



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A HISTÓRIA DO CHAMPAGNE – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A HISTÓRIA DO CHAMPAGNE – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“10 VINHOS BRANCOS DIFERENTES,
UMA AVENTURA DE SABORES” - POR
MARCELO COPELLO**



08



10

**“ENCERRANDO A SÉRIE DO PIEMONTE
COM ALGUMAS NOTAS DE DEGUSTAÇÃO”
- POR MIRIAM AGUIAR**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGENS**

13 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

CHATEAU CAMPLAZENS ROSE 2018 – LANGUEDOC – FRANÇA

O Château Camplazens é uma joia em La Clape, no coração de Languedoc no sul da França. Entretanto não foi a estonteante beleza natural deste lugar especial sua atração principal, mas o próprio vinho. Susan & Peter Close, um casal do norte da Inglaterra, sempre teve paixão por boa comida e vinhos finos. Depois de criar sua família, decidiram seguir o antigo sonho de possuir um vinhedo e abraçaram o desafio de produzir vinhos de qualidade no Château Camplazens, que compraram em 2001.

A região do Languedoc, também conhecida como Languedoc-Roussillon fica no sul da França e forma um anfiteatro voltado para o mar mediterrâneo. É uma região antiga, com vinhas plantadas desde 125 a.C. e que produziu vinhos para consumo massivo até os anos 80. Depois que a região passou a dedicar-se à qualidade, acabou entrando no mapa das regiões produtoras famosas e hoje é uma das queridinhas dos críticos de vinho.

No Languedoc se produz vinhos tintos encorpados e frutados, mas também brancos sensacionais, rosés e espumantes.

Corte de uvas: delicioso corte de Grenache e Syrah.

Notas de Degustação: Cor rose com tonalidade cobreada. Aromas delicados e com boa intensidade de morangos frescos e maduros e framboesas. No paladar tem bom frescor, intensidade e com uma boa persistência, mostrando as frutas frescas. Boa persistência, fácil de gostar e beber.

Estimativa de Guarda: não é um vinho para guardar, bebe e tenha a segunda garrafa à mão.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com pescados, frutos do mar com molhos cremosos, peixes com molhos, carnes brancas grelhadas e queijos leves. Harmonizou perfeitamente com este salmão assado com geléia de pimentas e alcaparras. Acompanhado de batatinhas assadas e abrobrinha empanada.

Serviço: servir entre 8 e 10°C.

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3286-7891.



A HISTÓRIA DO CHAMPAGNE – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Após a Live que fiz recentemente com a Luluvinhas sobre os vinhos de Champagne e Espumantes, algumas pessoas pediram para escrever mais sobre o tema. Então atendendo a pedidos vamos expor um pouco mais sobre a conversa que tivemos.

Depois da Queda do Império Romano o vinho encontra um refúgio nos mosteiros, já que era o sangue consagrado de Jesus, necessário à realização da comunhão nas missas, desde que o cristianismo se tornou a religião oficial do Império Romano no ano 380 por ordem do imperador Teodósio I, que tomou a medida numa lei conhecida como Édito de Tessalônica.

Até a Idade Média, nos países da cristandade, eram os religiosos que cuidavam da vinha: o vinho era consagrado e bebido durante a missa. O encontro de geografia e história oferecerá aos vinhos de Champagne um destino extraordinário. Na verdade, Saint Remi, bispo de Reims, morava em uma vila cercada por vinhedos perto de Epernay, que batizou Clovis como rei francês quando ele se converteu. O primeiro rei da França foi, portanto, coroado em champanhe e os vinhos de champanhe consagraram uma noite de Natal 496.

De 898 a 1825, foi em Reims, no coração da região de Champagne, que os reis da França foram coroados. As cerimônias, de acordo com os relatos que foram feitos deles, eram todas acompanhadas de festas onde os vinhos de Champagne fluíam livremente. Muito rapidamente apreciados pelo seu sabor e requinte, estes serão os vinhos oferecidos em homenagem aos monarcas que chegavam à região.

Reis, rainhas e príncipes tomaram gosto por brindar com o ‘vinho de cor de palha’. Contam que, quando Hugo Capeto foi coroado rei da França em 987, em uma cerimônia solene que teria ocorrido na catedral de Reims, em Champagne, começou a tradição se consolidou e que logo seria seguida pelos monarcas seguintes de brindar com vinhos daquela região, que, mesmo elaborados com as mesmas uvas do champanhe, ainda não tinham suas bolhas características.

A partir de Hugo Capeto, cerca de 30 reis franceses foram coroados em Reims e, nas festas, sempre eram oferecidos vinhos dali, que, pouco a pouco, foram ganhando fama. Até o ponto em que, depois de Luis XIV tornar-se monarca, em 1643, ele pedir que fossem levados ao Palácio de Versalhes litros e mais litros do vinho de cor de palha.

A partir do século XII, a reputação dos vinhos Champagne atravessou fronteiras e seu prestígio não parou de crescer.

A REGIÃO DO CHAMPAGNE - Champagne é uma das menores regiões vinícolas da França, com apenas 33 mil hectares, e extremamente parcelada, entre 15 mil proprietários. Nela se produzem cerca de 5 mil marcas, das quais apenas poucas são conhecidas no mundo – especificamente, as que dispõem de um enorme orçamento para publicidade. Das grandes casas produtoras de vinho, só algumas ainda são propriedade familiar. Por outro lado, como o emprego de máquinas é proibido em Champagne, todas as uvas são colhidas a mão.

A história do champagne começa com a conquista da Gália pelos romanos. Eles levaram o vinho para a região e, como subproduto da construção das cidades, que precisavam de pedras para serem erguidas, foram criadas as primeiras grandes adegas nas cavernas que resultaram da extração do calcário.

No século 4º, para construir a cidade de Reims, capital da província da Bélgica, chamada Durocortorum, necessitava-se de pedras. E elas se encontravam no subsolo, pois toda a região é constituída de giz. Foi em meados do século XIII, ou seja, 700 anos após os romanos terem esburacado Reims como um queijo suíço, que os monges beneditinos tiveram a ideia de utilizar as grutas resultantes como cavas, para melhor envelhecer o vinho. Para facilitar o acesso, fizeram portas e cavaram passagens entre as adegas.

A EFERVESCENCIA INDESEJADA - A definição de espumante abrange vinho tinto, rosé ou branco, com presença de gás carbônico natural e em quantidade perceptível. O gás teria surgido por acaso, quando o vinho era engarrafado antes do final da fermentação alcoólica, que continuava sendo feita dentro da garrafa, produzindo gás carbônico e gerando uma bebida cheia de borbulhas.

A princípio, o gás carbônico era indesejado, contudo, essa forma de produção de bebidas acabou se tornando um método, conhecido como “méthode rurale” (método rural) ou método ancestral, usado até hoje na produção de frisantes, em regiões de tradições vinícolas mais antigas da França.

A emoção não é uma descoberta nem uma invenção. Fenômeno natural, a efervescência resulta da ação de leveduras, organismos vivos que transformam os açúcares presentes nas uvas em álcool e dióxido de carbono durante a fermentação. A partir do século XVII em Champagne, a observação da efervescência e, em seguida, sua compreensão, gradualmente levou ao seu domínio.

Entretanto, diga-se de passagem, que o registro histórico mais antigo do espumante é do ano de 1531, na abadia beneditina de Saint-Hilaire, em Limoux (Languedoc), na França. É lá que se produz o Blanquette de Limoux (por método tradicional), o primeiro espumante francês, título disputado historicamente com o Champagne.

Nos velhos tempos - Após a colheita e prensagem, os mostos eram fermentados em barricas. Por causa do frio da região com a chegada do outono e inverno (aliás a região tem temperatura média anual de 11°C em Reims) a fermentação parava rapidamente. Os vinhos retinham um pouco de açúcar e a fermentação era retomada na primavera. O gás gerado durante a retomada da fermentação fazia o vinho “borbulhar”, mas não era um problema porque escapava dos barris. Os vinhos eram, portanto, mais ou menos espumantes, dependendo das condições de inverno e do período em que eram consumidos.

As garrafas apareceram no final do século XVII e fazem a diferença - Com a invenção da garrafa pelos ingleses, próximo a 1680, a comercialização dos vinhos tornou-se mais prática, mas os problemas para o vinho de Champagne surgiram.

Em 1728, Luís XV permitiu o transporte da bebida em garrafas. Foi então que o alto teor gasoso do champanhe se tornou perceptível, fazendo explodir as garrafas. Já no final do século XVII, os produtores locais ansiosos por preservar e transportar melhor seus vinhos, os colocaram em garrafas e não em barris. A efervescência envolvida nas garrafas foi revelada nos copos. Foi um sucesso imediato. No entanto, essa efervescência descontrolada inicial era muito variável. Era necessário entender, ter a exigência de vinificar as uvas com uma boa capacidade de formação de espuma, fazer a seleção de cachos em março no momento do aumento das temperaturas e, é claro, ter garrafas sólidas e bem fechadas, o que não era a regra na época.

Eles fermentavam dentro das garrafas, fazendo com que elas estourassem. Esse comportamento indesejado rendeu-lhes apelidos como “saute bouchon” (salta rolhas) ou “vin diable” (vinho diabo).

Foi o início de um longo processo de pesquisa e aprimoramento, iniciado três séculos atrás, e que continua até hoje.

Três séculos de pesquisa - Originalmente, a natureza era de fato a única responsável pela efervescência, sua intensidade era variável. Foi especialmente no século XIX que várias descobertas técnicas e científicas melhoraram sua regularidade, principalmente graças ao domínio da produção de garrafas mais resistentes, melhorias no sistema de engarrafamento, controle dos níveis de açúcares e das leveduras.

Garrafas - A efervescência causou muitas quebras nas garrafas, até 50% da safra podia ser perdida (há relatos de algumas safras em que 90% foi perdida). Os ingleses, que importaram os vinhos em barris e os engarrafaram no local, foram os primeiros a optar por garrafas de vidro mais grossas; os produtores de Champagne foram inspirados por eles e criaram seu próprio recipiente em 1735. Em 1882, foram feitos moldes para obter garrafas mais regulares e resistentes. Em 1918, o sopro de vidro por ar comprimido foi descoberto e adotado. Hoje, uma garrafa de champanhe é projetada para suportar uma pressão de 20 bares, 3 vezes mais que a do próprio champanhe. O estouro de uma garrafa de Champagne é equivalente a 3 vezes a do estouro de um pneu!!!

Engarrafamento - Durante a fermentação ou a formação de espuma, a vedação da garrafa desempenha um papel essencial. Em 1670, as garrafas foram fechadas por um broche, cavilha de madeira enfeitada com cânhamo untada com sebo; mas isto não impedia vazamentos de gás ou líquido. O aparecimento da cortiça em 1685 foi um grande passo em frente. Essa rolha, feita de um único bloco de cortiça, estava profundamente engatada no gargalo da garrafa e mantida no lugar por uma corda de cânhamo, depois por arame ou um grampo. Foi em 1960 que a técnica de vedação evoluiu novamente.

Açúcar - Por volta de 1820, os produtores da região começaram a usar açúcar, além do açúcar natural das uvas, para promover maior volume de espuma. Durante o século XIX, François, um ex-farmacêutico de Châlons-en-Champagne, apaixonado por vinho, desenvolveu um método para avaliar o teor de açúcar. No final do século XIX, foi determinado que 4 gr por litro eram necessários para obter um aumento de pressão de 1 bar após a fermentação.

Usa-se, quando necessário açúcar de beterraba, de uva ou de cana-de-açúcar.

Leveduras - Somente em 1860 Pasteur demonstrou a presença de organismos vivos na fermentação de líquidos - leveduras - que transformam açúcar em álcool e dióxido de carbono. Até então, o processo era misterioso.

Apesar dessa descoberta fundamental, a formação de espuma é realizada com leveduras da fermentação alcoólica. Mas esse método era muito aleatório.

Começaram então a selecionar e cultivar leveduras, depois a prepará-las na forma de fermentos líquidos, primeiro no mosto de uvas e depois no vinho; nesta operação, as células de leveduras se multiplicam abundantemente adaptadas a natureza do vinho em que eles terão que evoluir. No entanto, a formação da espuma permaneceu uma operação muito delicada por muitos anos. É por isso que, ao longo do século XX, muitos trabalhos foram dedicados à seleção de leveduras cada vez mais confiáveis e ao aprimoramento das massas fermentadas destinadas a semear o vinho no período de formação da espuma.

DOM PÉRIGNON - Em 1668, o setor econômico da abadia de Hautvillers, no Marne, foi confiado a Dom Pérignon. A função abrangia o controle das vinhas, dos vinhos e a tarefa de solucionar o problema da fermentação indesejada.

Ao contrário do que muitos pensam, ele não foi o “inventor” do espumante. Dom Pérignon, comumente tido como criador do champanhe, na verdade, não queria

que seus vinhos tivessem espuma. Vinhos que fermentavam dentro da garrafa causavam prejuízo à abadia. Seu grande mérito foi ter percebido que o que era considerado um problema, poderia ser transformado num grande diferencial.

Nos idos do século XVII, época em que viveu Pérignon, os vinhos mais reconhecidos eram os borgonheses da região de Beaune. Eram tintos de extrema riqueza e os preferidos pela corte. Champagne, naquele momento, não era páreo em termos de vinhos tintos, mas esforçava-se para produzir um branco de alto nível.

Foi Pérignon, aliás, quem prescreveu usar somente uvas tintas, como a Pinot Noir, para produzir os vinhos brancos (lembrando que todo vinho é originalmente branco e só ficam tintos caso sejam macerados com a casca tinta). Contudo, os vinhos da região costumavam apresentar um grave “defeito”. Eles tinham uma instabilidade e tendiam a parar de fermentar com a chegada do frio no outono, e recomeçar a fermentação com o aumento da temperatura na primavera.

Isso certamente não era um problema enquanto os vinhos estavam em barris, porém, o consagrado monge de Hautvillers não gostava de deixar seus vinhos muito tempo nas barricas, alegando que eles perdiam seus preciosos aromas caso não fossem engarrafados cedo. Com isso, a segunda fermentação acontecia dentro da garrafa e, como o vidro não era muito resistente, as garrafas explodiam devido à pressão gerada pelo gás carbônico.

Para se ter uma ideia, era natural andar dentro das caves com um capacete protegendo a cabeça e roupas mais resistentes para evitar cortes devido aos estilhaços de vidro de garrafas que explodiam. Tamanha fragilidade, obviamente, dificultava o comércio da abadia de Hautvillers, que era extremamente lucrativo.

Conta a lenda que, nessa época, ao abrir uma das tantas garrafas sob seus cuidados, o monge resistiu à pressão do gás, bebeu o vinho e exclamou: “Estou bebendo estrelas!”.

Alguns historiadores, entretanto, contestam esta história dizendo que Dom Pérignon era praticamente cego e abstinente, o que lhe deram uma grande capacidade de perceber aromas e ao passear pelos vinhedos poder sentir as parcelas nas quais as uvas estavam prontas para serem colhidas.

Ele estudou a fundo o fenômeno da fermentação dentro da garrafa e compreendeu o que ocorria e, com isso, definiu critérios importantes para a elaboração do espumante, como bases das garrafas mais resistentes e as vedações adequadas.

Dom Pérignon também pesquisou e selecionou as melhores uvas para o terroir da região e introduziu o assemblage de vinhos de safras diferentes, para obter os melhores resultados.

O dia 4 de agosto de 1693 é tradicionalmente a data a qual é atribuída a invenção do champagne. Por volta de 1700, seus vinhos valiam cerca de 50% mais do que os outros da região.

Na próxima semana falaremos sobre as uvas, misturas e outras figuras que fizeram a fama do vinho de Champagne !!! 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

“A “NOVA” DOS PRODUTORES NACIONAIS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO 26/06/2020

Somar forças para superar esta fase é um sentimento generalizado no mundo. Pena que não seja a maneira de pensar do setor vitivinícola no Brasil... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-nova-dos-produtores-nacionais.ghtml>

“10 VINHOS BRANCOS DIFERENTES, UMA AVENTURA DE SABORES” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 23/06/2020

Ao escrever minha uma outra coluna recente neste espaço, sobre vinhos laranja, veio a pergunta natural: quais seriam outros brancos diferentes a se conhecer?

Como dito, a variedade no universo do vinho é infinita. Comecei a enumerar alguns vinhos como Jerez e Porto e logo veio a memória outro, e mais outro, e mais outro... Para quem quer se aventurar em outros sabores, seguem algumas recomendações de vinhos brancos elaborados de forma diferente do padrão:

- **Jerez Fino** – branco fortificado do sul da Espanha, feito com a uva palomino fino. É muito seco e incrivelmente versátil à mesa, vai ao do sushi ao curry, passando por aspargos, alcachofras e azeitonas.

- **Retsina** – vinho tradicional grego, cuja origem remonta à antiguidade. Ainda é popular naquele país, consumido com petiscos típicos, como o queijo feta. É um branco seco feito com adição de resina de pinheiros e com típicos aromas de eucalipto.

- **Vin Jaune** – Este vinho é verdadeiramente uma joia, lapidada no Jura, região no leste da França. Elaborado com uvas savagnin de colheita tardia, o vinho fica seis anos em barricas parcialmente cheias, de modo que se forma uma camada de leveduras, em um processo bastante semelhante ao do Jerez, só que sem adição de aguardente. O Vin Jaune tem cor dourada-alaranjada, aromas oxidativos complexos e potencial de guarda de muitas décadas.

- **Porto branco** – há duas categorias por Porto branco. Os jovens, sem safra, mais simples, utilizados em coquetéis. E os envelhecidos, que podem chegar ao mais alto nível de qualidade. Estes são os Porto Colheita branco (que traz sua safra, ou ano de produção) e os Porto Tawny com indicação de idade (10, 20, 30 ou 40 anos).

- **Vin Cuit** – ou “vinho cozido”, um vinho tradicional do sul da França, elaborado com o cozimento do mosto em fogo a lenha, sem ferve-lo, para concentrá-lo, antes de fermentá-lo em barricas por longo tempo, até um ano. O resultado é um vinho doce, de cor caramelo e paladar xaroposo, que enfrenta às sobremesas mais açucaradas. Os italianos fazem um vinho semelhante, chamado de vino cotto.

- **Vin de Paille** – ou “vinho de palha”, tradicional da região do Jura, leste da França, feitos com uvas savagnin, poulsard ou chardonnay, que secam sobre camas de palha por ao menos seis semanas. O resultado é um vinho doce, com teor alcoólico mais alto, podendo chegar a 17%.

- **Vino Passito** – a versão italiana dos vinhos de palha. Este tipo de vinho pode ser feito em várias regiões da velha bota mais o mais famoso é o Passito di Pantelleria, ilha ao sul da Sicília, onde este tipo de vinho remonta ao século II a.C. Este passito é elaborado 100% com uva zibibbo, secas por cerca de um mês em caixas, depois fermentadas com adição de mosto fresco... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/10-vinhos-brancos-diferentes-uma-aventura-de-sabores>

“A PRÓXIMA PARADA DE RODRIGO OLIVEIRA, DO MOCOTÓ, É A CALIFÓRNIA” - SUZANA BARELLI

NEO FEED - 28/06/2020

O chef Rodrigo Oliveira, do premiado restaurante Mocotó, confirma que um antigo projeto, enfim, vai sair do papel: a abertura de um restaurante em Los Angeles. Nesta entrevista ao NeoFeed, ele fala ainda de como uniu o Fasano à Vila Medeiros e do que está aprendendo com o delivery.

No meio da pandemia, o chef Rodrigo Oliveira, do restaurante de comida sertaneja Mocotó, vai tirar do papel um projeto antigo, no qual trabalha há quatro anos: a abertura de um restaurante em Los Angeles. O sócio da empreitada, o grupo Sprout, é da área de hotelaria, de eventos e de restauração.

A ideia original era ter um restaurante dentro de um hotel do grupo, também donos de restaurantes como o Bestia e o Republique. Mas o coronavírus está fazendo Oliveira e seus sócios a reverem esse plano.

“Tivemos uma boa reunião nesta semana e decidimos que vamos com a mesma sociedade abrir apenas o restaurante em outro ponto, fora do hotel”, afirmou Oliveira ao NeoFeed. “Vamos aproveitar uma casa que já existe, no Art District, em Hollywood, para reformar e abrir.” A data? Ele acredita que ainda neste ano.

De acordo com Oliveira, ter um restaurante internacional é uma obrigação de sua geração de cozinheiros. “Está havendo um grande movimento da cozinha latina no mundo. E o Brasil ainda não se posicionou”, afirma ele.

Nesta entrevista ao NeoFeed, Oliveira analisa como o delivery está ajudando o Mocotó a sobreviver, apesar de não dar lucro, e fala ainda de seu projeto social, que entrega 200 marmitas por dia para as comunidades de Vila Medeiros, bairro de origem operária da Zona Norte de São Paulo, onde está localizado o Mocotó.

Oliveira conta também a história de como o chef Lucas Gozzani, do restaurante Fasano, o ajudou neste projeto durante a pandemia. Certa noite, ele recebeu uma ligação de Gozzani, dizendo que tinha um monte de produtos incríveis, mas que tinha de servir logo.

“Assim juntamos o Fasano à Vila Medeiros”, afirma Oliveira. “Momentos como estes não devem ser desprezados, tudo isso que a gente está passando deve ter uma razão para acontecer.” **Acompanhe a entrevista:**

Vamos começar esta conversa olhando o futuro. O Mocotó está pronto para abrir pós-pandemia? Está chegando perto da hora de os restaurantes terem autorização para abrir. (Nota: a prefeitura de São Paulo deve autorizar a reabertura de bares e restaurantes a partir de 6 de julho). Mas não sei se abriremos neste momento. Fechamos antes do decreto e não será um decreto do governo que nos vai fazer abrir as portas. Nos nossos mandamentos, está o de preservar a nossa saúde e a da nossa comunidade. Não vamos fazer nada, absolutamente nada, se não tivermos segurança. Depois de autorizado, imagino que precisaremos de mais duas semanas para organizar tudo para abrir. Naturalmente, o restaurante valoriza a saúde do visitante, tudo é feito em busca de segurança alimentar. Claro que quando abirmos, iremos redobrar a atenção em cada detalhe e reduzir a capacidade da casa.

Como conciliar o restaurante aberto com o delivery? Sabemos que é uma balança com dois pratos e é impossível ter um aumento de demanda do salão que não diminua o movimento do delivery. Acho que os dois, restaurante e delivery, vão se equilibrar com o tempo. O delivery é um projeto muito especial para a gente e vamos continuar olhando com carinho para ele. Ainda estamos aprendendo, tem muito para evoluir em comida e em logística.

E o plano do restaurante dentro do hotel Hollywood Roosevelt, em Los Angeles? Estamos trabalhando neste projeto há quatro anos. Há dois anos temos um chef nosso morando lá. Mas os nossos sócios, o grupo Sprout, também donos de restaurantes como o Bestia e o Republique, são da área de hotelaria, de eventos e de restauração. Estes três negócios foram devastados pela crise. Tivemos uma boa reunião nesta semana e decidimos que o restaurante vai sair do hotel. Vamos com a mesma sociedade abrir apenas o restaurante em outro ponto, fora do hotel. Vamos aproveitar uma casa que já existe, no Art District, em Hollywood, para reformar e abrir.

Quais os prazos, os investimentos? Estamos definindo isso esta semana. Acredito que deva ser possível inaugurá-lo ainda este ano. Mas o calendário ainda está em estudo.

Era um sonho ter um restaurante internacional? Acho que é uma obrigação nossa, dos cozinheiros da minha geração. Está havendo um grande movimento da cozinha latina no mundo. E o Brasil ainda não se posicionou. O México e o Peru lideram este movimento. Tem o Lima London, do Virgilio Martínez, em Londres (que em seu país de origem é chef do estrelado restaurante Central, em Lima), tem o Enrique Olivera com o Cosme, em Nova York (chef do mexicano Pujol). São restaurantes que fogem das caricaturas da comida latino-americana. São casas de alta cozinha, em lugares desejados, com ambientes lindos e serviço acolhedor. E o Brasil também precisa ter o seu espaço.

Voltando ao Brasil, qual o balanço desta quarentena? Acho que nunca trabalhei tanto na vida. Minha sensação é que estou começando tudo do novo, mais uma vez. Tivemos de redesenhar o nosso negócio da noite para o dia. Acompanhávamos o cenário internacional, com informações de cozinheiros do mundo todo. De Portugal, da Ásia, dos Estados Unidos, e fomos montando estratégias, das mais apocalípticas às mais otimistas. Criamos uma lista de cinco mandamentos, que seguimos para todas as decisões, daquelas do dia a dia até as grandes ideias. Decisões sobre como manter os fornecedores, como embalar as marmitas, se trazemos funcionários do salão para ajudar na cozinha. Todas estas decisões foram tomadas baseadas nestas diretrizes, sem esquecer os valores do restaurante... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/a-proxima-parada-de-rodrigo-oliveira-do-mocoto-e-a-california/>

“ENCERRANDO A SÉRIE DO PIEMONTE COM ALGUMAS NOTAS DE DEGUSTAÇÃO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 26/06/2020

Para encerrar a série de artigos sobre os vinhos do Piemonte, fiz uma seleção diversificada de alguns vinhos degustados entre visitas, restaurantes ou em simples paradas pitorescas no tórrido verão do Piemonte em 2019. Apesar da grandiosidade dos Barolos e Barbarescos, nem sempre a melhor pedida para petiscar, beber informalmente e acompanhar pratos mais leves terão nestes vinhos os parceiros ideais. Ao contrário, esses dois gigantes são potentes e requerem tempo para estarem prontos a serem apreciados. Produções modernas têm a preocupação de colocar os vinhos já mais aptos ao consumo quando comercializados, mas há um trabalho médio de 4-5 anos na vinícola antes da comercialização dos bons Barolos e Barbarescos DOCGs, que inclui passagens por tonéis e/ou barricas e ainda um tempo em garrafa. Como eu disse nos outros artigos, há uma variedade de vinhos regionais muito agradáveis de explorar. Cada vinho no seu momento. Para as tardes de calor, o melhor mesmo é explorar brancos frescos e perfumados das cepas locais Arneis, Cortese e Rossese Bianco. Ou, ainda, entre o frescor e a estrutura, o delicado tinto de outra autóctone, a Pelaverga.

Vinhos da cepa Dolcetto também são ótimas opções para pratos de estrutura mediana (massas, risotos) – boa acidez e muita fruta, no estilo elegante europeu. Seguimos com os vinhos Barbera, que, em alguns casos, podem ser mais encorpados e tânicos, mas sempre com boa acidez e estilo gastronômico. Uma opção mais acessível em termos de aptidão para o consumo mais cedo e de preço são os vinhos da Nebbiolo de outras partes do Langhe. E, finalmente, os Barolos e Barbarescos, mais caros e longevos, especialmente se resultantes dos vinhedos especiais (os crus).

Segue uma pequena seleção de 7 rótulos:

1 – VINHOS BURLOTTO – Família de tradição vitivinícola desde meados do séc. 18, com sede em Verduno, faz vinhos excelentes, de extremo equilíbrio, a cargo de Fabio Alessandria.

VERDUNO PELAVERGA BURLOTTO 2018 – Resgate de autóctone Pelaverga. Entre púrpura e rubi, límpido e transparente. Um vinho sensual, fresco, frutado e picante.

BAROLO ACCLIVI DOCG 2015 (misto de melhores parcelas em Verduno) – Bouquet rico e complexo, framboesa, morango, alcaçuz e violeta. Boca elegante e concentrada.

BAROLO VERDUNO MONVIGLIERO 2015 – Barolo do vinhedo de Monvigliero, considerado um Cru dos vinhedos de Verduno. Solo misto de calcário e excelente exposição. Bouquet intenso e amplo de frutas vermelhas, cedro, couro e trufas.

2 – VINHOS GIACOMO BORGOGNO – Administração moderna, produção tradicional, Borgogno é um clássico do Piemonte, com expressão internacional e notável conjunto de vinhos. Imp.: Vários.

BARBERA D’ALBA SUPERIORE BORGOGNO 2017 – Aromas vivos de frutas vermelhas do bosque e retrogosto de café expresso.

NEBBIOLO LANGHE BORGOGNO 2016 – Um Nebbiolo mais fresco e acessível, nem por isso menor. Elegante, com taninos finos e bouquet de couro, alcaçuz e cereja amarga.

BAROLO NO NAME 2015 – Feito em protesto a burocracias agrícola italiana, resulta de uma seleção de vinhedos dos principais crus. Passa 3 anos em grandes tonéis eslovenos. Encorpado e generoso, tem bouquet intenso de ervas e alcatrão.

BAROLO BORGOGNO RISERVA 2003 – Sete meses em tanques de aço inox, 3 anos e meio em grandes tonéis eslovenos, engarrafado em 2008. Magnífico tom granada. Bouquet complexo, notas de cedro, chá, café torrado. Taninos sedosos. Longo. Um vinhaço!

3 – MARCHESI DI BAROLO BARBERA D’ALBA PEIRAGAL 2016 – Apesar da tradição herdada de mais de 200 anos de produção vitivinícola na região, a produção já incorporou perfis modernos. Contam com extensa seleção. Escolhi um Barbera com porte de Barolo e ótima relação preço/qualidade. Rubi intenso, muito perfumado, toques balsâmicos e amadeirados, acidez vibrante e paladar frutado. Imp: Vários.

4 – BRUNO ROCCA BARBARESCO RISERVA CURRÀ 2013 – A vinícola Bruno Rocca é uma vinícola jovem e familiar, mas muito bem posicionada junto ao cru Rabajà de Barbaresco. Faz vinhos de alta gama. Escolhi este Cru Riserva para destacar, por sua excelência. Menta e especiarias no nariz, elegante, com acidez e taninos que indicam longa vida e muito ainda a mostrar. Imp: World Wine... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/encerrando-a-serie-do-piemonte-com-algumas-notas-de-degustacao>

“MERCADO DO VINHO E A PANDEMIA” - RODRIGO FONSECA

REVISTA ENCONTRO – O MUNDO DO VINHO - 11/06/2020

VINHO CONDUZ À SOCIABILIZAÇÃO. MAS EM ÉPOCA DE PRIVAÇÃO DE CONVÍVIO SOCIAL, QUE AINDA VAI SE ESTENDER, PODEMOS CONSUMIR DE MANEIRA MELHOR E MAIS CONSCIENTE. ENQUANTO AGUARDAMOS AS INCERTAS CONSEQUÊNCIAS DA PANDEMIA, NÓS BRASILEIROS TEREMOS DE LIDAR, TAMBÉM, COM A EXPRESSIVA DESVALORIZAÇÃO DA NOSSA MOEDA.

Entre os aspectos positivos deste período, mais tempo livre permite aprofundar conhecimentos teóricos e práticos sobre vinhos. Com mais experiência, compra-se melhor e incorporam-se novas regiões, variedades e produtores ao dia a dia. No Brasil, os supermercados relatam aumento expressivo nas vendas de vinhos. Consultas a produtores e comerciantes em vários países produtores confirmaram o aumento de demanda por grandes varejistas e pelos monopólios governamentais (países nórdicos, Canadá). O mercado japonês parece liderar a recuperação, por ter e-commerce muito desenvolvido e pelas menores restrições sociais. Os sistemas de saúde de várias regiões produtoras estão se beneficiando de leilões beneficentes de vinhos raros e antigos, cedidos pelos produtores.

Quanto às vendas totais, a cena se repete em vários países, com quedas substanciais da produção ao varejo, exceto supermercados. O setor denominado ‘horeca’ (hotels, restaurants, catering) foi o mais prejudicado. Está sob inúmeras restrições em praticamente todos os países consumidores, e é essencial para a maioria dos produtores e comerciantes. Produtores menores, que fazem produtos de melhor qualidade, dependem de vendas personalizadas, em que o consumidor compra após ouvir a sugestão de uma pessoa de sua confiança (sommelier ou vendedor experiente) em contato direto. Foram os mais prejudicados. O período de recuperação deve ser bem longo. Produtores de maior porte suportam melhor as condições desfavoráveis, pois atingem grandes compradores e dezenas de países, e têm maior fôlego financeiro.

Com estoques altos, haverá reflexos nos preços. Podemos tomar Bordeaux como amostra, mesmo sendo uma região que ‘não está na moda’, como admitiu um négociant local. Na base da pirâmide, que soma as denominações ‘menores’ com vinhos a granel, a situação beira o drama, com estoques altos e queda de preços de mais de 40% (granel) em relação a 2018. As vendas na França e as exportações já caíam desde 2019, antes desta crise. Já para os vinhos do topo, a queda de preços é menos provável. Representam bem menos de 10% da produção total em volume, e seu posicionamento torna-os menos propícios a reduções de preços. Estes têm trajetória de alta constante nas últimas décadas. As degustações de Grands Crus Classés 2019 en primeur, no fim de março e início de abril, canceladas, seriam indicador importante de tendência do mercado.

O Chile, nosso principal fornecedor de vinhos, vem acumulando atribulações desde outubro de 2019, quando... Leia a reportagem completa em: <https://encontro.presslab.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

ARQUEÓLOGOS RECRIAM UM VINHO DA ÉPOCA ROMANA NO DOURO

Arqueólogos recriaram na Região Demarcada do Douro um vinho da época romana, condimentado com mel e especiarias, e que pretende levar os consumidores numa viagem pelos sabores da história.

O vinho "Anphoras da Gallaecia - roman spiced wine from Douro (vinho romano condimentado do Douro) resulta de um trabalho de arqueologia experimental desenvolvido por Gerardo Vidal Gonçalves e Dina Pereira, da Associação de História e Arqueologia de Sabrosa, distrito de Vila Real, que tem sede no polo arqueológico da aldeia de Garganta.

"Ao bebermos este vinho estamos a fazer uma viagem pelos sabores da história", afirmou Gerardo Vidal Gonçalves à agência Lusa.

Os arqueólogos quiseram recriar um vinho da época romana e o resultado é um néctar doce, condimentado com mel e especiarias.

Segundo o investigador, o "Anphoras da Gallaecia" é inspirado numa receita original que faz parte de um manuscrito romano e que, depois, foi reformulada já na época medieval, com a "introdução de novos condimentos".

Os arqueólogos basearam o seu trabalho em dois documentos históricos, o primeiro é um livro de culinária de Marcus Gavius Apicius, do século I d.C, altura do imperador Tibério, e o segundo, datado de 1438, pertence a uma coleção privada.

"É feito com vinho tinto do Douro, que sai de um lagar da região. Esse vinho passa depois por um processo de combinação com outros ingredientes, como o mel, ervas e especiarias, como o tomilho ou o caroço das tâmaras torrado", explicou.

O processo de fabrico é moroso, requer o aquecimento do vinho em várias fases e um período de cerca de seis meses de repouso.

O arqueólogo disse que o produto final resultou também de muito trabalho de laboratório, principalmente para se definirem as quantidades certas dos ingredientes.

"Penso que conseguimos uma versão que estará muito próxima da original da época romana", frisou.

"Ainda por cima, aqui na Região Demarcada do Douro, há uma ligação tão forte ao vinho e certamente que os romanos por cá passaram e produziram vinho. Há vestígios espalhados pela região", salientou o investigador.

Pelo território foram descobertos lagares de vinho romanos escavados na rocha. Por exemplo, no concelho vizinho de Alijó, perto da aldeia de Vale de Mir, foram descobertos lagares datados do século I d. C.

"Há depois toda uma parafernália de materiais arqueológicos que evidenciam o comércio do vinho e do azeite, como o caso das ânforas (vasos antigos) que são às centenas", apontou.

O objetivo do projeto é, segundo Gerardo Vidal Gonçalves, "testar, nesta área da arqueologia experimental, uma das possibilidades porque certamente haverá outras" e, também, divulgar os produtos locais que são usados neste vinho licoroso que tem cerca de oito graus de teor alcoólico.

Dina Pereira disse que o vinho está pronto para ser comercializado e apontou como mercado alvo espaços museológicos ligados ao vinho e à cultura romana, bem como a restauração.

"Este vinho demonstra o que se fazia na época", frisou.

Nesta primeira fase foram produzidos à volta de cem litros e Dina Pereira aconselha que deve ser bebido tépido, um pouco aquecido, para "se desenvolver o aroma"... Leia mais em: <https://www.noticiasao minuto.com/lifestyle/1518042/arqueologos-criam-um-vinho-da-epoca-romana-no-douro> (Fonte – Notícias ao Minuto – LifeStyle Douro– 27/06/2020).

COVID-19: VENDAS DE VINHOS ESPANHÓIS CAEM QUASE 40%

O vinho espanhol sofreu uma queda de 38,7% nas vendas médias no primeiro semestre do ano devido ao impacto da pandemia de coronavírus, de acordo com um estudo publicado quarta-feira, 24 de junho pela Federação Espanhola de Vinhos (FEV).

As empresas espanholas de vinho esperam que sua rotatividade caia em média um terço ao longo de 2020, de acordo com uma pesquisa realizada pelo FEV

entre seus membros.

Na primeira metade do ano, as menores (menos de dez funcionários) foram as que mais sofreram (-54%), enquanto a queda atingiu em média 30% para as demais. Mais da metade das empresas pesquisadas acredita que não conseguirá encontrar um nível de vendas antes de 2022 e antes da crise da saúde.

A explosão do comércio online - As vendas para hotéis e restaurantes são as que mais sofreram com os confinamentos decretados em todo o mundo, com queda de 65% no faturamento na Espanha e 49% no exterior. No entanto, a rotatividade de supermercados também caiu 12% na Espanha e 23% nas exportações.

As empresas que comercializam pela Internet (82% do total), no entanto, observaram um aumento de 161% na média das vendas on-line desde meados de março, especificam o FEV, que também observa uma “certa melhoria” recente nas exportações.

Ajuda “insuficiente” do governo espanhol - O FEV congratula-se com as medidas de apoio recentemente anunciadas por Madri, principalmente com ajuda para armazenamento e destilação de crises, mas considera que elas são “insuficientes em comparação com as necessidades atuais”. Em nível social, os viticultores estão pedindo uma extensão dos planos de desemprego parcial financiados pelo governo e estão preocupados com “a possível falta de mão-de-obra para a colheita, que está prestes a começar”, acrescentou a federação.

Em 2019, a Espanha, o terceiro maior produtor depois da Itália e da França, produziu 34,4 milhões de hectolitros, uma queda de 24% devido a condições climáticas adversas... Leia mais em: <https://www.larvf.com/covid-19-les-ventes-de-vin-espagnol-chutent-de-pres-de-40,4682495.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – com AFP – 26/06/2020).

BORDEAUX GOZA DE MAIS UMA VITÓRIA NA LUTA CONTRA A FALSIFICAÇÃO NA CHINA

A CIVB observa que o julgamento deu origem a uma conferência de imprensa demonstrando a vontade das autoridades chinesas de “ecoar” e “usar” a condenação na luta contra a falsificação. A condenação criminal de um acusado de falsificar vinhos de Bordeaux na China no início de junho é comemorada pela Interprofissão de vinhos de Bordeaux como uma vitória “significativa”.

O interprofissional de vinhos de Bordeaux anunciou terça-feira, 23 de junho, tendo obtido uma vitória “significativa” na defesa de indicações geográficas, com a condenação criminal na China, no início de junho, de um acusado de falsificação na feira de vinhos de Chengdu em 2019.

Em um comunicado à imprensa, o Conselho Interprofissional do Vinho de Bordéus (CIVB) indica que o tribunal de Xangai Pudong condenou um acusado em 18 de junho a 18 meses de suspensão da sentença de prisão e multas de 100.000 yuanes (13.000 euros) por sua empresa e 50.000 yuanes (6.500 euros) pessoalmente, por “violação de marca registrada”, relacionada a um lote de quase 10.000 garrafas.

Em março de 2019, a CIVB fez com que as autoridades chinesas apreendessem garrafas do estande de um expositor na feira de Chengdu, uma das mais importantes da China. O falsificador “já havia sido identificado e a apreensão preparada com a administração chinesa”, afirmou o Conselho.

A falsificação envolveu várias denominações de Bordeaux e vinhos de maior ou menor prestígio, afirmou a CIVB. A interprofissão havia apresentado uma queixa às autoridades chinesas, seguindo o procedimento desde a administração responsável pela propriedade intelectual em Chengdu e depois em Xangai até a polícia, até o julgamento.

VITÓRIA ÚNICA - A CIVB recebeu “a primeira vez na China”, com esta “vitória criminal sem precedentes para uma marca coletiva” como a CIVB “, que permite que ‘Bordeaux’ tome um novo rumo na luta contra a falsificação”.

A interprofissão já havia vencido outros processos de contrafação na China, apontou a CIVB, mas em parceria com castelos privados, não como marca coletiva. A CIVB observa que o julgamento deu origem a uma conferência de imprensa do Ministério Público de Xangai Pudong, demonstrando a vontade das autoridades chinesas de “ecoar” e “usar” a condenação na luta contra a falsificação.

UM DETALHE IMPORTANTE - Um marco decisivo, sublinha a interprofissão, foi em 2016 com o reconhecimento pela China de 45 denominações de vinhos de Bordeaux. A China (+ Hong Kong) é o principal mercado de Bordeaux, com 23% em volume (27% em valor) e a luta contra a falsificação é uma prioridade para a CIVB há 10 anos, principalmente com o treinamento de “centenas de agentes” todos os anos contra a falsificação nas cidades e províncias chinesas consideradas prioritárias... Leia mais em: <https://www.larvf.com/bordeaux-savoure-une-nouvelle-victoire-dans-la-lutte-contre-la-contrefacon-en-chine,4682424.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – com AFP – 24/06/2020).

ZUMBIS E ENÓLOGOS SATÂNICOS EM CINCO FILMES DE TERROR E VINHO PARA SE DIVERTIR ENTRE TAÇAS

Vinhos costumam render belos filmes e documentários, geralmente ricos em boas histórias e retratando diferentes culturas. Mas sempre existe o 'lado B' quando o assunto é cinema, e as garrafas não escaparam dos filmes de terror, digamos assim, de gosto duvidoso.

Que tal o roteiro onde um pesticida agrícola faz o enólogo virar zumbi? Não lhes parece um senhor argumento a favor dos vinhos 'naturais'?

Brincadeiras à parte, a lista a seguir é curiosa e os títulos podem ser assistidos na internet. Divirtam-se.

Terroir - Baseado no conto 'O barril de Amontillado', de Edgar Allan Poe, o filme é estrelado por Keith Carradine, que vive um rico produtor italiano que contrata um detetive para descobrir a fonte de uma misteriosa garrafa de vinho. O investigador desce ao submundo da Toscana e encontra uma seita que cultua a terra e promove rituais sombrios. O longa faz referências ao escândalo de falsificação de vinhos italianos conhecido como 'Brunellopoli', e conta com a participação de enólogos reais como Salvatore Ferragamo, da vinícola Il Borro.

As Uvas da Morte - Com tudo o que se espera de um filme de mortos-vivos, o longa de 1978 é dirigido por Jean Rollin, cineasta que se especializou em produzir filmes de terror de segunda linha e com teor erótico, como 'A Vampira Nua'. O roteiro narra a viagem de uma jovem pelo interior da França para encontrar o namorado que trabalha numa vinícola. O problema é que um novo pesticida experimental espalhado nas videiras está transformando o pessoal em zumbis. Wine Walking Deads, digamos..... * O filme As Uvas da Morte está disponível no YouTube, legendado em português, os demais podem ser vistos no sistema 'on demand' do Prime Video da Amazon... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/pesticida-faz-enologo-virar-zumbi-cinco-filmes-de-terror-e-vinho-para-se-divertir-entre-tacas_12344.html (Fonte – Revista ADEGA – Pedro Landim – 26/06/2020).