

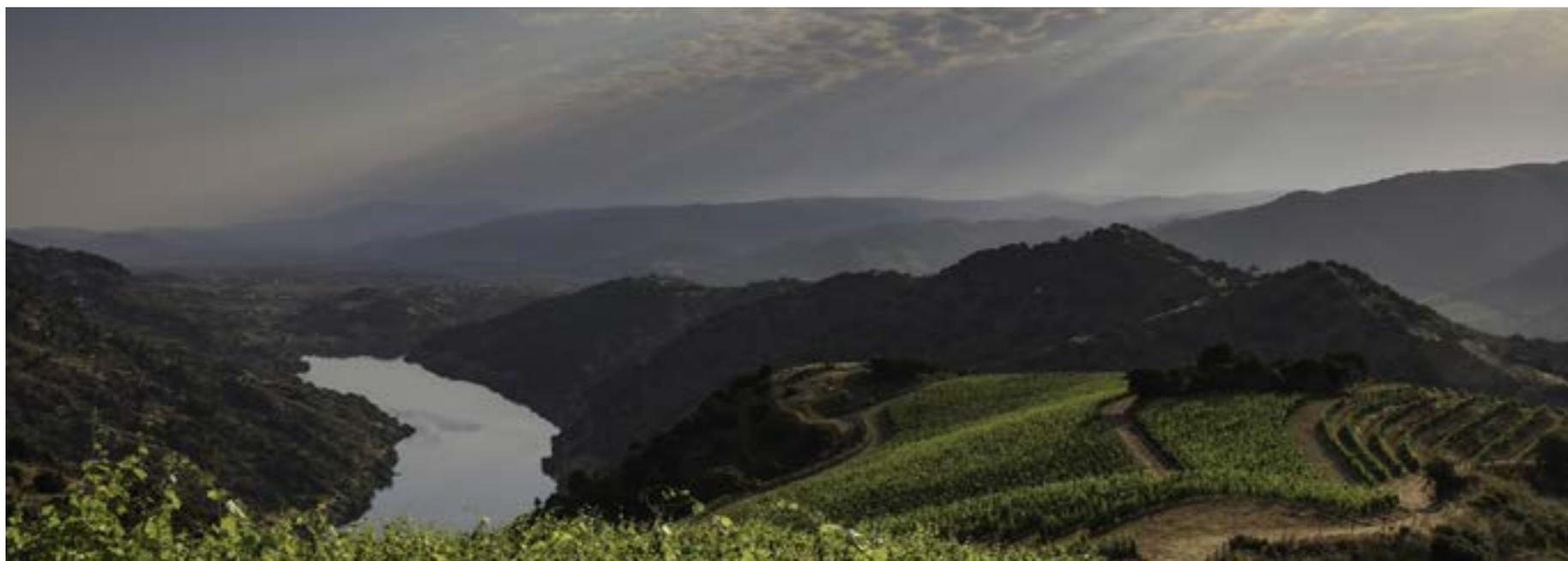
VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



BARCA NOVA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

BARCA NOVA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"FRANÇA DEFINE VINHO NATURAL, MAS ISSO É SUFICIENTE?" - POR ERIC ASIMOV



06



07

COMO A CONCHA Y TORO SE ORGANIZOU PARA COLHER E VINIFICAR UVAS COM AS LIMITAÇÕES DA QUARENTENA - POR SUZANA BARELLI

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

06 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

08 **VIAGENS**

11 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

TOMERO MALBEC 2017 - MENDOZA - ARGENTINA

A origem do nome é uma homenagem ao homem que tem a chave da comporta da entrada de água, proveniente da Cordilheira dos Andes, que irriga fazendas e vinhedos através dos vários canais (acéguas) que cortam a região de Mendoza e permitem que a vinicultura se desenvolva. Produzido pela Bodega Vistalba, com uvas de vinhedos selecionados exclusivamente no Vale de Uco.

Corte de uvas: 100% Malbec.

Notas de Degustação: cor rubi, violáceo. O nariz intenso mostra frutas vermelhas e escuras (ameixas, groselhas e cerejas) e na evolução da taça, vem toque de especiaria doce como canela, proveniente do estágio em barricas. Boa intensidade aromática, confirmando as notas frutadas e especiarias. Um vinho com taninos macios e boa persistência. 20% do vinho amadureceu por 9 meses em barricas de carvalho francês por 4 meses.

Estimativa de Guarda: Está pronto para ser bebido, e creio que aguenta fácil mais 3 anos.

Notas de Harmonização: Vai bem com carnes vermelhas, filé à parmegiana, filé na manteiga, pizzas e massas. Um vinho versátil que também acompanhará muito bem talharim à carbonara, risoto de pera com gorgonzola, embutidos, queijos duros e carnes de vaca assadas na brasa ou no forno.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Em BH: Assemblage Vinhos e Acessorios – contatos com a Tuca - Tel.: (31) 99440-2122.



EVIDÊNCIA TOURIGA NACIONAL RESERVA 2016 – DÃO - PORTUGAL

Descendente de um pai e de um avô que sempre trabalharam com vinho, Luís Vieira é o proprietário da Parras Wines, criada em 2010. Aos cinco anos caiu num depósito de vinho e quase morreu afogado, não fosse um colaborador do avô tê-lo salvo. Hoje, recorda com graça esse episódio e diz mesmo que simboliza o seu “batismo nestas andanças do vinho”. Produzido no coração do Dão, carregado de sutileza e elegância, suportadas pela acidez natural dada pelo terroir da antiga região de caça da nobreza portuguesa. Enologia por conta da dupla Carlos Eduardo e António Ventura. As uvas foram desengaçadas e fermentadas a uma temperatura controlada de 28°C. Estagiou durante 6 meses em carvalho francês. Estagiou durante 6 meses em carvalho francês.

Corte de uvas: 100% Touriga Nacional.

Notas de Degustação: cor rubi, vivo. O nariz de boa intensidade mostra frutas vermelhas e escuras (ameixas e cerejas), toque floral de violeta (típico da Touriga), e especiarias doces como a canela e baunilha. Boa complexidade e intensidade aromática repete-se no paladar.

Estimativa de Guarda: já está num ponto excelente para ser bebido. Creio que aguenta fácil mais 2 a 3 anos.

Reconhecimentos Internacionais: 16 pontos Grandes Escolhas I Prata no Mundus Vini 2019 | Ouro no Berliner Wein Trophy 2019

Notas de Harmonização: Vai bem com carnes vermelhas, queijos macios, pizzas. Acompanhou muito bem o lombinho assado com baxon entrelaçado e sálvia.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Em BH: Importado pela Wine.com. - Tel.: (31) 99357-0814.



BARCA NOVA POR MÁRCIO OLIVEIRA

A Quinta do Vale Meão tem uma longa história de produção de vinhos de qualidade, tendo sido nela onde nasceu o Barca Velha.

A Quinta do Vale Meão juntamente com a Quinta da Leda, deram corpo ao sonho nos anos 1940 de Fernando Nicolau de Almeida, produzir um grande vinho tinto português, lançado em 1952 - o Barca Velha, que incorporou uvas destas duas quintas, até que em 1998, Francisco Olazabal, trineto da Ferreirinha, decidiu romper com a tradição, decidindo não mais fornecer uvas à Sogrape.

Em 1999 ele lançou seu próprio vinho, depois de um processo que demorou 20 anos, para ficar como acionista individual da Quinta, mas que, segundo ele, transcorreu sem qualquer atrito com os antigos detentores das ações, em sua grande maioria, primos seus.

Desde a primeira edição o vinho Quinta do Vale Meão teve os melhores elogios da crítica especializada, constituindo-se num dos rótulos mais desejados por qualquer enófilo.

Com mais de 67 hectares de vinha em produção, plantados em solos de diferentes naturezas geológicas: xistosos, graníticos e de aluvião, encontra-se ali uma diversidade pouco comum na região do Douro que contribui para a complexidade dos vinhos produzidos a partir das vinhas.

O Meão foi a única quinta que a Ferreirinha construiu do zero, em um terreno onde antes só havia mato e animais selvagens, uma área ainda pouco explorada do Douro Superior. A razão era a distância que separava a região das cidades do Porto e de Vila Nova de Gaia, bem como a dificuldade em se chegar até lá. Os 300 hectares que deram origem à quinta (hoje são 262) foram comprados entre 1877 e 1879, em sucessivos leilões promovidos pela câmara do município de Vila Nova de Foz Côa.

Ao criar o Quinta do Vale Meão, uma das preocupações de Olazabal era fugir de comparações com o Barca Velha, que é um estilo de vinho com um processo técnico de produção muito peculiar e um marco de referência da Casa Ferreirinha e da própria história do vinho em Portugal.

A idéia era criar um vinho de muito boa qualidade, feito com maestria, que se mantivesse ano após ano como um grande vinho. Outro sucesso do vinho foi o reconhecimento por parte da imprensa internacional que lhes permitiu uma grande e rápida projeção.

No cenário mundial, os vinhos portugueses eram pouco conhecidos no estrangeiro, e as críticas positivas por parte de revistas internacionais de renome e por conhecedores vieram trazer uma posição interessante, principalmente aos vinhos da casa: Quinta de Vale Meão, o Meandro e o Vinho do Porto Vintage, que têm todos, mais procura que oferta.

Em 2003, a Quinta Vale Meão juntamente com mais 4 empresas (Quinta do Crasto, Niepoort, Quinta do Vale Dona Maria e Quinta do Vallado) juntaram-se com o objetivo de promover ainda mais o vinho de mesa do Douro. Mais conhecidos como os "Douro Boys", passaram a trabalhar juntos a comunicação e organização de eventos sobretudo no estrangeiro. Tudo o que esses cinco companheiros fazem, pensam e sonham, concentra-se em valorizar esse vale extraordinariamente único do rio Douro e acima de tudo nos vinhos que vêm de lá. Trazem sempre a paisagem magnífica do Douro (que muitos consideram a região vinícola mais mágica do mundo!) na garrafa, sem compromisso ou artifício, criando vinhos que mostram grande profundidade e caráter, transmitindo simultaneamente uma sensação de alegria ágil e elegância.

Para celebrar os 15 anos do surgimento do grupo Douro Boys, formado por João Ferreira Álvares Ribeiro Quinta do Vallado), Jorge Roquette (Quinta do Crasto), Dirk van der Niepoort (Niepoort), Cristiano Van Zeller (Quinta do Vale Dona Maria) e Vito Olazabal Quinta do Vale Meão), cada um deles "sacrificou" a sua melhor barrica de vinho tinto e a sua melhor pipa de Porto Vintage do excepcional ano de 2017 para criar uma cuvée especial que foi leiloada em lotes no dia 10 de outubro do ano passado.

Antigos lagares, tradicionais no Porto, foram recuperados e hoje convivem em harmonia com tanques de inox e barricas na Quinta, e os vinhos Vale Meão e seu irmão mais moço, Meandro, são uma feliz combinação de tradição e modernidade que cada vez é mais reconhecida. O Quinta do Vale Meão em 2014 foi eleito o 4º melhor vinho pela Wine Spectator (safra 2011).

De forma geral, o Quinta do Vale Meão, que foi considerado o melhor vinho de mesa de Portugal da safra 2016, apresenta toques vegetais no nariz, aromas de árvores e de arbustos, completa-se, com cogumelos, terra revolvida, algo mineral (afinal os terrenos são xistosos e graníticos). Um toque de menta e balsâmico cumprem a função de refrescar, de alegrar um vinho com um conjunto aromático que revela nobreza e grande dose de complexidade. Os sabores revelam especiaria, ervas aromáticas, como hortelã, tomilho, alecrim, orégano e pimenta, fruta negra madura. Fino, com a acidez correta. Um vinho que evolui muito bem e que tem tudo para chamarmos de "BARCA NOVA" !!! 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

“FRANÇA DEFINE VINHO NATURAL, MAS ISSO É SUFICIENTE?” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINES - 16/04/2020

A indústria do vinho e muitos consumidores há muito procuram uma definição, mas a adoção de uma carta voluntária pode não esclarecer nada. O vinho natural é saudável e puro; vinho natural é miserável e horrível. É o futuro do vinho; é a morte do vinho.

Por 15 anos, o vinho natural tem sido uma bomba-relógio controversa que dividiu muitos na comunidade do vinho, criando conflitos travados com o tipo de raiva que decorre apenas de extrema defesa.

Desde 2003, quando eu encontrei o que veio a ser chamado de vinho natural pela primeira vez no restaurante seminal 360 em Red Hook, Brooklyn, sou fã, apesar de cleareyed, espero.

Acredito na promessa e na beleza dos vinhos naturais, embora reconheça que muitos exemplos não são bons, como acontece com todos os gêneros de vinho. A verdade é que os vinhos naturais melhoraram todo o vinho.

Os vinhos naturais não poderiam oferecer um contraste mais luminoso com as práticas industriais da indústria do vinho, um negócio que se comercializava como pastoral. Muitos vinhos tradicionais são feitos de uvas cultivadas quimicamente, depois produzidos como alimentos processados, com a ajuda de manipulações tecnológicas e ingredientes artificiais, para alcançar um perfil de aroma e sabor preconcebido.

Os vinhos naturais, feitos a partir de uvas orgânicas ou equivalentes, fermentados e envelhecidos sem adições, são imprevisíveis, mas vivos, energéticos, vibrantes e surpreendentes. É como comparar cerejas frescas colhidas em uma árvore com salva-vidas tintas.

O espectro de vinificação oferece muitos tons e graus. Nem todos os vinhos convencionais são processados. Nem todos os vinhos chamados naturais aderem a um rigoroso protocolo de “nada adicionado, nada retirado”.

Mas a aparição, há cerca de 20 anos, de vinhos naturais como um grupo desafiou uma indústria dominada por uma promessa pós-guerra de uma vida melhor através da química e da tecnologia.

Naquela época, a cultura vitivinícola predominante era marcada pelo aumento da homogeneidade. O vinho foi elevado a um bem de luxo e as uvas foram colocadas em um sistema de castas e classificadas por sua “nobreza”.

O vinho natural, por outro lado, promoveu uma diversidade de estilos. Ressuscitou e celebrou uvas indígenas e tradições locais que haviam sido esquecidas ou descartadas pelas autoridades do vinho. Ele procurou arrancar o vinho de seu pedestal com irreverência, apresentando-o como uma bebida deliciosa e divertida que, no entanto, acumulava poder emocional e cultural.

Acima de tudo, reconectou o vinho à agricultura clássica, como era praticada há séculos antes do surgimento da indústria e da tecnologia. O vinho, como produto da terra, ressoava com os jovens preocupados com o meio ambiente, com a saúde e o bem-estar em seu sentido pleno e agora na moda.

Eu vi a platéia de vinhos naturais evoluir dos habitantes nerds de um pequeno universo paralelo secreto para uma multidão curiosa, ansiosa e sempre crescente. Nos últimos anos, o vinho natural foi ungido como a próxima grande novidade, o novo vinho “it” e todos os outros rótulos cansativos emitidos por observadores de tendências profissionais.

Neste período, os vinhos naturais saíram do subsolo para o sol. Bares de vinho naturais são comuns em quase todas as grandes cidades, enquanto até alguns restaurantes sofisticados dedicam listas inteiras a vinhos naturais.

Essa nova popularidade forçou o tipo de acerto de contas que os produtores de vinho natural há tanto tempo evitaram com sucesso - a saber, o que exatamente é o vinho natural e quem tem permissão para usar o termo?... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/04/16/dining/drinks/natural-wines-vin-methode-nature.html>

“COMO A CONCHA Y TORO SE ORGANIZOU PARA COLHER E VINIFICAR UVAS COM AS LIMITAÇÕES DA QUARENTENA” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 18/04/2020

Em entrevista ao NeoFeed, o enólogo Marcelo Papa, diretor de enologia da Concha y Toro, o maior grupo vinícola do Chile, fala dos desafios que foi fazer a colheita deste ano, que será 15% menor, mas de qualidade superior.

A natureza colaborou com a prevenção da Covid-19, ao menos para a elaboração dos vinhos na América do Sul.

O clima quente e seco, que marcou a safra de 2020, adiantou a maturação das uvas e, quando o vírus chegou, a maioria da colheita já tinha sido realizada.

Marcelo Papa, diretor técnico da Concha y Toro, o maior grupo vinícola do Chile, conta que a colheita está três semanas adiantada e, melhor, com uvas de qualidade, apesar da produção 15% menor.

“Como a produção de vinho é considerada uma indústria essencial aqui no Chile, fomos autorizados a se mudar sem problemas, com uma permissão especial”, disse Papa, em entrevista ao NeoFeed.

Normalmente, a safra chilena não termina antes de meados de maio, com a colheita da tardia da Carmenère.

Mas, neste ano, já está quase no fim. Brasil e Argentina também comemoram uma colheita adiantada e, garantem os enólogos, de qualidade.

Na entrevista a seguir, Papa, que é também enólogo da linha de vinhos Marques de Casa Concha, conta como a Concha y Toro (CYT) se organizou para colher e vinificar uvas com as limitações da quarentena.

No Chile, como a produção de vinho é uma indústria essencial no país, os enólogos têm autorização para se deslocar, mas mesmo assim as viagens foram bem reduzidas e diversas medidas foram tomadas para reduzir o contato entre as equipes. Confira:

Como foi realizar uma colheita em tempos de quarentena devido à Covid-19? Foi uma safra especial, em um contexto complexo para o país, o mundo e a indústria do vinho em particular. Mas temos bons resultados até o momento, com muita vontade, atitude, tomando todas as precauções e garantindo a saúde das equipes. Não tenho dúvidas de que, com tudo isso, tiraremos muitas lições, técnica e humanas. O mais difícil tem sido o cuidado e a preocupação com as pessoas, saber tomar as decisões certas para proteger sua saúde.

Você elabora vinhos com uvas de norte a sul do Chile. Como organizou a colheita este ano? Decidimos que não haveria tantas viagens dos enólogos, para respeitar a quarentena, o toque de recolher e reduzir a possibilidade de contágio. Foi uma safra com muito menos viagens. Como a produção de vinho é considerada uma indústria essencial aqui no Chile, fomos autorizados a se mudar sem problemas, com uma permissão especial. Mas ainda assim tentamos reduzir as movimentações o máximo possível.

Como foi a organização da colheita e da vinificação? A maioria de nossas vinícolas está localizada longe das grandes cidades, o que tem sido bom nessas circunstâncias. Além disso, a colheita de uvas mais massiva é feita mecanicamente, portanto, há apenas um operador na máquina. Em geral, durante a colheita e recepção das uvas, tomamos todas as medidas e protocolos comunicados pelas várias autoridades nacionais com respeito às quarentenas, distância, lavagem contínua das mãos, uso de máscaras e luvas. Além disso, abrimos novos turnos e tomamos medidas para manter a distância inclusive no refeitório e vestiários. Tudo isso também exigiu que mudássemos nossa forma de trabalhar, aumentássemos nossa coordenação e tivéssemos muita agilidade na tomada de decisões, o que foi fundamental....

Siga o NeoFeed nas redes sociais. Estamos no Facebook, no LinkedIn, no Twitter e no Instagram. Assista aos nossos vídeos no canal do YouTube e assine a nossa newsletter para receber notícias diariamente.... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/como-a-concha-y-toro-se-organizou-para-colher-e-vinificar-uvras-com-as-limitacoes-da-quarentena/>

“CHILE – MUITO ALÉM DE CABERNET SAUVIGNON” - RODRIGO FONSECA

REVISTA ENCONTRO - O MUNDO DO VINHO - 03/2020

Os vinhos chilenos são queridos pelos consumidores brasileiros desde muito antes de ocuparem posição de destaque no mercado mundial. E têm todas as condições para se manter em evidência e atingir patamares mais altos de qualidade. A indústria vinícola do país passa por importantes transformações. O processo combina identificação de novas regiões e sub-regiões, redescoberta de regiões antes em declínio, utilização de novas variedades, de variedades julgadas menos nobres, de novas práticas de cultivo e produção, e criação de estilos diferentes. A profusão de novos rótulos e de regiões e variedades menos conhecidas é sedutora.

Os vinhedos chilenos se estendem de 23 graus de latitude, no Atacama, a 46 graus, na Patagônia Chilena, que reclama ter o vinhedo mais austral do mundo. No seco Atacama são cultivados 5 hectares, irrigados, entre San Pedro e Toconao, entre 2.400 e 3.400 metros de altitude, com Syrah, Pinot Noir, Malbec, Petit Verdot, Chardonnay, País e Moscatel. A produção é comercializada apenas localmente. Na fria e chuvosa Patagônia, Viña Undurraga e Miguel Torres possuem vinhedos experimentais em Chile Chico e Coihaique. As variedades são de clima frio, como Pinot Noir, Riesling e Sauvignon Blanc, e os vinhos não são comercializados.

Entre estes extremos, existe produção comercial desde a região de Huasco, 700 quilômetros ao norte de Santiago, até Osorno, 1 mil quilômetros ao sul da capital. A Viña Ventisquero plantou cerca de 15 hectares a 20 quilômetros da costa em Huasco, com Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah, Viognier, Merlot e Pinot Noir, e hoje produz os excelentes Tara (Chardonnay, Pinot Noir e Syrah) e Sumpai (Sauvignon Blanc). Os vinhos têm em comum a elegância, o frescor, o álcool moderado (12,5 a 13,5%), e certa “salinidade”. Ainda em Huasco, a Viña Armita produz mínimas quantidades de moscatéis secos e doces, em altitude. No Valle de Osorno, frio e com boa precipitação, Miguel Torres e a pioneira Casa Silva, entre outras, cultivam variedades como Sauvignon Blanc, Riesling e Pinot Noir. São vinhos firmes, bastante frescos e harmoniosos, delicados, com álcool na faixa de 12%, e aroma menos opulento que aqueles de clima mais temperado, mas típicos.

As regiões menos tradicionais, mas já conhecidas, como Elqui, Limarí, Casablanca e San Antonio, ainda parecem longe de ter seu potencial plenamente realizado. Aquelas mais tradicionais estão explorando, com sucesso, sub-regiões mais próximas à costa e aos pés da Cordilheira, ou em altitude, como Alto Maipo, Peumo, Apalta, Marchihue, Lolol, Colchagua Costa e Cauquenes. Mais ao sul, distantes 500 a 700 quilômetros de Santiago, Itata, Bio-Bio e Malleco têm clima fresco e boa precipitação. Algumas merecem destaque e têm histórias diferentes.

Cauquenes redescobriu suas vinhas velhas, não irrigadas, principalmente de Carignan. Com baixos rendimentos, seus vinhos são instigantes e estruturados. Um consórcio de produtores, Vigno, estabeleceu regras estritas de produção e promoveu mundialmente essa sub-região, com sucesso. Em Itata, a recuperação de vinhas velhas de Cinsault, não irrigadas, gerou vinhos muito elegantes, aromáticos, delicados e complexos, que estão dando novo status a uma região que perdeu a grande importância de que desfrutou no passado. As variedades País e Moscatel também se destacam. Malleco é região muito pequena ainda, recém-descoberta. Em 2000, produziu um pioneiro e ótimo Chardonnay, que deu visibilidade à região e atraiu outros produtores. Hoje, produz Pinot Noir, Riesling e Sauvignon Blanc, e possui vários vinhedos não irrigados.

“A grande diversidade de climas e regiões proporcionará volume crescente de vinhos atraentes. A experiência dos produtores tem resultado em vinhos mais refinados. Os consumidores em busca de qualidade agradecem”

O futuro parece muito promissor Nota: No Instagram da Encontro (@revista_encontro) foram publicados posts sobre alguns vinhos chilenos excelentes degustados recentemente.. Leia a reportagem completa em: rfonseca@revistaencontro.com.br

“O CORONAVÍRUS E SUA INFLUÊNCIA NO CONSUMO E COMPRA DE VINHOS” - NELTON FAGUNDES

ESTADO DE MINHAS - CADERNO DEGUISTA - 12/04/2020

Parece inusitado, mas a situação atual está influenciando tanto a compra quanto o consumo de vinhos, de forma geral. Com as pessoas em casa, além do tempo livre, vamos beber mais, e como consequência, cozinhar, pois pelo menos para mim, o vinho pede petiscos ou pratos. Não faz sentido não ter algo na mesa para escotar um bom rótulo, faz parte do processo.

Na contramão desta situação, fica o vazio dos amigos e companheiros de taças neste período de isolamento social. Os encontros estão virtuais. Digo isso, pois é muito prazeroso e agradável beber vinhos em nossa casa com quem amamos, isso nunca vai mudar.

Contudo, é notório que beber vinhos com os amigos é uma emoção à parte, quase um ritual. Diga isso com muita convicção, pois minhas confrarias são verdadeiras sessões de terapia. Além da troca de conhecimentos, temos uma amizade que brota a cada dia como a cabemet sauvignon (uva vínifera mais plantada no mundo) e transforma estes momentos de aprendizado em experiências inesquecíveis em volta da cultura do vinho.

Após esse período (que espero passar logo), todos vão dar mais valor aos restaurantes de preferência, e quando isso passar devemos prestigiar esses locais que estão em um cenário muito complicado. Teremos que fazer uma corrente para que não percamos nossos locais preferidos para beber vinhos e passar bons momentos.

Uma das vantagens neste momento de confinamento é que podemos otimizar nossas adegas, seja beber os vinhos já prontos e planejar quais beber mais adiante. Comprar vinhos também é uma boa ideia, pois estamos com ótimas promoções no mercado, e podemos adquirir vinhos de ótima qualidade com preços muito atraentes.

Já estamos com todas as dificuldades em relação a este período e não podemos em hipótese nenhuma ficar sem vinhos. Isso não. O coronavirus vai passar, e seremos pessoas diferentes valorizando mais as relações.

Um brinde e saúde, de longe! Nelton Fagundes

Sommelier: nelton@enotecadecanter.com.br

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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



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

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O VINHO É UMA FUGA NESTE PERÍODO DE CONFINAMENTO

Sommelier, co-fundadora do site de varejo da Sommelier Particulier, Caroline Furstoss observa que seus clientes gostam de conversar sobre vinho para se distrair. O site comercial Sommelier Particulier, criado em 2016, oferece garrafas de vinho e conselhos personalizados de sommeliers profissionais.

A empresa está sediada na Alsácia, uma das regiões mais afetadas pela epidemia de Coronavírus; mas seus co-fundadores, incluindo Caroline Furstoss, membro do Comitê de Degustação de La RVF, mantêm sua atividade a partir de seu local de residência.

RVF: Seus clientes podem comprar vinho durante esse período de confinamento?

Caroline Furstoss: Nossas entregas são sempre garantidas, e 100%! Nossas redes de distribuição estão funcionando bem e temos em estoque os vinhos que oferecemos em nosso site. Nossas remessas de "caixas" de vinho para assinantes também são realizadas sem problemas.

RVF: É um bom momento para vender vinho online?

Caroline Furstoss: É um pouco cedo para estabelecer o balanço econômico da contenção. Porém, antes de elaborar uma tabela de figuras, aproveitamos esse período para fortalecer o vínculo que nos une aos nossos 1.500 clientes. Nós os chamamos, não para vender vinho para eles, mas para receber as notícias e tranquilizá-los nos próximos envios de garrafas. Na primeira semana, sentimos os clientes nervosos e indecisos. Mas na segunda semana, sentimos que estávamos dando a eles alguma forma de fuga; é bom que eles falem sobre algo diferente da pandemia.

RVF: Como o Sommelier Particulier se adaptou à situação?

Caroline Furstoss: É um período voltado para o ser humano! Tomamos um tom mais leve, como este vídeo bem-humorado sobre cuspir vinho. Desenvolvemos "Feel good", uma caixa com quatro vinhos reconfortantes e originais: um pet 'nat dos Minervois, um riesling seco da Alsácia perfeito para aperitivos on-line, um Syrah vermelho do domínio Le Loup Blanc e um Saint- chinian banhado pelo sol de uma propriedade muito jovem. Finalmente, damos prioridade aos nossos sommeliers para trabalhar em uma atividade de especialização em adega privada, remotamente, é claro!

RVF: Você também vende vinho e conselhos a restauradores, principalmente na Alsácia...

Caroline Furstoss: Este ramo de nossa atividade está completamente parado, e é difícil anteciper o estado de espírito dos restauradores quando a crise termina... Para ajudá-los, estamos trabalhando em um projeto para ajudar produtores de vinho e restauradores, para impulsionar a recuperação.

RVF: Você continua a provar durante o confinamento?

Caroline Furstoss: Claro! Aproveito esta oportunidade para provar amostras de vinho para nossas futuras seleções, meu corredor está cheio de garrafas!...
Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-vin-est-une-echappatoire-en-cette-periode-de-confinement,4669676.asp> (Fonte - Revue du Vin de France - Geoffrey Avé – 31/03/2020).

PEQUENOS PRODUTORES DE VINHO CORREM O RISCO DE DESAPARECER SE A EUROPA NÃO AGIR

Quase três milhões de hectolitros de estoque de vinho francês e cerca de 10 milhões de hectolitros na Europa podem ser destilados antes do final do verão, segundo Eric Andrieu.

Em nome do "perigo" que a covid-19 representaria para o setor vitivinícola, o deputado socialista Eric Andrieu pediu à Comissão Europeia a ativação "urgente" do mecanismo de destilação de crises para ajudar os viticultores a vender sua produção.

Para o eurodeputado Audois Eric Andrieu, eleito do Grande Sudoeste, o álcool do vinho resultante da destilação poderia ser usado para a fabricação de gel hidroalcoólico. "Mesmo que esse álcool seja um pouco mais caro do que o produzido com beterraba, existe hoje uma demanda por gel hidroalcoólico, que todos seriam vencedores", disse ele.

"A Comissão Europeia tem as ferramentas legais e financeiras para intervir no mercado em tempos de crise. Se não o fizer hoje, os pequenos produtores correm o risco de desaparecer", argumentou.

Ele estima o estoque de vinho francês que poderia ser destilado antes do final do verão em quase três milhões de hectolitros e em cerca de 10 milhões

de hectolitros na Europa, levando em conta a Espanha e a Itália, em particular. “Existe uma emergência. A destilação deve ser feita antes de julho, porque se os produtores não liberarem volume na época da colheita, eles não colherão ou esvaziarão as cubas nas calhas”, põe ele guarda alguns. Segundo ele, a solução é apoiada por todo o setor vitivinícola francês e europeu.

Essa proposta é “essencial para acabar com a crise”, ecoou o presidente da Federação de Viticultores Independentes da Aude, Alexandre They, citando um “impacto colossal” da epidemia no setor vitivinícola. “Já estamos saindo de um ano muito complicado de 2019”, em particular o imposto criado pelo presidente americano Donald Trump sobre as importações de vinhos franceses, espanhóis e alemães em retaliação aos subsídios europeus à Airbus, disse ele.

Produtores independentes “são os primeiros a serem afetados porque nossa clientela é formada principalmente por pessoas que venderam em salões - todos cancelados -, hotéis e restaurantes e comerciantes de vinho”, muito afetados pela contenção, acrescenta ele Para compensar o déficit dos produtores “no mínimo”, o Sr. Andrieu propôs aos Estados envolvidos e à Europa cobrir o custo da destilação de até 80 centavos por litro: 45 e 35 centavos, respectivamente.

“Estamos aguardando uma resposta” em nível europeu, disse ele... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-petits-vignerons-risquent-de-disparaitre-si-l-europe-n-agit-pas,4674347.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial com AFP – 15/04/2020).

SAIBA COMO UM RÓTULO SE TORNA UM CLÁSSICO DO VINHO

No mundo do vinho, o reconhecimento pode vir tanto de críticos e especialistas, quanto do próprio consumidor. Se há sinergia entre críticos e consumidores, um clássico está montado

Diz-se que um grande vinho já nasce grande. Seria mesmo? Atualmente, é relativamente corriqueiro ver o lançamento de um rótulo que desde o começo é promovido como sendo um grande vinho, mesmo que ninguém (ao menos nenhum consumidor) tenha sequer degustado antes. E por que isso acontece? Por vários fatores, entre eles o “empréstimo” de um prestígio anterior por parte do produtor, do enólogo ou do local onde o vinho é produzido e também devido ao marketing, obviamente.

Questionado sobre o que são vinhos clássicos, François Perrin, do mítico Château de Beaucastel, fez a seguinte observação: “Acho que existem dois tipos de vinhos no mundo, os vinhos da civilização e os vinhos do prazer. Os primeiros estão enraizados no trabalho de homens e gerações que criaram o que chamamos de terroir (solo, mais uva, mais clima, mais homem). Estes vinhos devem evoluir, mas esta evolução deve estar em adequação com suas tipicidades e suas origens, são o que eu chamo de vinhos de solo histórico. Suas adaptações seguem a cronologia das gerações e o trabalho dos homens que as lapidam. Os vinhos de prazer devem se adaptar ao mercado”.

A visão de Perrin resume muito do que se considera um clássico – principalmente aqueles com potencial para se tornarem grandes ícones do mundo do vinho –, falando do terroir e da passagem do tempo. Mas não devemos nos esquecer que um rótulo clássico não necessariamente é inalcançável. Se por um lado podemos ter um Château Latour como sendo um grande clássico, podemos dizer que um Casillero del Diablo também é. Cada um a seu modo. Se o primeiro faz parte dos ícones históricos de Bordeaux, com preços elevados, o segundo é um dos rótulos populares consagrados não só no Chile, mas no mundo todo, com preços acessíveis. Qual seria o mais clássico?

Antes de tentar responder a isso, o melhor seria tentar entender como um vinho pode se tornar um clássico. Vamos então listar algumas características que podem fazer com que uma bebida se torne um rótulo consagrado. Confira... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/saiba-como-um-rotulo-se-torna-um-classico-do-vinho_12250.html (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 18/04/2020).

VINHO VELHO É SINÔNIMO DE VINHO BOM ?

Nem todos os vinhos são feitos para envelhecer. Um dia você está na casa de seu avô, vai xeretar na despensa e descobre uma garrafa empoeirada, esquecida, bem antiga. Entusiasmado, pensa: “Dizem que todo vinho melhora com o tempo, então este deve estar muito bom”. Ou ainda: “Quanto será que vale esta relíquia?” Logo, como todo bom enófilo, resolve abrir e provar, esperando se deleitar com um néctar digno dos deuses. Aí, ao colocar o primeiro gole na boca percebe que o vinho virou vinagre.

Diante de uma decepção como essa você percebe que a máxima: “vinho bom é vinho velho”, nem sempre é verdadeira. E não é mesmo. Há diversos fatores a serem considerados na hora de decidir envelhecer um vinho. Atualmente, são poucos os que merecem ser guardados e que vão aprimorar com o tempo em adega. A grande maioria dos vinhos atuais são feitos para o consumo quase que imediato, em um estilo que não agüenta anos de guarda.

TANINO, ACIDEZ, ALCOOL E AÇUCAR? - Para envelhecer bem, os vinhos precisam ter boa estrutura. Para poder envelhecer, um vinho precisa ter estrutura

robusta. O que significa isso?... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-velho-e-sinonimo-de-vinho-bom_3196.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 27/05/2019).

DE EX-GARAGEM, HATEAU LE PIN FAZ UM DOS BORDALESES MAIS CULTUADOS DO PLANETA

Le Pin era um vinhedo pouco chamativo de pouco mais de um hectare, vigiado por um pinheiro, adornado por uma casa singela. Hoje faz vinhos vendidos por valores estratosféricos.

No centro do planalto de Pomerol, na França, Le Pin (entre 1924 e 1978 nas mãos da família Loubie) era um vinhedo pouco chamativo de pouco mais de um hectare, vigiado por um pinheiro, adornado por uma casa singela (certamente não um château). Nessa época, a família vendia a uva lá produzida para outros produtores fazerem vinhos genéricos da denominação Pomerol. Em 1979, Madame Loubie decidiu vender a propriedade para os belgas da família Thienpont, donos do Vieux Château Certan, não muito distante dali, também no vilarejo de Catusseau. Hoje, Le Pin, considerado um dos pioneiros do movimento dos vinhos de garagem, é um dos bordaleses mais cultuados do planeta, com valores estratosféricos. Atualmente possui cerca de 2,7 hectares, sendo a maioria das vinhas de Merlot e um pouco de Cabernet Franc (que não é mesclada no vinho).

Na região de Pomerol, o Château Le Pin tem, em sua maioria... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/de-ex-garagem-chateau-le-pin-faz-um-dos-bordaleses-mais-cultuados-do-planeta_12249.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 17/04/2020).