



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



GEÓRGIA – BERÇO DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07 **GEÓRGIA – BERÇO DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“REGULAÇÃO DOS VINHOS REBELDES”
- POR JORGE LUCKI**



13



14

**“VINHOS ORGÂNICOS E O RESGATE
DO TERROIR EM VINHOS DE TALHA
ALENTEJANOS” - POR MIRIAM AGUIAR**

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

13 SELEÇÃO DE ARTIGOS

15 VIAGENS

16 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

VINHO VERDE CASA SANTA EULALIA SUPERIOR AVESSO 2018 – MINHO – PORTUGAL

A enologia da Casa Santa Eulália tem o apoio de Anselmo Mendes, considerado o “Papa dos Vinhos Verdes”, e Francisco Marques Leandro, o que, portanto, dispensa maiores apresentações. Os vinhedos têm entre 12 a 26 anos de plantio em solos graníticos. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, a temperaturas controladas entre 15° e 18°C, seguida de estágio prolongado nas borras finas. A Avesso é uma variedade de uva branca que tem origem na região do Vinho Verde, no nordeste de Portugal, mais especificamente no Minho. Seu cultivo concentra-se principalmente próximo ao Rio Douro, nas sub-regiões de Baião, Cinfães e Resende. Conhecida também pelos nomes de Borra, Bornal, Borracal Branco, Bornao e Cayetana, a uva Avesso é uma das 47 castas cujo cultivo é permitido na região do Vinho Verde, e é utilizada tanto em vinhos de corte como em varietais.

Corte de uvas: 100% Avesso

Notas de Degustação: cor amarela bem clara. Os aromas são cítricos e denotam boa elegância, ao mesmo tempo que o limão siciliano, o maracujá verde e abacaxi maduro vão aparecendo com boa complexidade! Paladar seco, com ótima acidez, intenso, que repete o perfil aromático e mineralidade. Um vinho elegante, de bom equilíbrio, com boa persistência.

Estimativa de Guarda: já está pronto para beber, mas pode guardar por mais 2 anos por conta do frescor que tem. Mas lembre-se que Vinho Verde não ganha com a guarda! Bebe-se fresco e jovem !!!

Reconhecimentos Internacionais: 91RP, 17/20 pontos Revista de Vinhos, 16,5/20 pontos Vinho Grandes Escolhas.

Notas de Harmonização: Vai bem com peixes, mariscos, carnes brancas. Queijos leves a médio curados. Acompanhou muito bem uma Burrata fresca com “lemon pepper” e azeite.

Serviço: servir entre 8 a 10°C.

Faixa de Preço - \$\$\$

Em BH: Importado pela CASA RIO VERDE – TELEVENDAS: (31) 3116-2301. Loja Lourdes - Praça Marília de Dirceu, 104 – Tel.: (31) 3275-1237



RIBEIRO SANTO 2016 - DÃO - PORTUGAL

A Quinta do Ribeiro Santo recebeu esse nome por se encontrar circundada por um ribeiro onde a água corre mesmo em anos muito secos. A enologia está a cargo de Carlos Lucas, enólogo que já teve várias passagens por BH apresentando seus vinhos. Carlos Lucas formou-se em Engenharia Agrícola. Depois de estagiar na Estação Vitivinícola da Bairrada, foi à Montpellier (França) estudar enologia. Finalmente em 1992 iniciou sua carreira como enólogo na Adega Cooperativa de Nelas, na região do Dão. Sua carreira então deslanchou, com consultorias em diversos pontos de nosso planeta, inclusive aqui, no nordeste do Brasil em 2003.

A Quinta do Ribeiro Santo foi adquirida pela família em 1994. Dentre os diversos reconhecimentos em sua carreira, podemos destacar o prêmio de "Enólogo do Ano" concedido pela prestigiada Revista de Vinhos de Portugal em 2008.

O Ribeiro Santo Tinto é elaborado dentro das normas da Denominação de Origem Controlada Dão, uma das DOCs mais antigas de Portugal, demarcada em 1908. As uvas das variedades Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz são colhidas manualmente e criteriosamente escolhidas em mesa seletora. Antes da fermentação alcoólica com leveduras selecionadas em tanques de aço inox com temperatura controlada, é realizada uma maceração a frio por 24 horas. Após a fermentação malolática o vinho é passado para outros tanques de inox para decantar naturalmente e ser engarrafado.

Corte de uvas: Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz. Este vinho não tem passagem por madeira.

Notas de Degustação: Cor rubi brilhante. Aroma de boa intensidade de frutos vermelhos e escuros (cerejas e ameixas) e toques florais de viloeta. Na boca é fácil de beber e de gostar, com bom frescor e taninos macios. É claramente um Dão combinando corpo médio e intensidade com o excelente frescor e vivacidade típicos da região. É um vinho agradável, com retrogosto frutado, e uma sutil nota terrosa. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: é um vinho pronto para ser bebido, mas aguenta mais 1 ou 2 anos!

Notas de Harmonização: Vinho bem versátil, vai bem com carnes vermelhas (como iscas de filé), com cozido a moda de Portugal, aves, carne suína, cordeiro, embutidos, massas leves e antipastos. Queijos leves a médio curados. Acompanhou muito bem um bife de lombo assado enrolado com damasco seco e bacon, servido com babatas assadas.

Serviço: servir entre 15 e 17°C.

Faixa de Preço: \$\$

Em BH: Importado pela CASA RIO VERDE – TELEVENDAS: (31) 3116-2301. Loja Lourdes - Praça Marília de Dirceu, 104 - Tel.: (31) 3275-1237



CHATEAU DE VIAUD-LALANDE 2015 – BORDEAUX - FRANÇA

A família Durand-Teyssier é tradicional na localidade de Libourne, trabalhando com vinho há três gerações. A propriedade, de apenas 1,5 ha, pertence à família Durand-Teyssier desde 1962, sendo que Philippe Durand-Teyssier e seu filho, Thomas, comandam a vinícola. Os vinhedos de Merlot (predominante) e Cabernet Franc, com idade média de 40 anos, estão localizados na denominação Lalande-de Pomerol, reconhecida pelo terroir de ótima qualidade. A produção é de apenas 9 mil garrafas e reflete a delicadeza, a complexidade e o frescor típicos dos vinhos da região.

Corte de uvas: Corte de 85% Merlot e 15% Cabernet Franc, o vinho amadurece em barricas de carvalho por 12 meses, sendo 1/3 delas de primeiro uso.

Notas de Degustação: cor rubi escuro. Com aromas de frutas negras (ameixas, cerejas e amoras), toque sutil de café e chocolate, mostrando boa integração com o carvalho da barrica (que não sobrepõe a fruta). O vinho tem boa concentração e vigor na boca, corpo médio com taninos macios, mas presentes, criando um longo e agradável fim de boca, que pede um segundo gole.

Estimativa de Guarda: é um vinho que já pode ser bebido, e aguenta mais 5 anos, lembrando que 2015 é considerada uma das boas safras recentes de Bordeaux. Aguentará fácil até 2025 !!!

Notas de Harmonização: Vinho bem versátil, vai bem com carnes vermelhas, aves, carne suína, cordeiro, embutidos. Queijos leves a médio curados.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço: \$\$\$

PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.



GEÓRGIA – BERÇO DO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Diz a lenda que os georgianos estavam tão ocupados, entre festas e brindes, que perderam a reunião com Deus, quando este distribuía terras pelos povos. Pois bem, quando os georgianos finalmente apareceram, pediram desculpa, e explicaram que o brinde de cada pessoa era em agradecimento e louvor a Deus. Este, por sua vez, ficou tão impressionado que concedeu aos georgianos a terra que reservara para si.

Os antigos romanos, o Império Bizantino, os persas e os árabes dominaram partes da Geórgia em épocas diferentes, até o século XII. Após esse período, foi formado o Reino Unido da Geórgia, que durou até 1220, quando os mongóis o invadiram. Mais tarde, os turcos otomanos e os persas governaram a região. A Rússia tomou posse do país no século XIX e, em 1921, a Geórgia tornou-se uma república da União Soviética. A Geórgia declarou a independência em 1991. O país logo enfrentou rebeliões em várias regiões, e os embates se prolongaram até o século XXI.

Escondida entre as montanhas do Cáucaso, a República da Geórgia possui um terreno dramático e acidentado, com desfiladeiros de montanhas com picos nevados, maravilhosas paisagens com colinas verdes que mergulham em rios tranquilos, ruínas do século VII com vestígios de ânforas, casas com varandas com videiras plantadas, como se cada pessoa fizesse seu próprio vinho de maneira artesanal.

Com uma história que se estende por 8.000 anos, investigações recentes atestam que tanto a cultura da videira como a do vinho estiveram bem estabelecidas na Geórgia no período do Neolítico. A sul de Tbilisi (capital do país), pesquisadores descobriram áreas de “vitis vinífera” domesticada, datadas por rádio-carbono a cerca de 6.000 a.C., bem como fragmentos de cerâmica do sexto milênio, com resíduo de vinho resinado.

Por isto, os arqueólogos podem não ter certeza se o local de nascimento do vinho foi no sul da Anatólia ou na Transcaucásia; o que está fora de dúvida, porém, é que a Geórgia é o único país no mundo em que os métodos de vinificação que foram desenvolvidos até 8.000 anos atrás nunca foram abandonados, e permanecem de muitas maneiras como boas práticas.

A Geórgia possui atualmente mais de 525 variedades diferentes e nativas em seu território (de um total que se pensa que já tenha sido de 1.400 ou mais!), que é um vinhedo carregado de energia, com cerca de 55.000 hectares de videiras para 500 vinícolas, chamadas localmente de maranis. Nesta região, melhor esquecer cabernet, o chardonnay, o malbec. Aqui você vai encontrar saperavi, rkatsiteli, shavkapito, kisi, tavkveri, khikhvi, ojaleshi, só para ficar nas castas mais conhecida! Mas não se espante, uma vinícola bem conhecida da Geórgia, produz um vinho tinto que mistura 417 uvas diferentes !!!

De qualquer forma, a primeira coisa que chama atenção nos vinhos é a sua identidade singular. A principal uva branca é a Rkatsiteli, que possui como característica a capacidade de alcançar altos níveis de açúcar ao mesmo tempo que retém acidez. Dizem que essa casta foi a primeira plantada por Noé depois que a inundaçãõ do dilúvio diminuiu. A principal uva tinta do país é a Saperavi, que produz vinhos de cor profunda (trata-se de uma uva tintureira, pois sua polpa também é escura), taninos potentes, alta acidez e corpo. Ambas são cultivadas há milhares de anos e são autóctones desse país.

A Saperavi cria um vinho de cor profunda, tânico, rústico, com muitos aromas de frutas negras silvestres. Possui tanino médio alto e acidez média alta. Muito estruturado. Em boca, apresentam um chocolate amargo. O final é médio alto. Poderia facilmente ser levado para um jantar ou churrasco que não perderia para o Malbec ou Tannat em termos de harmonização com as carnes.

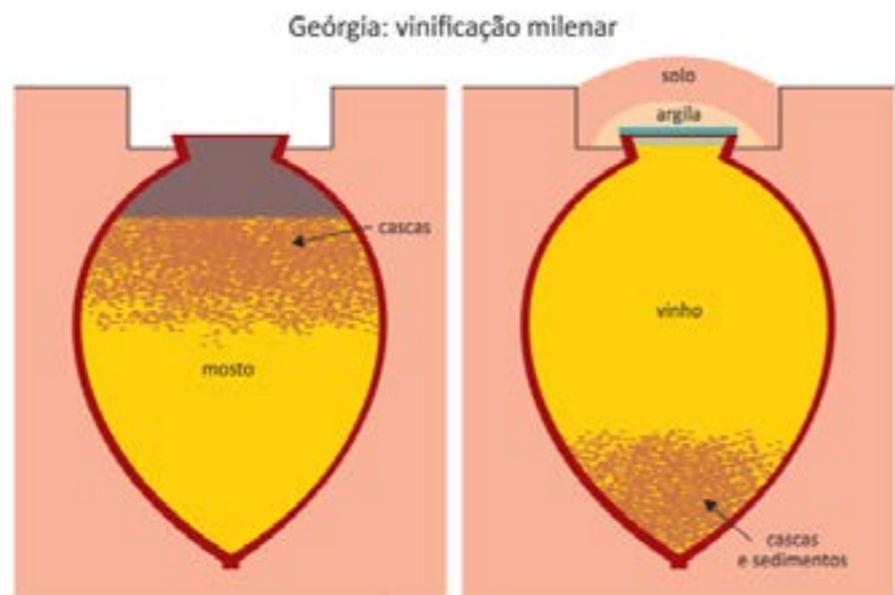
Apesar da qualidade, os vinhos georgianos ainda são pouco conhecidos fora da região. Nos últimos anos as exportações têm crescido em ritmo intenso, e a maior parte do que exportado, no entanto, ainda tem como destino os países vizinhos, como a Rússia, a Ucrânia e os demais países da antiga URSS. A Rússia, aliás, é o destino de quase 60% das garrafas exportadas pela Geórgia e, curiosamente, cerca de metade são vinhos semi-doces. Portanto, uma dica interessante seja procurar nos rótulos os dizeres “dry red white” ou “dry white wine”.

Antigamente, de forma geral, a quantidade de vinho que se consumia por pessoa na Europa era realmente considerável. Os vinhos eram feitos com a principal finalidade do consumo para a família, e até as crianças bebiam vinho regularmente porque tinha-se a crença que o vinho era bom para a saúde! Aliás, vinho para muitas sociedades é alimento e não bebida!! E foi por isso que o vinho foi incorporado nas mesas familiares tão cedo.

Foi a principal bebida durante anos, mas com a chegada dos refrigerantes, principalmente após a Segunda Guerra Mundial que esses tempos de altos níveis de consumo do vinho acabaram, estas novas bebidas no mercado provocaram uma queda abrupta e o vinho começou a viver as consequências desta concorrência. Mas este não é o caso na Geórgia...

Poucos países produtores de vinho apresentam uma cultura do vinho tão forte quanto a Geórgia. Desde a aurora dos tempos, todos os povoados, todas as famílias, todas as casas produzem e consomem o seu próprio vinho. Uma produção artesanal, é claro, mas que mostra todas as dimensões, incluindo a dimensão espiritual (quase sagrada) do vinho entre os georgianos.

O processo de produção também pode ser diferente do que estamos acostumados a conhecer e beber. Claro que as grandes vinícolas, operam em larga escala produzem seu vinho como na maioria dos outros países, com a tecnologia envolvida de costume. Mas a diferença está no método tradicional georgiano (aquele de 8 mil anos atrás), que fermenta as uvas em grandes ânforas de barro, chamadas qvevri, que são seladas com argila e enterradas no solo por um tempo que varia de acordo com o tipo de vinho. É assim também que a população produz seus vinhos caseiros.



Aliás, a convivência do vinho com a madeira se dá com a Conquista da Gália pelos Romanos cerca de 238 a.C. Ou seja, o vinho relacionou com as barricas há mais ou menos 2250 anos. Numa história de 8.000 anos de vinho sendo feito em ânforas, a madeira está presente em menos do que 1/3 dela, mas por ser mais presente e representativa em volume, acabamos deixando o barro de lado!

Os cachos inteiros são fermentados e envelhecidos dentro dos Qvevris (ou Kvevris), que são essas ânforas de barro com volumes que podem variar de 50 até 4 mil litros. Não é necessário um controle de temperatura e o processo de clarificação ocorre naturalmente. No caso dos vinhos brancos, o processo resulta em taninos e se distinguem por seus fortes sabores, por sua cor âmbar ou laranja, estrutura tânica e aromas de camomila e feno. As vezes mostra aroma de cera de abelha e compota de frutas tropicais. O final costuma ser bem longo e surpreendente!

UM CAMINHO PARA A MODERNIDADE APRENDENDO COM O PASSADO

Inovar, às vezes, significa voltar ao passado. Esta premissa explica o sucesso dos chamados vinhos laranjas e daqueles elaborados em ânforas. São vinhos que vêm despertando a atenção de quem procura diversidade em brancos e tintos e motivando, mesmo os produtores mais conservadores, a aprender com estes, digamos, vinhos alternativos.

O termo “vinho laranja” foi cunhado pelo importador inglês destes vinhos em 2004, e os georgianos preferem que os chamemos de “vinhos âmbar”! Foi na Geórgia, por exemplo, que o italiano Josko Gravner foi estudar quando decidiu mudar drasticamente a sua maneira de elaborar vinhos na região do Friuli (nordeste da Itália). Em nome de um vinho mais natural e que trouxesse a identidade do vinhedo e lugar onde foi plantado, o produtor trocou os vinhedos cultivados de Chardonnay, com idade média de 60 anos, tratados de maneira tradicional com adubação química, e a fermentação “moderna” nos tanques de inox e com precisos controles de temperatura, pela maneira antiga de elaborar vinhos em ânforas de barro.

Comprou ânforas na Geórgia, tirou os fertilizantes dos vinhedos e tratou de fermentar como antigamente, inclusive enterrando estes recipientes de barro na terra. Mesmo com a mudança drástica, as altas pontuações dos seus vinhos continuaram a mostrar o acerto de sua decisão, mudando a maneira como vinificava seus produtos.

O que define os vinhos laranjas é serem feitos de cepas brancas, mas tratados como se fossem vinificados para tintos. Dentro de um modo não-intervencionista de elaboração, a fermentação é mediada por leveduras naturais do vinhedo que são carregadas pelas uvas. É bastante normal que, além da levedura clássica da fermentação alcoólica – a *Saccharomyces cerevisiae* –, encontremos outras populações, tais como: *Candida*, *Brettanomyces*, *Metchnikovia*, *Kloeckera* e algumas bem conhecidas por seus aromas, como *Pediococcus* (meia suada), *Acetobacter* (vinagre) e *Lactobacillus* (urina de rato ou Pinho Sol).

O enxofre (SO₂) é geralmente usado para inibir essa proliferação, com muito cuidado. Além de uva, o único ingrediente que entra na cantina da vinícola de Gravner é um pouco de enxofre.

Vinhos tinto e branco podem ser feitos nessas ânforas de barro revestida internamente com cera de abelha. Em essência, os vinhos tintos produzidos em qvevri não diferem muito dos vinhos tintos “normais”, que também fermentam com suas cascas e sementes, e às vezes também com seus caules, engaços e gavinhas. Além disso, os vinhos tintos feitos em qvevri são removidos dos recipientes após a fermentação para envelhecimento em madeira ou para o retorno a um qvevri limpo. Isso também imita a prática normal de vinho tinto.

Já os vinhos brancos feitos dessa maneira são totalmente diferentes dos vinhos brancos convencionais. Passam seis meses inteiros com cascas e sementes, além de passarem todo o seu ciclo fermentativo em contato com esses materiais e com os abundantes depósitos de leveduras que o ciclo produz. A única adição externa é, na maioria dos casos, um pouco de enxofre após a fermentação. Os recipientes de barro são selados e cobertos com terra para o processo de envelhecimento.

O resultado é um vinho branco com taninos e uma profundidade de textura que nenhum vinho branco feito convencionalmente jamais terá. Os aromas e sabores dos vinhos também são singulares. Sua acidez é suave, uma vez que todos eles passaram pela fermentação malolática que suaviza o ácido, enquanto o contato com outras substâncias do líquido, especialmente os depósitos de levedura, complementa ainda mais os sabores, conferindo uma grande complexidade.

No lugar das frutas frescas que muitos vinhos brancos sugerem, estes vinhos lembram frutas secas, cogumelos, palha, nozes e uma certa dose de amargor. Muitos deles são vinhos meditativos, suntuosos e sutis.

Gravner, que é uma referência mundial neste estilo de vinhos, diz que sua técnica georgiana amplifica a qualidade de suas uvas, para o bem ou para o mal. Notas oxidativas podem ser mais ou menos evidentes e provavelmente fatores fisiológicos de proteção contra a oxidação podem estar envolvidos nisso – lembrando da ação antioxidante de elementos próprios de qualquer uva, como os polifenóis nos tintos e a glutathione nos brancos. Todos são compostos químicos sintetizados pela planta e vitais para a sua defesa. A presença de acidez volátil também pode ser percebida eventualmente.

O aspecto geral tende sempre ao turvo, uma vez que a única forma de clarificação é a decantação espontânea dentro das ânforas e, ao macerar toda a estrutura dos cachos com presença de polpas, engaços e sementes, o nível de resíduos e borras é alto. Isso pode implicar em um traço gustativo frequentemente tomado por defeito: o amargor. Mas lembremos que estamos pisando em outro terreno e certos modelos de degustação clássicos deverão ser reinterpretados, pois, afinal, a eventual presença de amargor é uma consequência do método e não uma falha da vinificação.

A melhor maneira de cuidar de tudo é um nível excelente de atenção durante a vinificação e, quando se trata dos “radicais”, os georgianos possuem um grande cuidado e estão aptos a propor vinhos de qualidade gustativa capaz de atender às expectativas ocidentais, praticando prensagens suaves, que geram menos resíduos e que resultam numa melhor experiência sensorial, apesar da pouca intervenção.

O certo é que em se tratando de “vinhos âmbar”, eles são difíceis de se gostar numa primeira prova porque exigem boa carga de experiência e paciência para compreender suas infinitas nuances. Entretanto, há produtores de reconhecida competência avaliando produções no estilo georgiano.

O piemontês Angelo Gaja está deixando de fermentar os seus grandes barbarescos e barolos com as leveduras selecionadas, desenvolvidas em laboratório e vendidas, até recentemente, como sinônimo de modernidade, estas leveduras transformam o açúcar em álcool, mas também acabam por uniformizar os aromas e sabores dos vinhos, praticamente criando vinhos padronizados.

Antigamente, eram as leveduras presentes nos vinhedos e nas cascas da uva que garantiam a fermentação. As selecionadas podem ser utilizadas por vinícolas em qualquer lugar do mundo, padronizando o vinho. A volta ao passado inclui ainda a redução na utilização de barricas novas durante o amadurecimento dos vinhos ainda nas vinícolas. Se no passado recente os melhores vinhos envelheciam em barricas novas de carvalho francês, agora os enólogos diminuem a utilização do carvalho, deixando que o vinho mostre as qualidades natas.

No Chile, temos Marcelo Retamal, na vinícola De Martino criando surpreendentes “vinhos de Tinajas”! e o argentino Alejandro Vigil, um dos principais enólogos da Catena, vem abrindo mão do carvalho novo, optando pelo uso de foudres (grandes barricas de carvalho, com mais de 3 mil litros) para amadurecer seus vinhos.

Isto sem contar na Europa os “vinhos de Talha”, uma antiga tradição alentejana. Essa técnica teria sido introduzida na Península Ibérica pelos romanos, e era dessa maneira que se fazia vinho na antiguidade - após a colheita o sumo das uvas era e ainda é colocado nas enormes talhas (os volumes variam de 200 a 1500 litros) junto com parte do bagaço e deixados a fermentar – os frutos possuem uma levedura natural. O único cuidado atual e especial é em molhar as talhas na primeira semana, auge da fermentação, para diminuir um pouco a temperatura, que se elevada demais pode até rachar o barro. De resto, é esperar a natureza fazer seu papel. Após a atividade microbiótica cessar, o vinho é transferido para outras talhas, já sem o bagaço, e deixado descansar durante um período de até 12 meses. Produz-se vinho de talha tanto tinto quanto branco.

No Alentejo, o contato com o barro traz uma característica bem peculiar para o vinho - uma mineralidade e também um grande frescor, se traduzindo num vinho com características bem distintas, extremamente oxidado e sem nenhum sinal dos aromas e sabores normalmente associados à madeira. A Herdade do Rocim e Paulo Laureano entre outros fazem belos vinhos neste estilo ancestral alentejano.

NEM TODOS VINHOS GEORGIANOS SÃO FEITOS NO ESTILO LARANJA

Nem todos os vinhos da Geórgia são feitos em ânforas de barro enterradas; a maioria é feita de maneira convencional, e é nesses vinhos que as variedades de uvas autóctones da Geórgia podem ser apreciadas com mais clareza.

A variedade tinta Saperavi é a mais imponente. É profundamente colorido (o nome significa “corante”) e não menos prodigioso em quase todas as dimensões, com uma força energética surpreendente na boca. Um grande Saperavi é muito bom. A variedade também combina bem com pratos a base de carnes vermelhas e de caça, ou mesmo um churrasco (como as variedades Cabernet e Merlot, por exemplo). Outras variedades tintas da Geórgia incluem o Tavkveri mais leve e o Shavkapito de sabor fresco.

Por outro lado, existem pelo menos três grandes variedades brancas da Geórgia. Rkatsiteli é a mais conhecida (seu plantio fora das fronteiras da Geórgia, na Ucrânia, Moldávia e Bulgária, ajuda a torná-la a quinta variedade de uva branca mais plantada do mundo). Como Chardonnay, seu estilo varia consideravelmente de acordo com a localização e a intenção do produtor, mas fragrâncias, vinosidades, um equilíbrio nítido e um complexo repertório alusivo são possíveis.

Outro favorito entre as variedades brancas da Geórgia é o sutil e assustadoramente Mtsvane, uma espécie de prima caucasiana de brancos do Rhône, como Marsanne, Roussanne ou Viognier. Kisi é a terceira variedade branca líder, considerada floral e fresca, embora os exemplos que eu tentei fossem encorpados e ricos.

REGIÕES PRODUTORAS

A região de **Kakheti**, no leste da Geórgia é onde se encontra a maior parte da produção de vinho do país. Seu clima subtropical e solo rico concentram cerca de 65% a 70% dos vinhedos e as maiores e mais conhecidas vinícolas do país, inclusive com produção significativa no método tradicional.

A Cordilheira de Likhi divide a Geórgia, entre o leste e o oeste. A oeste, o Mar Negro transmite um clima mais quente e mais úmido; a leste, os ventos secos da Ásia Central contribuem para verões quentes e secos e invernos suaves. Kakheti é a região de vinho mais importante, a apenas 15 quilômetros a leste de Tbilisi.

Na região de Kakheti, o **Vale de Alazani** (próximo à Signaghi) produz vinhos profundamente coloridos da variedade Saperavi. A uva (e o vinho) tem uma nota distinta, áspera, complementada por violetas, alcaçuz e frutas pretas. Muitas variedades brancas prosperam também, tais como a Rkatsiteli, Kisi e Kakhuri Mtsvane. Os vinhos Rkatsiteli, Kisi e Mtsvane, de uma única variedade, são caracterizados por vários aromas de maçã verde, citrinos, flores brancas, com uma mineralidade delicada. As vinhas velhas de Kisi têm palato de média profundidade e complexidade.

A região vinícola de **Racha-Lechkhumi** ainda é mais remota e obscura. Uma província pequena e montanhosa, com pequenas parcelas de vinhas emolduradas por picos dramáticos, mais conhecida pelos vinhos tintos leves e semi-doces da pequena zona de Khvanchkara – que se diz ter sido o favorito de Stalin! Ao contrário da maioria dos vinhos de estilo doce, Khvanchkara tem uma nitidez que adiciona verve aos aromas picante, aos de framboesa e de cereja preta.

Além dos arredores de Tbilisi está a província de **Kartli**. Aqui, a ressurreição do Mukhranbatoni do século XIX (Mukhrani), propriedade perto de Mtskheta, levou a um renascimento de vinhos de qualidade na província. As plantações primárias entre os tintos do **Château Mukhrani** incluem Saperavi, Shavkapito e Tavkveri; Goruli Mtsvane, Rkatsiteli e Chinuri são as principais uvas brancas autóctones. Chinuri oferece delicados aromas de hortelã, pera verde e kiwi. Tavkveri faz um rosé delicioso, terroso.



A PRODUÇÃO DAS ÂNFORAS

A aldeia de Tkemlovana é considerada o templo da fabricação de qvevri. O processo de fabricação requer conhecimento ancestral, transmitido verbalmente por mestres artesãos de uma geração para a seguinte.

Fazem potes de terracota com capacidade de 100 a 3500 litros, dependendo da demanda do mercado.

Este processo requer trabalho meticuloso, difícil e sazonal. Os qvevri são moldados à mão, em camadas sucessivas, que são então cozidas apenas em agosto (o período mais quente do ano - para secar adequadamente), em fornos gigantes fechados por uma parede de tijolos.

Finalmente, o interior do qvevri é revestido com uma camada de cera de abelha, garantindo sua firmeza e propriedades antissépticas.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVIÇO

De forma geral estamos acostumados entre 16 a 18°C para os tintos, 8 a 10°C para os brancos, entre 6 a 8°C para os espumantes, com algumas variações obviamente. Tintos mais leves tendem a ser melhor provados mais resfriados que os mais pesados, assim como brancos mais encorpados também costumam ser servidos com temperatura um pouco mais alta

que os mais leves e ligeiros.

Vinhos laranjas pelo seu processo de produção após longas macerações com suas cascas, o que os torna levemente âmbar, e, também, com características bastante diferentes dos vinhos brancos convencionais. Há laranjas mais leves, com macerações mais curtas, que podem ir muito bem com temperatura de serviço entre 8 a 12°C. Já para os mais estruturados, com macerações bastante longas, sugere-se que sejam servidos entre 12 e 14°C, para que mostrem melhor suas qualidades aromáticas e gustativas.

Alguns sommeliers recomendam também que o serviço seja feito em decanters, para que se abram e mostrem todo o seu potencial.

Há, porém, quem defenda que eles devem ser tratados simplesmente como tintos e servidos em temperatura similar (pouco abaixo dos 20°C).

HARMONIZAÇÕES PARA VINHOS LARANJAS

A comida típica é realmente um dos maiores atrativos da Geórgia. Quem pesquisar, vai encontrar muitos elogios para a culinária local.

Comida local também é um elemento social importantíssimo. Sabor e simplicidade, o georgiano cozinha com ingredientes locais e da época. Não espere encontrar, em uma refeição típica, ingredientes exóticos, pratos super refinados, nem nada muito light. A mesa local tem vegetais, carnes, muito pão e muito, muito queijo.

Dentre tantas coisas gostosas da cozinha da Geórgia, não podem faltar em uma refeição típica:



– **Khachapuri:** Talvez o mais famoso dos pratos típicos, kachapuri significa, literalmente, pão com queijo. Mas não, não é um sanduíche. É uma massa, assada (com consistência de pão mais macio) e recheada com grandes quantidades de queijo. São vários tipos, cada região tem o seu e dá para encontrar em qualquer lugar, de restaurantes às portinhas que vendem os salgados típicos pela cidade. O mais popular com os estrangeiros é o **acharuli**, típico da região da Adjara, na costa do Mar Negro. Tem um formato ovalado, de “canoa”, cheio de queijo derretido dentro, com o bônus de um (ou dois, ou mais) ovo e um pedaço generoso de manteiga, colocados por cima do queijo assim que o prato sai do forno. A ideia é misturar tudo, de preferência usando um pedaço da ponta da massa, e comer ainda quente, com aquela montanha de queijo derretido escorrendo por todos os lados.

– **Khinkalis:** São trouxinhas ou bolinhos de massa enrolados com um recheio ou de massa sem recheio. A massa pode ser baseada em pão, farinha ou batatas e pode ser recheada com carne, peixe, queijo, legumes, frutas ou doces), maiores que os asiáticos, cozidos e recheados tradicionalmente de carne. Há outras variações de recheio, algumas menos tracionais, mas igualmente deliciosas, como queijo, cogumelos e batatas.

Come-se com as mãos mesmo e nas primeiras vezes é inevitável fazer sujeira, pois o recheio não é seco e quando você morde espirra caldo para todo lado. É um prato que às vezes divide opiniões entre os estrangeiros, pois há quem não aprecie a textura da massa, que é cozida e, por isso, meio molenga. Perfeita para dias mais frios e para quando se exagerou

no vinho no dia anterior.

– **Bradrijani Ngvizit:** Este nunca pode faltar na sua prova de culinária georgiana! É muito simples, são fatias de berinjela levemente fritas e recheadas com uma pasta feita com nozes, alho e temperos locais e decorada com sementes de romã. Os sabores todos combinam muito bem e é muito fácil gostar desse prato.

– **Shkmeruli:** Gosta de frango? Gosta de alho? Se a resposta for sim, este é o seu prato. O frango cozido em molho de alho é típico da região de Racha e também não é dos mais difíceis de reproduzir em casa. O frango inteiro cortado em pedaços, é cozido em um molho feito simplesmente de alho e leite, finalizado no forno. Há quem acha que fica mais saboroso se feito com creme em lugar do leite, que deixa o molho mais denso. Se tiver um pouco de adjika (pasta de pimenta típica) para ficar picante, melhor ainda.

– **Salada Georgiana:** Tomates, pepinos e cebolas, cortados em pedaços e misturados a um molho de nozes. É muito simples, não tem nada de especial a não ser o sabor dos vegetais. Os tomates da Geórgia são deliciosos e muito suculentos e mesmo os pepinos, têm um sabor diferente dos que comemos no Brasil. As nozes complementam o sabor e o conjunto todo faz uma boa entrada, mas também um bom par para carnes.

MAS E SE NÃO FOR COMIDA TÍPICA?

Diante do crescente interesse pelos vinhos laranjas, começam a aparecer questões sobre as harmonizações. A Revista Adega, e um de seus artigos sobre estes vinhos sugeriu:

- **Massas com trufas** - Um dos sabores que os vinhos laranjas costumam a ressaltar são os amargores (como do umami). Para quem quer uma opção bastante direta, pode escolher um talharim simples, na manteiga, ou com algum creme leve finalizado com trufas.

- **Atum selado com vegetais grelhados** - O corpo dos laranjas consegue suportar até carnes vermelhas (geralmente mais leves), mas uma combinação interessante é com atum, que, apesar de ser peixe, tem textura mais intensa. Uma posta grelhada com gergelim acompanhada de salada ou de vegetais grelhados é boa opção.

- **Cordeiro temperado** - Entre as possibilidades de harmonização com carnes para os laranjas está o cordeiro. A estrutura do vinho é capaz de suportar e combinar com a carne e as especiarias com as quais ela tende a ser temperada. O famoso cordeiro marroquino ou o carneiro recheado, pratos típicos da culinária árabe, harmonizam bem

com os laranjas.

- **Paella** – por terem tantos e tão intensos os sabores, uma paella que incorpora diversos frutos do mar, pode casar bem com um bom vinho laranja, por sua estrutura.

ONDE ENCONTRAR VINHOS NO ESTILO LARANJAS OU DE ÂNFORA EM BELO HORIZONTE:



Um e-commerce nacional de bebidas está importando alguns rótulos de duas vinícolas da Geórgia. Em Belo Horizonte, a **Loja Hipper Frios** está vendendo os rótulos georgianos. (Loja Lourdes: 3213-4082 – Fale com Felipe Zanforlin / Loja Feira dos Produtores: 3484-5357).

Entretanto, vale a pena ressaltar que a primeira grande difusão dos Vinhos Laranjas em Belo Horizonte foi fruto do trabalho de **Guilherme Correa** quando era sommelier da Decanter. Lembro com clareza e saudades de suas degustações quando nos apresentou os vinhos de Josko Gravner (Friuli/Itália) e Simcic Marjan (Eslovênia), que apesar de não serem georgianos representam muito bem o estilo. Valendo também provar os vinhos da De Martino de Marcelo Retamal, no mesmo estilo, feitos em Tinajas. Hoje, os vinhos da Decanter podem ser encontrados na **Adega Royal**, no Mercado do Cruzeiro (31-3281-3539).

Para amantes dos vinhos de Portugal, a dica são os vinhos Cartuxa Talha e Cortes de Cima Amphora (ambos tintos) aqui vendidos pelo **Antonio Salles** (31-99615-2860) e o ArtTerra Amphora do produtor Alexandre Relvas importado pela Cantu, aqui em BH representada pela **Ana Paula Diniz** (31-99724-3332).

No Brasil são encontrados outros vinhos portugueses neste estilo, como o Herdade do Rocim Amphora Branco (importado pela World Wine), o Bojador Vinho de Talha Tinto (importado pela Wine Lovers), José de Sousa Tinto (com parte fermentada em ânforas de barro e estágio de nove meses em barricas de carvalho francês e americano), o Piteira Tinto de Talha (com todo o processo de vinificação executado em talhas de barro, criando um vinho cheio de grande vivacidade e frescor, com uma rusticidade gostosa) e o Sidecar Tinto 2015 de Susana Esteban, criado junto com o casal Filipa Pato e William Wouters.

Em resumo, não falta vinho para quem quer provar os vinhos da Geórgia ou os do estilo Laranja!!! Amplie os seus horizontes de vinhos!!! Saúde !!!

(Baseado em informações sobre Vinhos da Geórgia e Vinhos Laranjas encontradas na internet).

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

“REGULAÇÃO DOS VINHOS REBELDES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO 15/05/2020

Sinal dos tempos de confinamento que estamos vivendo, e que deve trazer significativas mudanças na forma como se comunicam com o consumidor na fase pós-covid-19, as “lives” sobre vinhos estão pipocando pelas mais diversas plataformas da internet. Entre as várias interessantes veiculadas nas últimas semanas cabe destacar a conduzida por Alice Feiring, autora de diversos livros e grande defensora dos chamados “vinhos naturais”, bem a propósito do recente reconhecimento da categoria pelos órgãos reguladores da França.

Nas três últimas décadas, uma série de técnicas, equipamentos e produtos foram desenvolvidos com o intuito de “melhorar” o vinho. Depois de tantos abusos, mais hora menos hora haveria uma reação contrária, até em função do que já tinha ocorrido no campo, onde os excessos começaram antes – o uso de fertilizantes e defensivos, tidos como milagrosos no combate às doenças da vinha se disseminou (de forma abusiva) após a Segunda Guerra, época em que grandes rendimentos e pouca preocupação com danos ambientais eram dominantes, dando origem, ainda nos anos 1980, a um movimento de maior respeito ao meio ambiente, com mudanças na maneira de trabalhar a terra e na limitação da produção das parreiras... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-regulacao-dos-vinhos-rebeldes.ghtml>

“10 DICAS PARA BEBER COMO UM MONGE” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 14/05/2020

Meus amigos sabem que bebo pouco, mas bebo sempre. Mais ou menos com a mesma frequência com que respiro. O hábito faz o monge. E eles, os monges, tem uma longa e rica história relacionada ao vinho. Como Carnaval é uma época de excessos, tenho certeza que o este texto será de utilidade. Aí vão algumas dicas que o tornarão um monge, ao menos na sapiência ao beber.

1- O que embriaga não é o quanto você bebe, mas o quanto deste álcool passa para o seu sangue. É importantíssimo forrar o estômago ANTES de beber, e beber devagar, diminuído assim a quantidade de álcool que passa ao sangue.

Não adianta você forrar o estômago com um belo prato principal se você tomou meia garrafa de vinho já na entradinha...

2- Os alimentos que melhor forram o estômago são as proteínas e as gorduras, pois retardam a digestão.

3- As pessoas metabolizam o álcool de forma muito diferente. Uma pessoa pode ter de fato muito mais resistência ao álcool do que outra.

4- O hábito faz o monge. Quem bebe regularmente produz mais enzimas que metabolizam o álcool do que bebedores no fim de semana. É mais saudável beber pouco sempre, do que pouco de vez em quando.

5- Tamanho, sexo e idade influenciam. Quanto maior o peso da pessoa,... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/10-dicas-para-beber-como-um-monge>

“VINHOS ORGÂNICOS E O RESGATE DO TERROIR EM VINHOS DE TALHA ALENTEJANOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 15/05/2020

“Hoje em dia existem dois críticos mais influentes no mundo: Robert Parker e Jancis Robinson – e esta, quando visitou Portugal e degustou diversos vinhos, escolheu o Vinho de Talha Bojador tinto 2015 como um dos dez vinhos mais importantes portugueses, dentro de um conjunto em que constavam os mais emblemáticos vinhos nacionais.” Este foi o depoimento do enólogo português Pedro Ribeiro, em recente live para brasileiros que compraram seus vinhos da linha Bojador.

O enólogo se disse lisonjeado e confessa que, na prática, isso significou a duplicação de países importadores dos seus vinhos, hoje presente em 28 países. Mas, acima de tudo, ressalta que é um projeto que mostra a sua aderência à filosofia do terroir, pelo qual busca representar não a moderna enologia do Alentejo, mas a reafirmação de uma identidade cultural, pela expressão do território no produto. Sem negar as necessidades comerciais, Pedro deixa nas entrelinhas do seu discurso a impressão de que fez uma escolha profissional que é veementemente ideológica e alinhada com aquilo que acredita, em primeiro lugar.

A live com Pedro veio logo após a realização de uma das minhas Aulas Online de Vinhos (um formato que criei no processo de reinvenção didática em tempos de Covid-19) sobre o tema “Vinhos Orgânicos”. Para realizar essa aula, fiz uma pesquisa trabalhosa do histórico desses vinhos em suas diferentes vertentes e nomenclaturas, me remetendo também a uma reportagem que fiz para a Revista Menu em 2012, quando estudava na França e participei do maior evento mundial de Vinhos Orgânicos – o Millésime Bio. De lá pra cá, muita coisa já aconteceu (inclusive uma pandemia como a atual), mas os números da produção e do consumo de vinhos orgânicos, bem como a afirmação de várias vertentes (Bio, Biodinâmico, 100% Orgânico, Naturais), desde as radicalmente contrárias ao aporte do sulfite no processo de elaboração do vinho (S.A.I.N.S.) ao indicativo de que o vinho é vegano ou que não utiliza derivados animais no processo de produção, como albumina de ovo, caseína (proteína derivada do leite) e gelatina (obtida da cartilagem do peixe).

O mais comum, entretanto, é a garantia da viticultura orgânica,

Os vinhos da linha Bojador, importados pela Wine Lovers, incluem branco, rosé e três tintos (Bojador Tinto, Tinto Reserva e Tinto de Talha). Com valor de R\$ 100 e R\$ 200, são vinhos com ótima relação preço/qualidade... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vinhos-organicos-e-o-resgate-do-terroir-em-vinhos-de-talha-alentejanos>

“PARA OS PRODUTORES DE UVAS PARA VINHO, A PANDEMIA SEMEIA DÚVIDAS” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – WINES – 14/05/2020

Como as vinícolas enfrentam interrupções nas vendas e no fluxo de caixa, os produtores buscam soluções criativas para ajudar seus clientes e a si mesmos. Vinhas de poda de Ann Kraemer em Shake Ridge Ranch, sua vinha em Sutter Creek, Califórnia. Normalmente ela vendia as uvas para um grupo seleto de produtores de vinho, mas a pandemia está atrapalhando os arranjos habituais.

O vinhedo de Ann Kraemer, Shake Ridge Ranch, cobre 46 acres de encostas rochosas perto de Sutter Creek, no sopé da Serra da Califórnia. Kraemer cuida escrupulosamente das videiras, cultivando organicamente e mantendo uma cobertura permanente nos solos de basalto bem drenados. As uvas, incluindo zinfandel, grenache, barbera, syrah, tempranillo e petite sirah, estão há anos em alta demanda.

Normalmente, ela vende para cerca de duas dúzias de vinicultores, incluindo produtores influentes da guarda antiga, como Steve Edmunds, do Edmunds St. John, e uma variedade de vinicultores sob demanda, como Angela Osborne, do A Tribute to Grace, e Hardy Wallace, do Dirty. & Rowdy, Morgan Twain-Peterson, da Bedrock, e John Lockwood, da Enfield. Kraemer tem uma lista de espera de novos clientes.

Mas este ano é diferente. A pandemia de Covid-19 sacudiu a indústria vinícola americana de maneira geral, afetando cada elemento - da produção à distribuição, vendas e consumo - desde a origem, os agricultores que cultivam as uvas.

Para muitos produtores, o ano foi agitado. Nesse ponto de uma temporada comum, os acordos de compra foram amplamente feitos, com base nas projeções de produção das vinícolas.

Mas a interrupção nas vendas, causada pelo fechamento de restaurantes, desaceleração da distribuição ou incapacidade de fazer viagens de marketing, forçou muitos produtores a reavaliar seus acordos para 2020.... Leia a reportagem completa em:

<https://www.nytimes.com/2020/05/14/dining/drinks/wine-farmers-coronavirus.html>

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

2020 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

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

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

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

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



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

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

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

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

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



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

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O VINHO E AS ARTES VISUAIS “NO SITE DO MUSEU DO VINHO E DA REGIÃO DE BORDEAUX”

O Museu do Vinho e a da Região de Bordeaux, lançaram uma exposição virtual sobre o tema do vinho a partir das artes visuais: Quadrinhos, Cinema e Pintura.

Na exposição virtuosa dedicada ao vinho e às artes visuais, o internauta é convidado a conhecer outros objetos a percorrer um vídeo em um minuto.

Ele foi premiado com o prêmio de UNIVERSOS DOS QUADRINHOS, com coberturas ou pranchas de séries do Corbeyran (“Chateau Bordeaux”, “Bodegas”) ou com o renomado Etienne Davodeau com viticultura em “Les Ignorants”.

Para a festa do filme, em filmes relacionados, “Tu seras mon fils”, “Saint Amour” ou documentário “Mondovino”, depois das fotografias de artistas franceses em um jardim principal (Jean Gabin, Bourvil ou Louis de Funès)

QUADRINHOS, PINTURA, CINEMA – No lado da pintura, são exibidas tabelas onde bebidas, garrafas ou trepadeiras aparecem nas obras de Paul Véronèse (Les Noces de Cana), Auguste Renoir (Le Déjeuner des Canotiers), Vincent Van Gogh (Les Buveurs ou La Vigne rouge)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-vin-et-les-arts-visuels-sur-le-site-du-musee-du-vin-et-du-negoce-de-bordeaux,4676131.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – com AFP – 15/05/2020).

JOHN DUVAL: É PRECISO MUITA CERVEJA PARA FAZER UM GRANDE VINHO

Em 1991 você é premiado “Enólogo do Ano” pela International Wine and Spirit Competition, no Reino Unido. Acumula esse título com o prêmio de melhor enólogo de vinhos tintos. Em 1995, você elabora o primeiro vinho de seu país a ser premiado “Vinho do Ano” pela Wine Spectator. Em 2000, novamente recebe o prêmio de melhor enólogo de vinhos tintos do mundo pela International Wine and Spirit Competition. A esta altura, você se tornou uma lenda entre os enólogos e uma marca de qualidade para a empresa em que trabalha, com emprego garantido para o resto da vida.

Aqui poderia se encerrar a história de John Duval, que elevou o Shiraz australiano, mais especificamente o Penfolds Grange 1990, à categoria de cult wine global. Mas, em 2002, Duval pediu demissão, para iniciar seu projeto familiar. Quem não teve o privilégio de conhecê-lo poderia imaginar um australiano expansivo, pronto a dizer como deveria funcionar o mundo do alto de seu sucesso e prestígio. Mas, na verdade, ele é uma pessoa humilde, que fala baixo, é extremamente educado e dono de um humor inteligente e perspicaz.

Uma de minhas passagens preferidas entrevistando grandes personalidades do mundo do vinho se deu justamente com Duval há 10 anos. Ao saber que, para definir o corte do Pangea (projeto que ele e Felipe Toso conduzem no Chile), eles degustam uma centena de cortes, saem para tomar uma cerveja, e só daí decidem; perguntei como era esse processo e a resposta simplesmente foi: “É preciso muita cerveja para fazer um grande vinho”.

Praticamente uma década depois... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/lendas-do-vinho_12279.html (Fonte – Revista ADEGA – REDAÇÃO – 16/05/2020).

DRINQUE COM SAUTERNES CRIA A MAIOR POLÊMICA

O uso de Sauternes para fazer drinques tem dividido as opiniões entre os produtores e gerou fortes críticas do ex-proprietário do Château d’Yquem. “Os coquetéis de Sauternes não são o caminho para criar novos fãs dos melhores vinhos doces de Bordeaux”, apontou o conde Alexandre de Lur Saluces, ex-proprietário do Château d’Yquem e cuja família é dona do Château de Fargues, também na região, há vários séculos.

As vendas de Sauternes têm caído nas últimas décadas e há muito tempo existe um debate sobre como lidar com isso. Alguns proprietários experimentaram estilos de Sauternes que podem ser usados em coquetéis, com vinho quente, um “saujito” – uma nova visão do mojito clássico – ou simplesmente com água com gás ou raspas de laranja.

Em uma carta enviada à publicação francesa Terre de Vins, Lur Saluces disse que era “arrogante” pensar que os vinhos de Sauternes poderiam ser aprimorados por meio da mixologia. Ele armou que esses métodos foram tentados no passado, sem sucesso, e a obstinação de quem procura melhorar Sauternes com

aditivos “seria melhor usada para promover o verdadeiro Sauternes”.....

Laura Vidal, uma sommelier que já havia feito um evento de mixologia com uma marca de Sauternes e um grupo de barmen conhecidos, disse: “A doçura natural, a qualidade trazida pela podridão nobre e as características minerais únicas do vinho são componentes interessantes em um coquetel”.

Sobre os comentários de Lur Saluce, ela disse... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/drinque-com-sauternes-cria-maior-polemica_12274.html (Fonte – Revista ADEGA – REDAÇÃO – 12/05/2020).