



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



FreelImages.com/Jesper Dudal

VINHO E SAÚDE – POR MÁRCIO OLIVEIRA

APOSTA NA DIVERSIDADE COM QUALIDADE - JORGE LUCKI

Jorge Lucki escreve falando sobre o aumento no preço dos vinhos e as soluções encontradas pelos consumidores!

DEBATE SOBRE VINHO COM FEIJOADA LEVA AO UÍSQE E À CACHAÇA - LUIZ HORTA

Após o artigo da semana passada, Luiz Horta volta ao tema controverso!

VEJA O RESULTADO DA PROVA ÀS CEGAS DE ESPUMANTES BRASIL X RESTO DO MUNDO - MARCELO COPELLO

Evento exclusivo do Rio Wine and Food Festival, botou à prova espumantes brasileiros frente a espumosos emblemáticos de todo o mundo.

NESSA EDIÇÃO



Freelimages.com/Jesper Dudal

09

VINHO E SAÚDE - MÁRCIO OLIVEIRA



14

**DEBATE SOBRE VINHO COM FEIJOADA
LEVA AO UÍSQE E À CACHAÇA -
POR LUIZ HORTA**

**APOSTA NA DIVERSIDADE
COM QUALIDADE -
JORGE LUCKI**



14

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

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

06 VINHO DA SEMANA

09 ARTIGOS

16 VIAGENS

17 VINHO E CULTURA: DICA

AGENDA:

DEGUSTAÇÕES

ABS RIO - BARRA VINHOS PREMIADOS BRASILEIROS

28/08/2017 - 19:30

A Grande Prova Vinhos do Brasil, coordenada por Marcelo Copello e Sérgio Queiróz, chegou à sua quinta edição. Essa avaliação dos vinhos nacionais é a que mais se destaca, por sua metodologia e seus critérios. Contudo, existem vários playes que se dispõem a avaliar nossos vinhos, tarefa fundamental para o acompanhamento da vitivinicultura brasileira, que evoluiu bastante nas três últimas décadas. Foram degustadas 852 amostras, provadas em 27 categorias, com seis medalhas duplo-ouro, 161 de ouro e 92 de prata. O júri internacional contou com nomes de peso como o enólogo da Almayva Michel Friou e também com professores da ABS-Rio, dentre os quais Roberto Rodrigues, Ricardo Farias, Euclides Borges, Maria Helena Tahuata e Célio Alzer. O resultado desta avaliação deu origem ao anuário "Vinhos do Brasil" que traz um panorama completo do mercado da bebida produzida em nosso país. E com base no anuário, Roberto Rodrigues preparou uma degustação de alguns dos rótulos premiados, de forma a comprovar a qualidade

alcançada pelos vinhos nacionais. Fazemos um agradecimento especial às vinícolas Aurora, Dal Pizzol, Don Abel, Miolo e Quinta da Neve, que nos permitiram promover o evento a preços bem acessíveis.

Valor Individual: R\$125,00 (sócio).
R\$172,00 (convidado)
Inscrição: (21) 2285-0497/
abs@abs-rio.com.br
Informações: abs-rio.com.br

ABS RIO - FLAMENGO

29/08/2017 - 19:30

COMO VINHO PARA CHOCOLATE

Vinho combina com chocolate? A discussão é antiga e continua provocando opiniões contraditórias entre enófilos e especialistas. Alguns autores, simplesmente, afirmam que não. Outros, embora, às vezes, com restrições, sugerem alguns vinhos que dariam certo. Mas a diversidade de opiniões é enorme, o que levou Celio Alzer a montar uma degustação de seis diferentes tipos de chocolate, cada qual com seu vinho.

Valor Individual: R\$ 195,00
Inscrição: (21) 2285-0497/
abs@abs-rio.com.br
Informações: abs-rio.com.br

ABS - SP BORDEAUX PARA O DIA A DIA 30/08/2017 - 20:00 H

Quando se fala em Bordeaux, todo mundo pensa logo nos rótulos listados entre os crus classés de 1855 ou nos grandes nomes de St-Emilion ou do Pomerol. São vinhos extraordinários, é claro, mas de preço inacessível para a maioria de nós, pobres mortais. Mas Bordeaux oferece muito mais. E há bons rótulos de appellations menos badaladas ao alcance de todos. São os "Bordeaux abordables", como foram definidos há não muito tempo numa campanha mercadológica patrocinada pelos próprios produtores da região vinícola mais famosa do mundo. E é exatamente essa a proposta da degustação: mostrar que, para além de suas estrelas (Haut-Brion, Margaux, Mouton-Rothschild e outros), Bordeaux oferece numerosos rótulos de boa relação qualidade/preço, para serem consumidos no dia a dia e não apenas quando se conseguir acertar a mega-sena ou quebrar a banca em Las Vegas. Para selecionar os vinhos e conduzir essa degustação tão especial, ninguém melhor qualificado do que nosso diretor Nelson Luiz Pereira, profundo conhecedor do assunto tanto na teoria como na prática. Não perca e inscreva-se logo, porque não é todo dia que se podem provar vinhos de Bordeaux dessa qualidade e, melhor ainda, preço... Vinhos que serão degustados: Château Labatut Cuvée Prestige AC Bordeaux Supérieur 2015 - Premium = R\$ 108,00 | Le Doyenné Tinto 2010

- Château Le Doyenné - Grand Cru = R\$ 189,00 | Château La Guibonnerie 2010 - Gilles Hauré - Vinissimo = R\$ 149,00 | Château Puycarpin Cotes de Castillon 2010 - Zahil = R\$ 154,00 | Château Pierrefitte Lalande de Pomerol - 2014 Château Pierrefitte Decanter R\$ 181,00 | Château Haura Graves Tinto - 2014 Château Haura Casa Flora R\$ 189,90.

Informações e inscrições:
(11) 3814-7853
abs-sp@abs-sp.com.br

AGENDA:

EVENTOS

CASA RIO VERDE/BH - ALVARO VAN ZELLER, GRANDE NOME DO VINHO DO PORTO, DIRIGE DEGUSTAÇÃO NA CASA RIO VERDE

28 DE AGOSTO

O enólogo português, Álvaro Van Zeller, vai brindar os amantes do Vinho do Porto com uma degustação dos Portos de sua produção, dia 28 de agosto, na Casa Rio Verde, em Belo Horizonte. Alvaro é um dos grandes nomes na produção desse vinho cheio de tradição. Entre centenas de premiações, está o título de "Enólogo do Ano de Vinhos Generosos - 2015", da principal publicação portuguesa sobre vinhos, a Revista de Vinhos. A Casa Rio Verde é, há quatro anos, representante exclusiva no Brasil da marca Maynards, cujos Portos são assinados por Álvaro, na Barão de Vilar, empreendimento de sua família. O enólogo é conhecido internacionalmente pelas incríveis alquimias no mundo do vinho. É considerado um dos grandes responsáveis pelo desenvolvimento de uma categoria inteiramente nova de vinhos do Porto, os Brancos Envelhecidos. Grandes estrelas em todas as provas que participam, esses vinhos têm encantado a todos e são hoje comercializados com sucesso. Antes de vir a Belo Horizonte, Alvaro participa, no final de semana – 25 e 26 de agosto - do evento "Sabores

do Mediterrâneo – entre vinhos e azeites", na Pousada Aromas da Montanha, uma das atrações do Festival de Cultura e Gastronomia de Tiradentes.

Os convites estão à venda no VinhoSite, loja virtual da Casa Rio Verde.

Local:

CASA RIO VERDE – LOJA LOURDES – Lourdes - Praça Marília de Dirceu, 104 / Telefone: (31) 3275-1237.

OSTERIA GENERALE - RESTAURANTE PROMOVE DEGUSTAÇÃO COM 11 VINÍCOLAS BRASILEIRAS

28 DE AGOSTO, SÃO PAULO - 17H

Enobrasil 2017 acontece na próxima segunda-feira com vinhos, palestras, harmonizações e música instrumental. A edição deste ano do Enobrasil acontece no início da próxima semana em São Paulo com a presença de representantes de 11 vinícolas brasileiras. A proposta dos organizadores é criar uma atmosfera que permita ao consumidor degustar vinhos ao lado dos produtores, permeado por arte com temas enológicos, palestras e apresentação de música instrumental ao vivo. Assim como aconteceu em 2016, o evento será realizado no restaurante italiano Osteria Generale e terá uma recepção digna de um encontro de vinhos, com antepastos, massas em claro, vinhos brasileiros. Além das vinícolas, integram os produtos do Enobrasil 2017 pães da centenária Basilicata, queijos da Canastra, azeites da

Mantiqueira, produtos orgânicos, sucos de uva e harmonizações com vinho e chocolate. Na parte cultural, o evento conta com dicas de enoturismo, divulgação de livros, arte com rolhas e sete palestras.

Valor individual: R\$ 125,00

Para maiores informações: www.generale.com.br ou no local

CONVIVIO DOS AMIGOS

01 DE SETEMBRO - 20H

Mais uma ótima oportunidade para aproveitar o convívio com amigos e compartilhar uma taça de vinho e uma boa conversa no Restaurante OSSO, celebrando os vinhos da entrada da PRIMAVERA - O cardápio do Jantar Convívio foi cuidadosamente elaborado, com o seguinte: Menu do Jantar: Entrada: Steak tartare com Chips de Batata doce | Prato Principal: Tilápia com Arroz de Limão siciliano, ou Chorizo Angus acebolado, purê de batata trufado e farofa de amendoim. | Sobremesa: Bolo molhado com sorvete de flor de leite. Bebidas Inclusas: Água Mineral com e sem Gás, Refrigerante (Coca-Cola e Guaraná Comum e Zero), Suco Natural de Laranja e Café (uma unidade por participante).

Valor Individual: R\$ 99,00

Inscrição pelo email do Márcio Oliveira: molivier@gmail.com ou WhatsApp (31) 98839-3341

HIPPER FRIOS/BH – DEGUSTAÇÃO DE VINHOS BODEGAS GOULART COM PRESENÇA DE ERIKA GOULART

28 DE AGOSTO

HIPPER FRIOS Delikatessen
Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova.

Telefone:

(31) 3466-1693/ (31) 9731-1324



• **04. SET.2017 – 2ª-Feira – 20:00hs – BH – DEGUSTAÇÃO PREM1UM**

WINES - Quando se fala em vinhos da Itália, duas regiões são lembradas rapidamente: Piemonte e Toscana. Ambas fazem vinhos espetaculares, objetos de desejo de muitos dos amantes de vinho. Nesta degustação de rótulos exclusivos da **PREM1UM**, você poderá provar alguns dos tintos mais admirados do mundo, entre eles Brunello e Barolo. A degustação e apresentação dos vinhos será conduzida por Marcio Oliveira. **Vinhos que serão degustados:** VENICA & VENICA SAUVIGNON BLANC RONCO DELLE MELE COLLIO DOC 2009 / DONNACHIARA GRECO DI TUFO DOCG 2013, BROVIA BAROLO DOCG 2009 / SOCRÉ BARBARESCO RONCAGLIE DOCG 2007 / DOMENICO CLERICO CAPISME-E LANGHE DOC NEBBIOLO 2012, VOLPAIA COLTASSALA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2010 / MONTE BERNARDI TZINGANA TOSCANA IGT 2008 / PODERE LA VIGNA BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG 2007 / TIBERINI VIGNETO CAMPACCIO VINO NOBILE MONTEPULCIANO RIS. DOCG 2007. **Valor da Participação Individual: R\$ 350,00. Do valor pago, R\$ 150,00 poderão ser usados ao fim da degustação como crédito na compra de vinhos da Premium.** **Local do Evento: PREM1UM WINES** – Rua Prof. Estevão Pinto, 351 – Bairro Serra – BH/MG. **INSCRIÇÕES PELO TELEFONE: (31)3282-1588 com Pollyana ou Yasmina. VAGAS LIMITADAS A 12 PARTICIPANTES.** *A vaga será garantida somente mediante pagamento. Caso o pagamento não seja realizado dentro do prazo previsto a inscrição será cancelada automaticamente. * Cancelamento/Não comparecimento: O cancelamento deverá ser solicitado formalmente, com 24 horas de antecedência ao evento. Caso não seja dentro desse prazo não será feito estorno do valor pago ou gerado nenhum crédito, pois compromete a vaga de outros interessados que deixamos de atender.



Inscrições: **PREM1UM WINES** - Tel.: 31 3282 1588
Rua Prof. Estevão Pinto, 351 - Serra - BH / MG



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.**

TERRE D'ABOURIOU 2013 – COTES DE MARMANDAIS - FRANÇA

Abouriou é uma variedade de uva nativa do Sudeste da França e Lot-et-Garonne. Está experimentando uma verdadeira ressurreição nos últimos anos sob o ímpeto dos vinicultores e dos comerciantes locais. A Abouriou é uma uva com cor escura e uma polpa carnuda cuja origem, embora misteriosa, tem suas raízes em Lot-et-Garonne. Aqui a sua presença é autenticada no século XVIII, embora tenha sido ameaçada de desaparecimento no Séc. XX durante o entusiasmo dos vinicultores pelas variedades de uva de Bordeaux. A Cave du Marmandais e seus vinicultores decidiram reabilitá-la para torná-la sua “mascote”.

Este processo é acompanhado de um programa de conservação destinado a proteger essa variedade endêmica com a construção de um conservatório/berçário, a fim de estudá-la e preservar seu patrimônio genético. A adega de Le Marmandais produz este cuvée d'Abouriou de agricultura orgânica.

Notas de Degustação: Rubi escuro, com um nariz expressivo, com notas de frutas vermelhas e escuras, como a groselha e a framboesa, e nas notas picantes e mentoladas. Equilibrado entre potência e frescura, a boca mostra taninos finos, repetindo o perfil de aromas, com muita fruta. O final tem um toque picante e boa persistência. Corte de 90% Abouriou e 10% de Merlot.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber mas aguenta mais 3 anos de guarda.

Notas de Harmonização: Muito bom quando se trata de compartilhar a garrafa em torno de um prato de carnes frias. Carne, pato, e também pratos picantes e charcutaria. Servir entre 16 e 18°C.

Onde comprar: Em BH – MON CAVISTE – Endereço: R. Curitiba, 2244 - Lourdes, Belo Horizonte - MG - Telefone:(31) 3291-1447 | Diamond Mall - Avenida Olegário Maciel, 1600 / piso L3 (próximo ao cinema). Belo Horizonte - MG – BR - Tel. : (31) 2535-2660 / WhatsApp : (31) 99803-2718 | Pátio Savassi - Av. do Contorno 6061 –Savassi - Belo Horizonte, MG | BH Shopping – Piso Mariana - loja 55 - Belo Horizonte – MG. Bar de vinhos. Rua Curitiba, 2244 - Lourdes. Telefone: 31 3291-1447.



TERROIR D'ELEGANCE VINHETICA 2015 – CAMPANHA GAÚCHA - RIO GRANDE DO SUL – BRASIL



Gaspar Desurmont é um jovem agrônomo e viticultor francês, que trabalhou em alguns dos principais vinhedos da França, além de outros países da Europa. Tornou-se um especialista em vinhos, a sua grande paixão. O seu sonho era levar o seu conhecimento para outras pessoas e aí decidiu aplicar sua experiência em localidades agrícolas de áreas tropicais que necessitassem de apoio para se desenvolver. Gaspar decidiu então vir para o Brasil, viajou e achou finalmente a Campanha Gaúcha e a Serra Gaúcha, onde decidiu se instalar. Assim criou a Vinhetica que é acima de tudo a história de sua paixão por vinhos de qualidade, pelo solo, e sobretudo a paixão que nasceu pelo Brasil.

A mescla é extensa: 35% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 12% Tannat, 12% Teroldego, 11% Ancellotta e produz um vinho de fina elegância, percebida em várias camadas, em que cada uva mostra seu detalhe e cria uma bela harmonia.

Provamos também um excelente rosé.

Notas de Degustação: Cor viva, intensa. No nariz mostra-se complexo e atrativo, lembrando frutas como framboesa madura e ameixa com toques de menta típica da uva Cabernet Franc, além das especiarias. Na boca mostra-se bem frutado, com bom frescor e com sabor persistente. Uma bela complexidade aromática coroando taninos macios e uma boa acidez, num vinho elegante e bem estruturado. Matura por 12 meses em barricas francesas.

Estimativa de Guarda: Já está pronto para a taça, mas aguenta guarda por 5 anos.

Reconhecimentos Internacionais: 90 Pontos no Guia ADEGA Vinhos do Brasil 2016/2017.

Notas de Harmonização: Perfeito para acompanhar carnes vermelhas grelhadas (maminha, fraldinha, filé mignon), risotos, queijos macios como Gruyere e Emental ou pode ser servido sozinho como um vinho para degustação prazerosa. Servir entre 16 e 18°C.

Onde comprar: Em BH: Foi degustado com o produtor e esperamos em breve ter este rótulo com disponibilidade em Belo Horizonte. Para contatos: Gaspar Desurmont - (53) 99927- 5567 | Rio de Janeiro pelo distribuidor: Damien Larderet – (21)98062-8014

CHATEAU GRAVAS SAUTERNES 2009 – BORDEAUX - FRANÇA

O Château Gravas foi fundado em 1850 e hoje é comandado pela 6ª geração da família. Os vinhos desse produtor são elaborados com bastante esmero, desde a uma meticulosa condução do vinhedo até o minucioso trabalho dentro da vinícola. As uvas vem da região de Haut Barsac e a colheita manual ocorre através de sucessivas seleções. A vinificação é feita em tanques de aço inox e depois o vinho estagia 18 meses em barricas “fût de chêne”. Os solos de argila e calcário da vinha de 8 hectares em Haut Barsac proporcionam o melhor ambiente para a uva Semillon ser ali cultivada.

Sauternes é uma sub-região de Bordeaux que se dedica à produção de vinho branco não fortificado, doce. Estes vinhos são feitos de uma mistura de uvas Semillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle. A região encontra-se ao longo de dois rios que criam uma atmosfera úmida para promover o crescimento de Botrytis cinerea (Noble Rot), que remove a água da fruta e concentra o açúcar da uva. Isso muitas vezes acontece no final da temporada de maturação dos cachos com o risco de frio e geada. A produção de Sauternes é arriscada devido a estas condições extremas de crescimento, que podem se refletir em um preço mais alto para o vinho. As uvas são colhidas praticamente bago por bago a partir de várias passagens por cada videira.

Notas de Degustação: Cor amarela com reflexos dourados, brilhante. Os aromas são intensos, com destaque imediato para a flor de laranjeira. Depois vão aparecendo outras notas como o damasco, pêssego, manga, mel, flor branca, amêndoa seca e um toque de especiarias doces de canela, baunilha e gengibre. Na boca mostra muita elegância, com corpo médio, e com a doçura em equilíbrio com a boa acidez. Final longo, frutado e encantador.

Estimativa de Guarda: Já está pronto para a taça, mas aguenta guarda fácil por 15 anos. Não mostrou a menor perda de qualidade pela guarda e 8 anos!!!

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar foies gras, com sobremesas a base de frutas, castanhas, ou simplesmente apreciá-lo como vinho de meditação. Servir entre 7 e 8°C.

Onde comprar: Em BH: Enoteca Decanter - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários – Belo Horizonte / MG. Telefone: (31) 3287-3618.



CAMPLAZENS SYRAH 2012 – PAYS D'OC / LANGUEDOC - FRANÇA



La Clape foi uma ilha na época da invasão romana da Gália em 118 A.C. e o Chateau Camplazens é uma das poucas vinhas localizadas no topo do maciço com videiras plantadas a uma altitude de 150 metros e 2 km Do Mar Mediterrâneo. As condições meteorológicas são ideais com mais de 3000 horas de sol por ano, a maior em qualquer parte do norte do Mediterrâneo. O Château Camplazens está localizado em um planalto de solos vermelhos mediterrânicos com uma mistura de areia, limo e argila em solo calcário.

Os verões são longos e quentes, com o vento seco dominando NW periodicamente intercalado com períodos de névoa temperada do sudoeste, o prólogo da estação de crescimento que se estende até outubro. Os invernos são suaves e úmidos, com o risco de geadas em abril muito menores devido à proximidade com o Mar Mediterrâneo.

Notas de Degustação: Amplamente reconhecido como um excelente exemplo de como combinar a elegância e intensidade apimentada da uva Syrah, resultando em um delicioso vinho para complementar uma grande variedade de pratos. Este muito bem equilibrado e multi premiado varietal se mostra rica fruta escura, pimenta branca, especiarias e perfumadas notas de alcaçuz e cacau, casca de laranja, ervas e violetas. Bem equilibrado, com muitas camadas complexas de taninos sutis e boa acidez, garantindo suavidade e um final sedoso.

Estimativa de Guarda: Já está pronto para a taça. A guarda recomendada é por até 7 anos.

Reconhecimentos Internacionais: Uma referência quando se trata de melhores syrahs do mundo, Top 10 Best Syrah du Monde 2011 - 5ª edição do concurso Syrah du Monde international wine competition, organizado pela Forum OEnologie. Syrah Du Monde 2012 – Medalha de Ouro.

Notas de Harmonização: Carnes vermelhas, cordeiro, cabrito, cogumelos com ervas. Por conta de suas frutas vermelhas maduras, ameixa e condimentos que combinam com as sedutoras notas de baunilha e chocolate, este vinho vai muito bem com chocolate 70%. Servir entre 17 e 18°C.

Onde comprar: Em BH: CASA DO VINHO - Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Tel: (31) 3286-7891. Blog: <http://blogdacasadovinho.blogspot.com> / Facebook: www.facebook.com/casadovinhobh Site: www.casadovinho.com.br

ARTIGOS

VINHO E SAÚDE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Que o vinho é um alimento da alma ninguém duvida, mas muitas vezes as pessoas perguntam se seu consumo também é um alimento para o corpo. Ou por outro lado, se seu consumo traz benefícios?

Em 1957 foi realizado o chamado estudo das sete nações, que relacionou hábitos alimentares com doenças cardiovasculares. Analisou-se representantes de Japão, Grécia, Estados Unidos, Finlândia, Holanda, Itália e Iugoslávia (atual Sérvia e Montenegro). Os pesquisadores perceberam que os povos do Mediterrâneo, que assumiam a chamada dieta mediterrânica, baseada principalmente em peixe, vinho e azeite de oliva, tinham menos tendência de evolução à doença coronariana e viviam mais tempo.

Em 1984, a Organização Mundial de Saúde iniciou o estudo Mônica, com o objetivo de monitorar determinantes para doenças cardiovasculares. Entre outras coisas, verificou que os franceses comiam mais gordura saturada que populações de outros países e ainda assim padeciam menos de doenças cardiovasculares. Isso foi confirmado na década de 1990 pelo epidemiologista francês Serge Renaud, que comparou as estatísticas da França com a dos Estados Unidos e divulgou ao mundo o famoso "Paradoxo francês". Na investigação, concluiu-se que o maior diferencial na dieta francesa era o consumo de vinho. A partir daí as investigações foram aprofundadas.

- **E o que se descobriu?** Não se sabia exatamente qual a constituição do vinho e o que o tornava um protetor do coração. Seria o álcool? O alemão bebe muita cerveja, que também tem álcool, e não apresenta a mesma proteção. Viu-se que nas regiões vinícolas em que predominavam os vinhos brancos as estatísticas de saúde não se diferenciavam das normais. Já nas regiões onde havia maior consumo de tintos essa proteção era mais expressiva. Portanto, a chave estava nos tintos.

- **Onde está o segredo dos tintos?** Nos polifenóis. São estruturas sólidas, ainda que microscópicas, que dão a estrutura do vinho. Os polifenóis, mais do que na polpa da uva, são encontrados nos sólidos, como casca, sementes e engaços, os cabinhos que prendem os grãos. Os brancos não são fermentados com cascas, só os tintos. Quanto mais polifenol proveniente da uva o vinho tem, mais intensa será sua cor. Há vários polifenóis interessantes, como os taninos, flavonas, os ácidos fenólicos e especialmente o reverastrol.

- **Como agem os polifenóis?** Eles ajudam, por exemplo, a baixar o LDL, o chamado colesterol ruim, e a aumentar o HDL, o colesterol bom. O pior é o LDL oxidado, que penetra na base do vaso sanguíneo e forma as temidas placas gordurosas. O LDL oxidado fica circulando pelo organismo como uma pessoa desocupada, que passa o dia na rua sem ter o que fazer. A possibilidade de ela se marginalizar é muito grande. O LDL oxidado, que não tem função e já deveria ter sido eliminado do organismo, acaba se entranhando no vaso ou incorporando radicais livres. Por isso se diz que os componentes do vinho agem três vezes. Eles favorecem a produção maior de HDL pelo fígado, a redução da produção de LDL e impedem a oxidação daquele LDL circulante. Portanto, ele age na raiz do mal.

- **Além do coração, o vinho faz bem para outros órgãos?** Todas as nossas células são dependentes dos nutrientes levados pelo sangue e todos os nossos vasos sanguíneos precisam dar boa passagem a ele. Se todas as artérias são estruturalmente iguais, é certo afirmar então que a maioria de nossos órgãos é



igualmente submetida à proteção do vinho. No caso do cérebro, descobriu-se que as pessoas que bebem moderadamente estão 30% menos sujeitas a acidente vascular cerebral isquêmico, o mais freqüente. A mesma coisa acontece com as doenças virais de pulmão e mesmo com a influenza. A gripe parece uma coisa inocente, mas deixa um solo fértil para o processo aterosclerótico se desenvolver. Outro estudo, realizado em 1997, indicou que o reverastrol é capaz de inibir a proliferação de tumores. Mais recentemente foram encontrados indícios de que a principal ação desse polifenol é a de desativar a proteína NF - Kappa B, que tem muita importância na iniciação do câncer.

- Pode-se dizer então que o vinho é remédio? No mínimo é perigoso dizer isso. Pode-se dizer que é benéfico à saúde, quando o consumo é moderado.

- O que é consumo moderado? Há dados estatísticos e estudos sérios sobre isso, do ponto de vista populacional. A faixa de segurança para o consumo diário de álcool fica em 15 gramas para a mulher, algo como 80 mililitros, e em 30 gramas para o homem. Com os vinhos de mesa normais, seria o equivalente a uma taça no almoço e outra no jantar, para a mulher, e o dobro disso para o homem, até meia garrafa.

- Por que a mulher tem capacidade de absorção menor de álcool que o homem? A mulher tem 10% a menos de universo hídrico que o homem, ou seja, menos água para diluir o álcool. Além disso, a mulher tem reduzida, em 50%, a desidrogenase alcoólica gástrica, que faz parte do processo inicial de digestão do álcool. A capacidade de a mulher metabolizar o álcool é a metade da do homem. Por esse motivo, a mulher também é mais sensível ao alcoolismo que o homem.

- Os diabéticos podem beber vinho? Podem. Cerca de 80% dos diabéticos são do tipo 2, que se desenvolve quando o pâncreas produz insulina, mas ela é incapaz de pegar a glicose e colocá-la na célula. A principal causa disso é a diminuição dos receptores de insulina na célula. O álcool em doses moderadas, e principalmente o vinho tinto, parece melhorar a capacidade dos receptores.



O vinho engorda? Vinho não engorda, desde que consumido moderadamente. Uma taça de 100 mililitros corresponde a 70 calorias. Coloque no prato uma colher a menos de arroz ou de feijão e substitua pelo vinho. Você não vai engordar, e pode até emagrecer, pelo efeito calorigênico do próprio álcool, o efeito de queima calórica dado também por outras substâncias, como a cafeína e a efedrina.

- Há pessoas que bebem muito, por exemplo no fim de semana, e passam algum tempo abstêmias, para compensar. Isso ajuda? Talvez do ponto de vista de intoxicação hepática haja algum favorecimento. Mas de modo geral, não. Se a pessoa faz libações exageradas no fim de semana, e interrompe na segunda-feira, favorece o processo de hipercoagulabilidade sanguínea. No período de ingestão de álcool há diminuição da agregação plaquetária. As plaquetas são estruturas que participam do início do processo de coagulação do sangue. Quando se suspende o processo inibidor, que era o álcool, o organismo tenta recompor a todo custo a capacidade de agregação plaquetária, o que causa a hipercoagulabilidade. É muito comum ocorrer derrame ou infarto numa segunda-feira. Por isso é mais prudente o consumo moderado e diário de vinho. (Baseado em artigo do endocrinologista paulista Dr. Antonio Carlos do Nascimento, enólogo confesso).

"APOSTA NA DIVERSIDADE COM QUALIDADE"- POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 25/08/2017



Em minha primeira coluna no Valor, mais de 17 anos atrás, escrevi que, respeitando o poder aquisitivo de cada um, não existe vinho caro; caro é aquele que não vale seu preço. Válido em qualquer situação, esse

conceito ganha ainda mais importância ao se analisar a conjuntura do mercado brasileiro de três anos para cá. Com o poder aquisitivo achatado e assustado com o novo patamar de preço das garrafas (causado pelo câmbio desfavorável mais aumentos de tributos), o consumidor foi buscar vinhos que coubessem no bolso, baixando o grau de exigência.

Na melhor das hipóteses, foi atrás de vinhos que, em valores absolutos, estivessem na mesma faixa de preço dos rótulos que habitualmente comprava, hoje entre 50% e 70% mais caros. Adaptou-se a uma nova realidade, mas não abandonou o barco. Apesar do complicado quadro político e econômico que o Brasil atravessa, e suas implicações no mercado de vinhos, as importações aumentaram 13% em 2016 em relação a 2015 e 22% no primeiro semestre deste ano, comparativamente ao mesmo período do ano passado, com um sensível crescimento de caixas com valor médio mais baixo.

Bem ou mal, é o que vende.

Quem se deu bem foi o Chile, que, tendo rótulos com boa relação qualidade X preço, aumentou sua participação no ranking de importados no Brasil, chegando a 50% do que é vendido por aqui em volume. Ainda que boa parte da fatia ocupada pelos chilenos se deva aos tintos da categoria "Reservado", que mal chegam a R\$ 25,00 (há promoções a R\$ 20,00), há espaço para crescer nas faixas (imediatamente) superiores, razão para os produtores andinos continuarem a apostar no mercado brasileiro, promovendo eventos para marcar presença e mostrar o bom momento vitivinícola do país.

O mais recente, realizado na semana passada, em São Paulo, foi organizado pela Wines Of Chile, entidade responsável por divulgar e promover os rótulos chilenos internacionalmente, reuniu 37 importantes vinícolas do país. O 7º Tasting Wines Of Chile, foi aberto com uma "masterclass" contemplando dez vinhos que expressassem "Qualidade e Diversidade", tema escolhido pelo "master sommelier" e grande protagonista da vitivinicultura chilena, Hector Vergara, que, infelizmente não pôde viajar por problemas de saúde e me pediu para substituí-lo. Com a tarefa facilitada pelo fato de os vinhos já terem sido por ele (tão bem) selecionados, coube a mim montar a apresentação e intermediar os comentários dos enólogos das dez vinícolas que compuseram a mesa do

evento.

Embora eu tenha degustado mais de 500 rótulos chilenos como jurado no recente Decanter Wine World Awards (DWAA), o mais importante e respeitado concurso do gênero, promovido pela influente revista inglesa, o fato de provar alguns deles agora, não mais às cegas e com as explicações dos responsáveis por eles, faz com que as premiações recebidas tenham ainda mais sentido. É caso do Viña Undurraga, TH Sauvignon Blanc Lo Abarca 2016 (Inovini, R\$ 159,50), o primeiro vinho apresentado na "masterclass" e que obteve medalha de platina com 95 pontos no DWAA. Seu mentor, o enólogo Rafael Urrejola, extrai desse vinhedo de Lo Abarca, uma zona da região de San Antonio mais próxima do mar, um sauvignon mais salino e mineral, que havia nos encantado no concurso. Vale o mesmo para o Garcés Silva Family Vineyards Boya Syrah 2014 (Mistral, R\$ 120,16), da mesma região, mostrando todo o brilho e vivacidade de um syrah de clima frio, vinificado de maneira diferente dos outros syrahs da mesma vinícola. Para tanto, em vez de simplesmente forçarem uma mudança no estilo que a casa estava habituada - os vinhos Amayna -, a Garcés Silva chamou um enólogo de fora para comandar esse rótulo, o reconhecido Rafael Tirado, autor dos belíssimos Laberinto.

Tirando partido da diversidade de terroirs no Chile, o reputado enólogo-chefe da Concha y Toro, Marcelo Papa, mostrou uma versão diferenciada do pinot noir da linha Edição Limitada do Marques de Casa Concha (Marques de Casa Concha Limited Edition Pinot Noir 2016, na VCT Brasil, R\$ 138,00), elaborado em Bío Bío, região ao sul que enseja pinots mais ao gosto do consumidor, enquanto os que ele mesmo produz, em Limari, são mais sofisticados e minerais, que "agradam mais aos críticos", segundo ele.

Diferenciado também foi o Casa Donoso Sucesor Romano 2015 (Bev Group, estará disponível no início do ano que vem, por cerca de R\$ 140,00), composto por antigas vinhas de uma variedade esquecida, a romano, também conhecida como César Noir na região de Irancy, perto de Chablis, na Borgonha. Plantada em meio às cabernet sauvignon e por muito tempo vinificada com ela, o enólogo Felipe Ortiz lançou agora essa versão da romano combinada com 15% de carignan, proporcionando um vinho franco, fresco, com um perfil mais "naïf", bem interessante.

Mais clássicos e de alto padrão qualitativo, mantendo caráter e identidade, o painel contou ainda com Viña Ventisquero Tara White Wine 1 2014 (Cantu, R\$ 349,00), Viña Casa Silva Carmenère Microterroir de Los Lingues 2011 (Vinhos do Mundo, R\$ 350,00), Viña Las Niñas Apalta Premium 2015 Orgánico (Sem Importador), o maravilhoso Veramonte Neyen 2011 (Wine2U, R\$ 278,00), Viña El Principal 2013 (Decanter, R\$ 781,90) e o Viña Perez Cruz Pircas de Liguai Cabernet Sauvignon Single Collection 2013 (Terravinis, R\$ 205,00). * 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.

“VEJA O RESULTADO DA PROVA ÀS CEGAS DE ESPUMANTES BRASIL X RESTO DO MUNDO”- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 25/08/2017

Evento exclusivo do Festival - Master Class: DESAFIO BRASIL x RESTO DO MUNDO. Aconteceu durante do Rio Wine and Food Festival a prova às cegas, que botou à prova nossos espumantes frente a espumosos emblemáticos de todo o mundo. Numa sala exclusiva com convidados, grandes entendedores, professores e sommeliers, foram degustados 8 rótulos.

Todos os espumantes foram servidos sem apresentação de seus rótulos e os julgadores apenas o identificavam pelo número. E um a um davam se as notas.

O resultado surpreendente:

- 1o lugar - Cave Geisse Extra Brut 2013, Brasil
- 2o lugar - Viapiana 575 dias, Brasil
- 3o lugar - Prosecco Le Coste Lapieve, Itália
- 4o lugar - Cava Anna de Codorníu, Espanha
- 5o lugar - Champagne Taittinger Brut Reserve, França
- 6o lugar - Marques de Marialva Baga Blanc de Noir, Portugal
- 7o lugar - Prosecco Sperone, Itália
- 8o lugar - Valduga 130, Brasil

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>



“DEBATE SOBRE VINHO COM FEIJOADA LEVA AO UÍSQUE E À CACHAÇA” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 27/08/2016

Na semana passada, recebi muitos comentários por colocar em dúvida a necessidade de vinho que combine com feijoada. Volto ao assunto, pois houve sugestões interessantes e boas coisas para testar. Vinho e comida é algo em permanente teste, um laboratório sem resultados, livro sempre aberto de possibilidades.

Ainda bem, imagine chegar à combinação perfeita, o prato ideal com seu vinho cientificamente comprovado como melhor, o absoluto e definitivo? Seria o fim do prazer.

E seria muito sem graça também, sem arestas, sem desafio para o paladar. Lembrei das lições do meu mestre-pensador, o francês Maurice Merleau-Ponty: o que é visível por todos, ao mesmo tempo, de todos os ângulos é invisível.

Em língua de todo dia: algo tão perfeito que se torna acabrunhante.

Vinho na mesa é sempre bom, mas pode estar ausente também. No caso da feijoada são duas as perguntas: qual vinho? E precisa mesmo de vinho?

Há coisas que se consumia antes do vinho aparecer com esta força de vagalhão, o líquido que não podia faltar ou não existia comida. Já foi o uísque, numa época. E dava certo, pois uísque combina com muita coisa, chocolate por exemplo, carne assada, alguns queijos.

Já participei de jantares completamente harmonizados com uísque, claro que em micro doses, mas funciona muito bem.

A caipirinha com a feijoada faz o mesmo papel, um álcool forte “ajudando” a digestão. E o sabor também dá certo. Tem muito sommelier afinado, principalmente em restaurantes com longos menus-degustação, que alternam bebidas: vem um chá com um prato, uma cerveja com outro, um destilado com outro, servem até vinho...

Outro argumento, Hugh Johnson, uma das maiores autoridades na bebida, autor da excelente “História do Vinho” e autor e primeiro editor do Oxford Companion to Wines, diz uma coisa divertida, que harmonização é invenção recente, antes as pessoas comiam o que tinham com o vinho que produziam. Se você era do Loire e seu queijo não harmonizasse com o seu vinho branco não tinha alternativa, não tinha outra coisa para a alimentação.

A facilidade de obter de tudo e de todo lugar permitiu o jogo das harmonizações, mas criou o vinocrata, aquele autoritário que não admite refeição sem vinho e tem que ser o vinho certo para cada prato. Um aborrecimento comer com um sujeito assim, estraga tudo, acaba com os acidentes.

Com feijoada fico com a caipirinha antes e uma cerveja bem ligeira, pilsener, durante.

Das muitas opiniões que recebi nas redes sociais escolhi a do Diego Arrebola para testar, afinal ele é o melhor sommelier do Brasil, eleito no ano passado para disputar o mundial da ASI (Association de la Sommellerie Internationale), o concurso mais importante da profissão, que acontece a cada três anos (quem ganhou o de 2016 foi o sueco Jon Arvid Rosengren).

Diego comentou: “Para mim, ficou perfeito com um espumante tinto dos Vinhos Verdes, 100% Vinhão. Tinha corpo, adstringência, algo de taninos, frescor, e um conjunto aromático que casou muito bem com a feijoada”.

Vinho verde tinto é um gosto adquirido (na minha família era o único aceitável com a bacalhoadada de toda sexta-feira), nunca provei como espumante, vou experimentar e fica aí sugerido por um especialista. 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.



“VINHOS DE INSPIRAÇÃO NA PUGLIA SÃO FEITOS SOB MEDIDA PARA O BRASIL” - POR ISABELLE MOREIRA LIMA

ESTADÃO - PALADAR - 23/08/2017

Uma nova linha de vinhos inspirada na Puglia feita sob encomenda pela vinícola italiana Vinosia para o Brasil (importados pela World Wine) acaba de chegar ao mercado.

São seis rótulos, desde os mais simples A.Mare Primitivo Puglia IGP 2016 (R\$ 69) e sua versão branca de Malvasia e Chardonnay, até o mais complexo Terra Rossa Primitivo di Manduria DOP 2014 (R\$ 267). O nome é uma referência à terra vermelha da região, cuja principal característica é a presença de elementos vulcânicos. É feito com uvas de videiras de 60 anos e passa 12 meses em carvalho. Há ainda três rótulos de Salento, os La Grotta di Salento IGP 2014 (R\$ 88), um Negroamaro, um Primitivo e um corte branco de Malvasia, Verdeca e Chardonnay.

“PODER E EMOCÃO” - POR NELTON FAGUNDES

ESTADO DE MINAS - CAD. DEGUSTA - 27/08/2016

Já faz um tempinho que bebo vinho, ora por prazer, ora por Ofício. De um modo geral, nem consigo ver minhavida sem esta bebida fantástica. Primeiro porque me faz sentir bem, segundo porque melhora meu espírito e terceiro porque a quantidade que consumo é ótima para manter minhas tarefas diárias bem executadas. Com certeza o equilíbrio no consumo é muito importante, já que um sommelier tem que provar vinhos das mais variadas tipologias.

Nestas degustações, tenho a possibilidade de beber desde vinhos honestos para o dia a dia até grandes rótulos, verdadeiras joias da enologia mundial. Em uma destas oportunidades, provei um que me fez repensar sobre muitas coisas. Um rótulo que me remeteu a uma das coisas que mais me encanta nesse universo: o poder de nos emocionar.

Degustei um vinho da Sardenha com 100% da uva Cannanau feito na Sardenha-Itália, Rosso Tuder 2007- Badde Nigolosu, com 48 meses em tanque de cimento, com total ausência de madeira, feito da forma mais natural possível, com a mínima intervenção humana. Este vinho se mostra gigantesco, com notas de especiarias, tabaco, com bom corpo, e exuberante complexidade, com uma força extrema, e riqueza olfato gustativo único. O que me chama a atenção é a energia no vinho e o que ele me proporciona ao degustá-lo.

Uma sensação inexplicável de boas energias e entendimento de que as citações sobre vinhos têm muito sentido, como por exemplo: “Eu não bebo vinho, bebo emoção”.

Entre tantas taças, degustações e harmonizações, o mercado acaba nos proporcionando bons vinhos, bem feitos e totalmente previsíveis. O Tuder me proporcionou isso, mais de uma vez. Ao degustá-lo senti alegria, felicidade e certeza de estar fazendo a coisa certa! Beba vinho sem muita cobrança e prove o inusitado. Notas de vinhos e guias são ótimos filtros para facilitar escolhas, mas não seja escravo da mesmice, pois há grandes vinhos de altíssimo nível que estão escondidos de quem só bebe o que o mercado direciona. Prove, pesquise. Com certeza, você chegara à verdadeira emoção engarrafada, se é que você não teve este privilégio ainda!

Encerro com a frase do produtor do Tuder: “Não seguimos o mercado, produzimos vinhos para nós, este vinho é o que é, não o que você quer que ele seja” Badde Nigolosu

Saúde e até a próxima. Nelton Fagundes recebeu na semana passada o Prêmio de Melhor Sommelier de BH na Encontro Gastro BH 2017. Aliás, muito bem merecido !

VIAGENS

VINHO GOURMET CHILE COM MOVI NIGHT V | CHILE 5 A 12 DE NOVEMBRO DE 2017

Uma viagem de conhecimento na procura dos Paladares e Aromas dos Vinhos Chilenos percorrendo os vales vitivinícolas de **SAN ANTÔNIO** próximo à Costa, **CASABLANCA** entre a capital e Valparaíso e **MAIPO** abraçando a sua vibrante capital de **SANTIAGO**. Neles visitando e degustando alguns dos seus ícones mais reconhecidos, mas também nos adentrando no mundo das pequenas vinícolas mais desconhecidas, membros da **MOVI (Movimento de Vinhateiros Independentes)** que nasce em 2009 com 12 pequenos produtores e hoje a Família já cresceu com 32 membros. Desde 4 anos atrás organizam um interessante e atrativo Encontro e Feira onde todos os seus membros participam oferecendo seus vinhos e até podendo ser adquiridos, misturando gastronomia e música.

Esta festa convoca a simpatizantes, amantes e especialistas do vinho realizando um passeio de sabores, sensações e contato direto com os seus produtores. Este encontro é o chamado **MOVI NIGHT** que este ano será a sua **V Edição no 10 NOV**. Uma Jornada de boas experiências gastronômicas, com um produtor de Queijo de Cabra, outo de Mel Certificada de Casablanca uma Fazenda centenária do interior ainda em produção com um brunch "**a la chilena**" de produtos típicos e até uma cervejaria artesanal onde não só conhecer a sua produção, mas elaborar a própria cerveja que cada um poderá levar. Além de almoços e jantares harmonizados ou típicos campestres com cordeiro "al palo" com os produtores locais.

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 E CULTURA

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

RIOJA AUTORIZA USO DE NOME DE VILAS EM RÓTULOS - Proposta permitirá que produtores incluam designação de regiões geográficas menores e aldeias específicas nos vinhos, desde que usem letras menores. O Conselho de Rioja aprovou proposta que permitirá que produtores de vinhos incluam o nome de regiões geográficas menores e aldeias específicas nos rótulos. Anteriormente, os produtores podiam fazer apenas o uso do termo Rioja e, desde uma decisão em 1998, ressaltar de eram de Rioja Alta, Rioja Alavesa ou Rioja Baja, ao lado de quatro outras classificações: joven, crianza, reserva e gran reserva.

O movimento de ampliar o acesso à informação foi o ponto culminante de uma longa batalha sobre o terroir espanhol entre o Conselho Regulatório da Denominação de Origem Qualificada (DOCa) e mais de 150 produtores, que argumentaram que o atual sistema de denominação era inconsciente para diferenciação dos níveis de qualidade do solo (e, por consequência, do terroir), pleiteando, assim, mudanças profundas para prezar pelo patrimônio vinícola da Espanha e evitar a valorização da quantidade sobre a qualidade do que é produzido.

Para os produtores, o Conselho deu um grande passo ao acolher as reivindicações e permitir maior especificidade nos rótulos. Segundo eles, destacando a aldeia ou área de origem do vinho e estendendo os privilégios de rotulagem às indicações de um município ou cidade específica, há maior visibilidade a essas regiões geográficas menores, dada a grande diversidade de vinhos oferecidos pela DOCa Rioja.

Para fazer uso da nova rotulagem, o requerente precisará provar um relacionamento de longa data com a propriedade, com o vinhedo, evitando, desta forma, a especulação. Este artifício de proteção faz parte de uma das regulamentações da União Europeia. Outra alteração será no tamanho do texto indicando as áreas menores. Até hoje, as indicações das subregiões (até então, apenas Rioja Alta, Baja e Alavesa) estavam limitadas à proporção máxima de dois terços do nome Rioja quando descritas nos rótulos. A partir de agora, poderão ser representadas em igualdade de condições, a única condição é que não poderão destacar-se mais que a região principal, Rioja. A exigência de incluir as classificações de amadurecimento (joven, crianza, reserva e gran reserva) permanecerá.

Finalmente, aqueles que fazem Vinos de Pueblo ou "Vinhos da Aldeia" terão que dar ênfase para marcas comerciais desses vinhos. "A Rioja continua a enriquecer sua gama de categorias dentro do processo de melhoria contínua em que está imersa, com objetivo de reforçar sua posição de destaque em qualidade no mercado mundial de vinhos", explicou o Conselho em comunicado à imprensa; onde também garantiu que a organização estabelecerá requisitos específicos para assegurar a qualidade dos vinhos e a veracidade das indicações nos rótulos. As mudanças serão supervisionadas e implementadas por um comitê presidido por Ramón Emilio Muro Aguirrebeña, representante das Cooperativas de Alava.. (Fonte – Revista ADEGA – 21/08/2017).

O PRIMEIRO VINHEDO URBANO DO MUNDO - Novo conceito é um desafio para produtores que pretendem plantar uvas em grandes cidades. Existem vinícolas urbanas. São até relativamente comuns. Mas vinhedos urbanos, não. Por uma razão previsível. São um conceito mais complicado de ser materializado, algo que o Rooftop Reds parece ter conseguido, fundado por Chris Papalia e Devin Shomaker depois de se conhecerem no curso de viticultura e enologia da The Finger Lakes American Viticulture Community College. Eles se instalaram na cobertura de um prédio no distrito do Brooklyn, em Nova York.

Inaugurado há menos de um ano, o espaço de 14.800 metros quadrados possui 42 grandes jardineiras com 168 videiras. O projeto está prestes a entregar sua primeira safra. A estimativa é que, no outono deste ano no hemisfério norte (primavera no Brasil), 30 caixas de vinhos estejam disponíveis para degustações no espaço.

- Piquenique e jogos - Enquanto isso, os visitantes podem experimentar uma variedade de vinhos da região de Finger Lakes, em Nova York. Mas o Rooftop Reds oferece mais do que apenas "vinho em um telhado": os visitantes podem usufruir de mesas de piquenique, redes com vista para Downtown Brooklyn e uma

multidão de jovens apreciadores da bebida, batendo papo, trocando percepções do que é degustado e até divertindo-se com os mais variados jogos. O desafio de cultivar boas uvas em um ambiente completamente desfavorável parece ser uma forma de sucesso por si só. Agora é preciso aguardar o lançamento da primeira safra para o mundo saber se é possível produzir bons vinhos em meio a uma selva de pedras.. (Fonte – Revista ADEGA – Maria Bolognese - 22/08/2017)

AS FESTANÇAS DO REI ARTHUR - Pesquisadores sugerem que grandes banquetes regados a ostras e muito vinho eram comuns entre os cavaleiros da Távola Redonda. A chamada idade das trevas parece não ter sido tão ruim como descrita nos livros de história. Ao menos não para o Rei Arthur e os famosos Cavaleiros da Távola Redonda.

Achados de uma escavação arqueológica em um castelo de 1.500 anos, conhecido como Tintagel, revelam que os visitantes e residentes tinham uma rotina de festas com menu rico em ostras, bacalhau e porco assado, como mostra a ilustração criada pela artista Bob Marshall de como seria a vida no Castelo.

O trabalho de escavação revelou detalhes da vida cotidiana dentro dos muros de pedra de Tintagel (depois que as legiões romanas deixaram a Grã-Bretanha para defender seu império) como o uso de louças finas da Turquia e itens de vidraria espanhola para amparar banquetes com muita carne de porco, peixe, ostras e vinho.

Resquícios de uma grande quantidade de potes de argila, conhecidos como ânforas e que eram comumente usados para transportar vinho e petróleo, foram encontrados ao lado de vários outros itens que se acredita serem importados da região mediterrânea nos séculos V e VI. Pouco se sabe sobre os tipos de vinhos que eram consumidos - mediante importação - ou produzidos na região. No entanto, pesquisas anteriores sobre o vinho na região do Mediterrâneo revelaram que era comum adicionar ervas e especiarias na bebida. (Fonte – Revista ADEGA – Maria Bolognese - 24/08/2017).

QUANTO MAIS CARO, MAIS GOSTAMOS DO VINHO - Nova pesquisa sugere que o cérebro classifica um rótulo com preços mais elevados como sendo de melhor qualidade, mesmo que as amostras venham da mesma garrafa. Pesquisadores da Universidade de Bonn e da INSEAD Business School, na Alemanha, afirmam ter encontrado novas evidências de como partes do nosso cérebro tentam “nos enganar” para pensar que um preço mais alto significa maior qualidade.

Os cientistas entregaram o mesmo vinho para 12 voluntários, mostrando-lhes preços diferentes: três euros, seis euros e depois 18 euros. Durante a degustação, a atividade cerebral dos participantes foi monitorada por um tomógrafo de spin nuclear. Participaram 15 homens e 15 mulheres na faixa de 30 anos. Todos receberam um orçamento de 45 euros para ser gasto com os vinhos.

Os participantes receberam um mililitro de vinho por vez através de tubos diretamente em suas bocas; algo bastante improvável de ser visto em um evento de degustação de vinhos. “Como esperado, os voluntários declararam que o vinho com o preço mais alto era melhor que o achavam ser o mais barato”, disse o professor Hilke Plassmann, da INSEAD Business School.

A pesquisa concentrou-se em duas partes do cérebro: o córtex pré-frontal médio, que computava o preço como expectativa, e assim influenciava a avaliação do vinho; e o estriado ventral, que operava uma espécie de “sistema de recompensa e motivação”, é ativado de forma mais significativa com os preços mais altos e, aparentemente, aumenta a experiência de prazer.

Não ficou claro até que ponto as pessoas podiam treinar suas papilas gustativas para reduzir o efeito desses impulsos cerebrais com base no preço. A questão que o professor tenta desvendar é se é possível treinar o sistema de recompensas no cérebro, para torná-lo menos receptivo a esses efeitos de marketing de placebo.

Masters of Wine e Mestres Sommeliers, por exemplo, são submetidos a treinamento rigoroso para identificar muitos elementos técnicos diferentes em um vinho dentro de um sistema que tenta calibrar sua avaliação. Pesquisas anteriores descobriram que estas categorias de profissionais desenvolveram uma área sensorial e de memória mais espessa de seus cérebros em comparação às demais pessoas. O que leva os pesquisadores a crer que o treino realmente permite mais sobriedade nas percepções do palato, ainda que não esteja provado. (Fonte – Revista ADEGA – Maria Bolognese - 25/08/2017).