintos, também há castas brancas emblemáticas, a exemplo da Encruzado, no Dão, e da Alvarinho, no Minho. É sobre esse universo que vamos nos debruçar, na degustação de 23 de janeiro, com apresentação de nosso colega Eduardo Sartori. Teremos oportunidade de provar brancos representativos das principais regiões vinícolas portuguesas e de

confirmar que, se o país é mais associado a seus vinhos fortificados e a alguns de seus tintos, os brancos que produz atualmente nada ficam a dever em qualidade e diversidade. Não perca e inscreva-se logo!

Valor Individual: R\$85,00 (Associados)
Inscrição: (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

ABS-SP INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO 28/01/2019 - 20:00

Introdução ao Mundo do Vinho, porta de entrada nesse fascinante mundo, é o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Objetivo, levar informações e curiosidades gerais sobre este universo tão vasto, porém de forma muito leve e descontraída. Curso especialmente formatado para leigos ou amadores que desejam ampliar seus conhecimentos sobre o assunto. Organizado em oito aulas semanais, com degustação de ótimos vinhos. Visa assim um consumo com qualidade e conhecimento. Ressalta-se que em todas as aulas são degustados vinhos, de diferentes tipos e origem, para ilustrar de forma prática os pontos mais importantes abordados em cada uma. As aulas são ministradas por profissionais da própria ABS-SP, com grande experiência na análise e degustação de vinhos e muitos anos de prática didática nos vários cursos oferecidos regularmente pela ABS-SP.

Valor Individual: R\$1.800,00 à vista ou em até 18 vezes no cartão (terá juros do PagSeguro)
Inscrição: (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

22 E 29 DE JANEIRO DE 2019 - 20:00

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 Adeegas. 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\$ 480,00 (pode ser pago de 2 vezes)

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

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

Datas e programas passíveis de alteração.

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

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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



CORDILLERA DE LOS ANDES CHARDONNAY 2013 RESEVA PRIVADA - MIGUEL TORRES - VALE DE LIMARI - CHILE

Miguel Torres dispensa maiores apresentações seja na Espanha ou no Chile. Seus vinhos são reconhecidos entre os melhores de cada um destes países. O Vale de Limarí está localizado na província de Coquimbo, a cerca de 400 quilômetros ao norte de Santiago e às portas do deserto do Atacama, e se destaca como uma importante área vitivinícola chilena. Com um terroir que possui características excepcionais, o Valle del Limarí é um verdadeiro oásis em meio à paisagem desértica. A região possui um dos céus mais claros do mundo. Para se ter uma ideia, o Valle del Limarí recebe, aproximadamente, 35% a mais de intensidade solar quando comparado a outras regiões vitivinícolas chilenas, como o Valle Central.

Outra característica marcante da região é a influência marítima do Oceano Pacífico, que faz com que a temperatura local baixe com facilidade, devido às brisas durante os dias e as noites, o que ajuda no amadurecimento lento das uvas, resultando em uma maior concentração de aromas e sabores. A região é propícia para uvas que gostam de clima frio como a Chardonnay e a Pinot Noir, mas outras variedades também são encontradas como a Syrah, Sauvignon Blanc, Viognier, Pinot Gris.

Notas de Degustação: Elaborado com 100% de Chardonnay, este vinho tem uma cor ainda clara, sem demonstrar o tempo de guarda. Intenso nos aromas, que mostram grande complexidade com algo de abacaxi, de baunilha da barrica de carvalho do amadurecimento por 12 meses, abacaxi de massa amarela e toques tostados. Na boca é delicioso, com ataque de abacaxi maduro, a madeira muito bem integrada no conjunto, acidez viva e vibrante. Muito complexo, persistente e elegante.

Guarda: Já pode ser bebido pelo seu frescor. Mas aguenta fácil até 2020.

Notas de Harmonização: ótimo para acompanhar carnes brancas, entradas leves e queijos, camarão em manteiga de salsinha, risoto de pera com gorgonzola, paillard de frango com legumes salteados, shitake recheado com cream cheese e alho poró, brandade de bacalhau gratinado, lagosta no abacaxi, arroz de polvo. Um vinho muito versátil.

Temperatura de Serviço: 08 a 10°C

Em BH - Importado e distribuído pela Wine.com onde um sobrinho adquiriu e trouxe para provarmos.

OS VINHOS DE RIOJA ESTÃO COM UM NOVO SISTEMA DE CLASSIFICAÇÃO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Enquanto quase tudo no mundo atual esteja envolvido numa corrente de mudanças, o mundo do vinho sempre foi relativamente estável. E para muito produtores e críticos, esta estabilidade pode ser uma grande falha.

Embora a maioria dos produtores e amantes de vinhos prefiram as rolhas, as tampas de rosca têm sido bem sucedidas há mais de 50 anos. Outro exemplo desta estabilidade é o sistema de classificação dos vinhos de Bordeaux que completa 164 anos! E se em Bordeaux não há mudanças previstas, na Espanha o Conselho Regulador de Rioja anunciou um novo sistema de classificação.

O FUTURO DO VINHO DE RIOJA

Rioja é a mais famosa e tradicional região vinícola da Espanha e produz vinhos tintos e brancos que estão entre os melhores do país há anos. O estilo de Rioja é bastante característico, em geral, marcado principalmente pelo carvalho. Os melhores produtores buscam um equilíbrio perfeito entre a fruta e a madeira, produzindo vinhos de enorme classe, elegância e complexidade, e qualidade internacional.

Considerada por alguns especialistas como a “Bordeaux da Espanha”, esta região foi a primeira do país a receber sua própria DO, que, após alguns anos, foi modificada para DOCa (Denominación de Origen Calificada), ratificando o prestígio que Rioja possui no mundo do vinho.

O novo sistema de classificação de Rioja tem semelhanças com o modo como fazem as coisas na Borgonha e esta vai ser uma grande mudança positiva para Rioja e para a uva Tempranillo! Em 2017, 88% das vinhas de Rioja eram de uvas tintas, e a Tempranillo é a uva mais plantada.

A Rioja pode ser rotulada pelas suas três zonas oficiais de produção: Rioja Alta, Rioja Alavesa e Rioja Oriental (também conhecida como Rioja Baja).

A classificação de envelhecimento dos vinhos de Rioja ainda usa os mesmos níveis de genérico, Crianza, Reserva e Gran Reserva, mas também há a Gran Añada, que pode ser usada para espumante. Os vinhos da Rioja agora podem adicionar o nome da vila / município ao rótulo da garrafa, mas não tente memorizar todos os nomes dos municípios, já que existem 145 em Rioja!

Além disto o vinho Rosé (também conhecido como “rosado”) agora pode ser feito em uma cor mais clara e há uma nova designação de vinho espumante chamada Espumosos de Calidad de Rioja (com semelhanças com Champagne!). Outro ponto positivo é que os produtores de vinho agora podem oferecer vinhos brancos de uma única variedade sob o rótulo de Rioja Blanco.

O Sistema de Classificação do Envelhecimento do Vinho da Rioja, incluindo Crianza, Reserva, Gran Reserva e Gran Añada persiste, mas o novo sistema introduzido em 2017 inclui a Gran Añada para espumoso espumante.



CLASSIFICAÇÕES REVISADAS DO ENVELHECIMENTO DO VINHO DE RIOJA

RIOJA GENÉRICO (também conhecido como “Joven”) - Os vinhos genéricos de Rioja não possuem requisitos de envelhecimento. Espere que esses vinhos usem o mínimo

de envelhecimento em carvalho e tenham um estilo carnudo. No passado, essa era a indicação de qualidade mais baixa de Rioja. Hoje, no entanto, provavelmente veremos alguns vinhos excepcionais (especialmente o Rioja Blanco feito com Viura) usando esse regime antigo.

RIOJA CRIANZA - Crianza foi antigamente onde a qualidade começou para o vinho Rioja. O aumento do envelhecimento permite que os vinhos feitos com a Tempranillo desenvolvam mais complexidade. Espere sabores de frutas vermelhas e especiarias sutis.

Vinhos tintos: envelhecido por um total de dois anos com pelo menos um ano em barricas de carvalho.

Vinhos brancos e rosés: envelhecido por um total de dois anos com pelo menos seis meses em barricas.

RIOJA RESERVA - Reserva é onde as coisas começam a ficar sérias com os vinhos de Rioja. Certamente, esta classificação continuará a ser a referência, porque inclui também o novo título de Espumosos de Calidad de Rioja.

Os vinhos tintos nesta classificação têm tipicamente um equilíbrio fantástico entre a fruta e a estrutura (por exemplo, tanino e acidez), com sabores envelhecidos subtis de especiarias e frutas secas. Esta é uma daquelas garrafas que você deve tentar envelhecer em uma adega para ver como ela evolui!

Vinhos Tintos: Envelhecido por um período total de três anos com pelo menos um ano em barricas de carvalho e pelo menos seis meses em garrafas.

Vinhos Espumantes: Os vinhos devem ser envelhecidos “en tirage” (nas borras) por um período não inferior a 24 meses. Espumosos datados da safra devem ser colhidos à mão.

Vinhos brancos e rosés: envelhecido por um total de dois anos com pelo menos seis meses em barris.

RIOJA GRAN RESERVA –

Vinhos tintos: envelhecido por um total de cinco anos com pelo menos dois anos em barris de carvalho e dois anos em garrafas.

Vinhos brancos e rosés: envelhecido por um total de cinco anos com pelo menos seis meses em barris.

Gran Añada Rioja - o que antes era uma categoria passada tem vida nova, graças à criação de Gran Añada borbulhante! Esses vinhos imitam os métodos de produção e os requisitos de envelhecimento do champanhe safrado. Esses vinhos não deverão chegar ao mercado até 2020.

Espumante: Os vinhos devem ser envelhecidos “en tirage” (nas borras) por no mínimo 36 meses. Espumosos datados do vintage devem ser colhidos à mão.

NOVA ROTULAGEM REGIONAL DO VINHO DE RIOJA

A maior mudança para os vinhos de Rioja, de longe, foi a adição de um regime de rotulagem regional. Ainda há muita discussão sobre se isso era ou não a coisa certa a fazer. Alguns argumentam que os melhores vinhos de Rioja têm sido tradicionalmente misturas de uvas provenientes de vários vinhedos, portanto a especificidade regional não ajudaria em nada o critério de qualidade. Outros dizem que as novas regulamentações não são suficientemente rigorosas e que a Rioja deverá buscar padrões mais elevados.

Independentemente disso, se você viajar por Rioja, você não pode negar que há uma infinidade de solos e microclimas diferentes. A ideia de que agora você pode notificar oficialmente um vinhedo singular fará com que os produtores com visão de futuro (e colecionadores de vinhos) fiquem muito entusiasmados.

ZONAS DE PRODUÇÃO

A maior Zona de produção vinícola é a Rioja Oriental, seguida de Rioja Alta e, em seguida, Rioja Alavesa. A maioria dos livros sobre os vinhos espanhóis lhe dirá que Rioja Alta e Rioja Alavesa produzem os melhores vinhos, mas isso nem sempre é verdade. O problema com Rioja Oriental é que uma proporção considerável de sua produção é o vinho de massa, enquanto os vinhos da Rioja Alta e Rioja Alavesa tendem a ter mais mineralidade e elegância. Muitos destes vinhos são feitos para guarda de 20 anos ou mais anos.

MUNICÍPIOS

A Rioja agora pode rotular vinhos com o nome da aldeia ou área municipal onde eles são feitos. Se um vinhedo atravessa dois municípios, é permitido misturar até 15% das uvas da aldeia vizinha no vinho.

Um problema com este novo regulamento é que ainda temos que ver quais aldeias emergirão como destaques. Em Rioja, existem 145 municípios (77 em Rioja Alta, 50 em Rioja Oriental e 18 em Rioja Alavesa).

VIÑEDO SINGULAR (VINHAS ÚNICAS)

Viñedo Singular nos lembra o conceito de vinhedo único da Borgonha. Para esta classificação, o produtor deve apelar ao Consejo Regulador para reconhecer um vinhedo e permitir que ele seja listado no rótulo. Por outro lado, o Viñedo Singular valorizará as vinhas especiais. Com o Viñedo Singular, as vinícolas são incentivadas a fazer vinhos de vinha única (algo que ainda é bastante raro em Rioja).

Mas por outro lado, se você conhece a Borgonha, sabe que existem mais de mil vinhedos singulares, tornando esta região mais complexa e difícil de entender. Independentemente disso, o movimento da Rioja em direção à especificidade do local do vinhedo inspirou uma mudança positiva em um setor até então de baixa velocidade.

Da nossa parte esperamos que a qualidade dos vinhos de Rioja continue nos surpreendendo!!! Saúde !!!

Em pouco tempo tenho certeza que será mais fácil perceber os aromas, sabores e o que esperar de um Cabernet, Shiraz, Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon Blanc!!! 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

“7 PERGUNTAS PARA O NOVO PRESIDENTE DA ABE – DANIEL SALVADOR” - POR MARCELO COPELLO

VINHOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 17/01/2019

Daniel Salvador - Sempre estive envolvido com o setor da uva e do vinho. Muito da minha atuação profissional foi influenciada pelo meu pai Antonio Salvador. Enólogo, ele trabalha no setor vitivinícola brasileiro há quase 48 anos, foi um dos fundadores da ABE e, recentemente, foi agraciado com o Troféu Vitis Enológico 2018. A minha trajetória é muito similar com a de outros profissionais e tem ligação direta com o que se conhece da região, onde as famílias possuem grande envolvimento com a agricultura, especialmente a viticultura. Em 2005, me formei Tecnólogo em Viticultura e Enologia pela escola de Bento Gonçalves. Posteriormente, pós-graduei em Vitivinicultura pela Universidade de Caxias do Sul e Sommelier pela FISAR. E como o negócio familiar em que atuo desde 1998, a Vinícola Salvattore, exige inúmeras habilidades, finalizei outra pós-graduação em Gestão Empresarial pela Fundação Getúlio Vargas. Em paralelo, sempre participei de projetos e entidades ligadas ao setor, uma delas a ABE, onde faço parte da Diretoria desde 2012. Hoje trabalho em nossa vinícola e ao lado de meu pai na rotina de assessoria técnica para outras empresas vinícolas.

MC - A seu ver quais foram as maiores conquistas do vinho brasileiro nos últimos dez anos? DS - Temos diversas conquistas. Posso falar da maior delas que é o reconhecimento da qualidade do produto nacional, ou melhor, do constante aperfeiçoamento das técnicas de cultivo das vinhas, do trabalho do enólogo, do comprometimento das vinícolas e do posicionamento de mercado que estamos tomando. Há um caminho a ser percorrido ainda, mas neste momento estamos vivendo a melhor fase do vinho, espumante e suco de uva, fruto da dedicação, empenho e mudança de pensamento de todos. Sem contar que vivemos também o momento de maior engajamento do setor, pois a forma de sermos mais representativos e termos força é com união e trabalho conjunto. Pela ABE, acreditamos que possuímos um papel importante nessa construção, junto com outras entidades e lideranças. O empenho da entidade na evolução da qualidade da produção nacional é nítido e pode ser comprovado em suas atividades. Anualmente, dezenas de ações de aperfeiçoamento do enólogo são oferecidas, além dos eventos reconhecidos mundialmente, como a Avaliação Nacional de Vinhos, que colocam na maior vitrine brasileira o que há de melhor em vinhos e espumantes, incentivando vinícolas e enólogos a seguirem focados na qualificação.

MC - Quais as metas de sua gestão na ABE, o que você gostaria de realizar? DS - Quando Edegar Scortegagna, nosso presidente gestão 2017/2018, me convidou para agrupar 16 profissionais da Enologia, no intuito de sermos os elos centrais de ligação entre todos enólogos, aceitei imediatamente e logo convidei meu colega André de Gasperin para me ajudar na construção das metas e do grupo de trabalho. Iremos continuar atuando com base no esforço e legado das gestões anteriores, que muito bem traçaram metas em paralelo entre dois importantes pilares: o associado e o setor vitivinícola. Para os associados iremos priorizar as questões que tratam da atualização constante do profissional e técnicas de trabalho, experiências pelo universo do vinho e parcerias de crescimento individual e coletivo. Ao setor de forma geral, vamos focar nos eventos e promoção da cadeia vitivinícola, como os concursos de vinhos e espumante, entre eles a Avaliação Nacional de Vinhos, além de continuar com a publicação da Revista Brasileira de Viticultura e Enologia e engajamento com entidades setoriais apoiando iniciativas.

MC - Se o gênio da lâmpada lhe desse 3 desejos, o que você gostaria de mudar no mundo do vinho? DS - Nunca parei para pensar que isso fosse possível, logo, dimensionar uma resposta seria utópico. Mas meu primeiro desejo não seria apenas para o mundo do vinho, mas para toda a humanidade. Pediria para nos ajudar a descobrir e orientar a percorrer um caminho em busca da diminuição dos impactos de fenômenos naturais sobre a cultura da vinha e a agricultura em geral. Depois pediria a unificação dos profissionais de enologia. E por último, mas não menos importante, que o vinho fosse considerado e classificado como alimento.

MC - Na 7ª edição da GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL este ano, os tintos superaram os espumantes em número de medalhas. A que você atribui o fato? DS - Não é novidade que a qualidade dos produtos nacionais é evidenciada e confirmada de forma incontestável pelos espumantes. Contudo, nunca se abandonou a busca pela melhoria contínua e aperfeiçoamento das técnicas de produção de vinhos tranquilos, e digo isto reconhecendo os avanços feitos desde o manejo do vinhedo até as técnicas de vinificação. Aliado a este aspecto há uma evidente diversificação nas variedades. Nossos vinhos tintos respondem muito bem ao tempo de envelhecimento em alguns casos, em outros a jovialidade é o grande destaque. Nos brancos também conseguimos vinhos complexos, com acidez que nos é permitida com destaque, variando entre jovens e levemente envelhecidos. Não posso confirmar com exatidão qual o fator que culminou no aumento de medalhas nos vinhos tintos, pois em um concurso há diversas variáveis, mas é indiscutível que a qualidade dos vinhos tranquilos atingiu novos patamares.

MC - Na Vinícola Salvattore, alguma novidade em vista para 2019? DS - Estamos planejando novidades sim, mas nada com data programada. A vinícola tem passado por diversas modificações nesses últimos 5 anos, desde o produto central da vinícola até estratégias de reposicionamento. Recentemente, a marca da vinícola sofreu uma sutil, mas importante mudança. Hoje estamos focando na reconversão de alguns vinhedos das famílias que nos fornecem uvas. A expectativa é para o lançamento de um

novo vinho de casta tinta, um vinho tinto de corte e mais para frente os espumantes pelo método tradicional... Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/7-perguntas-para-o-novo-presidente-da-abe-daniel-salvador>

Jamais beba vinhos que você não gosta ou coma pratos que você não quer, apenas para harmonizar (18/01/2019)

OS 5 GRANDES DE UMA PALAVRA (15/01/2019) –

“ Mouton: opulência

Latour: força

Falite: elegância (masculina)

Margaux: elegância (feminina)

Hhaut-Brion: complexidade “ Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/os-5-grandes-de-uma-palavra>

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>

“GRANDE RETSINA” - POR ERIC ASIMOV

THE NEW YORK POST - WINES - 17/12/2018

Este tradicional vinho grego, feito com a adição de resina de pinheiro, foi desprezado. Mas uma nova geração de produtores visa mudar a mente. Os gregos têm preferido a retsina desde os primórdios da vinicultura antiga, quando usavam resina de pinheiro para forrar e selar ânforas de terracota. A resina vem de pinheiros Aleppo. Qualquer um que tenha viajado para a Grécia ou até mesmo comido em um restaurante grego nos Estados Unidos pode ter recebido conselhos bem-intencionados de amigos amantes do vinho: não beba a retsina.

Em face disso, o aviso faz sentido. O sabor da retsina, um vinho infundido com a resina dos pinheiros de Alepo, costuma ser comparado à terebintina, mesmo por pessoas que gostam do material. A maioria das retsinas modernas é feita com vinho pobre e fino. Uma adição potente de resina mascara o embotamento da base com uma pungência afiada e firme.

Os gregos têm preferido a retsina desde os primórdios da vinicultura antiga, quando usavam resina de pinheiro para forrar e selar ânforas de terracota. Mesmo depois que os barris de madeira substituíram as ânforas como recipientes de armazenamento preferidos, os gregos mantiveram seu gosto pela retsina.

Há cem anos, quando a Grécia ainda era majoritariamente agrícola, as comunidades agrícolas bebiam a retsina feita com o vinho branco local. As tabernas e as famílias podem usar os pinheiros locais para obter seu próprio suprimento de resina fresca.

Hoje em dia, a retsina de mercado de massa, vendida em garrafas transparentes de 500 mililitros com tampas de coroa, é geralmente o vinho mais barato disponível na Grécia. Muitas vezes, em cidades como Atenas, é misturado com refrigerantes e consumido (principalmente para pegar um zumbido) por aqueles sobre os orçamentos estudantis. Estas são as retsinas sobre as quais fomos avisados.

Mas a retsina parece estar passando por um renascimento. Uma gota de produtores está demonstrando que, se a retsina é feita com cuidado e cuidado, a partir de uvas cultivadas conscientemente, pode ser um vinho delicioso que combina maravilhosamente não só com uma grande variedade de alimentos gregos, mas também com muitas outras culinárias assertivas.

Os produtores que abraçaram a retsina não estão tentando transformá-la em um vinho profundo, um colecionável ou uma garrafa que vale a pena envelhecer para mostrar suas complexidades. Em vez disso, eles querem transformar a retsina em uma tradição cultural da qual os gregos modernos podem se orgulhar.

Eu escrevi sobre a minha própria introdução à boa retsina: Parei para almoçar em San Francisco há alguns anos em Souvla, uma pequena rede de restaurantes informais inspirada em tabernas gregas souvlaki. Entre a sua seleção de vinhos a copo, a Souvla ofereceu uma retsina que prometia ser boa.

Então eu tentei um copo com uma salada de cordeiro defumada e carbonizada, e adorei. É uma experiência que tive o prazer de repetir várias vezes desde então.

Esse vinho era a **Ritinitis Nobilis de Gaia**, uma das melhores vinícolas modernas da Grécia. Desde sua primeira edição, em 1998, Gaia tem tentado redefinir a retsina como um orgulho e não um gênero a ser evitado.

A origem da Ritinitis Nobilis remonta há mais de 25 anos aos dias anteriores a Gaia, quando Yiannis Paraskevopoulos, um dos fundadores e produtor de vinhos, estava trabalhando na Boutari, uma produtora grega histórica. Um mentor, Yiannis Boutaris, da família que possuía Boutari, deixou cair uma observação improvisada que ficou com ele: Retsina pode ser um vinho de qualidade.

Essa observação o desafiou, ele disse, tanto para determinar se era verdade quanto para ver se ele poderia fazê-lo.

“A qualidade das retsinas não existia naquela época”, escreveu Paraskevopoulos em um e-mail. Na época, ele disse, eles eram mais uma fonte de vergonha.

“Retsina era o vinho nacional da Grécia e, como tal, precisava de proteção”, disse ele. “O problema é que você não pode proteger nem promover algo que não é bom. Eu tive que fazer uma boa.”

Os vinhos retsina de mercado de massa é geralmente feito com savatiano, a uva mais plantada na Grécia, que tem uma reputação, talvez não merecida, de produzir vinhos maçantes na melhor das hipóteses. Na pior das hipóteses, cultivada por altos rendimentos e não por boa qualidade, exigia doses industriais de resina de pinus para um senso de identidade.

Em vez disso, o Sr. Paraskevopoulos escolheu as uvas roditis - que podem produzir vinhos frescos e condimentados - cultivadas em altitudes relativamente altas, a 2.300 a 3.300 pés acima do nível do mar. Ele também prestou muita atenção à qualidade da resina, ele disse, certificando-se de que ela estava especialmente fresca.

O resultado foi um vinho refrescante e revigorante, com uma pungência brilhante que parece pronta para a culinária grega em toda a sua glória herbácea e herbácea. Embora a retsina seja principalmente um vinho branco (e, ocasionalmente, um rosé), combina maravilhosamente com o cordeiro assado, seus sabores fortes recusando-se a se unir à saborosa carne. Eu também achei que a retsina é um parceiro maravilhoso para comida indiana picante.

Enquanto Gaia é o produtor mais proeminente das novas retsinas, não é o único. **Manolis Garalis**, na ilha de Lemnos, produz uma retsina viva e aromática com moscatel orgânico de uvas Alexandria, cultivada em solos rochosos e vulcânicos.

O objetivo da Eklektikon, disse Soutanos, é reviver as tradições gregas através dos vinhos que importa. Ele procura pequenos produtores que estão trabalhando tanto

com uvas e estilos indígenas, que estão cultivando orgânica ou biodinamicamente, e que produzem vinhos com uma quantidade mínima de intervenção.

Isso inclui as retsinas. Além do Garalis retsina, a Eklektikon também importa duas retsinas da Georgas Family, que cultiva cerca de 11 acres biodinamicamente na cidade de Spata, a leste de Atenas. Uma delas, a retsina tradicional de Georgas, é feita com uma pequena quantidade de dióxido de enxofre, um estabilizador usado na maioria dos vinhos comerciais, e é minimamente filtrada. Ele fará sua primeira aparição em Nova York em cerca de um mês ou mais.

O outro, o **Georgas Black Label**, é feito sem qualquer dióxido de enxofre ou filtragem, e o sumo de uva é permitido macerar com as peles antes da fermentação para dar ao vinho um pouco de cor e textura. Não inesperadamente, o Black Label é um vinho turvo, ressonante com sabores de pinho. Na boca é rico e levemente picante, uma combinação totalmente agradável.

O tradicional é um pouco mais estreito no sabor e mais focado texturalmente. Com a filtragem, é tão claro quanto qualquer vinho branco moderno.

Para o seu mercado-alvo, o Sr. Soutanos está visando mais restaurantes e bares com vinhos naturais do que em restaurantes gregos.

“É um vinho natural, mas um vinho natural excepcionalmente grego”, disse ele sobre o Georgas Family Black Label. A demanda tem sido tão grande para este vinho de pequena produção, ele disse, que pode ser a primeira retsina disponível apenas em pequenas alocações.

Até esgotar, estava na lista do Saint Julivert Fisherie, um restaurante de frutos do mar que abriu em setembro passado em Cobble Hill, no Brooklyn. Um novo carregamento é esperado nas próximas semanas.

“Sou um grande fã desse vinho, e é ótimo com a comida que servimos”, disse Alex Raij, chef e co-proprietário de seu marido, Eder Montero.

Daniel Stickler, o capitão do vinho, diz que pode dividir seus convidados em dois grupos: aqueles com mais de 35 anos, que têm lembranças ruins de retsina, e um grupo mais jovem que não sabe nada sobre retsina. Geralmente, ele disse, ele explica como o vinho foi feito e a tradição grega. A maioria dos hóspedes está disposta a experimentar. “Voilà! 9 entre 10 oportunidades, eles amam o vinho!” Mr. Stickler disse.

A retsina **Georgas Tradicional** é feita com uma pequena quantidade de dióxido de enxofre, um estabilizador usado na maioria dos vinhos comerciais, e é minimamente filtrada. O que diferencia esses vinhos das retsinas de mercado de massa é a qualidade óbvia do próprio vinho. Na Kiki's, uma excelente taverna grega em Chinatown, experimentei **Malamatina**, uma das melhores retsinas produzidas em massa. O gosto resinoso era pungente e puro, e dominava completamente o vinho, um fino savatiano.

“Na Grécia, ninguém pisca se você colocar Coca-Cola nele”, disse Kiki Karamintzas, um proprietário.

A pobre e sitiada uva savatiana sofreu o peso das críticas como veículo de más retsinas, mas o sr. Soutanos, da Eklektikon, insiste em que pode fazer bom vinho se cultivado adequadamente e vinificado com cuidado. Não apresenta aromas extravagantes. Pelo contrário, é mais sobre textura e sutileza, ele disse.

O savatiano **Georgas Black Label 2017**, feito exatamente como o retsina Black Label, mas sem a adição de resina, é um vinho deslumbrante, nublado, de cor rosada e rico em sabores cítricos picantes.

Tanto a Black Label savatiano quanto a retsina eram da safra 2017, mas as leis de rotulagem grega não permitem que as retsinas sejam vinhos vintage, então elas não podem ser rotuladas com um ano. O Sr. Paraskevopoulos de Gaia disse que isso era um problema.

“O fato lamentável é que as retsinas não envelhecem bem”, disse ele. “Retsinas devem ser consumidas no ano de sua produção. Não ter permissão para imprimir sua safra não ajuda muito.”... Leia mais em: <https://www.nytimes.com/2019/01/17/dining/drinks/retsina-wine-greece.html> (Fonte – New York Post - Johnny Oleksinski - 11/10/2018.)

“5 MANEIRAS DE SAIR DA ROTINA DE BEBER VINHO E DESCOBRIR ALGO NOVO” - POR DAVE MCINTYRE

WASHINGTON POST – WINES – 18/01/2019

Steve Edwards lidera um tour pelas instalações da District Winery. Visitar uma vinícola em que você nunca esteve pode ajudá-lo a sacudir seus hábitos de bebida. Aqui estão cinco maneiras pelas quais você também pode melhorar nossa experiência com vinhos. Se você é um novato que acaba de pegar o percevejo do vinho, ou uma velha mão tentando sair de uma rotina, isso pode manter sua degustação de vinhos agradável e gratificante.

Preste atenção aos vinhos que você bebe. Muitas vezes, ouço pessoas expressando entusiasmo sobre um bom vinho que desfrutaram recentemente, mas quando eu pergunto seu nome, elas me dão um olhar vazio. Talvez o rótulo fosse azul ou tivesse um galo sobre ele, mas detalhes tão vagos não diminuem muito. Se não se lembra do vinho que gostou, pode não conseguir encontrá-lo novamente.

Então tome notas. Você não precisa manter uma pilha de Moleskines com anotações antigas que você raramente, ou nunca, olha. Esse é o jeito antigo. Use a câmera do smartphone e mantenha suas fotos em uma pasta. Ou insira-os em um aplicativo de vinho como Vivino, CellarTracker ou Delectable. O Instagram é tão popular para o vinho quanto para o resto de nossas vidas. Essas plataformas permitem compartilhar impressões com outras pessoas e você pode obter sugestões delas.

Ao prestar atenção ao que você bebe, observe diferenças entre os vinhos que parecem semelhantes. O sabor de um sauvignon blanc da Nova Zelândia ou da África do Sul, por exemplo, pode ser mais maduro em um da Califórnia ou do Chile, enquanto os do Vale do Loire, na França, têm um caráter mineral. Compare um rico chardonnay do Russian River Valley de Sonoma County com um exemplo de Fort Ross-Seaview, mais ao norte e oeste, onde a influência do oceano dá aos vinhos uma espinha dorsal extra. Essas diferenças tornam o vinho infinitamente variável e excitante.

Cultive um varejista de vinho (ou dois). Uma conexão pessoal com um varejista pode ser o relacionamento mais importante em sua exploração de vinho (depois de um parente rico ou amigo com uma grande adega). Sua melhor aposta é um varejista independente, alguém que conhece todos os vinhos da loja. Funcionários de vendas em supermercados ou grandes lojas de vinho podem não estar familiarizados com cada garrafa, mas você poderá avaliar seu entusiasmo e conhecimento com uma breve conversa. Diga-lhes o que você gosta e não gosta. Experimente um vinho que eles recomendam e, em sua próxima visita à loja, explique por que você gostou ou não gostou. Isso levará a mais recomendações. Se o seu revendedor recomendar vários vinhos que você não gosta, encontre outra pessoa.

Muitas lojas usam software de compra que nos ajuda com nosso problema de memória. Se você esquecer o nome do vermelho que você gostou na semana passada, seu varejista poderá pesquisar suas compras recentes e sugerir vinhos semelhantes para experimentar.

Leia o contra-rótulo. Especificamente, preste atenção ao nome do importador. Este é um benefício que não temos no rótulo de um vinho nacional, mas os regulamentos dos EUA exigem que o importador seja identificado. Você não terá a interação pessoal como com um varejista, mas se você gosta de Cotes-du-Rhone de um importador, você pode gostar de seu Burgundy também. Eu listo o importador em meus comentários para ajudá-lo a encontrar outros vinhos que eles representam.

Tente algo Novo. Expanda sua zona de conforto. Se vinho branco significa chardonnay para você, experimente um riesling ou gruner veltliner. Algumas lojas oferecem pacotes amostrais ocasionais, seleções com desconto pela equipe. Estas podem ser uma ótima oportunidade para experimentar algo que você nunca provou antes.

Se você **se inscrever em um clube de vinícola favorito**, receberá remessas regulares de vinhos novos, geralmente engarrafamentos especiais que não estão disponíveis no varejo. Ou comece seu próprio clube. Quando me apaixonei pelo vinho, minhas explorações favoritas eram com um grupo de amigos que se reuniam uma vez por mês para compartilhar vinhos de um tema específico (Bordeaux um mês, Oregon pinot noir outro). É uma maneira divertida de aprender sobre vários vinhos e como avaliá-los e descrevê-los. A discussão pode ficar hilária até o final da noite.

Visite uma vinícola em que você nunca esteve. Este obviamente leva algum tempo e esforço. Visitar vinícolas, seja em viagem ou em uma excursão de fim de semana ao seu “país do vinho” mais próximo, pode ser uma ótima maneira de aprender sobre como e onde o vinho é produzido. Você também pode descobrir uma nova variedade de uva favorita. A garrafa que você leva para casa será uma excelente conversa com os amigos, bem como uma lembrança de sua viagem. Leia mais em: <https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/5-ways-to-get-out-of-your-wine-drinking-rut-and-discover-something-new/2019/01/17/> (Fonte - The Washington Post - Dave McIntyre – 18/01/2019).

“ANTONIO MAGALHÃES E A TINTO CÃO COMO A MELHOR CASTA PORTUGUESA PARA ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 19/01/2019

Que ninguém se ofenda, mas é difícil encontrar no Douro um viticólogo tão competente e didático como António Magalhães, o chefe de viticultura da Taylor's. Estudioso e profundo conhecedor da história vitivinícola da região, tem estado na dianteira da requalificação da paisagem vinhateira duriense.

Esta segunda-feira regressou à Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), onde se licenciou, para assumir o papel de professor e ministrar a aula inaugural do primeiro curso de Managing Wine Businesses, promovido pela Porto Business School e pela UTAD. O tema era a produção de uvas e, em pouco mais de uma hora, deu uma lição exemplar sobre a relação do clima, do solo e das castas (o chamado terroir) com o perfil de cada vinho e a importância cada vez mais determinante da localização do terreno e da escolha de variedades de uvas mais resistentes para enfrentar os desafios criados pelas alterações climáticas.

Sabia que, num ano típico, chove ainda menos no Pinhão, no centro do Douro, do que em Reims, na região de Champanhe? Neste caso, o que difere de forma decisiva é a temperatura média: no Pinhão é de 15,7 graus e em Reims é de 10,9. São estes quase cinco graus Celsius que explicam que a região de Champanhe se tenha adaptado ao clima produzindo champanhe, aproveitando a elevada acidez das uvas por falta da maturação, e o Douro tenha seguido pelo vinho do Porto, dado as uvas serem deficitárias em acidez e ricas em açúcar. Parece óbvio, não parece?

Hoje, o Douro não produz só vinho do Porto. Produz também DOC Douro e em poucos anos este segmento deverá ser dominante. Com este novo vinho, a região teve que se adaptar de novo e começou a subir do rio para a montanha, regressando à mesma linha de partida: como lembrou António Magalhães, a região duriense teve início em Lamego, precisamente a uma cota entre os 500 e os 600 metros. Quem diria!

De Lamego, o Douro foi descendo até ao rio. Passou depois para a margem direita, mais quente. E foi subindo na encosta e alongando-se ao longo do vale, descontinuando a vinha a partir da altura em que a aridez torna a viticultura mais difícil. No início do século passado, e com mais força no início deste, voltou a cruzar-se essa fronteira, com grandes investimentos no Douro Superior mesmo junto ao rio. Até agora, o recurso à rega tem bastado para ultrapassar a aridez.

Mas, dentro de 50 anos, se se confirmarem os piores cenários, muitas destas novas vinhas podem tornar-se inviáveis, uma vez que a água, além de escassa e cara, não será suficiente para enfrentar o aumento da temperatura, como enfatizou o climatologista da UTAD João Santos, que fechou o primeiro dia do curso Managing Wine Businesses com uma exposição, diria, cruciante sobre os novos desafios das alterações climáticas para a viticultura (tão assustadoramente realista só mesmo a intervenção de Carlos Peixoto, director de viticultura da Ramos Pinto, que, a propósito dos custos de produção de uvas no Douro, confirmou o que já se sabia: para um produtor não ter prejuízo, devia receber por cada quilo de uvas entre 90 centimos a 1,20 euros, quase o dobro do preço a que são pagas actualmente as uvas para DOC Douro). A partir de uma certa temperatura (cerca de 36 graus), mesmo que tenha água disponível, a videira deixa de trabalhar; e, no futuro, haverá cada vez mais dias com temperaturas acima dos 36 graus. As previsões apontam para um aumento mais acentuado da aridez na envolvente do Mediterrâneo (mais calor e menos chuva), afectando dramaticamente as zonas mais quentes de Portugal, como o Douro Superior e o Alentejo interior. Na faixa Évora-Beja até à fronteira com Espanha, o cenário é mesmo de extinção da cultura da vinha.

Embora Portugal tenda a converter-se, em termos gerais, num país de clima subtropical seco, a resposta às alterações climáticas não pode ser igual para todo o território. Terá que ser feita região a região e até vinha a vinha, porque, dependendo da localização e da exposição, as temperaturas podem ter variações assinaláveis. Cada 100 metros de altitude corresponde a 0,65 graus de temperatura e a temperatura numa vinha exposta a sul é de cerca de dois graus mais elevada do que numa vinha exposta a norte. Ou seja, num mesmo lugar do Douro, por exemplo, é possível ter uma vinha situada a 100 metros de altitude e exposta a sul e outra situada a 400 metros de altitude e exposta a norte com uma diferença de temperatura entre ambas da ordem dos quatro graus.

Não há, por isso, nada de mais errado do que dizer que o Alentejo é todo igual e que o Douro, ou até mesmo o Douro Superior, é todo igual. Nuno Magalhães, professor emérito de Viticultura e que também leccionou no primeiro dia do curso, lembrou que o padrão climático de Vila Real é semelhante ao de Monção e do Dão, que a Régua é o espelho de Óbidos e de Portalegre e que igual a Barca de Alva só mesmo Tavira. Como as diferenças são mais significativas em regiões de montanha, António Magalhães considera o Douro como um “laboratório vivo para as alterações climáticas”. Além de ser uma região muito heterogénea em termos orográficos, tem também inúmeras castas com comportamentos diferentes ao calor.

Uma das mais resistentes e extraordinárias é a Tinto Cão, tradicional no vinho do Porto. António Magalhães recordou que, já em 1771, Rebelo da Fonseca se referia à Tinto Cão como uma casta que “amadura bem, e não seca, nem apodrece, e não produz excessivamente”. “Porém, a sua produção toda se conserva e dela se faz o vinho mais coberto, forte e generoso”. Talvez por ter estes e outros atributos, como ser bastante resistente ao escaldão e amadurecer tarde, a Tinto Cão tem sido uma das castas mais fiéis ao Douro, sendo uma das poucas que resistiu à filoxera... [Leia mais em: https://www.publico.pt/2019/01/19/fugas/opiniao/antonio-magalhaes-tinta-cao-melhor-casta-portuguesa-alteracoes-climaticas-1858130](https://www.publico.pt/2019/01/19/fugas/opiniao/antonio-magalhaes-tinta-cao-melhor-casta-portuguesa-alteracoes-climaticas-1858130)

Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público, jornal a que está ligado desde a sua fundação, em 1990. É também produtor de vinho e azeite no concelho de Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

26.ABR A 10.MAI.2019. ENOGASTRO GRÉCIA & TURQUIA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA.

2019 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da Grécia e Turquia. Segundo a História, as vinhas e o vinho apareceram pela primeira vez na Grécia, por volta de 4000 A.C., quando Dionísio, filho de Zeus, era o deus da vegetação e do vinho e era adorado com festas e eventos em várias ocasiões. Existem descrições detalhadas dos processos de produção de vinho em inscrições que datam de 2500 a.C.. A mais antiga prensa de vinho do mundo foi conservada na ilha de Creta onde foram encontradas gravetos de parreira em túmulos muito antigos. Na Ilíada, Homero também descreve muitas cidades e regiões da Grécia como produtoras de vinho e elogia as suas tradições na produção desta bebida.

Cultivado ao longo da costa do Mediterrâneo, o vinho seria cultural e economicamente vital para o desenvolvimento grego. A partir de 1000 a.C., os gregos começam a plantar videiras em outras regiões européias. O vinho surgiu então na Itália, seguindo à península ibérica. Os gregos fundaram Marsella e comercializaram o vinho com os nativos, sendo este o primeiro contato entre a bebida e a futura França. Segundo historiadores, o vinho da antiguidade era ingerido com água do mar e reduzido a um xarope tão espesso e turvo que tinha que ser coado num pano e dissolvido em água quente.

No país são cultivadas cerca de 250 variedades de uvas, sendo para vinhos e frutas secas. O vinho grego é de boa qualidade, sendo uma bebida refrescante. Venha conhecer em detalhe esta história e degustar vinhos que retratam os aromas e sabores da Grécia e depois os da Turquia.

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

MUNDO DO VINHO PERDE GERARD BASSET

Gerard Basset MS, MW, OBE, Melhor Sommelier do Mundo 2010 e Decanter Man of the Year 2013, além de muitos outros reconhecimentos e títulos profissionais, faleceu neste 16/01/2019.

Basset foi um exemplo e inspiração para Sommeliers em todo o mundo, acumulando títulos, certificações e honrarias como ninguém mais. Mas a parte disso, sempre manteve-se uma pessoa acessível, prestativa e profundamente dedicada a evolução daqueles que o cercavam, dedicando-se a formar novos profissionais e auxiliando na organização de competições e certificações.

2º colocado no Mundial de Sommeliers de 1992, realizado no Brasil, Basset manteve-se ativo na competição ao longo de 18 anos, repetidas vezes alcançando a segunda posição, até a vitória em 2010, aos 52 anos de idade, com um exemplo de que sonhos e objetivos devem ser perseguidos e podem ser alcançados, ainda que pareçam distantes.

O exemplo e inspiração de Gerard Basset foram fundamentais na formação profissional de vários sommeliers. Nosso pesar soma-se ao de amigos, companheiros, familiares e, sobretudo, a toda a sommellerie mundial, manifestando nossa tristeza mas por outro lado, celebrando a vida e as conquistas deste grande profissional, um grande ser humano.

O TAMANHO DA GARRAFA INTERFERE NO ENVELHECIMENTO DO VINHO?

Ou seja, quanto maior a garrafa mais lenta a evolução? Veja o que consideram os enólogos e enófilos. É senso comum, tanto entre enólogos quanto entre enófilos, que garrafas magnum (de 1,5 litro) envelhecem “melhor” do que garrafas convencionais, de 750 ml. Não à toa, o que mais se tem visto mundo afora em adegas de colecionadores é uma proliferação de garrafas de grandes formatos. A explicação “científica” para isso seria que a quantidade de oxigênio – que é o que faz o vinho evoluir com o tempo – é proporcionalmente menor em uma garrafa de maior volume.

Ou seja, como a ullage (nível de preenchimento) das garrafas teoricamente não varia muito de acordo com o formato, a quantidade de oxigênio que vai atuar em 750 ml de líquido é quase a mesma que vai atuar em 1,5 litro. Dessa forma, se mantido por um mesmo tempo em adega, um vinho em uma garrafa convencional tenderá a apresentar uma maior evolução se comparado com outro guardado em uma garrafa magnum.

ADEGA “comprovou” isso recentemente durante o International Tasting, verificando que garrafas antigas do vinho Mas La Plana apresentaram evoluções bastante distintas quando em magnum e double magnum (3 litros).

Isso então quer dizer que, quanto maior a garrafa, mais lenta seria a evolução do vinho e mais tempo teoricamente você teria de “boa guarda”? E também significaria que, quanto menor o volume (meia garrafa, por exemplo), mais rápida a evolução? Em teoria, as respostas para essas questões são afirmativas. No entanto, até o momento não há pesquisa científica que tenha analisado molecularmente a evolução de vinhos em diferentes recipientes.

Ou seja, tudo isso é, por enquanto, baseado em “sabedoria popular” e experiências dos próprios enólogos e enófilos, mas, não deixa de ser verdade... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quanto-maior-garrafa-mais-velho-e-o-vinho_11554.html (Fonte – Revista ADEGA – 18/01/2019).

CINCO HARMONIZAÇÕES PARA O VERÃO

Pratos típicos da estação mais quente do ano para colocar lado a lado com diferentes estilos de vinho. Quantas vezes já nos deparamos com uma combinação realmente desagradável entre vinho e comida? Uma, duas, nenhuma? A verdade é que existem bem poucas combinações que fariam os convidados fugirem à francesa do jantar. A grande maioria das harmonizações será aceitável. Contudo, o verdadeiro apreciador de vinhos não está em busca do que é simplesmente aceitável, mas, sim, do que há de melhor. E isso é possível com alguma teoria e muita prática.

É pouco útil e prático, talvez apenas cultural, a informação de que o foie gras de Duperier ou de Eduardo Souza (dois famosos produtores desta iguaria) faz uma combinação estonteante com o Château d'Yquem 1990. Em primeiro lugar, porque poucos de nós teremos esse privilégio, mas, principalmente, porque é necessário compreender os fundamentos que lastreiam essa combinação maravilhosa para que se tenha a possibilidade de reproduzi-la em outras tantas dimensões.

Acidez - O que se pretende aqui é compartilhar alguns fundamentos teóricos e estratégias vencedoras no processo de harmonização e, ao mesmo tempo, propor e avaliar harmonizações. Como estamos em pleno verão, nada melhor do que começarmos com um foco centrado na acidez.

Acidez é sinônimo de refrescância, ou seja, tem tudo a ver com os dias quentes que enfrentamos nessa época. Quem nunca se deliciou com uma limonada na beira da praia, ou mesmo uma caipirinha? E quando pensamos em acidez nos vinhos, imediatamente nos vêm à mente os brancos, muito embora a acidez esteja presente também em quase todos os tintos, em maior ou menor graduação.

A acidez provoca maior salivagem na boca, aumentando a percepção dos sabores. No vinho, ela reduz a intensidade sensorial do corpo e a sensação de acidez da comida, realçando os sabores doces e frutados. Portanto, para acompanhar um prato ácido, o vinho também deve ter acidez elevada. Por outro lado, a acidez do vinho consegue enfrentar a gordura dos alimentos sem alterar os sabores de parte a parte, “limpando” o palato para a próxima garfada.

Queremos aqui propor harmonizações de vinhos acessíveis com pratos que podem ser reproduzidos em casa ou facilmente encontrados em restaurantes, para que possamos, juntos, passar da teoria à prática... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/para-combinar-com-o-verao_2918.html

Pratos de verão - Os pratos elaborados também evocam a estação mais quente do ano e foram selecionados de forma a colocar à prova as características dos vinhos, já que alguns possuem acidez elevada, como o ceviche, as ostras e o queijo de cabra, e outros são mais ricos, como a lagosta, o risoto e os mexilhões, e, por fim, ainda há alguma doçura na romã e na própria lagosta.

As receitas utilizadas foram:

- Lagosta grelhada com manteiga de limão
- Ostras cruas
- Salada de rúcula e agrião com queijo de cabra temperado com ervas e vinagrete de romã
- Risoto de camarão com queijo de cabra
- Mariscos provençais
- Ceviche de garoupa ... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/para-combinar-com-o-verao_2918.html

Faça suas combinações - Não é comum se alcançar tantas combinações perfeitas assim. No caso, a escolha dos pratos e vinhos foi direcionada e tomou-se por base algumas combinações clássicas como o Chablis com as ostras e o Muscadet com os mexilhões, por exemplo. O tempo quente ainda nos oferece uma série de outras opções com peixes e frutos do mar, e o mercado dispõe ... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/para-combinar-com-o-verao_2918.html (Fonte – Revista ADEGA – Carlos Cordeiro – 19/01/2019).

BORDEAUX: UMA ADEGA URBANA NO MEIO DAS EDIFICAÇÕES

Depois de Nova York ou Hong Kong, Bordeaux é conquistada pela moda da vinicultura urbana: um palanque de concreto construído pelos alemães durante a última guerra “As adegas do Porto da Lua”, onde montam e amadurecem os vinhos compostos de uvas de toda França.

Não muito longe do Garonne, ao norte da Cidade do Vinho, dois pioneiros “quebram os códigos” no Santo dos Santos. Laurent Bordes, de 33 anos, e sua parceira Annica Landais-Haapa, 35 anos, respectivamente enóloga e especialista em vinho, formaram uma equipe desde a reunião em 2013 nos vinhedos do Château Latour, o primeiro Grand Cru da Médoc listado em 1855.

Laurent, do sudoeste, Annica, da Finlândia. Ambos se apresentam como “eno-artesãos”, “novos caçadores-coletores urbanos em busca de bons bagos”, que querem “sacudir suavemente” uma tradição centenária de vinificação, num vinhedo muito conservador. “A ideia não é competir com o grande Bordeaux que envelhece”, mas tornar “vinhos frutados, fáceis de beber, de alta qualidade, de consumir imediatamente, que funcionam bem em outras regiões e que “Gostaríamos de ver um pouco mais em Bordeaux”, explica o enólogo. “Nós só queremos trazer algumas bolhas e um pouco legal”, acrescenta Annica.

Segundo Laurent Bordes, a vinificação urbana responde a novos modos de consumo: “o morador da cidade quer a produção local e ver como tudo é feito”. “Na cerveja”, acrescenta ele, “há uma enorme emulsão de micro-cervejarias, em garagens e coisas do gênero, então por que não no vinho?” Com suas experiências na Dominus Estate em Napa Valley, na Califórnia, ou Pomerol, o enólogo lançou em 2014 a vinificação urbana “bastante ousada em Bordeaux, no meio de seus 8.000 chateaux”.

VINIFICAÇÃO URBANA, UMA TENDÊNCIA PRÁTICA? - Ele testou o conceito, primeiro em seu apartamento transformado em laboratório, com apenas equipamentos para um tanque de aço inoxidável, e um barril usado para vinificar 800 quilos de uvas que ele próprio transportou. O aprendiz de enólogo apresentou seu primeiro néctar artesanal a “amigos do setor”. Encorajado por suas promessas de compra, ele se jogou na água, “mas não sozinho, com muito risco”, e convenceu Annica sobre o princípio de uma “parceria 50/50” para criar o Chais do Porto da Lua.

Os dois parceiros arregaçam as mangas e reformaram parte dos 160 m2 de concreto armado convertidos em um chai urbano, que já abrigou um dormitório de soldados alemães e foi disponibilizado por um doador social, no coração de um bairro reabilitado da classe trabalhadora. A empresa conta com uma rede de “vinicultores exclusivamente orgânicos”, Madiran, Beaujolais, Corbières ou Dordogne, e “técnicas pessoais”, guardadas com inveja, como “a concorrência pode ser dura neste formigueiro de produção”, diz o enólogo, especialmente quando a viticultura urbana, importada dos Estados Unidos está se tornando cada vez mais numa tendência na Europa”, acrescenta Annica.

Para a safra de 2018, o Chais do Port da Lua vai produzir 9.000 garrafas (vendidas a 15 euros) e três vinhos: branco (um assemblage de Viogniers do Madiran e Beaujolais), um tinto leve (combinando Gamay Beaujolais e Syrah des Corbières) e um tinto mais encorpado de cachos de Syrah de Corbières, Merlot de Bergerac e Tannât de Madiran.

NOVAS SAFRAS A CADA ANO - A marca registrada: nunca vinificar em grandes quantidades e criar novas safras a cada ano com variedades de uvas e misturas que mudem, para "agradar a curiosidade do consumidor", e "reter um cliente que não necessariamente quer visitar os chateaux", diz o enólogo... Leia mais em: <https://www.larvf.com/bordeaux-un-chai-urbain-dans-un-blockhaus,4607429.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – com AFP - 17/01/2019).

UM CHATEAU DE BORDEAUX É CONVERTIDO EM ORGÂNICO PARA PERMITIR A CONSTRUÇÃO DE UMA FACULDADE

O Chateau Clément-Pichon (Haut-Médoc), com uma área de 25 hectares, começará a converter em bio um terreno de cinco hectares para permitir a construção de uma faculdade no futuro.

O Chateau Clément-Pichon, de propriedade da construção do Grupo Fayat, anunciou em 16 de janeiro, "acelerar" a sua conversão para a agricultura orgânica para aliviar as tensões em torno da construção de uma universidade próxima de suas vinhas, em Parempuyre, Gironde.

"Converter o campo em bio é uma questão que se coloca por algum tempo dada a localização da propriedade. Château Clément-Pichon está no coração de uma cidade que se encontra no centro da região", diz Gwendeline Lucas, diretor da Fayat Vineyards. "O projeto de construção da faculdade foi apressado em nossas ações e nossa decisão", acrescenta ela.

A cidade planeja construir uma escola em terrenos adjacentes às vinhas do Clément-Pichon, levantando por meses a raiva dos pais que temem pela saúde de seus filhos. Já, dois chateaux de Bordeaux terão de explicar em tribunal por ter feito em 2014 a aplicação de fungicida perto de uma escola de Villeneuve-de-Blaye (Gironde), onde os alunos ficaram doentes. Este julgamento poderá estabelecer uma jurisprudência.

Em julho, as áreas de Côtes de Bourg, l'Escalette Castelo e Chateau Castel Rose, foram encaminhadas ao Tribunal Criminal de Libourne pelo "uso inadequado de produtos fitofarmacêuticos", suspeitos de usar recursos "claramente insuficientes" ao tratar de videiras para proteger a escola próxima e aqueles que estavam lá.

CONVERSÃO PARA BIO A PARTIR DE 2019 - O Château Clément-Pichon (Haut-Médoc), com uma área de 25 hectares, pretende começar convertendo uma parcela de cinco hectares em vinhas orgânicas próximas e futura faculdade, a partir do ano de 2019. "É um grande alívio e a única solução razoável para garantir a proteção da saúde dos estudantes (...) A transição de toda a viticultura para a agricultura biológica acabará com o escândalo sanitário e ambiental dos pesticidas", respondeu numa declaração Loïc Prud'homme, deputado de Gironde.

Paralelamente à sua abordagem ao orgânico, o grupo Fayat também pretende processar o prefeito sobre o uso da terra, cedido em 1991 pela família, desde que seja preservado como área verde e arborizada. O grupo Fayat, que tem cerca de cinquenta propriedades, planeja estender essa conversão à agricultura orgânica para suas outras duas áreas: Chateau La Dominique (Saint-Emilion) e Chateau Fayat (Pomerol)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/un-chateau-bordelais-se-convertit-au-bio-pour-permettre-la-construction-d-un-college,4607466.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - 18/01/2019).