VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VINHO FEITO A QUATRO MÃOS - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

NESSA EDIÇÃO

07 **VINHO FEITO A QUATRO MÃOS -** *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

"UMA VINÍCOLA MATRIARCAL DE SUCESSO" - POR JORGE LUCKI

09

12

"BARATO É BOM, CARO É MELHOR AINDA" - POR MARCELO COPELLO

03 **AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES**
Eventos programados para Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo.

05 **VINHO DA SEMANA**

07 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

14 **VIAGENS**

15 **VINHO E CULTURA: DICA**

AGENDA: DEGUSTAÇÕES E EVENTOS

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-BARRA
VINHOS DO DOURO
29/10/2018 - 19:30

ABS-RIO-FLAMENGO
VINHOS DO DOURO
30/10/2018 - 19:30

A importadora Docwine trará rótulos portugueses para mais uma degustação de vinhos do Douro, com apresentação do sommelier Fabio Xavier. A seleção dos vinhos será divulgada em breve, mas você já pode garantir seu lugar!

Valor Individual: R$50,00
Informações: (21)2285-0497 (21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-BARRA
VINHOS DE ALTURA
05/11/2018 - 19:30

Vinhos tintos e brancos provenientes de vinhedos situados a 800 metros acima do nível do mar ou mais apresentam atributos especiais devido ao clima, à amplitude térmica e ao solo. Para mostrar isso em detalhe nosso professor Euclides Penedo Borges preparou uma degustação especial com vinhos de Altura de excelente qualidade e escolhidos com esmero.

Valor Individual: R$286,00 (sócio) R$372,00 (não sócio).
Inscrição: (21)2285-0497|(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO
TOUR DE FRANCE: NEM SÓ DE BORDEAUX E BORGONHA VIVE A FRANÇA
06, 13 DE NOVEMBRO - 19:30

De volta ao nosso calendário anual, o curso "Tour de France, nem só de Bordeaux e Borgonha vive a França" vai promover uma deliciosa viagem virtual a esse país encantador, famoso por sua romântica "Cidade luz" e por seus vinhos. Em breve divulgaremos todo o cardápio e os preços, mas você já pode fazer sua reserva!

Informações: (21)2285-0497 (21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP
CHILE, UMA VISÃO ABRANGENTE
29/10/2018 - 16:30

O Chile é um dos mais interessantes países vitivinícolas, seja por sua geografia, seja por sua diversidade de estilos de vinhos, seja pela imensa qualidade de seus vinhos ícones. A ABS-SP, em parceria com a Wines of Chile e a revista Adega/Inner Editora, terá o privilegio de receber uma série de masterclasses, apresentadas por Arthur Piccolomini de Azevedo, vice-presidente da ABS-SP e responsável pelas aulas de Chile no Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais da ABS-SP, onde teremos uma visão abrangente do país e degustação de vinhos de alta classe. Trata-se de um evento imperdível, que irá valorizar o currículo de nossos sommeliers e alunos. AS VAGAS SÃO LIMITADAS

Valor Individual: R$15,00 (associados)
Inscrição: (11)3814-7853| abs-sp@abs-sp.com.br

ABS-SP
OS VINHOS DA TERRA DOS PAPAS
31/10/2018 - 20:00

A parte sul do vale do Rhône, além de ocupar área de vinhedos muito maior do que a metade norte, abriga uma das denominações de origem francesas mais conhecidas a admiradas no mundo: Châteauneuf-du-Pape. Ela é vizinha da encantadora Avignon, que foi sede do papado em boa parte do século XIV e permaneceu sob controle papal até 1791. Châteauneuf-du-Pape é a mais antiga AOC francesa e produz vinhos, principalmente tintos, em cujo corte podem entrar mais de uma dezena de diferentes uvas, sendo Grenache e Mourvèdre as mais famosas, o que faz com que raramente se pareçam, ainda que provenientes da mesma região e portem seu nome no rótulo. Mas vamos provar também vinhos de denominações menos charmosas ou famosas, mas nem por isso menos interessantes, como Gigondas, Vacqueyras e Rasteau, que vem atraindo cada vez maior atenção dos enófilos bem informados, até em razão de uma atraente relação qualidade/preço.

Valor Individual: R$100,00 (associados) e R$90,00 (associados participantes)
Inscrição: (11)3814-7853| abs-sp@abs-sp.com.br

SBAV-SP
WORKSHOP SOBRE VINHOS DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS - CURSO RÁPIDO E PRÁTICO PARA QUEM QUER SABER MAIS SOBRE VINHOS.
29/10/2018 - 20:00

A sbav-sp tem um curso básico intensivo de introdução ao mundo do vinho, com apenas um dia de aula, o workshop sobre vinhos – degustação e conceitos básicos. Nesses encontros são abordados temas como história da bebida, os tipos de vinho e vinificação, principais países produtores e suas regiões, técnicas de degustação, compra com base nas indicações do rótulo, serviço, tipos de taça e harmonização com comida. O curso tem por objetivo unir a degustação prática à teoria, de forma simples, clara e objetiva. Afinal, aprender degustando é muito mais prazeroso e efetivo. A aula terá a duração de 3 horas, com degustação de 7 vinhos (sendo 1 espumante, 2 brancos e 4 tintos). Vagas limitadas, informe-se e não fique fora desta.

Valor Individual: R$200,00
Inscrição: (11)3814-7905| vinho@sbav-sp.com.br

volte ao índice

BELO HORIZONTE

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

08 E 22 DE NOVEMBRO - 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$ 440,00 (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.

VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

volte ao índice

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão ai mais vinhos para encher as taças. 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.

PROCURA BRANCO 2014 – ALENTEJO – PORTUGAL

Leia mais sobre o vinho no artigo "VINHO FEITO A QUATRO MÃOS", onde descrevo a trajetória de Susana Esteban como enóloga premida em Portugal, e a criação de seu projeto na Serra de São Mamede.

Notas de Degustação: Cor amarela palha; com aromas cítricos e leve toque floral. No paladar aparece um mineral muito elegante, frescor incrível, complexidade e excelente final de boca.

Guarda: Já pode ser bebido, mas pode evoluir muito bem pelos próximos 10 anos.

Reconhecimentos: 92RP

Notas de Harmonização: combina bem com peixe, mariscos, peixadas e calderadas, creio que harmonizará muito bem com bacalhau. Foi servido com um Cherne em crosta de macadamia, banana da terra e ketchup de pimentaão.

Temperatura de Serviço: 08 a 10°C.

Onde comprar: Importado pela ADEGA ALENTEJANA. Em BH – Adega Alentejana – é representada pelo Antonio Salles – (31) 9615-2860 I **E-mail: sallesmoreira@terra.com.br**

volte ao índice

JULIA FLORISTA 2017 – LISBOA – PORTUGAL

Florista além de cantar Fado pela região boêmia, era uma florista lisboeta falecida em 1925! O vinho lhe faz justa homenagem. Um tinto com toques de fruta escura (corte de Castelão e Tempranillo) com uma boca fácil de beber e gostar! Uma bela dica para por na taça e escutar um fado!! Em tempos de apertar o cinto, o Julia Florista se mostra uma excelente opção a preço justo. A Vidigal Wines, produtora deste tinto tem outro vinhho de muito sucesso, o Porta 6. Vale a pena conhecer os dois rótulos. É uma empresa produtora de vinhos tranquilos e licorosos, de média dimensão e caráter familiar, localizada na zona de Leiria no Centro de Portugal. Vende cerca de 40 vinhos em mais de 30 países, é uma das empresas vitivinícolas mais internacionais de Portugal. A grande maioria dos vinhos da Vidigal, nomeadamente os da região vinícola de Lisboa, são produzidos muito perto do Oceano Atlântico – cerca de 30km – e, como tal, sofrem grande influência das brisas atlânticas o que resulta em vinhos frescos e sempre muito frutados. As principais castas utlizadas nos vinhos da Vidigal são: Touriga Nacional, Aragonês (Tempranillo), Castelão, Syrah e Cabernet.

Notas de Degustação: Cor rubi brilhante, com aromas de fruta escura, flores e notas vegetais, misturadas a especiarias. Na boca é meio encorpado, fresco, taninos super macios com final delicado. Corte de 60% Castelão e 40% Aragonês.

Guarda: Já pode ser bebido, aproveitaria o melhor da fruta. Não guardaria para beber a médio ou longo prazo.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com carnes vermelhas grelhadas e queijos como o cheddar. Vai bem também com carnes brancas.

Temperatura de Serviço: 16 a 17°C.

Onde comprar: em BH: HIPPER FRIOS - Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova, Belo Horizonte - MG, 31170-800 – Tel.: (31) 3484-5357 I Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova. Telefone: (31) 3466-1693 – (31) 9731-1324.

volte ao índice

VINHO FEITO A QUATRO MÃOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nesta semana Belo Horizonte recebeu o lançamento de um vinho feito a quatro mãos por Susana Esteban e Jorge Lucki.

Espanhola da Galícia, a enóloga Susana Esteban faz vinhos de grande sucesso em Portugal, primeiro no Douro, e agora no Alentejo. Licenciada em química, fez o mestrado em viticultura e enologia na Rioja e, quando ganhou uma bolsa para fazer um estágio num país da União Europeia, optou por Portugal e pelo Douro. Terminado o estágio, regressou a Espanha, mas acabou se candidatando como diretora de produção da Quinta do Côtto em 1999 e retornou para a Terrinha.

Em 2002, a família Roquette convenceu-a a mudar-se para a Quinta do Crasto, onde Susana ajudou na evolução da "revolução tranquila" dos vinhos de mesa do Douro. Em 2007 tomou decisões difíceis e trocou o Douro por Lisboa. Desde então, Susana deixou de ser enóloga residente e passou a ser apenas consultora e se ligou a projetos no Alentejo: Solar dos Lobos, Monte dos Cabaços, Tiago Cabaço Wines, Perescuma e Azamor.

No final de 2009, Susana Esteban decidiu se estabelecer como produtora de vinhos, iniciando seu projeto pessoal. Decidiu fazer vinhos cheios de caráter num estilo ligeiramente diferente do tradicional alentejano. Durante dois anos Susana Esteban andou à Procura em todo o Alentejo pelas vinhas ideais para fazer seus vinhos. Só em 2011 conseguiu finalmente encontrar duas parcelas de vinhas diferentes e de personalidades bem distintas: numa das parcelas encontrou uma vinha de Alicante Bouschet de baixíssima produção plantada em solos xistosos, situada perto de Évora e com um clima ótimo para a boa maturação da casta. Em Portalegre encontrou uma vinha tradicional plantada numa zona muito mais fresca que o resto do território do Alentejo. Uma vinha misturada que reúne um conjunto várias castas tradicionais de produção baixíssima que acrescenta uma frescura e complexidade pouco habituais.

Em 2012 foi eleita pela Revista de Vinhos como a Enóloga do Ano, um justo reconhecimento pelos vinhos que tinha criado ao longo de sua carreira profissional. Vale lembrar que ela é a única mulher a receber este título!

Afinal, vários de seus vinhos estavam na lista de recomendações da célebre Wine Advocate de Robert Parker. Cinco deles são o Procura Tinto 2013 e Branco 2015 com 93 e 91 pontos respetivamente e o Aventura Tinto 2015 com 90 pontos. O seu Cabriolet Tinto 2015 recebeu 92 pontos e o Sem Vergonha Tinto 2015 obteve 90.

Susana estabeleceu-se no Alto Alentejo, junto a Portalegre, e mais precisamente na Serra de São Mamede, a uns 900 metros de altitude. Muito longe das planícies que sempre associamos à paisagem alentejana, a Serra tem cerca de 2000 hectares de vinha plantada em geral, em pequenas parcelas. Não admira que os vinhos que se fazem nesta zona sejam muito diferentes dos da maior parte do Alentejo. A região é rica de vinhas velhas, com 80, 90, algumas com 100 anos. Há cerca de 20 uvas brancas diferentes e 30 castas tintas distintas. E isto tudo cria fatores diferenciados para a região: um microclima com maior frescura, altitude, vinhas velhas, uvas portuguesas. Resulta obter vinhos mais frescos, com menos álcool, mais potencial de guarda, e brancos mais minerais pela presença de granito nos solos. Em Janeiro de 2016 foi-lhe atribuído o prêmio "Produtor Revelação do Ano 2015" pela prestigiada revista "Wine - A Essência do Vinho", pelo enorme sucesso atingido com os vinhos produzidos, quer a nível nacional como internacional.

Com tantos predicados, Susana desenvolveu um projeto "boutique", onde o foco está na qualidade, uma vez que as quantidades produzidas são pequenas – safras de 5mil a 6mil garrafas de cada rótulo. E criou o rótulo "Sidecar" onde se coloca ao lado de algum amigo convidado a criar um vinho interpretando o melhor que a vinha possa dar, afinal, segundo ela –"Duas cabeças pensam melhor que uma!". Nesta atividade, convida alguém de fora do Alentejo e fica como uma parceira a mostrar as vinhas, as características de cada casta e o que se pode ter como expectativa desta paixão!

O mais recente **Sidecar** – o de 2017, foi feito por Jorge Lucki. Os dois amigos se conheceram em 2012 quando Susana Esteban trabalhava na Quinta do Crasto.

Jorge Lucki optou por criar um vinho branco de elegância, com frescor e toque mineral. Para tanto escolheu usar um tonel de 1100 litros vindo da Alsácia. Com uma produção de 1400 garrafas, o Sidecar branco 2017 provém de uma vinha velha, na serra de São Mamede, com mistura de castas tradicionais. A altitude da vinha reflete-se na frescura e mineralidade do vinho enquanto que o tonel de carvalho, com vários usos confere boa profundidade, complexidade, certa delicadeza e um belo final de boca intenso, limpo e puro. Para Lucki, é o tonel alsaciano que dá textura ao vinho, já favorecido pelas condições climáticas do ano, criando um vinho de acidez incrível. Um vinho de "pura paixão"!

Tivemos a oportunidade de provar seus cinco rótulos:

volte ao índice

AVENTURA BRANCO 2016 – feito a partir de vinhas de 30 anos, plantadas misturadas numa área de 2 hectares, onde a Viosinho predomina. Um vinho com boa estrutura, mineralidade sentida no nariz e boca, frescor muito agradável, vinificado em cubas de inox. Já está ponto para beber mas vai ganhar com a guarda. Produção de 6.000 garrafas.

PROCURA BRANCO 2014 – Este Procura 2014 recebeu 92RP, mostrando uma boa complexidade de aromas e sabores, com predominância de cítricos. Oriundo de uma vinha velha de 80 anos, tendo passado 8 meses em carvalho francês com vários usos. Pronto para beber e potencial de evoluir em guarda por 10 anos ou mais. Produção de 2.240 garrafas.

SIDECAR BRANCO 2017 – o Sidecar 2017, engarrafado em julho de 2018 ainda é um vinho "baby" e que tem muito a evoluir. Oriundo de um "blend de vinhedo" com mais de 20 castas, entre elas Roupeiro, Arinto, Fernão Pires, Antão Vaz, Gouveio ..., foi afinado durante 10 meses num tonel de carvalho montado em 1961 vindo da Alsácia numa viagem que por si só foi uma aventura, pois chegou praticamente encima da hora da colheita. Recebeu pontuação de 93RP, valorizando seu perfil aromático com toque de amêndoas, boa mineralidade, com boca muito cremosa e fresca. Ótimo potencial para envelhecer bem, ganhando elegância e complexidade.

AVENTURA TINTO 2015 – corte de 40% Touriga Nacional, 40% Aragonez e 20% de vinhas velhas misturadas, sem passagem alguma por barrica, é um clássico tinto de verão. Um vinho fresco, elegante e floral, com deliciosa acidez que valoriza a fruta. Já recebeu 90 RP e 91 pontos da Revista Adega. Produção de 12.000 garrafas.

PROCURA TINTO 2012 – Um vinho 100% Alicante Bouschet, que é um grande desafio no Alentejo. A vinha é muito produtiva e precisa estar bem madura senão o verdor da casta predomina e "mata" o vinho. Passa 16 meses em barricas de carvalho, 30% novas e 70% usadas. Predomina a cor escura da casta, aromas de fruta madura e intensa, com um fundo mineral, toque de tabaco e boa complexidade. Várias pontuações como 93 Pontos - Revista Adega; 91 Pontos da Wine Spectator e 90RP.

Os vinhos de Susana Esteban são importados pela Adega Alentejana. Mas não perca tempo, pela qualidade geral, as garrafas que vieram para o Brasil irão acabar em pouco tempo. No final da degustação, Susana e Lucki eram pura alegria, afinal todos os vinhos estavam excelentes. Saúde !!!

Neste 18 de outubro perdemos um grande amigo – faleceu Armando Martini, da Casa do Vinho.

A tradição da família Martini remonta ao século XIX quando o patriarca Agostino, no ano de 1896, veio de Bologna, na Itália, trazendo na bagagem muitos sonhos de começar a vida no Brasil. O primeiro negócio iniciado por Agostino foi a fábrica de Massas Alimentícias Martini, no início de 1900. A tradição dos vinhos só começou quase 50 anos depois, no ano de 1947, quando Arthur Martini, filho de Agostinho, fundou a Casa do Vinho, tornando-se a Famiglia Martini a mais antiga importadora de vinhos em Belo Horizonte.

Armando Martini era filho do fundador e administrava a empresa junto com sua esposa Vera, e dois filhos Luiza e André Martini. Quando retornei para Belo Horizonte em 1997 comecei a frequentar as degustações que ele fazia aos sábados na Casa do Vinho. Todos os vinhos eram degustados às cegas e com isto todos os participantes da Confraria foram desenvolvendo a capacidade de perceber as características da bebida.

Armando não se cansava de apresentar rótulos para avaliarmos e descortinava um mundo sem fronteiras pelos aromas e sabores dos vinhos da Itália, França, Espanha, Portugal, Chile e Argentina, entre outros.

Aprendi muito com Armando Martini, e nestas horas é difícil escrever tudo que a gente sente pela perda de um grande amigo. Mas por outro lado, seria impossível deixar de prestar-lhe uma devida homenagem.

volte ao índice

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

"UMA VINÍCOLA MATRIARCAL DE SUCESSO" - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 26/10/2018

Sensibilidade, emoção e arte são essenciais no mundo do vinho. Apenas estas virtudes, tão ricas nas mulheres, não explicam nem justificam sua presença nesse universo. Estes valores são bem-vindos associados à ciência e à técnica. O prestígio alcançados pelo Domaine Weinbach, uma vinícola alsaciana que está nas mãos da família Faller desde 1898 e é comandada há quase 40 anos por mulheres, confirma a importância desses predicados.

Colette Faller assumiu a vinícola, em 1979, com a morte marido. Logo tomou pé da situação, levando em frente com muita paixão o projeto de valorização das castas, estilos e terroirs da Alsácia. Com duas filhas adolescentes, Catherine e Laurence, ela ficou com a responsabilidade de gerir quase 30 hectares de vinhas, dos quais uma parte importante nos grands crus Schlossberg, Furstentum e Mambourg, e uma sede contornada por 5 hectares de vinhedos ocupando a histórica propriedade Clos des Capucins.

Fiquei impressionado com a degustação que ela conduziu, no início dos anos 80, na Académie du Vin de Paris, escola de vinhos que Steven Spurrier havia aberto ao lado de sua loja numa ruela perto da Place de la Madeleine, que promovia também encontros com produtores. Foram meus primeiros Sélection de Grains Nobles (SGN), vinhos de exceção alsacianos elaborados com uvas botrytizadas e, especialmente, a primeira vez que ouvi falar de Quintessence de Grains Nobles, nome que o Domaine Weinbach encontrou para expressar o néctar do néctar, produzido em ínfimas quantidades em anos excepcionais.

Embora muito segura e com pleno domínio do tema em sua apresentação, Madame Faller devia ter consciência do preconceito contra as mulheres em posição de comando naqueles tempos e da luta que enfrentaria para persuadir os céticos de que os vinhos de Weinbach eram tão bons, se não melhores, do que os da época que seu marido gerenciava. As dúvidas a estimularam a esforços ainda maiores, segura na crença inabalável que as uvas do Domaine e o potencial que ela e suas filhas tinham nas mãos contribuiriam para alcançar o sucesso. A atenção aos detalhes e a hospitalidade que elas ofereciam aos clientes, características talvez mais fortes em mulheres do vinho, foram fatores importantes para a prosperidade do Domaine. Catherine, a filha mais velha, logo se juntou a ela na parte administrativa e comercial, enquanto Laurence seguia os estudos de enologia, para fazer parte da equipe no início da década de 90. Juntas, as três colocaram o Domaine Weinbach entre os melhores produtores de brancos do planeta.

Leia mais em: https://www.valor.com.br/cultura/5949755/uma-vinicola-matriarcal-de-sucesso#

Jorge Lucki é um dos maiores conhecedores de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.

volte ao índice

"AINDA O ROUBADO: O POLITICAMENTE CORRECTO JÁ CHEGOU AO VINHO"- POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 13/10/2018

O mundo não está para irreverentes, nem para provocadores (só se se chamarem Banksy), mas é porque o mundo, incluindo o dos vinhos, está cada vez mais puritano, higiénico, populista e cobarde.

O espírito doentio do politicamente correcto já chegou ao vinho português. Não é propriamente uma surpresa. O que surpreende é constatarmos que os mais puritanos são, por vezes, produtores prolixos na manipulação das redes sociais e profissionais da crítica e da escrita sobre vinhos.

As reacções ao último Elogio do vinho, sobre o ressurgimento das periferias do vinho e o exemplo de quatro jovens produtores que estão a dinamizar o planalto de Alijó-Favaios, no Douro, são bem elucidativas. O texto começa com a história do Roubado, um vinho que outros jovens do mesmo planalto fizeram, a partir de uvas "roubadas" em várias quintas da região (uma caixa por quinta, no máximo). Fizeram-no não para ganhar dinheiro, mas por pura irreverência juvenil e gosto pelo vinho. João Paulo Martins, o mais renomado crítico português, foi um dos primeiros a reagir no Facebook: "(...) Roubo é roubo, seja grande ou pequeno. (...).O ressurgimento de zonas esquecidas e de vinhas perdidas e o sangue novo são sempre louváveis, mas vamos lá ter mais juízo nas avaliações dos méritos de quem infringe a lei." Hugo Mendes, enólogo e produtor na zona de Lisboa e conhecido no meio pela forma divertida e, muitas vezes, desassombrada, pela violência das suas críticas, como usa as redes sociais, alinhou pelo mesmo discurso e foi ao ponto de quantificar o "desfalque", com a premissa que este deve ser calculado não a partir "das uvas não colhidas e sim no produto não vendido". Feitas as contas, a partir de um preço de venda de 10 euros a garrafa, cada caixa de uvas "roubadas" implicou um prejuízo para o produtor "roubado" de 126 euros. Hugo Mendes até foi bonzinho. Uma vez que algumas das uvas roubadas vieram de quintas famosas, como a Noval, por exemplo, onde são feitos alguns dos melhores vinhos do Porto, podia fixar o preço por garrafa em 100, 200 ou 400 euros. Mais: como no vinho cada um fixa o preço que quer, no limite cada caixa de uvas pode ter implicado um prejuízo de 10 mil, 100 mil ou, vá lá, um milhão de euros!

Hugo Mendes não se ficou pelas contas. Referindo-se a mim, acrescentou: "Sei que o espaço é de opinião, mas convenhamos, glorificar um acto criminoso está mais próximo da propaganda do que do jornalismo, mesmo o de opinião."

Crime, disseram eles. Eu, talvez porque seja naïf e provinciano (nasci e vivo na tal província), vi antes uma brincadeira de juventude, como tantas que todos nós fizemos na nossa vida. Quem nunca roubou fruta sem ter fome? Quantos de nós não pilharam galinhas para uma tainada de amigos? Roubo é roubo, dizem os puritanos, os defensores da lei. Os mesmos que depois se ofendem quando vêem um juiz mandar para a cadeia alguém por roubar um sumo num supermercado. Um roubo é um roubo, insistem, como se a natureza e a dimensão do objecto furtado não fizessem diferença.

Quem é produtor sabe que uma caixa de uvas não tem qualquer significado. Eu seria o primeiro a denunciar e a indignar-me com o Roubado se se tratasse um vinho feito com interesses comerciais. Alguns dos mesmos jovens que alinharam na brincadeira gastam muito mais dinheiro em vinho para fins de beneficência. Não encarnam sequer o espírito Zé do Telhado ou Robin dos Bosques, de roubar aos ricos para distribuir pelos pobres. Alguns deles já são ricos, também têm vinhas e também "roubam" uvas a si próprios e aos pais para incorporar no Roubado.

Classificar esta brincadeira de roubo, catalogando os seus autores de criminosos e acusando-me de estar a glorificar o crime, é manifestamente um exagero. Olhar para a vida com a mesma frieza de um cobrador do fraque ou de um funcionário manga de alpaca zeloso do cumprimento da lei, como se esta fosse cega, é pobre e perigoso. É desta forma de ver o mundo que o populismo se alimenta: criminoso tem que pagar!

Eu julgava que se podia ser romântico no mundo do vinho. As dificuldades financeiras do negócio já me mostraram que isso é quase impossível. Ainda assim, pensava — e continuo a pensar — que o lado bom do vinho compensa todas essas dificuldades, que se pode ser feliz com pouco. Esse lado bom do vinho é o prazer da criação, a incerteza, a partilha de vinhos e experiências, a solidariedade, a possibilidade de conhecer muita gente e de viajar. É esta dimensão que se deve valorizar, não a mesquinhez, a inveja, a vaidade, a hipocrisia, o medo e a bajulice que cada vez mais se sentem no mundo do vinho. Para se estar bem no sector, em harmonia com Deus e o diabo, é preciso pontuar bem os vinhos, encher os produtores de elogios, sobretudo os mais poderosos e icónicos, endeusar os dirigentes das comissões vitivinícolas (não é o caso de João Paulo Martins, diga-se). Se pontuamos mal, não sabemos provar. Se pontuamos bem, já somos credíveis e até nos agradecem publicamente. O que está a dar é falar bem, ser bonzinho e patriota. Usar a crítica, elemento fundamental de um estado democrático, é coisa de velho do Restelo, de invejoso, de interessado. Sempre valorizei a máxima jornalística do "good news no news". A essência do jornalismo é denunciar e criticar o que está mal. Por vezes, é-se injusto. Mas é sempre preferível poder ser crítico e correr o risco de, por vezes, ser injusto do que não poder sequer criticar. Nesse caso, perdemos todos...

Leia mais em: **https://www.publico.pt/2018/10/27/fugas/opiniao/roubado-politicamente-correcto-ja-chegou-vinho-1848566**

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**).

volte ao índice

"TRADICIONAL NO CENTRO, ESPANHOL FUENTES MUDA COM SUCESSO PARA OS JARDINS" - LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 19/10/2018

Se tudo for tombado, conservado, as cidades se tornarão parques temáticos. Primeiro a choradeira: "Ah, mas o Fuentes fechou no centro?". Que mania temos de lamentar por lugares a que não íamos.

Calculo bem duas décadas que não comia lá, mas, caprichosamente, queria que ficasse sempre como minha memória concebia. Se tudo for tombado, conservado, as cidades se tornarão parques temáticos.

E voltou à minha cabeça aquele dilema: o que faz o restaurante? O lugar ou a comida? A resposta é o famoso: depende.

Já escrevi sobre o Freddy, que mudou de endereço algumas vezes e continua o mesmo. Não consigo imaginar o La Casserole, por exemplo, fora daquele cenário do Arouche. Mas quem sabe?

Agora é o Fuentes. Frequentei bastante, quando o dinheiro dava, a velha casa na rua do Seminário. Lá, comi minha primeira paella.

Quase em frente, na esquina, comprei meu primeiro chapéu na El Sombrero, e dei início a uma mania pelo adereço.

Depois, esse programa mensal, ir comer paella, ficou na lembrança. Os tempos urbanos determinam os hábitos, o "semana que vem eu vou" dá lugar ao esquecimento, e nunca mais voltei.

A casa de chapéus fechou, o centro tomou outros rumos. Agora, o Fuentes reabriu nos Jardins, meu gosto mudou, fui comer puchero, prato meio onipresente em diversas culturas.

Sou fã da cozinha de panela única, em que se agregam coisas (caso da feijoada). Parece fácil o juntamento de ingredientes, mas dá enorme trabalho.
Minha tia Helena fazia um cozido português maravilhoso, ansiado pela família.

Levava um dia de trabalho, para que cada coisa atingisse seu ponto exato, legumes sem desmanchar, cebolas inteiras, as carnes, até a reunião final no panelão.

O cozido do Fuentes, restaurante espanhol, é feito com grão-de-bico, traço distintivo do modelo ibérico, e me deixou satisfeito. A comida mudou, com sucesso, de lugar.

FUENTES - Rua Dr. Melo Alves, 82, Jardins, tel. 3062-6572. Ter. a sex., das 11h30 às 15h e das 18h às 22h; sáb., das 11h30 às 23h; dom., das 11h30 às 17h

UMA ESCOLHA FÁCIL - Tanta coisa complica o vinho. Para quem gosta de problemas, há ovos, alcachofras e chocolate, para ficar nos mais citados.

Pois eis uma combinação fácil: um tinto para o cozido - um vinho espanhol ou português, de corpo médio, amplo e fácil de beber.

Prato de generosidade, para dividir e repetir, bom ter um vinho no mesmo espírito, agregador, convivial. ....

VINHOS DA SEMANA: 1) Vinho Quinta do Correio. (2) Vinho Irmãos Unidos (R$ 56,42 – Vinci. 3) Vinho Terras Altas Dão (R$ 40,25) – Pão de Açúcar (4) Vinho Le Jaja de Jau Syrah (R$ 82) - Zahil. * valores de referência.

Leia mais em: **https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/10/tradicional-no-centro-espanhol-fuentes-muda-com-sucesso-para-os-jardins.shtml**

Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos 'As Crônicas Mundanas de Glupt!' e 'Vinhos que cabem no seu bolso'. Escreve aos domingos no Jornal Folha de São Paulo.

volte ao índice

"BARATO É BOM, CARO É MELHOR AINDA" - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 24/10/2018

Estudos mostram que o preço do vinho pode realmente influenciar o seu sabor. Um deles, realizado pelo Instituto de Tecnologia da Califórnia, convocou estudantes de enologia a fazerem uma degustação em que se depararam com duas garrafas de vinho, um caro e outro barato.

Detalhe: ambas estavam preenchidas com o vinho barato. Enquanto degustavam, estavam ligados a um aparelho que mapeava o cérebro, identificando as áreas de reação.

O resultado foi que, para o vinho da garrafa cara eles usaram adjetivos como "complexo e encorpado", enquanto o mesmo vinho na garrafa barata foi descrito como "fraco e chato". A experiência mostrou que existe uma parte específica do cérebro responsável pela sensação de prazer e que o preço do vinho pode aumentar a atividade nessa área. Os estudos despertam o interesse de pesquisadores e empresas. E tem mais. Os estudiosos apostam que no futuro próximo será possível analisar perfumes, sabores, filmes e músicas por meio de circuitos do nosso cérebro. Leia mais em: **http://www.marcelocopello.com/post/barato-e-bom-caro-e-melhor-ainda**

VINHO PARA COLORIR – 25/10/2018 - Seguindo a tendência dos desenhos de colorir para adultos a loja britânica Marks & Spencer lançou um vinho com um rótulo especial.

Chamados de Color Me o primeiro da série dos vinhos de colorir é o Sauvignon Blanc. O vinho chileno, custa £ 8, e chegará às prateleiras inglesas esta semana.

Se a ideia de colorir pode ter um efeito calmante, combinado com o vinho tudo fica perfeito. Mas a campanha é de marketing e a ideia é que o consumidor faça sua arte na garrafa, poste em rede social com a #colourmewines, para concorrer a uma magnum de Prosecco.

Olha aí uma ideia legal para as vinícolas brasileiras!

Leia mais em: **http://www.marcelocopello.com/post/vinho-para-colorir**

Mais em **www.marcelocopello.com** / **contato@marcelocopello.com**
Facebook – vinhocommarcelocopello Instagram – marcelocopello **http://www.marcelocopello.com/blog**

volte ao índice

"FALECEU ARMANDO MARTINI DA CASA DO VINHO DE BH" - POR ROGÉRIO REBOUÇAS

CONEXÃO FRANCESA - 19/10/2018

Armando Martini lutava contra o câncer e faleceu ontem dia 18 de outubro. Ele se vai, mas nos deixa uma longa história em prol dos bons vinhos e belas recordações. Sua família é pioneira em Minas na venda e importação de vinhos. Nos anos 70, época em que dominavam os vinhos de baixa qualidade no Brasil e os bons vinhos nacionais eram capitaneados pelo Château Duvalier, a Casa do Vinho da Famiglia Martini era um oásis em Belo Horizonte. Era lá que meus sogros, que nesta época moravam em Conselheiro Lafayette onde estavam construindo a fábrica da francesa Poclain, iam se abastecer.

Conheci Armando durante os festivais Sud de France que organizei por diversas vezes no Rio, São Paulo e em Belo Horizonte. Nos demos bem. Um dia o convidei para vir participar do leilão de vinhos de Toques e Clochers, da cooperativa Sieur d'Arques em Limoux. Ele aceitou e foi o primeiro importador brasileiro a trazer uma barrica, 300 garrafas dos grandes chardonnays da AOP Limoux. Foi no domingo de Ramos de 2008. Sua escolha recaiu pelo Clocher de La Gardie, do vinhateiro Jacques Sire.

Arthur Azevedo contou como aconteceu o arremate em 2008, na revista Wine Style: – "A boa surpresa estava reservada para o final (do leilão), mais especificamente no lote 113, um chardonnay de Gardie, produzido por Jacques Sire, no terroir Méditerranéen. Degustado pela manhã, destacou-se pelos aromas frutados intensos, com elegantes notas de tostado, textura macia, boa concentração e longa persistência. Foi intensamente disputado e no final, arrematado pelo brasileiro Armando Martini. Curiosa foi a reação da plateia, que ao saber a nacionalidade do lance vencedor, aplaudiu intensamente, vibrando muito." Era a primeira vez que um brasileiro arrematava um grande branco de Limoux.

Armando Martini logo após arrematar a barrica em Limoux. (foto Arthur Azevedo)

Voltei várias vezes à Casa do Vinho e pude participar de alguns almoços de sábado. Momento de confraternização, amizade e carinho em torno de grandes vinhos. Numa das vezes fui com Laurent Mingaud, na época diretor de exportação da Sieur d'Arques. Armando por suas origens amava a Itália e seus vinhos. Mas também os franceses e especialmente os vinhos de La Clape no Languedoc. Desta pequena denominação, hoje comunal, traz vinhos de dois belos produtores Château Camplazens e Mas de Soleilla. Apesar de vizinhos cada um possui um estilo diferente e Armando soube compreender isto e colocou os dois na sua carta.

Conheci os dinâmicos e simpáticos filhos André e Luíza que estão no negócio e que com certeza vão manter altiva a tradição da Famiglia Martini. Armando deixa muitos amigos e saudades. Santé.

Armando com André e Luiza. (foto Facebook)

volte ao índice

VIAGENS

27 DE NOVEMBRO A 06 DE DEZEMBRO – JORNADA ENOGASTRONÔMICA PELO PERU – VENHA CONHECER A LIMA COLONIAL E MODERNA E DESCOBRIR QUE O PERU É O MAIS ANTIGO PRODUTOR DE VINHOS DA AMÉRICA DO SUL.

. Uma jornada que cavalga entre os primórdios da chegada de Pizarro no Peru com a fundação em 1532 da "Ciudad de los Reyes", hoje Lima, trazendo consigo a cultura das vinhas e vinhos, e vanguarda indiscutível nos dias de hoje que a torna referência e Capital Gastronômica da América. Não é a toa que entre os 50 Melhores Restaurantes da América Latina, o Peru tem 3 restaurantes reconhecidos, entre eles o MAIDO, o melhor da América latina. Para entender este caldeirão da culinária tradicional, chifa, Nikkei e cevicherias, nada melhor que uma Aula Magna num importante Instituto Gastronômico, visitando um de seus mercados e participar de uma Oficina de Chocolate. Hospedagem no fértil Vale do ICA, numa Fazenda centenária e na vinícola mais destacada do Peru, instalados dentro do próprio vinhedo. Tudo isto sem esquecer o "Espírito Nacional do Peru", o Pisco, do qual conheceremos os seus segredos. VENHA E EXPERIMENTE! Sinta, perceba e deguste!

Mais informações: Zênithe Travelclub - operacoes@zenithe.tur.br ou (31) 99791-8093

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ITÁLIA SEGUE COMO MAIOR PRODUTOR MUNDIAL DE VINHOS

Apesar da boa colheita de uvas na França o resultado não permite ultrapassar a Itália e recuperar o posto de maior produtor mundial de vinhos em volume. Mesmo com um aumento de 27% em relação a 2017, ano complicadíssimo, a França tem que se contentar com o segundo lugar mundial. A Itália também trabalhou bem e projeta uma safra com mais 15% e 49 milhões de hectolitros no total. A França fica com a marca de 46,7 milhões de hectolitros. Dados estimativos divulgados nesta segunda feira por France Agrimer.

O crescimento francês foi prejudicado por algumas circunstâncias climáticas que desencadearam importantes ataques de míldio, fungo que se propaga com a chuva, na bacia do Mediterrâneo. Comparando com a média dos últimos cinco anos o Languedoc Roussillon, o Sudeste (leia-se Provence e Rhône) e a Córsega ficaram abaixo da média. Para os consumidores e importadores fica a certeza de que não vai faltar vinho para abastecer o mercado. Os preços não serão puxados para cima como em 2017, quando a quebra da safra provocou importantes altas. Observando a tabela percebe-se o aumento enorme na produção em algumas regiões como Bordeaux, Champagne e Vale do Loire. Isto se deve à reduzida produção do ano anterior. Bordeaux foi com certeza o mais prejudicado em 2017, conforme contamos aqui no Conexão Francesa na época. Tanto grandes e famosas propriedades como pequenos produtores de Entre-Deux-Mers foram castigados pela mãe natureza. Voltamos a normalidade com uma safra de grande qualidade e boa quantidade. Santé. (Fonte – CONEXÃO FRANCESA por Rogério Rebouças – 24/10/2018).

Produção Francesa por região de produção

Principais vinhedos	Total de vinhos em milhares de hectolitros				
	Moy. 2013-2017	2017	2018p *	2018 vs 2017	2018 vs Moy.
Languedoc-Roussillon	12 548	10 440	12 300	18%	-2%
Charentes	8 162	6 877	8 915	30%	9%
Bordelais	5 134	3 691	5 600	52%	9%
Sud-Est	5 292	4 268	4 708	10%	-11%
Sud-Ouest	3 325	3 001	3 556	19%	7%
Champagne	2 511	2 238	3 497	56%	39%
Val-de-Loire	2 507	2 214	3 002	36%	20%
Bourgogne-Beaujolais	2 221	2 204	2 665	21%	20%
Alsace	1 038	919	1 172	28%	13%
Corse	334	288	315	10%	-5%
Savoie	107	97	117	20%	9%
Jura	71	46	117	154%	66%
France	43 902	36 842	46 686	27%	6%

* Prévision SSP 1er octobre 2018

Source : Agreste – SSP / DGDDI

EM BORDEAUX, CHATEAU LAFON-ROCHET ABANDONA A BIODINÂMICA: MUITO POLUENTE!!!

Dez anos após a adoção da bio-dinâmica, Basil Tesseron recuou: aos seus olhos, o cobre no solo faz mais mal do que bem.
"Paramos a unidade biológica Lafon-Rochet, tomei a decisão em fevereiro deste ano." Basil Tesseron, chefe da propriedade de Saint-Estèphe desde 2007, opera uma curva de 180 graus para os 41 hectares da propriedade da família.

"A bio hoje não é sustentável em Bordeaux: tratamentos de cobre deixam resíduos em solos que não desaparecem, a multiplicação de passagens leva ao consumo excessivo de combustível para as máquinas que se desgastam mais rapidamente e com maior rapidez, que gera uma energia cinza, diz a década de trinta. Deve-se levar em conta os elementos globais e encontrar outras soluções: aceitar os cogumelos que estamos combatendo hoje e uma certa taxa de perda de colheita. Preço a pagar para deixar um mundo viável para nossos filhos."... Leia mais em: https://www.larvf.com/vin-bordeaux-lafont-rochet-bio-biologique-arret-pollution-conventionnel-viticulture-cuivre,4602076.asp (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – por Béatrice Delamotte - 24/10/2018).

DIJON QUER SE ESTABELECER COMO UM DESTINO PRIVILEGIADO PARA TURISTAS CHINESES

A cidade de Dijon, um palco preferido por muitos turistas chineses que viajam entre Paris e Genebra, pretende tornar-se um destino de pleno direito para estes visitantes ricos, concentrando-se na sua gastronomia e nos famosos vinhos da Borgonha. Porta de entrada para os Grands Crus da Borgonha, Dijon conta com turistas chineses. A cidade se beneficia de uma dupla inscrição da Unesco, para a "refeição gastronômica dos franceses" e para seus "CLIMATS" (nome dado aos terroirs da Borgonha). Em 2020, inaugurará uma Cité de la gastronomie internacional. "Queremos ser um destino principal para os turistas chineses depois de Paris e Ile-de-France", disse Sladana Zivkovic, presidente do Escritório de Turismo de Dijon Métropole e vice-prefeito, em uma conferência de Imprensa nesta última quarta-feira, em Paris.

Em Dijon, em 2017, os visitantes chineses representaram a primeira nacionalidade estrangeira e totalizaram quase 95.000 "noites de hotel" - de um total de 3,4 milhões registrados pelo INSEE em toda a França. A capital da Borgonha recebe cerca de 2 milhões de turistas por ano e ocupa a nona cidade da França em estadias em

volte ao índice

hotéis para visitantes internacionais.

JOVENS CHINESES GASTAM MAIS E MAIS EM GASTRONOMIA E VINHO - "Neste verão, tivemos um aumento de 20% no turismo asiático, incluindo o chinês em Dijon", e esses visitantes "são cada vez mais uma clientela de alto nível, exigindo ofertas culturais e experiências autênticas relacionadas à gastronomia e vinho ", disse Sladana Zivkovic. Anunciou o lançamento por Dijon Métropole de um programa de promoção "sem precedentes", destinado a conquistar uma clientela chinesa de alto nível, fortalecendo os laços com profissionais de turismo chineses e campanhas em redes sociais.

Dijon está localizada "num eixo Paris-Genebra, frequentemente usado por operadores turísticos que organizam viagens de ônibus", disse Pierre Shi, presidente da Associação Chinesa de agências de viagens na França, presente na coletiva de imprensa. Ele diz que a geração mais jovem de viajantes chineses "está procurando experiências diferentes, eles também estão gastando mais em comida e vinho, e menos em marcas de luxo e compras".

Para alguns visitantes também, "o preço não é um problema, eles podem pagar 200 ou 300 euros para uma garrafa de vinho por exemplo", segundo ele. Cerca de 2,2 milhões de turistas chineses são esperados em 2018 na França. Sua participação saltou 19% no ano passado, depois de um intervalo aéreo após os ataques de 2015. A cesta de gastos média de chineses por estadia (excluindo transporte) é avaliada pelo Banco da França para 1.647 euros por visitante.Leia mais em: https://www.larvf.com/vin-dijon-tourisme-oenotourisme-chine-chinois-vacances-economie-sejour,4602110.asp (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – com AFP- pela Redação - 25/10/2018).

BATÔNNAGE: TÉCNICA IMPORTANTE NA PRODUÇÃO DE VINHOS BRANCOS

Como o processo ajuda a criar brancos mais 'cremosos'. Quando encontramos um vinho branco com aquela sensação de cremosidade na boca, com sabores e aromas mais complexos, às vezes, isso não é resultado apenas de um terroir específico e do envelhecimento em barrica, mas também de alguns processos pelo qual o vinho passa até chegar à sua taça. A bâtonnage é um deles e traz justamente esse tipo de efeito.

Bâtonnage é o nome francês (acredita-se que a técnica tenha surgido na Borgonha – terra de brancos extremamente cremosos) para o ato de pegar uma "vara" (bâton, em francês) e mexer o fundo da barrica de vinho, revolvendo as borras (leveduras mortas) que lá se depositam com o tempo. Pode parecer algo bastante simples, mas seus efeitos são importantes na formação de aromas e sabores e na estrutura da bebida final.

Para alguns enólogos, o processo de bâtonnage e o amadurecimento do vinho sobre as borras convencional (sem bâtonnage) possuem os mesmos efeitos. A diferença seria que a bâtonnage traria os mesmos resultados de uma forma mais rápida. "Os efeitos são os mesmos, é essencialmente uma escolha estilística", aponta Jean-Charles Thomas, enólogo da Maison Louis Latour, na Borgonha. Segundo ele, as leveduras mortas enriquecem o vinho com manoproteínas, que ajudam a estabilizar os tartaratos, o que significa que o vinho teria menos necessidade de passar por uma estabilização fria. A natureza redutiva das leveduras também providenciaria uma proteção contra oxidação. Assim, ele acredita que a bâtonnage é útil quando o mosto foi muito "gasto" depois da prensa e, dessa forma, mexer nas borras ajuda as leveduras remanescentes a ficarem em suspensão. "Com cerca de 10 cm de borras em cada tanque, o enriquecimento de manoproteínas e a proteção contra a oxidação ocorrem naturalmente", diz.

"Vinhos envelhecidos sobre as borras ou que tenham passado por bâtonnage têm sabores similares, embora os últimos tenham caráter mais distinto. O processo aumenta os sabores de leveduras no vinho, torna a sensação de boca mais redonda por ainda equilibrar notas extremamente frutadas", completa Thomas.

SUR LIE NÃO BASTA? - No entanto, há quem aponte que apenas "sur lie" (envelhecimento do vinho sobre as borras) precisaria de um tempo muito maior do que o convencional para criar os mesmos efeitos da bâtonnage. Uma das razões seria o fato de a autólise (rompimento de suas peles devido à autodigestão) das leveduras ocorrer somente em períodos muito prolongados (mais de um ano), o que raramente se vê em amadurecimentos de vinhos brancos – mas é algo comum em Champagne, por exemplo. Dessa forma, a bâtonnage aumentaria as características do simples sur lie, diminuiria os tons frutados e reduziria os efeitos da madeira no vinho.

OS EFEITOS - Com o vinho repousando na barrica ou no tanque, aos poucos, as leveduras vão se acumulando no fundo. Com uma vara de metal com uma ponta móvel, os enólogos vão, de tempos em tempos, revolver essas borras.... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/batonnage-tecnica-importante-na-producao-de-vinhos-brancos_11376.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo - 24/10/2018).

SAIBA QUANDO E COMO USAR UM SACA-ROLHAS TIPO PINÇA

Se a função primordial de um saca-rolha é tirar a rolha da garrafa, o que há por trás do fato de haver modelos diversos? A forma como a rolha é retirada. Ou seja, os diferentes tipos de saca-rolhas não são apenas "modismos". Os saca-rolhas convencionais, que possuem uma espiral que é introduzida no centro da cortiça, nem sempre são os mais indicados para executar o trabalho. Diante de rolhas velhas e quebradiças, eles podem fazer com que elas se esfarelem e pedaços de cortiça caiam no líquido. Pior, podem sequer conseguir retirá-las do gargalo diante de sua fragilidade. É em casos como esse que entra em cena um dos modelos de saca-rolha menos conhecidos e, à primeira vista, mais intimidadores, o tipo pinça. Esse instrumento é formado por duas lâminas finas paralelas, uma delas, contudo, levemente maior do que a outra. Essas lâminas servem para serem deslizadas entre a cortiça e o vidro e, dessa forma, retirar a rolha sem que ela se quebre. Sendo assim, diante de uma garrafa de um vinho antigo, não titubeie. Tenha à mão um saca-rolha tipo pinça para fazer o serviço sem correr o risco de danificar a rolha.

COMO USAR - Apesar da forma um pouco intimidadora, usar a pinça não é tão complicado quanto parece. Primeiramente, tire o lacre do vinho e assegure-se de limpar os

volte ao índice

resíduos que possam haver sobre a rolha. Em seguida, pegue o lado maior da lâmina e comece a inseri-la sutilmente entre a cortiça e o vidro com movimentos leves. Tome cuidado apenas para não forçar a rolha para dentro da garrafa. Assim que essa ponta estiver dentro, insira a ponta da outra lâmina. Para descer ambas as lâminas, faça um movimento de vai e vem lateral com o punho, forçando levemente para baixo. Dessa forma, as lâminas devem descer facilmente pelo gargalo. Pinça colocada, é hora de retirar a rolha. Para isso, você deve girar e subir o saca-rolha em pequenos movimentos (não puxe direto para cima, pois, dessa forma, as lâminas vão sair sem nada). Assim, a rolha ficará presa entre as duas lâminas e sairá do gargalo sem maiores problemas. No fim das contas, além de ter o vinho aberto, sua rolha estará em perfeitas condições... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quais-vinhos-o-personagem-007-da-franquia-james-bond-aprecia_11364.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo - 25/10/2018).

volte ao índice