



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



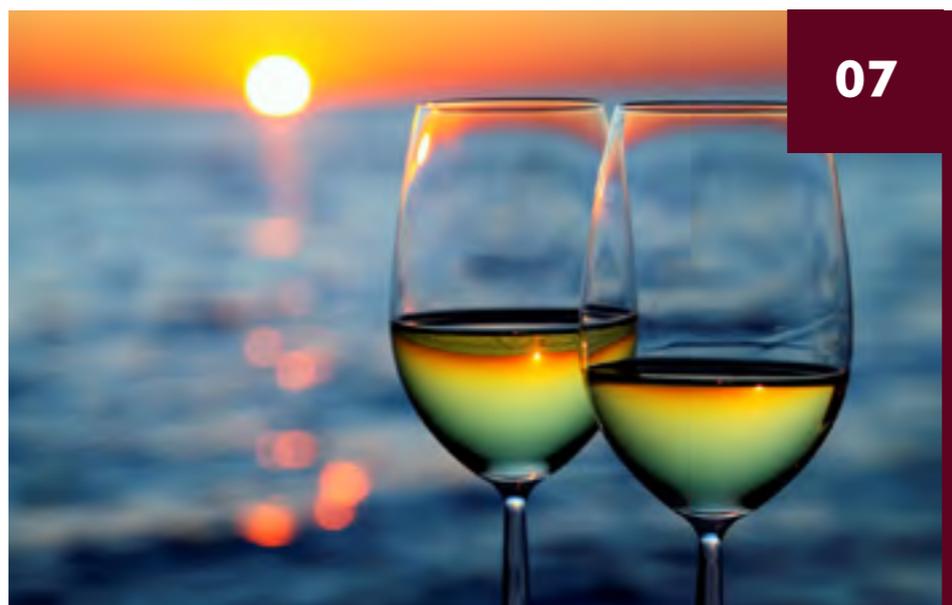
**O VINHO NATURAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**06** **COMO NASCEM OS AROMAS E SABORES DO VINHO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"VERÃO COM SOL, CALOR E VINHO!" - POR MARCELO COPELLO**



**07**



**11**

**"VINHO DO CONTINENTE COM RÓTULO DOS AÇORES: FRAUDE OU DELÍRIO?" - POR PEDRO GARCIAS**

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

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

**05 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**07 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**12 VIAGENS**

**13 VINHO E CULTURA: DICA**

## RIO DE JANEIRO

### ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS

14 A 25 DE JANEIRO - 19:15

São dez encontros em duas semanas, de 2ª a 6ª feira. Ótimo para quem tem pressa ou, simplesmente, não quer esperar pelas 10 semanas do formato regular do curso inicial. O curso é aberto a profissionais, amadores e aos apaixonados por vinho que desejam ampliar seus conhecimentos sobre a bebida, conhecer sua história, produção, aromas e sabores.

**Valor Individual:** R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.

**Inscrição:** (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

### ABS-RIO-FLAMENGO COZINHA DE VERÃO

22 DE JANEIRO - 19:15

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

**Evento limitado a 30 participantes**

**Valor Individual:** R\$225,00 (sócio) e R\$292,00 (não sócio).

**Inscrição:** (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

### ABS-RIO-FLAMENGO OS VINHOS DA SERRA E DO PLANALTO CATARINENSE

30 DE JANEIRO - 19:15

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

**Valor Individual:** R\$203,00 (sócio) e R\$264,00 (não sócio).

**Inscrição:** (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

### ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

4 DE FEVEREIRO A 15 DE ABRIL - 19:15

O curso é uma das portas de entrada para se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares. São 10 aulas – uma por semana, nas quais serão abordados\*: zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de uvas. A colheita, a elaboração do vinho, como se produz o champagne. Elementos constituintes do vinho. O vinho e a saúde. Noções práticas do serviço de vinhos. O vinho na cozinha, combinação entre

vinhos e comidas. Métodos de avaliação sensorial. Ficha analítico-descritiva (método Giancarlo Bossi). Avaliação dos caracteres organolépticos do vinho (visual, olfativo e gustativo). Amadurecimento e envelhecimento do vinho. Evolução dos vários componentes dos vinhos.

**Valor Individual:** R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.

**Inscrição:** (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

## SÃO PAULO

### ABS-SP DESCUBRA O(S) BORGONHA(S)

16/01/2019 - 20:00

Para começar 2019 no mesmo diapásio com que encerramos 2018, teremos uma apresentação didática e divertida no dia 16 de janeiro. Serão degustados seis vinhos: três brancos e três tintos. Os primeiros, 100% chardonnay; os últimos, 100% Pinot Noir.

Os vinhos serão degustados às cegas e sem qualquer informação quanto a sua origem. Apenas sabemos que um dos chardonnays e um dos pinot noir são da Borgonha, a "terra santa" para essas duas variedades. Tentar identificá-los será a missão quase impossível de todos os participantes.

Essa desafiadora atividade será conduzida pelo presidente da ABS-SP, Gustavo Andrade de Paulo.

**Valor Individual:** R\$120,00 (Associados) e R\$100,00 (Associados Participantes)

**Inscrição:** (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

### ABS-SP INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO

28/01/2019 - 20:00

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

**Valor Individual:** R\$1.800,00 à vista ou em até 18 vezes no cartão (terá juros do PagSeguro)

**Inscrição:** (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

## CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

22 E 29 DE JANEIRO DE 2019 - 20:00

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

### Assuntos desenvolvidos:

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

**SOMENTE 10 VAGAS.** Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

**Valor Individual:** R\$ 480,00 (pode ser pago de 2 vezes)

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

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

Datas e programas passíveis de alteração.

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



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



## VENTISQUERO HERU PINOT NOIR 2016 – VALLE DE CASABLANCA - CHILE

Heru é o nome do duende que inspirou a elaboração deste vinho e protege o solo da sua região de origem, daí o rótulo conter este chapéu que lembra Harry Potter. Para muitos, Casablanca é a melhor zona no Chile para a elaboração de vinhos brancos pelo seu clima mais fresco, mas a equipe da Ventisquero de Felipe Toso, com a consultoria de Pedro Parra, encontrou um terroir ideal de apenas 1 hectare para a produção limitada deste Pinot Noir Premium, que estagia em barris de carvalho francês por 14 meses (25% de primeiro uso e 35% de segundo e 40% terceiro uso) e por mais 6 meses em garrafa, antes de chegar ao mercado.

**Notas de Degustação:** : : Elaborado com 100% de Pinot Noir, este vinho tem uma cor mais profunda. Nos aromas percebemos frutas vermelhas frescas como framboesa, morango e cereja, bem integradas com a madeira da barrica de maturação. Na boca o sabor é bem concentrado, com as frutas emolduradas pela baunilha do carvalho, taninos redondos num conjunto muito bem integrado com as notas tostadas. Boa persistência.

**Guarda:** Já pode ser bebido pelo seu frescor. Mas aguenta fácil 5 anos de guarda.

**Notas de Harmonização:** ótimo para acompanhar carnes brancas ou vermelhas grelhadas, entradas leves e queijos.

**Temperatura de Serviço:** 15 a 16°C

**Em BH - Importado pela CANTU** - representada em BH pela Ana Paula Diniz - Supervisora da Cantu Importadora | Tel.: 31 98876-0694

# COMO NASCEM OS AROMAS E SABORES DO VINHO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Entender os aromas e sabores do vinho começa com uma pergunta aparentemente simples: De onde vêm os aromas e sabores de vinho?

Imagine-se do tamanho de um único átomo flutuando na superfície de uma taça de vinho. Abaixo neste nível, a superfície do vinho é bastante turbulenta, lembrando muitas vezes o mar calmo na superfície, mas com fortes correntezas nas profundidades.

As moléculas de etanol decolam da superfície do líquido durante a evaporação, carregando consigo uma série de outros compostos aromáticos. Esses compostos flutuam em nossos narizes e dão ao vinho seus muitos aromas.

Mas isso não explica por que o suco de uma uva Pinot Noir não cheira como o vinho Pinot Noir. Aromas e sabores de vinho são criados por reações químicas durante a fermentação (quando a levedura transforma o açúcar em álcool). A fermentação cria centenas de compostos de aromas e sabores.

Certas substâncias aromáticas contidas nas uvas funcionam como se fossem “sementes” para formação dos futuros aromas dos vinhos. O grupamento químico dos aminoácidos é de fundamental importância, pois eles atuam como precursores de aromas, bem como de substâncias que conferem sabores.

Dai, muitas pessoas me perguntarem em degustações que oriento, se as cerejas não são um ingrediente no vinho, então como é que alguns vinhos cheiram como elas? E mais incrível, as vezes frescas, em outros vinhos maduros e compostadas?

No nível atômico, compostos aromáticos no vinho parecem idênticos a - ou são imagens espelhadas de - aromas que você já conhece. Quando você cheirar cereja no vinho, você está cheirando os compostos aromáticos idênticos que também estão em torno de uma torta de cereja recém-assada.

A bioquímica da fermentação alcoólica é extremamente complexa, pois nela são formadas centenas de substâncias na reação química principal, formadoras dos álcoois, gás carbônico e calor, além de um grande número de compostos. São chamadas de reações químicas secundárias, terciárias, quaternárias, etc, aquelas que produzem outros compostos químicos complementares.

No vinho existem diferentes famílias de substâncias olfativas, como os ácidos graxos, álcoois, aldeídos, cetonas, ésteres, terpenos e outros compostos em menor quantidade. Os álcoois e os ésteres são os dois compostos aromáticos majoritários.

Calculam os pesquisadores que o vinho possua entre 100 a 300 componentes aromáticos diferentes, e muito deles são de natureza química ainda parcialmente desconhecida.

**Quais são os aromas e sabores do vinho mais comuns por categoria:**

**FRUTA** - Vinhos tintos tipicamente tem aromas de frutas vermelhas como cerejas, amoras e ameixas. Aromas e sabores de frutas comuns encontrados no vinho são frutas cítricas, frutas de polpa branca ou amarela como pêssegos, maçãs, peras, abacaxi e melões.

**FLORAIS E HERBÁCEOS** - Tanto os vinhos tintos como os brancos podem ter aromas sutis (ou não tão subtis) de flores frescas, rosas, ervas verdes, folhas, vegetais verdes como manjerição, arruda, alecrim, pimentão, especiarias como pimenta do reino, anis estrelado, entre outros.

**DE OUTROS ALIMENTOS OU PRODUTOS QUÍMICOS** - Não se surpreenda se sentir aroma de queijo, fermento, pão, leite, manteiga, bacon, gasolina, esmalte de unhas, terra para vasos ou “petrichor” (cheiro do asfalto recém-molhado no verão).

**BOUQUET E CARVALHO** - Alguns aromas do vinho vêm especificamente do envelhecimento do vinho em barricas ou na própria garrafa e incluem baunilha, especiarias, crosta de torta, caramelo, tabaco, cedro, café, couro, creosoto e chocolate.

Outra pergunta recorrente nos nossos encontros é se eu sinto aroma de cerejas e você sente aroma de baunilha, quem está certo? Olhando para o nariz de cada um, há diferenças enormes entre um e outros. Certamente, as diferenças em nossos atributos físicos, juntamente como a forma como nosso cérebro processa aromas e sabores, explicam parcialmente porque cada um sente diferentes aromas e sabores num vinho.

Percebemos que cada vinho em especial tem um “conjunto base” de aromas que a maioria das pessoas sente em comum e concorda sobre eles. Há ainda a questão de pessoas sobre-dotadas na capacidade de sentir cheiros e que reconhecem com facilidade vários aromas sem dificuldades. Isto lhes uma vantagem nas degustações, mas parte da capacidade de sentir os aromas pode ser desenvolvida com treinamento.

Uma maneira de aumentar seu potencial de provar, sentir e reconhecer aromas e sabores e aproveitar suas idas a mercados e supermercados.

Aproxime-se das bancas de frutas, de vegetais, de legumes. Pegue-os, sinta seus aromas, leve alguns para casa e prove-os. Depois, da próxima vez que você pegar uma taça de vinho experimente encontrar os aromas antes de simplesmente beber.

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

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

## “VERÃO COM SOL, CALOR E VINHO!” - POR MARCELO COPELLO

VINHOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 07/01/2019

Sunga, biquíni, canga, óculos escuros, barcos, praia, piscina, frutas, saladas (quem sabe uma dietinha) e malhação. Estamos no verão! Não se esqueça do protetor solar e de uma boa taça de vinho, seja espumante, branco, rosé ou até um bom tinto.

Quem acha que vinho é coisa de inverno se esquece que países e regiões de verões quentes consomem vinho o ano todo. É assim em toda a Europa Mediterrânea, na Austrália, África do Sul, Chile, Argentina e nas regiões mais quentes dos EUA. Onde o vinho não é apreciado não é o frio que falta, é a cultura. Esquecem também que o nobre fermentado, em sua infinita variedade, abarca todas as estações e ocasiões, da lareira à areia da praia.

**Consumo cai no verão?** É fato que o consumo de vinho no Brasil cai no verão. O Infelizmente o brasileiro se engana ao associar o vinho ao inverno e ainda não adquiriu o saudável hábito de apreciar vinho o ano todo.

**Tinto e verão combinam?** É ponto pacífico que espumantes, rosados e brancos são quase sempre mais leves e combinam com temperaturas mais altas. Mas e o tintos? Para quem não abre mão de uma taça de vinho tinto na estação mais quente do ano, saiba que há disponível em nosso mercado uma ótima variedade destes tintos mais leves. Para o brasileiro “tinto” e “leve” são duas palavras que não cabem na mesma frase. Equivocadamente em nosso país associasse mais corpo, mais álcool e mais madeira, à mais qualidade e mais prazer. Para muitos, nos tintos leves falta algo, como estrutura e força. Para estas pessoas caldos menos densos passam a ideia de vinhos menos sérios, que não terão complexidade e profundidade. Para os só gostam de tintos encorpados lamento informar que terão que abrir mão de vinhos como Romanée-Conti, Petrus, sem falar de Le Montrachet, Domaines Ott e Dom Pérignon.

Na Eurora, o berço do vinho, preferem em geral vinhos mais leves, especialmente no dia a dia. O fato é que infelizmente o vinho ainda não é a bebida diária do brasileiro, que por isso não se resente da falta de vinhos mais leves. Quanto mais nosso mercado amadurecer, mais nossos enófilos apreciarão toda a diversidade de estilos que só o vinho pode oferecer.

**Raio X de um vinho de verão** - Podemos dizer que no verão, enquanto a temperatura ambiente sobe, buscamos nos alimentos e bebidas temperaturas mais baixas (e digestão mais fácil). Ninguém pensa em uma sopa quente no verão, mas sim em frutas frescas e uma salada fria, acompanhadas de um refrescante espumante, pode exemplo.

**Corpo esbelto para o verão** - No verão busca-se um corpo mais esbelto também no vinho. À sensação de consistência e volume do vinho no paladar chamamos de corpo. Coloque o vinho na boca e mastigue-o antes engolir, você entenderá. Este maior extrato deve-se principalmente à maturidade das uvas (uvas mais maduras terão uma maior concentração de açúcares e sabores em seus bagos), e do tempo de maceração destas uvas ao fermentar, o que proporcionará ao vinho uma maior concentração de cor e sabor.

Não esqueça, no entanto, que concentração não quer dizer qualidade. Pelo contrário, é um erro comum em muitos vinhos o excesso de extração e concentração, matando o equilíbrio, a elegância, a expressão do terroir e da casta.

Os pré-requisitos para que um rubro fique bem no calor são muito simples: taninos aveludados, boa acidez e teor alcoólico moderado.

A temperatura de serviço dos tintos está ligada aos taninos. Quanto mais frio servimos mais percebe-se o tanino. Logo se queremos servir um tinto mais refrescado, devemos buscar caldos aveludados.

A acidez é outro ponto fundamental. No sabor do vinho este será o fator que nos dará a sensação de salivagem (sentida nos cantos da boca) e de frescor.

O teor alcoólico talvez seja o item mais importante no checklist para um vinho de verão. O álcool nos provoca uma sensação de calor e nos faz suar. Uma diferença de 1 ou 2 graus de álcool em um vinho faz grande diferença. Assim, a percepção de calor provocada por um tinto 13% é consideravelmente menor do que a de outro com 15% de álcool.

**Devo esquecer os tintos encorpados até o outono?** Se você é daqueles que não dispensa um tinto encorpado e um ar condicionado o ano todo, não desanime quando o termômetro lá fora marcar 40°C. Vinho encorpado nem sempre quer dizer vinho alcoólico. Busque a solução nos clássicos europeus, como os Bordeaux, alguns Rioja, italianos do norte, como Trentino e Friuli, e a do norte do Rhône como Hermitage e Côte Rotie, portugueses da Bairrada e porque não um encorpado Tannat brasileiro, com teores alcoólicos que pouco passam dos 13%.

**Melhores regiões** - Onde são feitos os melhores tintos de verão? A priori em quase qualquer lugar e com quase qualquer uva, excetuando-se locais muito quentes, como Mendoza, alguns locais da Califórnia, Austrália e do Mediterrâneo (como sul da Itália, Espanha ou França). Porque não estes locais? Pois o calor gerará uvas mais concentradas e vinhos mais alcoólicos. É bom lembrar que hoje, com tecnologia e conhecimento dos enólogos, é possível, mesmo em regiões quentes, produzir vinhos com menos álcool e concentração.

Algumas países/regiões que proporcionam ótimos tintos de verão são: França (Beaujolais, Borgonha, Loire, Alsácia), Alemanha, Áustria e Suíça em geral, norte da Itália (Alto Adige, Piemonte, Veneto, Friuli), Portugal (Dão, Beiras, Bairrada, Lisboa e Vinhos Verdes), Nova Zelândia, Tasmânia (Austrália), além do Brasil.

**Brasil, vocação para o verão** - Somo um país eminentemente tropical não apenas no clima e no espírito de nosso povo, mas também nos vinhos. O clima da maior parte de nossos vinhedos, em regiões como Serra Gaúcha, Campos de Cima e Serra Catarinense, proporcionam além de espumantes consagrados, brancos, rosados e tintos de teor alcoólico moderado e ótima acidez. Nossos vinhos são muitas vezes boas opções para o verão....

**Dicas finais** - Como dicas finais para a escolha do vinho certo para o verão, podemos recomendar:

- Buscar safras recentes, o que significará maior jovialidade e frescor.
- A temperatura de serviço é fundamental, no calor deixe seus espumantes, brancos e rosados no balde de gelo para que não esquentem. Os tintos de verão dispensam o balde de gelo mas pedem a geladeira e podem ser servidos a cerca de 14oC.
- Madeira: busque para o verão preferencialmente vinhos sem estágio em madeira, pois este procedimento agrega mais estrutura e taninos ao vinho.
- Vinhos de verão são geralmente mais fáceis de beber, mais fáceis de comprar (mais baratos), e mais fáceis de combinar com comida.

Os afilhados de BACO sabem que o vinho é uma bebida para o ano todo, pois cada estação do ano tem seus vinhos mais adequados. Para este verão nosso caderno de provas traz deliciosos rosados, levíssimos tintos da uva Gamay e uma seleção dos melhores vinhos brasileiros, dentre os quais não faltam maravilhosos espumantes e tintos refrescantes.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/verao-com-sol-calor-e-vinho>

Mais em [www.marcelocopello.com](http://www.marcelocopello.com) / [contato@marcelocopello.com](mailto:contato@marcelocopello.com)

Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello)

Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello)

<http://www.marcelocopello.com/blog>

## “ENCONTRANDO A HARMONIA EM RIBERA DEL DUERO” - POR ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINES - 13/12/2018

Depois de ganhar uma reputação de vinhos tintos exagerados, poderosos, com predominância de carvalho, os produtores nesta região espanhola estão começando a ter uma abordagem mais equilibrada. A alta planície castelhana, seca e ensolarada no centro-norte da Espanha tem sido o lar de viticultura e vinificação por séculos. No entanto, a produção da região, agora conhecida mundialmente como Ribera del Duero, é paradoxalmente uma das expressões mais modernas do vinho espanhol.

O ritmo da evolução foi rápido, uma vez que a Espanha emergiu de anos de ditadura para se juntar à economia europeia no último quarto do século XX. Costumes de vinhos locais que estavam em vigor há séculos foram descartados. Novos estilos surgiram.

Em Ribera del Duero, as pessoas tradicionalmente bebiam claret, um vinho rosa feito pela mistura de uvas brancas e tintas. Uma alta porcentagem daquelas uvas tintas eram tempranillo, ou tinto fino, como é conhecida lá. Outras uvas também foram usadas, incluindo garnacha e bobal entre os tintos e albillo entre os brancos.

Mas claret desvaneceu-se em grande parte, embora alguns produtores robustos estejam mantendo a tradição. Em seu lugar vieram poderosos vinhos tintos dominados pela uva tinto fino, envelhecidos em barris de carvalho francês novo, que substituíram os vinhos de estilo xarope de carvalho extravagantemente frutados e encaralhados que se tornaram populares nos anos 90.

Estes vinhos são o perfil moderno da Ribera del Duero. Os vinhos receberam elogios da crítica e encontraram espaço nos Estados Unidos, onde muitas vezes receberam as melhores pontuações por sua nítida potência.

Se Rioja, a nordeste, que também produz tintos à base de tempranillo, se inspirou em Bordeaux, a Ribera del Duero, dizia-se, era mais uma versão espanhola do Vale do Napa.

Foi uma formulação conveniente. Mas muito mudou no vinho na última década. Regiões que eram conhecidas por extrair o máximo de maturação, potência e sabor de fruta madura ao fazer seus vinhos tintos estavam recuando na direção da harmonia. Isso aconteceu em toda a Califórnia, mesmo em Napa Valley.

E quanto a Ribera del Duero? Como alguém que preza as qualidades de contenção, equilíbrio e acidez refrescante, que eram escassas em Ribera del Duero, eu não tenho muitas vezes gravitado em direção aos vinhos da região. No entanto, não pude deixar de imaginar se essa região, que alcançara tanto sucesso com esse estilo em particular, também havia se afastado do poder em direção a vinhos mais graciosos e tensos.

Em busca de uma resposta, o painel do vinho provou recentemente 20 garrafas de Ribera del Duero. Sete foram da safra 2015, 12 de 2016 e uma de 2017. Para a degustação, Florence e eu fomos acompanhados por dois convidados, Mariarosa Tartaglione, um sommelier no Marea, no Central Park South, e Gabriela Davogustto, diretora de vinhos do Clay, no Harlem.

Antes da degustação, debatemos brevemente como julgar os vinhos. Havia algo como um vinho típico de Ribera del Duero? Estávamos procurando por vinhos que se encaixassem nessas características, o que quer que fossem?

Minhas respostas foram não e não. Ribera del Duero é uma criação moderna. A denominação nem sequer se tornou oficial até 1982, mais de um século depois de o enólogo da região, o Vega Sicilia, ter começado.

A Vega Sicilia é uma das grandes produtoras do mundo. Seu vinho de primeira qualidade, Único, uma mistura maravilhosa de intensidade e sutileza, custa centenas de dólares e pode evoluir por décadas. No entanto, a Vega Sicilia nunca serviu realmente como um modelo estilístico para o resto da região. Muitos dos produtores de vinho da região procuraram inspiração fora de Ribera del Duero e fora do país. Encontraram-no no modelo moderno e internacionalmente popular de tintos robustos e de carvalho.

Esses vinhos não representavam a lenta evolução do caráter de uma região ao longo de gerações, mas sim os produtos de escolhas conscientes de seus produtores que se fundiram em um estilo dominante. A Ribera del Duero destaca-se na produção de vinhos nesta modalidade, embora os vinhos sejam mais um produto de sabores internacionais do que de traços regionais.

Para mim, harmonia e equilíbrio são qualidades universais que quero ver em vinhos finos, independentemente de seus estilos. Ribera del Duero é tipicamente quente e seco no verão, e por isso eu esperaria vinhos de sabores maduros e musculosos - versões mais ensolaradas de Rioja, por assim dizer.

Mas, em altitudes elevadas, a 750 metros acima do nível do mar, Ribera del Duero experimenta grandes oscilações de temperatura entre o dia e a noite. E muitos dos vinhedos estão plantados no calcário. Teoricamente, pelo menos, essa combinação de altitude e solo pode ajudar a preservar a acidez das uvas, permitindo que a região produza vinhos que combinem maturação com frescor, o que lhes dá tensão... Leia mais em: <https://www.nytimes.com/2018/12/13/dining/drinks/wine-review-ribera-del-duero.html> (Fonte – New York Post - Johnny Oleksinski - 11/10/2018).

## “O QUE SUAS ESCOLHAS DE VINHO DIZEM SOBRE A MANEIRA COMO VOCÊ PENSA”- POR DAVE MCINTYRE

WASHINGTON POST – WINES – 11/01/2019

“Você é um pensador fluido”, disse minha amiga. Presumi que ela estivesse se referindo à minha preocupação com o vinho, mas não, ela se referia ao livro “Prius or Pickup?” (na realidade uma brincadeira, podendo ser traduzido como algo entre “Prius (o carro híbrido da Toyota) ou Camionete tipo Pickup?”).

Minha amiga estava lendo este livro: “Como as respostas a quatro perguntas simples explicam a grande divisão da América”, um novo livro de Marc Hetherington e Jonathan Weiler, cientistas políticos da Universidade da Carolina do Norte em Chapel Hill. Eles separam nossas facções políticas linha-dura por escolhas simples que fazemos em nossas vidas, como que tipo de carro dirigir, se compramos café na Starbucks ou na Dunkin’ Donuts, que valores incutimos em nossas crianças. Estes definem nossos vieses culturais e políticos, bem como as dificuldades que os lados têm em se comunicar uns com os outros. Os autores descrevem os dois extremos como pensadores “fluidos” ou “fixos”.

Enquanto meu amigo discutia isso em termos de nosso debate político nacional, enquanto eu a ouvia e depois explorava o livro, não pude deixar de pensar em como isso poderia descrever os amantes do vinho. A julgar pelos meus feeds de mídia social, meus companheiros vinófilos vêm em todas as faixas políticas. A ligação de um post por uma saborosa acelga pode se desintegrar rapidamente em fragmentos de vitríolo ao comentar o noticiário do dia. Então, vamos tentar deixar a política fora dessa discussão e ver como nossas escolhas no vinho nos definem.

Hetherington e Weiler descrevem pensadores fluidos como pessoas que “apoiam normas sociais e culturais em mudança, são excitadas por coisas que são novas e inovadoras, estão abertas e são receptivas a pessoas que parecem e soam diferentes.” Motoristas estilo Prius, ou para o segundo edição, Tesla. Os pensadores fixos, por outro lado, “são mais cautelosos com as mudanças sociais e culturais e, portanto, mais determinados em seus caminhos, mais desconfiados em relação a forasteiros e mais confortáveis com o familiar e previsível”. Eles dirigem camionetes. E, bem, talvez Cadillacs.

Os pensadores fluidos gostam de experimentar vinhos. Eles adotam “vinhos naturais” e encontram fascinantes sabores desagradáveis que repelem os consumidores mais conservadores que achavam que esses defeitos haviam sido erradicados pela produção moderna de vinhos. Eles buscam vinhos ecologicamente corretos feitos por métodos orgânicos, biodinâmicos ou sustentáveis. Eles se preocupam com quantos litros de água são usados para fazer uma garrafa de vinho ou a pegada de carbono da vinícola. Eles não se importam com as pontuações de alguns críticos que seus pais seguiam servilmente. Eles adoram experimentar vinhos de regiões não clássicas, como Virgínia, Maryland, Bulgária ou Jura, e uvas estranhas e tortuosas como rkatsiteli ou mtsvane. Eles vão fazer alarde para apreciar a experiência de um vinho raro ou incomum, especialmente se ele foi fermentado em um ovo de concreto ou enterrado no subsolo em um qvevri.

Pensadores fixos apreciam seu cabernet sauvignon e seu chardonnay fermentado em barrica, especialmente se seus vinhos tiverem status cult ou grand cru. Quanto maior o álcool e quanto maior a pontuação, melhor. Eles aderem às regiões clássicas de Bordeaux e Borgonha, Napa, Barossa e Chateauneuf-du-Pape. Eles debatem o estilo clássico versus o moderno, as pontuações de Suckling versus Parker, e eles se deleitam com as nuances de um vinhedo favorito de ano para ano. As noites inteiras são consumidas discutindo qual vintage beber agora ou guardar. Eles lançaram um olhar cético sobre os vinhos locais, porque provaram há duas décadas e foi horrível.

Algumas dessas questões são geracionais. Os “baby boomers” que descobriram o vinho nos anos 80 ou 90 e agora estão no topo da sua capacidade de ganhar ou começar a beber as suas coleções de adega podem ser desculpados por terem sido colocados nestes caminhos. Mas eles podem ter ajudado a colocar os melhores vinhos de Napa, Bordeaux e Borgonha fora do alcance de consumidores mais jovens, apenas descobrindo seu paladar e ganhando potencial. “Millennials” e bebedores mais jovens têm mais opções para explorar e estão dispostos a dar espaço a vinhos menos caros.... (Fonte - The Washington Post - Dave McIntyre – 11/01/2019).

## “VINHO DO CONTINENTE COM RÓTULO DOS AÇORES: FRAUDE OU DELÍRIO?” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 12/01/2019

Amigos açorianos: o mundo não está contra vós. O mundo gosta muito dos Açores. Normalmente, somos mais exigentes com aqueles de que gostamos mais. Mas estão a disparar na direcção errada. O inimigo não está no continente. O inimigo dorme convosco.

O vice-presidente da Adega Cooperativa do Pico, Daniel Rosa, denunciou, em declarações à RTP Açores, estar a ser vendido vinho importado do continente com o selo açoriano. Como os açorianos são muito susceptíveis e sensíveis, transcrevo aqui o essencial das suas afirmações: “Está-se a importar muito vinho a granel para os Açores, está-se a criar uma imagem de que, mesmo não sendo certificado, este vinho é açoriano e isso é muito prejudicial para quem está a começar. (...) Os duzentos e tal mil litros que foram importados e que foram, através de selos do IVV, colocados no mercado e muitas vezes nesses rótulos dando uma imagem de serem vinhos açorianos, meus senhores, isso pode ser o caminho do fim.” E disse mais: “Vinhos nos Açores têm que ser feitos com uvas dos Açores. Importar vinhos do continente, engarrafá-los, embelezá-los, dizer que eles são açorianos e colocá-los no mercado açoriano, como está acontecer neste momento, desculpem, mas alguém não anda a cumprir com a lei.”

A partir desta denúncia, o jornal Açoriano Oriental, através de João Nuno Almeida e Sousa, ampliou o tema, escrevendo: “Ouvimos de quem sabe o que há muito suspeitávamos: há fraude na marca Açores. (...) A denúncia aí está irremível e feita pela Cooperativa Vitivinícola do Pico. Peremptório, o seu presidente [na verdade, foi o vice-presidente], afirmou que foram importados para a região 200 mil litros de vinho a granel processado, caldeado, martelado, engarrafado e vendido como vinho dos Açores. Tudo, disse, com a cumplicidade do Instituto do Vinho e da Vinha, com o conhecimento do Governo regional e o oportunismo de algumas cooperativas.”

Num editorial, o Diário Insular, da ilha Terceira, não elucubrou e exagerou tanto, mas disse isto: “Há muito que se suspeitava da utilização do nome Açores para introduzir no mercado, com a mais-valia da nossa designação, vinho que não é produzido na região”. E o jornal Correio dos Açores acrescentou: “Bem bom que surge este alerta para que a fiscalização actue e faça com que nenhum vinho do continente possa passar por vinho dos Açores e com selo de garantia dos Açores.”

Estão ver o fio condutor das queixas? Alguém nos Açores anda a vender gato por lebre (se é que anda), mas as culpas também são atiradas para o Instituto do Vinho e da Vinha (IVV) e para quem exportou o vinho desde o continente. Amigos açorianos: o mundo não está contra vós. O mundo gosta muito dos Açores, das suas paisagens, dos seus vinhos, das suas comidas e das suas gentes. Normalmente, somos mais exigentes com aqueles de que gostamos mais. Mas, tal como na polémica dos herbicidas no Pico, voltam a disparar na direcção errada. O inimigo não está no continente. O inimigo dorme convosco.

Os vinhos são controlados de duas formas: pelas comissões regionais de vitivinicultura, a quem compete aprovar e certificar os vinhos com o selo DOP (Denominação de Origem Protegida) ou IGP (Indicação Geográfica Protegida); e pelo IVV, tratando-se de vinhos não certificados, os chamados vinhos de mesa (a designação “vinho de mesa” acabou, agora é apenas “vinho”). No caso dos vinhos a granel, se estes forem provenientes de uma região ou de um país diferente, nunca poderão ser classificados como DOP ou IGP.

Um exemplo: parte do vinho que o produtor duriense Carlos Alonso (marcas Piano, entre outras) vende em bag in box é proveniente do Chile. Claro que muitos consumidores associam Carlos Alonso ao Douro e julgam estar a beber um vinho desta região. Mas o produtor não está a cometer nenhuma fraude, uma vez que o vinho é vendido com o selo do IVV. Só existiria fraude se o vinho importado fosse vendido com o selo DOP ou IGP. O que se pode questionar é a razão que leva um produtor do Douro a comprar vinho do Chile (o preço baixo, claro).

Há quem venda, de forma ilícita, vinho importado com o selo DOP ou IGP? Há. Em várias regiões do país. O IVV já multou muitos produtores fraudulentos (prestaria um grande serviço público se revelasse os nomes). O IVV controla todo o circuito do vinho não certificado? Não. Teria que ter um fiscal em cada adega. Só controla, por amostragem, uma parte dos produtores e engarrafadores escritos... Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/01/12/fugas/opiniaovinho-continente-rotulo-acores-fraude-delirio-1857077>

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

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

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

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

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

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



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### CARMIGNANO: A CINDERELA DA REGIÃO DE CHIANTI, NA TOSCANA

Carmignano, a menor DOCG italiana, já foi terra dos mais valorizados vinhos toscanos. Com apenas 200 hectares de vinhedos, Carmignano é a menor e possivelmente a mais antiga região de Chianti a ter sido classificada pelo duque Cosimo de Médici em seu edital de 1716.

No entanto, a vitivinicultura local é ainda mais antiga. As vinhas foram plantadas na região perto de Prato, noroeste de Florença, na época romana e já eram famosas na Idade Média. Para se ter ideia, no dia 8 de dezembro de 1396, Ser Lapo Mazzei anotou que comprou 15 “soma” de vinho de Carmignano por um valor cerca de quatro vezes maior do que os melhores vinhos da época.

Nos tempos modernos, a combinação de microclima e solo, que por séculos deu aos vinhos de Carmignano sua personalidade única e reconhecível, recebeu o status de DOC em 1975, subindo para DOCG em 1990. Carmignano, na verdade, é a menor das DOCG da Itália.

A região difere das outras de Chianti Classico ao sul, pois, para elas, a Sangiovese precisa ser no mínimo de 80% para um rótulo DOCG, enquanto que aqui ela varia entre 50 e 90%. Singulares na Toscana são as variedades Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, conhecidas como “Uva Francesca” – importadas pela primeira vez por Catarina de Médici, rainha da França, no século XVI. Mais tarde, o duque Cosimo enviou seus enólogos para Bordeaux para aperfeiçoar o conhecimento dessas variedades, que foram vastamente plantadas em Carmignano. Essas duas Cabernet são permitidas na DOCG, tanto juntas quanto separadas, até o máximo de 20%, enquanto Merlot, Syrah e as variedades tintas locais toscanas são permitidas até 10% cada.

Do século XIV até o XIX, Carmignano foi o vinho mais famoso produzido na região da Toscana, mas seu tamanho diminuto reduziu sua visibilidade e hoje talvez seja a “Cinderela” da região de Chianti.... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/preciosidades-de-carmignano-na-toscana\\_11531.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/preciosidades-de-carmignano-na-toscana_11531.html) (Fonte – Revista ADEGA – Steven Spurrier – 10/01/2019).

### OS VINHOS DA PEDRA MANCA

ADEGA participou de vertical do ícone Pêra Velha Grande Reserva, a Pera Manca, no Alentejo. O termo “pera manca” significa “pedra oscilante, pouco segura” e se refere a formações rochosas típicas da região de Évora, no Alentejo, onde está situada a propriedade histórica Quinta São José de Peramanca. Embora o nome Peramanca tenha se difundido pelo mundo, é na propriedade que se encontra a original pedra de granito apelidada de Pera Manca.

No ano passado, a importadora Clarets realizou mais um de seus wine dinners, desta vez no restaurante A Bela Sintra, trazendo, de Portugal, João Grave, proprietário da Quinta São José de Peramanca, adquirida por seu bisavô em 1913. Apesar de a família Grave estar ligada à agricultura e à criação de gado há mais de um século, foi apenas em 2003 que passou a investir na produção de vinhos próprios. Atualmente, dos 34 hectares da quinta, 15,5 estão plantados com vinhedos, com a produção sendo capitaneada pelo conceituado enólogo Nuno Cancela de Abreu, reconhecidamente um dos maiores nomes de Portugal.

Durante o jantar, João Grave, de fala mansa e tranquila, apresentou seus vinhos com paixão, emocionando-se algumas vezes ao lembrar do início do projeto e de sua infância passada na Quinta, onde mora até hoje. Mas, a maior surpresa estava reservada para o final, com uma vertical de todas as três safras lançadas até hoje do ícone da casa, o Pêra Velha Grande Reserva, tinto criado, nas palavras de Grave, “para homenagear e honrar o nome de meu bisavô, que teve a visão de comprar a Quinta São José de Peramanca no início do século XX”.... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/os-vinhos-da-pedra-manca\\_11532.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/os-vinhos-da-pedra-manca_11532.html) (Fonte – Revista ADEGA – Eduardo Milan – 10/01/2019).

### A REVOLUÇÃO DOS VINHOS DO DOURO

Jorge Serôdio Borges, criador do icônico Pintas, conta como sua geração de enólogos transformou o vinho do Douro. O destino de Jorge Serôdio Borges dificilmente não estaria ligado ao vinho. Quinta geração de uma família de produtores de Vinho do Porto, ele cresceu em meio às antigas vinhas do vale do Pinhão, sob a tutela do pai, que faleceu quando ele tinha apenas 10 anos, e do avô. Logo, tornou-se enólogo.

No entanto, apesar de ter crescido em meio à tradição dos históricos Vinhos do Porto, Borges mostrou que seguiria uma linha diferente da de seus ancestrais e, juntamente com uma geração de jovens enólogos, ajudou a transformar a cara do Douro ao produzir grandes tintos (não fortificados) que prontamente se tornaram ícones. Aliás, ele e sua esposa, Sandra Tavares da Silva, foram responsáveis por criar o mais célebre tinto duriense, o Pintas, no projeto Wine & Soul.

Mais recentemente, na companhia de dois amigos, Jorge Moreira, do Poeira, e Francisco Olazabal, da Quinta do Vale Meão, criou o MOB (formado pelas iniciais de

seus sobrenomes) em uma incursão para produzir vinhos no Dão.

Em uma conversa franca, Jorge Serôdio Borges, de apenas 42 anos, revelou como surgiram os tintos durienses, sua filosofia de trabalho e sua visão sobre como os vinhos do Douro podem ser no futuro.

Jorge Serôdio Borges é casado com a enóloga Sandra Tavares. Pintas, o pointer do casal, deu nome ao seu principal vinho

**Sua família sempre foi ligada ao vinho, seguir esse caminho foi natural, não?** Sou da quinta geração. As quatro gerações anteriores se dedicaram exclusivamente à produção do Vinho do Porto. Sou o primeiro a produzir vinho tinto e branco, e também Porto. Meu avô era um grande proprietário de quintas. O negócio dele era produzir Vinho do Porto com suas próprias uvas, envelhecer esse vinho e vender a granel às casas exportadoras. Até 1985, era obrigatório exportar Vinho do Porto através de Vila Nova de Gaia. Uma lei impedia que lavradores como meu avô engarrafassem seu próprio vinho, pois não possuíam caves em Gaia. Para manter o negócio, eram obrigados a vender o vinho às casas inglesas. Era uma forma de proteger o monopólio. Isso só acabou em 1985. Desde pequeno me habituei a andar pelas quintas. Naturalmente, enveredei por essa profissão, estudei, fiz enologia, fiz estágio no sul da Itália, e depois comecei a trabalhar ativamente. Comecei na Quinta do Fojo e na Quinta da Manoella, mas em 1999, resolvi sair das quintas da família e trabalhar para fora. Meu objetivo era ganhar experiência. Comecei a trabalhar na Quinta do Passadouro e na Niepoort.

**Nessa época, houve profundas mudanças nos vinhos do Douro com diversos enólogos partindo para a produção de vinhos tranquilos. Como você se encaixa nesse momento?** Tenho a sorte de pertencer a uma geração que iniciou sua vida profissional no momento certo na região certa. O desafio que tivemos de criar essa nova onda de vinhos foi uma oportunidade fabulosa de podermos aprender, descobrir, criar produtos novos, inventar. O Douro, apesar de ter mais de três séculos de existência, soube se reinventar criando os vinhos do Douro em paralelo aos do Porto. Sou uma peça num universo de muitas peças que ajudaram o Douro a se reinventar. “O Douro, apesar de ter mais de três séculos de existência, soube se reinventar criando os vinhos do Douro em paralelo aos do Porto”

**Os tintos tranquilos foram uma aposta da sua geração? Ou havia algo por trás desse movimento?** Há uma explicação muito prática e lógica para o começo desse movimento. Nos anos 1980, permitiu-se o aumento da área de vinha. A intenção era produzir mais uvas para o Porto. Mas a comercialização do Porto começou a decrescer. Ou seja, pela primeira vez, houve excesso de uvas na região. As quintas decidiram que a solução era produzir vinho tinto. Isso começou sobretudo com os pequenos lavradores, pois eles não tinham tanta tendência ao negócio do Vinho do Porto e, portanto, era mais fácil criar novos produtos. Em vez de utilizarmos aquelas vinhas novas que haviam sido plantadas, utilizamos os vinhedos mais velhos para esses vinhos. Sempre acreditou-se que o Douro tinha qualidades para produzir um tinto que tivesse o nível dos Vintages. Esta é a explicação para essa grande revolução.

**E como surgiu o projeto Wine & Soul?** Comecei a trabalhar com a Niepoort em 1999 e casei com a Sandra (Tavares da Silva), que também é formada em enologia, embora com origem na região de Lisboa. Casamos e continuamos a trabalhar separadamente. Cada um tinha seus padrões. A coisa começou um pouco por brincadeira. “Um dia vamos fazer nosso próprio vinho”. Até que surgiu a oportunidade de comprar um vinhedo que reunia todas as condições que achávamos que tinha que ter para produzir o tal vinho que queríamos. Decidimos iniciar esse projeto em 2001.

**Como o Pintas se tornou um ícone tão rapidamente?** Sandra e eu sempre fomos muito disciplinados e objetivos. Decidimos que vinhas tínhamos que comprar. Tinha que ser no vale do Pinhão. Por quê? É, sem dúvida, o local que conheço melhor, pois vivi lá e é o lugar que considero ser o melhor para produzir os vinhos equilibrados no Douro. Tem sol suficiente, temperatura suficiente e consigo produzir vinhos com acidez e frescor. O ponto de equilíbrio entre concentração e frescor é o segredo de um grande vinho do Douro. Depois, tinha que ser um vinhedo velho, por razões óbvias. Tinha que ser uma exposição sul-poente. As pessoas acham que sul-poente tem excesso de sol. Se tiver excesso de sol, consigo controlar na folhagem da vinha, e consigo antecipar a vindima se quiser. Se não tiver sol suficiente para amadurecer, não consigo fazer nada. Tinha que ser um solo muito pobre. Tinha que ser uma vinha tradicional do Douro, com aquela mistura de castas típicas da região. Quando encontramos, compramos. Compramos também uma vinícola, um edifício que tinha sido de antepassados meus e começamos a produzir. De que forma? Vamos usar o conhecimento acumulado que essa região tem, que é a pisa a pé, mas ela precisa ser adaptada à realidade de hoje. Vamos introduzir o frio e controlar a temperatura nos lagares. Depois, fizemos uma coisa muito importante. O vinho foi fermentado e colhido em 2001, e só entraria no mercado em 2003. Nesse período, sem ter uma garrafa para vender, fomos falar com as pessoas que achamos que eram os “key players”, apenas com amostras de barrica, apresentado nosso projeto. Muitas pessoas começaram escrever sobre o vinho sem ele existir. No dia em que o vinho existiu, foi tudo vendido. Um enólogo novo, que vai para Bordeaux, tem pouca margem para criar. No Douro, tem uma margem imensa

**E o nome? De onde saiu?** Não queríamos usar o nome da família. Queríamos mostrar uma nova onda do Douro, não a onda tradicional, familiar. Aquela vinha não tinha nome de quinta que se pudesse usar. Temos um cachorro, chama-se Pintas. A Sandra sugeriu colocar o nome dele no vinho.

**Como surgiu o MOB?** Somos três enólogos que, além de colegas de profissão, somos bastante amigos; e somos do Douro. Sempre nos reunimos para provar vinhos de outros produtores do mundo. Quando queríamos provar vinhos velhos de Portugal, a região que mais nos agradava era o Dão. Como um vinho de 12% de álcool consegue se manter tão jovem e tão fresco? Isso sempre nos seduziu. Comentamos isso com Álvaro de Castro. Um dia, ele ligou: “Há uma quinta ao meu lado que está para alugar. Querem ver?” Fomos visitar e gostamos. Ela está junto à Serra da Estrela, ou seja, um local ainda mais fresco dentro do Dão. O projeto se iniciou em 2011. Segundo Borges, a escolha da vinha para o projeto de onde surgiu o ícone Pintas foi detalhista: “sempre fomos muito disciplinados e objetivos”

**Como é sua filosofia de trabalho?** Nosso conceito começa a partir da vindima do ano anterior. Começa no vinhedo. A única tecnologia que temos é o sistema de frio, que é banal, mas é uma tecnologia. Preparamos o vinho na poda das videiras. O segredo do Pintas é a expressão daquele terroir, saber entender aquela vinha, que tem

uma identidade e personalidade que devem ser respeitadas e mantidas na garrafa. A intervenção tem que ser no sentido de não perder as virtudes que o vinhedo nos dá. Essa vinha hoje tem 20 e tantas variedades, mas, quando compramos, tinha mais. Ao longo dos anos, selecionamos melhor. Se não tiver uvas em perfeitas condições, se aquela combinação não for perfeita, não consigo fazer um vinho perfeito. Minha enologia é uma enologia de muita atenção àquilo que está acontecendo. Mas supervisiono o processo.

**Para onde vai o vinho do Douro?** Tudo isso é muito recente. No Douro, temos o privilégio de poder ainda descobrir coisas, não há receitas. Um enólogo novo, que vai para Bordeaux, tem pouca margem para criar. No Douro, tem uma margem imensa, pois ainda estamos a descobrir quais as melhores uvas para nossos vinhos em termos de percentagem de cada uma das variedades, tem uma enorme diferença de altitude nos vinhedos e diferentes exposições. Isso faz com que o Douro tenha uma diversidade enorme e cada enólogo tem que saber respeitar o terroir. A única biblioteca para ter alguma informação é a do Vinho do Porto e tenho que saber entender aquela informação e relativizá-la com os tintos que quero produzir. O que falta em termos de maturidade hoje no Douro? Entender as regiões e sub-regiões que existem e isso vai nos levar a uma especialização. É por aí que vamos caminhar. O Douro tem originalidade, identidade, uvas e características que mais ninguém tem. Se não tiver uvas em perfeitas condições, se aquela combinação não for perfeita, não consigo fazer um vinho perfeito

**Há espaço para os varietais?** Os melhores vinhos do Douro são blends, na minha opinião. Mas, às vezes, o consumidor menos esclarecido tem dificuldade de entender. Se ele não entende, não compra. Então, acho que os varietais podem ser uma ponte para o blend. Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/revolucao-de-jorge-serodio-borges\\_11534.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/revolucao-de-jorge-serodio-borges_11534.html) ((Fonte – Revista ADEGA - Arnaldo Grizzo e Eduardo Milan – 11/01/2019).

## PANTELLERIA, A PÉROLA NEGRA DO MEDITERRÂNEO

Pantelleria tem bons hotéis, bons vinhos e uma uva que foi declarada Patrimônio Cultural da Humanidade! Entre o sul da Sicília e o nordeste da Tunísia está a pequena ilha vulcânica de Pantelleria, conhecida como a “pérola negra do Mediterrâneo” justamente por ser composta quase que totalmente de escuras pedras vulcânicas. Ao longo da história, a ilha foi dominada por diversos povos. Seu nome, todavia, provém da expressão árabe “Bent El-Rhia”, cujo significado é “a filha dos ventos”, devido ao vento constante que refresca as temperaturas, especialmente durante o verão.

Até a década de 1980, Pantelleria era um destino quase que exclusivo para italianos, quando foi descoberta pelo jet set da moda. Giorgio Armani é o frequentador mais famoso da ilha, visitada também por nomes como Sting e Madonna. Fotógrafos e designers abastados compraram e transformaram antigas habitações mouras em vilas com piscinas de borda infinita. Atualmente, há uma série de hotéis e resorts de luxo, prontos para receber turistas que buscam um destino exclusivo. Mas, mesmo sem se hospedar na ilha, é possível conhecê-la e aproveitar alguns de seus encantos. Há, por exemplo, um voo que sai diariamente de Trapani pela manhã, que leva apenas 40 minutos; a volta é no final do dia.

A origem vulcânica de Pantelleria pode ser constatada em todos os detalhes, desde as “dammusi” – casas típicas de paredes espessas construídas com pedras de lava vulcânica e tetos arredondados de gesso branco, que servem para coletar as águas das chuvas – até os campos férteis, riquíssimos em substratos e as nascentes de águas termais, que fluem por toda parte. Na verdade, a paisagem da ilha é bastante diversificada: a costa é de um mar de águas cristalinas, formações de riachos e cavernas, encostas íngremes e recortadas, criadas pelo arrefecimento de fluxos de lava que entraram em contato com a água salgada (e por isso vale a pena um tour de barco em volta da ilha); o interior é verde, rico de uma variedade de vegetais, dentre eles, árvores de frutas cítricas, oliveiras, alcaparreas e videiras de uva Zibbibo (é possível dar a volta de carro ao redor de Pantelleria em cerca de uma hora). Zibbibo, aliás, é o nome pelo qual a Moscato de Alexandria é chamada na ilha.

**Vinhos e alcaparras** - De fato, embora se encontre vinhos secos feitos a partir da Zibbibo, a ilha é conhecida por seus vinhos doces: Moscato di Pantelleria DOC e Passito di Pantelleria DOC. Ambas as Denominazione di Origine Controllata – DOC datam de 1971. Os Moscatos devem apresentar teor alcoólico mínimo de 8% e açúcar residual de 40g/l. Já os Passitos – cujas uvas passam por processo de secagem sob o sol e o vento de 10 a 12 dias, tornando-se passas, com aromas e açúcar mais concentrados – devem ter, pelo menos, 14% de álcool e 110g/l de açúcar residual. A tendência para os Passitos, na verdade, é terem a fase de secagem das uvas ampliada para até 30 dias, chegando-se a vinhos com pelo menos 140g/l de açúcar residual. São vinhos com grande potencial de envelhecimento.

O nome Pantelleria vem da expressão árabe “Bent El-Rhia”, cujo significado é “a filha dos ventos”  
Pantelleria também é conhecida internacionalmente por suas alcaparras e por seus tomates. Nesse sentido, é comum encontrar plantações junto aos vinhedos, tudo sempre protegido por alambrados de cerca de 80 centímetros de altura, já que os coelhos tornaram-se uma espécie de praga na ilha. É costume local secar os tomates e também as alcaparras, que são conservadas em sal. O ideal é visitar o lugar entre junho e setembro, sendo que nesse último mês, muito provavelmente será possível provar uvas Zibbibo frescas todos os dias.

**Patrimônio** - Em Pantelleria, as vinhas estão espalhadas entre vários pequenos vilarejos. Além disso, são conduzidas e podadas em um sistema chamado “alberello”. São vinhas baixas, mais assemelhadas a arbustos, com galhos que crescem horizontalmente por aproximadamente um metro e produzem de um a dois cachos de uvas por esporão. São plantadas em cavidades de cerca de 30 centímetros de profundidade e com distância de, mais ou menos, dois metros entre cada vinha. Todo esse sistema serve para proteger folhas, brotos e frutos do vento e também para captar orvalho e água das chuvas para suas raízes.

Por conta de todas essas particularidades, as uvas Zibbibo que caracterizam a ilha recentemente foram declaradas pela UNESCO como Patrimônio Cultural da Humanidade. É a única prática agrícola da lista e a eleição para sua inclusão foi unânime, em reconhecimento à tradição das famílias que há gerações vêm cultivando vinhas em condições extremas – tanto de clima, quanto de saúde, já que o plantio, poda e colheita são impactantes para as colunas dos viticultores –, procurando manter a cultura local. Um dos locais mais procurados da ilha é o Specchio di Venere

**Atrações** - Com pouco mais de 84 quilômetros quadrados (só para efeito de comparação, Ilhabela, no litoral de São Paulo, tem quase 350 km<sup>2</sup>), percorrer Pantelleria é fácil. Apesar do tamanho diminuto, há várias opções de estadia em hotéis de três a quatro estrelas, como o Mursia & Cossyra, o Suvaki ou o Resort Acropoli, por exemplo. Todos com uma arquitetura de estilo rústico mourisco. Se preferir, ainda pode alugar uma dammusi típica só para você e sua família.

Um dos locais mais procurados da ilha é o Specchio di Venere, um lago vulcânico com águas termais sulfurosas. Segundo a lenda, foi lá que Vênus olhou seu reflexo ao comparar sua beleza com a da rival Psyche. Acredita-se que a lama do local tenha propriedades medicinais. O mesmo se diz das águas do porto de Gadir, protegido por rochas vulcânicas, e também de Nikà. Para quem gosta de sauna, pode se aventurar no “bagno asciutto”, perto da Montagna Grande (cume da ilha, de onde é possível ter uma vista completa de todo o entorno), em uma gruta, chamada Benikulà, de onde emanam vapores quentes de cerca de 38°C. Também para quem tem espírito de aventura (pois o trajeto é complicado), vale a pena conhecer o Laghetto delle Ondine, uma pequena baía cercada com águas cristalinas.

Há diversos balneários e termas para conhecer, além de sítios arqueológicos. Circundar a ilha de barco é certamente uma boa pedida. Há passeios que duram o dia todo e custam cerca de 50 euros, incluindo um almoço com spaghetti e paradas em pontos estratégicos. Há ainda opções de passeios com mergulho.

**Mitologia** - Pantelleria também é uma ilha cercada de história e lendas. Acredita-se que seja ela a mítica ilha de Ogigia, mencionada por Homero na “Odisseia”, onde Ulisses, encantado pela bela ninfa Calipso, permaneceu por sete anos. E os vinhos de Pantelleria são mencionados ainda na mitologia grega. A deusa Tantit teria seduzido Apolo, aconselhada por Vênus, servindo-lhe uma taça de vinho Moscato da ilha....poderá trazer bom resultado. Se os sabores de destaque forem frutos vermelhos ou laranjas, um Beames-de-venise ou Moscato d’Asti são recomendados, perfeitos em alguns casos.

Queijos mais secos como grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano, normalmente, pedem vinhos tintos, contudo, uma opção com mais frescor, é a o Prosecco, que irá muito bem com as nuances mais salgadas dos queijos. Quando o queijo que acompanha a salada é macio, e ainda assim pungente, como gorgonzola ou danish blue, um rosé de Provence ou Côtes du Rhône pode ser garantia de sucesso.... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-garantir-temperatura-ideal-dos-vinhos-no-verao\\_10877.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-garantir-temperatura-ideal-dos-vinhos-no-verao_10877.html) (Fonte – Revista ADEGA - Eduardo Milan – 11/01/2019).

## VINHOS PARA COMBINAR COM AS SALADAS DE VERÃO

Há tempos, as saladas verdes sofrem com o preconceito de não serem fáceis de harmonizar. Parte do mito reside na relação de que a maioria dos molhos utilizados tem por base vinagre, deixando o sabor do vinho azedo ao paladar. Em latitudes quentes como a brasileira, o consumo de pratos frescos, em especial as saladas, são muito usuais em todas as refeições, seja em uma entrada, seja em um aperitivo ou seja como prato principal.

E a verdade é que mesmo para os molhos elaborados com vinagre, é possível uma boa harmonização. Para esses casos, vinhos ácidos, angulares, às vezes cítricos, como Sauvignon Blanc, Viognier e Pinot Grigio, tendem a ser grandes aliados, dizem os especialistas.

Quando os molhos forem mais densos, com bases de creme – como os molhos russo, ranch ou parmesão - Chardonnay, Semillon e Marsanne podem ter um excelente desempenho.

E como as saladas na estação mais quente do ano ganham status de protagonista, com preparos mais elaborados e mix de ingredientes complexos, os vinhos podem, e devem, acompanhar esta pluralidade.

A boa harmonização, seja para saladas ou para qualquer outro prato, está relacionada em maior medida com os sabores que mais se acentuam, e em menor, com os ingredientes base, mesmo que em grande quantidade; isto é; em uma salada com base de folhas verdes, acompanhada de queijos, frutas ou nozes, a harmonização deve focar-se nestes elementos de destaque.

Quando uma salada acompanha maçãs ou nozes, um Pinot Grigio ou Jurançon, um pouco mais sedutor, costumam ser ótimas opções, ainda que um Albariño também poderá trazer bom resultado. Se os sabores de destaque forem frutos vermelhos ou laranjas, um Beames-de-venise ou Moscato d’Asti são recomendados, perfeitos em alguns casos.

Queijos mais secos como grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano, normalmente, pedem vinhos tintos, contudo, uma opção com mais frescor, é a o Prosecco, que irá muito bem com as nuances mais salgadas dos queijos. Quando o queijo que acompanha a salada é macio, e ainda assim pungente, como gorgonzola ou danish blue, um rosé de Provence ou Côtes du Rhône pode ser garantia de sucesso.

O importante é não fixar-se na base verde do prato, mas nos picos de sabor que estão presentes na mistura. Assim, ficará mais fácil e prazeroso abusar das saladas e da infinidade de vinhos que podem deixá-las ainda mais agradáveis. Agora, como em qualquer harmonização, não existem regras nem manuais, o que vale é a experiência e algumas referências teóricas gerais. Siga seus instintos, até porque o que é bom para um, não é necessariamente bom para o outro... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/verao-saladas-e-vinho\\_10885.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/verao-saladas-e-vinho_10885.html) ((Fonte – Revista ADEGA - Maria Bolognese – 06/01/2019).