



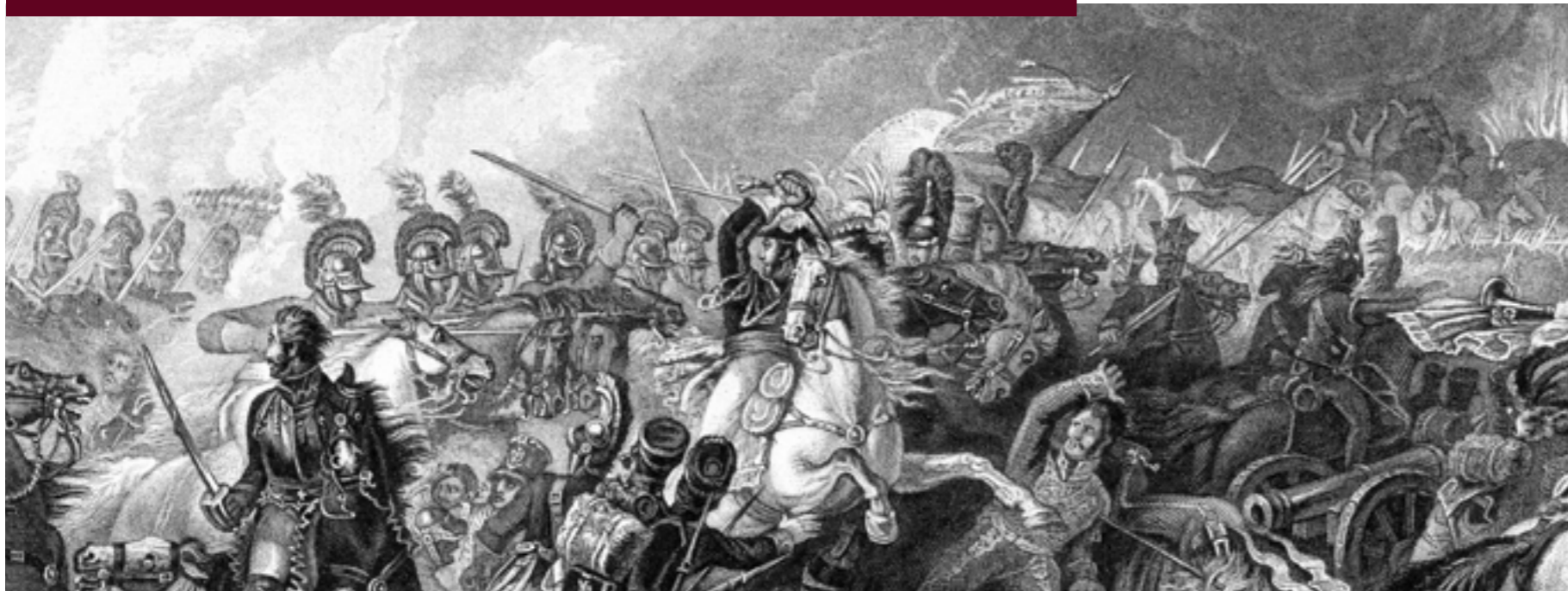
VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



NAPOLEÃO E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

NAPOLEÃO E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"EXCITANTES VINHOS DE GREDOS" - POR JORGE LUCKI



08



09

"A PRIMEIRA FEIRA PÓS-COVID" - POR SUZANA BARELLI

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGENS**

14 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir 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. Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

** 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 !

CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES TOURIGA NACIONAL 2014 – DOC DÃO – PORTUGAL

Localizada na região do Dão, a Casa de Santar é um Solar do século XVII e XVIII rodeado por jardins e labirintos de flores, com adegas construídas em granito onde produzem-se vinhos de qualidade, numa estrutura com um peso histórico de 400 anos. Em 2007 a Casa de Santar, foi reconhecida com o prêmio de Produtor do Ano atribuído pela Revista de Vinhos e os seus vinhos têm reconhecimento e prêmios internacionais.

O Alto dos Amores – provavelmente, a mais extraordinária paisagem do Dão – foi, desde sempre, o ponto de encontro dos casais apaixonados da Vila de Santar. Se, em tempos, a magia desta paisagem servia para conquistar corações, hoje, as uvas que ali nascem, servem para conquistar o gosto mais exigente dos apaixonados por vinho.

É esta história de amor que serve, diariamente, de inspiração a todos os que trabalham para produzir este monocasta de Touriga Nacional da Casa de Santar.

A região demarcada do Dão foi criada em 1908. Localizada no centro de Portugal, na província da “Beira Alta”, foi a primeira região demarcada de vinhos não licorosos e é conhecida como a “Borgonha Portuguesa”. Os vinhos de forma geral nesta região primam pela elegância e já deixaram para traz a imagem que uma produção voltada para a quantidade.

a partir de uma única casta, Touriga Nacional, da vinha mais velha da propriedade, com esmagamento com desengace total, maceração pelicular prolongada e suave, fermentação alcoólica a 26°C. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa antes de ir para o mercado.

Corte de uvas: 100% Touriga Nacional.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi violeta evoluindo para halos de granada. Aromas de boa intensidade e complexidade de frutas escuras e vermelhas como cerejas, ameixas bem maduras, com um toque floral de violeta. Num segundo momento, com o vinho se abrindo na taça, aparecem notas de especiarias e frutos secos como figo turco. Paladar frutado, com taninos macios, mostrando-se bem estruturado e com bela persistência final.

Reconhecimentos Internacionais: 90 Pts Robert Parker - 90 Pts Wine Spectator - 93 Pts Wine Enthusiast - 17,5 Pts Revista Grandes Escolhas

Estimativa de Guarda: pronto para consumo, mas o vinho vai bem até 2024 em guarda.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carnes grelhadas, carnes assadas, massas com molho e pratos condimentados, queijos maturados e iguarias estruturadas. Acompanhou muito bem uma fraldinha servida com Nhoque em Molho de tomate preparado pela “Il Canto Pasta”.

Serviço: servido entre 15 e 17° C, numa taça estilo Degustação, para efeito de comparação com outras safras servidas na Degustação Vertical (2007, 2009, 2010, 2011, 2012 e 2013).

Faixa de Preço – \$\$\$

ADEGA CB – Rua do Ouro, 548 – Serra - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 2515-9977.



NAPOLEÃO E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Como alguns vinhos estão ligados às personalidades que os bebiam de forma fiel, resolvi comentar sobre Personalidades e seus Vinhos, e começo por Napoleão Bonaparte.

“Nada faz o futuro parecer mais cor de rosa do que contemplá-lo através de uma taça de Chambertin”. Napoleão Bonaparte

Napoleão era um homem de hábitos. Sua vida diária era ritualizada. Sabemos que pouco se preocupava com a boa comida e era mais sensível à simplicidade da gastronomia familiar ou militar. Ele sempre comia a mesma coisa, frango, costela de cordeiro, sempre se vestia da mesma maneira, e ia aos mesmos lugares, evitando qualquer mudança, segundo o especialista e historiador do Consulado e do Primeiro Império - Pierre Branda.

Em suas “Memórias Íntimas de Napoleão I”, o Camareiro Louis-Constant Wairy, primeiro entre o círculo de servos napoleônicos e o mais próximo de seu mestre entre 1800 a 1814, lembra que “o imperador bebia apenas Chambertin e raramente puro”. Esse criado publicou suas memórias em 1830, dando uma visão geral da vida cotidiana



de Napoleão, vista de perto, pelo buraco da fechadura, pode-se dizer!

O costume é confirmado por Mademoiselle Avrillion (1774 - 1853), a primeira empregada de Joséphine. A mistura ideal de vinho e água equilibra metade de um e metade do outro. Com uma garrafa de 50ml para almoço e jantar, as garrafas tinham que ser mantidas prontas em todos os lugares que Bonaparte frequentava. O hábito começou assim que se generalizou já que era necessário levar caixas desse Borgonha ao Egito.

Se a campanha foi vitoriosa para o futuro primeiro cônsul, foi desastrosa para suas garrafas, que dificilmente resistiram às mudanças de temperatura. “Naquela época, fazer vinho era complicado. Os preços de venda eram ridículos. Entre um pedaço de vinha e um cavalo como patrimônio de uma herança, era melhor escolher o cavalo”, assim fala o filósofo Pierre Damoy. O vinho era vendido em barricas, sem enxofre (sulfitos) para sua preservação e assim sendo, não viajava bem, nem tinha boas condições para guarda.

Autor de livros que retratam “Os Gostos de Napoleão” - Grasset, chega mesmo a sugerir que o imperador não gostava necessariamente de vinho, mas o levou por toda onde esteve, inclusive durante a campanha no Egito. Napoleão levou grandes cargas de Chambertin durante a campanha pelo deserto. O vinho acabou se estragando pelas condições de transporte e calor excessivo, e quando ele quis servir este “vinagre” aos seus soldados em vez de pagar o seu salário, eles não aceitaram a proposta, acrescenta Pierre Branda.

Os relatos de Louis-Constant dizem que jantar era servido às seis horas. Nas Tulherias e em Saint-Cloud, o imperador jantava sozinho com a imperatriz todos os dias, exceto aos domingos, quando toda a família era admitida para o jantar. O Imperador, a Imperatriz e a mãe ficavam sozinhos sentados em poltronas; todos os outros, fossem reis ou rainhas, tinham apenas cadeiras. Nunca se fazia mais de um serviço antes da sobremesa. Sua Majestade geralmente bebia vinho Chambertin, mas raramente puro, e pouco mais do que meia garrafa.

Além disso, o jantar com o imperador era mais uma honra do que um prazer para os admitidos, pois era necessário, como se costuma dizer, engolir rápido porque Sua Majestade permanecia à mesa apenas quinze ou dezoito minutos.

Em qualquer lugar e em todas as circunstâncias, no almoço, no jantar, sozinho ou com sua corte, nas Tulherias, em Fontainebleau, em Saint-Cloud, mas também em movimento e no campo, onde uma carroça, servindo de adega levava barricas de Chambertin para o imperador e bons vinhos para os oficiais.

Quer seja como Primeiro Cônsul ou Imperador, ele consumia meia garrafa de seu néctar da Borgonha em cada refeição. Napoleão misturava seu Chambertin com

água gelada, hábito mediterrâneo, como era costume na Córsega, onde se colocava cubos de gelo no vinho tinto. Cabe lembrar que a capacidade normal das garrafas daquela época era menor - 500 ml em vez dos 750 ml de hoje.

Para muitos críticos atuais de vinhos, o Chambertin, é “um punho de ferro em luva de pelica, vinho escuro, concentrado, poderoso, cuja linha de base se baseia no violeta e no alcaçuz, às vezes uma pequena fruta preta nos solos mais setentrionais ou excepcionalmente na peônia muito agradável, como na safra de 2020”. Os Chambertin sempre foram vinhos muito sérios, e há farta documentação que comprova que Napoleão o bebia.

As opiniões divergem sobre como e quando ocorreu o encontro entre Napoleão e os vinhos da Borgonha. Foi durante sua estada na Escola Militar em Autun com seu irmão Joseph, como sugere o historiador do vinho Jean-François Bazin em seu Dicionário Universal do Vinho da Borgonha? Mas a esta sugestão, Pierre Branda – especialista e historiador – favorece a uma ocorrência posterior, porque “Em Autun, os irmãos Bonaparte eram crianças. Napoleão tinha 10 anos, é um pouco cedo para beber. Mas, entre 18 e 20 anos, ele já estava na Borgonha e na região de Besançon. Quando estourou a Revolução Francesa, Napoleão Bonaparte era oficial em Auxonne e depois em Valence. O vinho Chambertin era provavelmente uma bebida popular entre os jovens tenentes”.

Quem quiser reconstituir um desses jantares, em que seria necessário engolir tudo em quinze minutos, deveria antes saborear o Chambertin, uma vez que ele não é um vinho realmente democrático. Uma pessoa abastada e interessada na classificação dos vinhos da Borgonha, do mesmo nível de sutileza das regras na época dos jantares de Napoleão, teria então duas possibilidades: ou comprar uma garrafa de Chambertin (área do grand cru: 12,90 ha), ou uma garrafa de Chambertin-Clos-de-Bèze (15,40 ha), a segunda pode ser vendida com o rótulo da primeira, não sendo permitida a recíproca.

Chambertin ou Chambertin-Clos-de-Bèze, era o verdadeiro vinho que Napoleão raramente bebia puro e, portanto, cortado com um pouco de água? Não. Na época do Primeiro Império, foi permitido um truque bastante inteligente chamado de prática de equivalências. O comerciante borgonhês substituiu uma denominação por outra, considerada equivalente, desde que respeitasse os usos seculares, leais e constantes, basicamente para que todos pudessem ter este vinho nas suas adegas.

Para compreender totalmente a sutileza, devemos nos aprofundar na tese de doutorado de Christophe Lucand, historiador, professor da Universidade da Borgonha e ex-prefeito de Gevrey-Chambertin (Les Négociants en vin de Bourgogne, edições Féret).

“Os vinhos tintos da Côte de Nuits, do segundo e terceiro lotes cuvée dos municípios de Morey, Brochon ou Fixin, são comercializados sob o nome muito mais proeminente de Gevrey-Chambertin. Em Fixin, os vinhos classificados como primeiro cuvée dos climats (terroirs) de La Perrière, Clos du Chapitre, Les Arvelets, Les Hervelets ou Aux Cheusots, representam excelência e são considerados equivalentes aos climats de Chambertin e Chambertin Clos de Bèze. Ambos podem ser livremente associados e, dependendo da solicitação do cliente, substituídos. “

Desvendado o truque, e sabendo que Napoleão bebeu apenas Chambertin, entendemos que poderia ser feito a partir de certos climats de Fixin, que não fica longe, mas que também não é Gevrey. A prática das equivalências parece enganosa em nosso tempo, quando as denominações e a origem geográfica foram sagradas, mas era bastante aceitável cento e trinta anos “antes” do estabelecimento das referidas denominações (1936 para Gevrey-Chambertin e 1937 para Chambertin).

O GOSTO PELO CHAMPAGNE - O gosto de Napoleão pela frugalidade está bem estabelecido e o champagne é um dos raros prazeres gastronômicos de que ele realmente gostava. Prova disso está nos arquivos da casa Moët, que mantém os registros contábeis das encomendas feitas por ele.

“Na vitória merecemos o Champagne e na derrota precisamos dele” Napoleão Bonaparte

Embora frase seja frequentemente atribuída a outro grande estrategista e bon vivant - Winston Churchill.

Aparentemente, Napoleão era um mestre da sabragem - a arte de “decapitar” uma garrafa de champanhe com uma espada de cavalaria, que era costume entre os oficiais do exército na época, logo após as batalhas.

O primeiro registro está em nome de Napoleão Bonaparte, Primeiro Cônsul de Paris na data de 27 Thermidor ano 9 (15 de agosto de 1801, o aniversário de seus 32 anos!). Poucos meses antes da Batalha de Austerlitz, no início de setembro de 1805, um pedido do Imperador foi enviado a Estrasburgo e, sem dúvida, ele estava se preparando para comemorar um grande momento da história.

Napoleão sempre defendeu os produtos franceses. O conhaque, que reinava supremo na Europa, começava a enfrentar a concorrência do uísque, apesar do bloqueio imposto aos ingleses.

NAPOLEÃO E SEU EXÍLIO - Quando Bonaparte foi exilado em Santa Helena em 1815, para onde foi enviado após a derrota em Waterloo e onde morreu em 1821, sua vida cotidiana foi naturalmente virada de cabeça para baixo. Seu Chambertin não suportava a viagem e os ingleses serviram-lhe um clarete (Vinho típico de Bordeaux na época) que o imperador não apreciou. Documentos encontrados relatam que Bonaparte e sua entourage consumiam por dia 50 garrafas de vinho, além de vários destilados. Na verdade, os ingleses tiveram dificuldades para fornecer ao recluso em Santa Helena sua bebida favorita. Nunca se atreveram a servir-lhe Chambertin, para que o prisioneiro não pensasse que queriam envenená-lo.

O Conde de Las Cases relata uma anedota de Napoleão, que, sentindo-se doente, atribui sua situação “a um vinho novo ruim”. E, a este respeito, confiou ao seu memorialista o conselho que lhe foi dado por “Corvisart, Berthollet e outros médicos e químicos”, de cuspir imediatamente se o vinho tivesse um gosto ruim.

Um vinho branco doce da África do Sul, o Constanca - Grand Constance, que ainda hoje é conhecido como “vinho de Napoleão”, era trazido da Cidade do Cabo para ele. **Há registros de que mais mil litros de Vin de Constance foram enviados a Bonaparte em Santa Helena.** Em seu leito de morte, Napoleão recusou todos os outros alimentos e bebidas oferecidos a ele, solicitando apenas um único copo de Vin de Constance.

Em 2016, uma garrafa de Grand Constance datada de 1821 e destinada a Bonaparte foi vendida por € 1.550. Uma frágil memória do cotidiano dos últimos dias do Imperador.

JOSÉPHINE E A ADEGA DAS MARAVILHAS DE MALMAISON - Josefina de Beauharnais foi Imperatriz da França de 1804 a 1810 e Rainha da Itália de 1805 a 1809, como primeira mulher de Napoleão Bonaparte, sendo, portanto, a mulher mais influente da França durante o Primeiro Império Francês.

Nascida na Martinica em 23 de junho de 1763, com a idade de quinze anos, foi para a França para casar-se com o Visconde de Beauharnais. Após ter dois filhos com Josefina, Alexandre foi guilhotinado em consequência dos anos de Terror, em meio a Revolução Francesa.

No ano de 1796, viúva e com dois filhos voltou a casar, dessa vez com o general Napoleão Bonaparte, que mais tarde viria a se tornar o primeiro Imperador dos Franceses. É sabido que Napoleão gostava muito dos seus filhos, ao ponto de os adotar oficialmente como seus, não permitindo que os chamassem de adotivos.

A cerimônia de coroação de Napoleão, presidida pelo papa Pio VII, teve lugar na Catedral de Notre Dame, em 2 de dezembro de 1804. Num ato de egocentrismo, Napoleão tomou a coroa das mãos do papa e coroou-se, em seguida colocou a coroa na cabeça de Josefina, proclamando-a sua rainha e imperatriz dos franceses.

Em 1809, o imperador decidiu divorciar-se dela — Josefina teria ficado estéril, não podendo dar à França um herdeiro —, ocasião em que a imperatriz se retirou para o seu lugar preferido, o Castelo de Malmaison.

Josefina faleceu no ano de 1814 aos 51 anos. O inventário de sua adega revela a extensão do gosto refinado da proprietária de Malmaison. Mais de 13.000 garrafas estavam listadas na morte da ex-imperatriz, com destaque para muitos vinhos doces de vinhas que vinham da Andaluzia a Portugal, passando pela costa do Languedoc, as ilhas da Madeira e das Canárias. Estes vinhos, apreciados pela sua doçura, foram servidos durante o lanche da tarde ou como sobremesa nas numerosas recepções e refeições organizadas por Joséphine.

Um importante ponto de encontro para a elite e aqueles próximos à família imperial, a reputação da mesa de Malmaison resistiu ao teste do tempo. Certamente é um marco na história da gastronomia francesa. Joséphine de Beauharnais, habilmente aconselhada pelos melhores paladares do Império (Cambacérès e Talleyrand em primeiro lugar), brilhou com uma escolha ousada de vinhos prestigiosos e destilados exóticos, uma memória da sua Martinica nativa.

Vinhos de Bordeaux e Borgonha, champagnes, Côtes du Rhône e Reno, Muscats de Lunel e Roussillon, Vermute, licores italianos e da ilha eram regularmente servidos à mesa. Especialmente o rum era uma excentricidade crioula que encantava os hóspedes, principalmente quando servido como ponche, bebida já em voga no século XVIII, mas que se tornou referência no Império.

Joséphine adorou, tendo-o preparado escrupulosamente com os cinco ingredientes essenciais: chá, açúcar, canela, limão e rum. Motivo pelo qual a tigela de ponche fazia parte dos ... jogos de chá! Para agradar às senhoras, o ponche era servido gelado. Alguns dizem que se bebia primeiro esse ponche bem fresco porque atenuava o gosto do álcool e, portanto, agradou mais às mulheres.

Sabe-se que a Imperatriz não bebia muito de bebidas alcoólicas, mas a história conta que muitas vezes ela bebia um pequeno copo de ponche antes de dormir. Não é de admirar, porque esta bebida foi creditada por garantir um sono tranquilo especialmente numa noite mais fria. Não havia nada de incongruente na presença de uma tigela de ponche em um quarto no início do século XIX. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)



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

“EXCITANTES VINHOS DE GREDOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 08/10/2021

Com rótulos do Comando G à frente, a região produz hoje alguns dos melhores garnachas do mundo.

Dos rótulos espanhóis citados em minha lista dos melhores vinhos de 2020, dois eram garnachas da zona de Gredos: o Marañones Pena Caballera 2017 e o raro Rumbo al Norte Navarresca 2010, do Comando G, o melhor produtor da região, meu xodó declarado. Este Rumbo al Norte não só estava na lista, mas foi, como um todo, um dos melhores vinhos que provei no ano passado. Era um bom motivo para começar por lá meu atual roteiro por algumas regiões e produtores de exceção da Espanha.

Várias regiões espanholas renasceram de 20 anos para cá a partir do sucesso alcançado pelo Priorato, que ressurgiu no início da década de 1990 após décadas de abandono. Em comum, há o fato de serem áreas montanhosas em que os vinhedos são plantados em encostas íngremes e solos com formações rochosas, circunstâncias que dificultam enormemente o trabalho do viticultor. Cada vez menos gente se interessava em trabalharem condições tão inóspitas, sem ter retomo financeiro compensador. As condições não se modificaram, continuam exaustivas. O que mudou foi a constatação que dali era possível extrair vinhos de primeira grandeza, havendo sempre interessados em comprá-los, ainda que tivessem de pagar mais por eles. Estive pela primeira vez em Gredos em 2012 por indicação de Josep “Pitu” Roca, do tri-estrelado restaurante catalão e atraído pelos vinhos à base de garnacha, uva que comecei a me aprofundar ao participar do Grenache Symposium, evento realizado numa propriedade no sul do Rhône dois anos antes, que reuniu mais de cem pesos pesados do setor, vindos de 23 países (um apanhado do evento está em <https://youtu.be/FXdwsvdORFI>).

Na época, a região ainda tentava se livrar da imagem de vinhos de segunda categoria que abasteciam bares de Madri. As uvas começavam a ser mais valorizadas (em 20 anos triplicaram de preço, saindo € 0,12 por quilo para mais de €0,30 hoje em dia), permitindo que os vinhateiros se interessassem em cultivá-las e conseguissem levar vida digna. Muitos dos que emigraram estão voltando, caso de Juanan Andrés Martín, cujo pai deixou o vilarejo de Burgohondo, na região de Cebreros, perto de Ávila, nos anos 1980, para tentar a vida em Madri, trabalhando primeiro como taxista e depois como confeitoiro. Mantendo sempre forte ligação com o “pueblo” onde seu bisavô começou como produtor de vinho, em 1932, Juanan resolveu recuperar a tradição familiar e reativar a Rico Nuevo Viticultores, em 2016, deixando a profissão de cozinheiro em que atuava – trabalhou em vários restaurantes estrelados... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-este-e-um-dos-melhores-vinhos-que-provei-no-ano-passado.ghtml>

“A PRIMEIRA FEIRA PÓS-COVID” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 05/10/2021

Depois de quase dois anos, as feiras de vinho começam a voltar ao cenário. No Brasil, a ProWine São Paulo, que acontece entre hoje e 7 de outubro no Transamérica Expo Center, em São Paulo, é o primeiro grande evento presencial de brancos e tintos pós-covid. Aberto aos profissionais do setor e com diversos protocolos de segurança – além da máscara, obrigatória quando não tiver provando vinhos, apenas 1 mil pessoas podem entrar no pavilhão por vez e o certificado de vacinação deve ser mostrado na chegada, por exemplo – a feira vem agitando o setor.

O primeiro ponto é que o pavilhão atingiu a sua capacidade máxima – serão 320 marcas de vinho, de 15 países – e vários expositores ficaram de fora. “Infelizmente, aqueles que definiram sua participação no último mês não encontraram mais espaços disponíveis” diz Rico AQzevedo, sócio da Emme Brasil, empresa que junto com a Messe Dusseldorf e a Inner Group promove o evento. A Messe Dusseldorf é a organizadora da ProWein, a mais importante feira de negócio do setor, que volta ao formato presencial em março do ano que vem na Alemanha.

versão brasileira, o primeiro destaque é o interesse ... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida/prowine-sao-paulo-a-primeira-feira-de-vinhos-pos-covid,70003859130>

“ZODÍACO DOS VINHOS: PEIXES” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 08/10/2021

Chegamos ao último signo do Zodíaco! A trama mitológica que envolve a criação da constelação de peixes é muito antiga – remonta à civilização babilônica. Peixes era a representação da deusa do amor, Afrodite, e seu filho Eros, ambos transformados em peixes, para escaparem do monstro Tifão (já citado em Capricórnio), que fora enviado por outros povos para enfrentar os deuses do Olimpo. Afrodite teria atado uma corda entre si e Eros para que não se perdessem um do outro ao se jogarem no rio. Assim se tem a representação dos dois peixes.

O planeta regente de Peixes é Netuno, o mais distante em relação ao Sol, com temperaturas de 200°C negativos e ventos que podem atingir até 2 mil km/h. Tem ainda uma extensa órbita, cujo movimento de translação leva um tempo equivalente a 164 anos terrestres. A velocidade, a temperatura, a noção de tempo do “planeta azul” podem ser associadas, em certa medida, à imensidão do mundo oceânico e sua baixa luminosidade, temperatura, profundidade e mistério.

Dos piscianos, último signo de água, diz-se que são muito sensíveis, intuitivos, espiritualistas, amorosos. A fruição do amor é menos familiar, como em Câncer, ou sexual, como em Escorpião; trata-se de um amor mais universal, inclusivo, oceânico. A urgência das demandas muito concretas incomoda seus nativos. Há uma enorme sensibilidade e facilidade de absorção das energias do entorno, o que os torna muito frágeis e sujeitos aos escapismos.

Os vinhos que podem representar Peixes devem ser pautados pela suavidade, pelo perfil mais acolhedor, que não excita nem irrita, mas acalma e podem levar à reflexão, à meditação. Açúcar residual mais alto ou incitado pelos aromas (mel, fruta), acidez menos evidente, taninos em baixa proporção ou já suavizados.

O vinho do primeiro decanato é de uma cepa branca e traz um pouco do frescor de um signo de ar, que o antecede, mas está também associada ao dulçor. Essa uva participa de forma majoritária do corte dos vinhos brancos doces de Bordeaux, França, cujos bagos são acometidos da chamada “podridão nobre” – uma desidratação natural, provocada pela ação do fungo *Botrytis cinerea*. Este é um fungo que pode ser associado a doenças da umidade nos vinhedos, mas, em certas regiões, tem uma ação benéfica e ajuda as cepas a concentrarem açúcar, permitindo a produção de vinhos licorosos muito ricos. O vinho de Sauternes e regiões vizinhas podem usar Sauvignon Blanc e Muscadelle, mas Sémillon tem importante papel em sua trama aromática.

O vinho clássico pisciano é comumente chamado de Vinho de Meditação: o Amarone della Valpolicella. Produzido na região do Veneto, Itália, é uma joia rara, que tem um método de produção também diferenciado, o qual envolve a “passificação” das uvas visando à concentração de açúcar. Neste caso, o vinho não fica doce, pois é todo transformado em álcool, resultando em um vinho encorpado, mas muito redondo, com um bouquet potente e envolvente de frutas secas, tabaco, especiarias e até de café amargo (amaro é amargo em italiano), fruto do trabalho com as uvas Corvina, Rondinella e Molinara e na vinícola.

Já no terceiro decanato, o vinho pisciano vai ganhando, moderadamente, a energia do ariano. Dolcetto é uma cepa do Piemonte, Itália que faz um contraponto aos tânicos vinhos de guarda da região (Barolos e Barbaresco), gerando vinhos amáveis, muito frutados, de acidez e taninos mais baixos... Leia a reportagem completa em:

<https://monitormercantil.com.br/zodiaco-dos-vinhos-peixes>

“BORGONHA 2021 – NÃO FOI UM FRACASSO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 09/10/2021

No domingo, 19 de setembro e durante todo o dia seguinte, o clima na Borgonha era moderado, até sombrio. Nuvens baixas cobriam a famosa Côte d'Or e a chuva incessantemente molhava uvas nos vinhedos que, na nova normalidade de nosso clima mais quente, teriam sido colhidas semanas atrás. Algumas partes da Borgonha viram 45 mm (1,8 pol.) de chuva na safra de 2021 em um único dia. Na Cellier aux Moines em Givry, o proprietário Philippe Pascal disse no dia seguinte, sob forte chuva, que eles haviam iniciado a colheita em 2020 exatamente um mês antes.

Raymond Dureuil nasceu em 1942, trabalhou nos vinhedos de Rully, na Côte Chalonnaise, durante toda a vida e diz que nunca conheceu uma safra tão ruim quanto 2021. Três noites de geada devastadora no início de abril roubaram a ele e a seu filho Vincent, agora responsável pela Domaine Dureuil-Janthial, de 80% da safra potencial de 2021.

Isso foi seguido por neve e, em seguida, um verão excepcionalmente frio, úmido e nublado durante o qual a ameaça de mofo estava sempre presente, colocando extrema pressão sobre a proporção crescente de produtores que renunciaram ao fácil, mas prejudicial a longo prazo rota de aplicação de fungicidas sistêmicos nas vinhas. O filho de um proeminente vigneron orgânico da Alsácia aparentemente disse a um amigo sommelier, com certeza levemente, “as Cartas de Safras Vinhos devem ser fáceis para a de 2021: apenas evite vinhos orgânicos”.

Nessas condições, o amadurecimento da uva tem sido dolorosamente lento. Daí a colheita relativamente tardia. Depois que as geadas destruíram grande parte da safra inicial, liberando assim alguma compensação financeira do ministro da agricultura da França, falou-se em uma segunda safra das vinhas. Mas, como Vincent Dureuil apontou enquanto a chuva encharcava seu pátio, “a segunda safra é um mito”. É verdade que a defesa natural da videira é produzir um segundo lote de pequenas frutas, mas geralmente elas não amadurecem totalmente a tempo de serem úteis.

Foi a safra de vinho branco da Borgonha que sofreu mais porque as videiras Chardonnay brotam mais cedo do que as videiras Pinot Noir, responsáveis pelo vinho tinto, então elas eram mais vulneráveis à geada. Como muitos produtores da Côte Chalonnaise ao sul da Côte d'Or, Dureuil-Janthial normalmente produz mais vinho branco do que tinto, então a tristeza de Vincent era compreensível. Em seu vizinho Domaine Belleville, disseram-me que eles não tinham mais vinho branco para vender. Receio que os preços do vinho branco francês certamente subam, por razões compreensíveis.

A metade sul da Côte d'Or, a Côte de Beaune, onde a grande maioria do vinho branco da região é produzida, sofreu mais perdas devido à geada e mais bagas imperfeitas do que a Côte de Nuits no norte. E ainda outro complicador para a safra de uvas de 2021 é a falta de colhedores. Alguns proprietários claramente se sentiram forçados, talvez pelas demandas de mão de obra, a colher na chuva - e a chuva em uma região vinícola na época da colheita é tão deprimente quanto a chuva em uma estação de esqui durante o inverno.

De acordo com o folclore nos vinhedos, o equinócio de outono em 21 de setembro sempre sinaliza uma mudança no clima e, de fato, quando cheguei aos vinhedos da Côte de Nuits na quarta-feira, 22 de setembro, o sol havia saído e a colheita estava em pleno andamento. O clima parecia incalculavelmente diferente do desânimo que parecia ter se instalado nas ruas encharcadas de Beaune, onde almoçamos no domingo.

Todos os colhedores que vi a partir de quarta-feira pareciam felizes, até eufóricos, animados pelo céu azul e o sol quente o suficiente para encorajar alguns peitos nus, bem como coberturas para a cabeça.

Há algo tão satisfatoriamente elementar em colher uvas, mesmo que a tendência dos vinhedos da Borgonha de deixar os cachos perto do solo seja potencialmente exaustiva. Esta é uma ótima época do ano para os motoristas de vans. O verde das vinhas na Côte d'Or é pontuado por vans brancas e transportadores de pessoas em cujas janelas, este ano, as regras de segurança da Covid foram coladas. Não vi máscaras nos vinhedos de Morey-St-Denis, onde estava baseado, mas esperava-se que os colhedores as usassem ao serem transportados de e para as vinhas... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/how-be-ideal-diner>



VAMOS A MONTANHA 2021 – FÓRUM ENOLÓGICO - 11 A 14 NOV 2021

O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de congraçamento: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, na sexta-feira, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento), no Sábado à noite. Estas duas

atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

O VAM vai visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas, novamente organizado por Alberto Cury. A programação principal acontecerá de 11 a 14 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 10 e 11 de Novembro em Florianópolis e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 14 a 22 de Novembro pelos Planaltos de Santa Catarina e Paraná e suas vinícolas.

VALOR DA TAXA DE INSCRIÇÃO no VAM (11 a 14 de novembro):

- R\$ 670,00 para os participantes que ficarem hospedados no hotel do Evento (Hotel São Joaquim Park)
- R\$ 780,00 para os participantes que optarem por outra forma de hospedagem.

Esta TAXA DE INSCRIÇÃO dá direito à participação nas seguintes atividades:

- 11/11- Happy-Hour de Boas-vindas com queijos e espumantes, no Hotel São Joaquim Park
- 12/11 SEX. Jantar TSV (Traga Seu Vinho) no restaurante Pequeno Bosque
- 13/11 SAB. Evento de encerramento na Vinícola Pericó (inclui transporte de ida e volta).

Atenção: a Taxa de Inscrição não inclui o valor referente à hospedagem, a qual deve ser contratada diretamente com a Operadora Zenithe Travelclub.

Veja informações detalhadas de hospedagem no link abaixo: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2021/site/embed/VAM%202021%20Hospedagem%20NOV%2010921.pdf>

• AS INSCRIÇÕES JÁ ESTÃO ABERTAS!

As inscrições já estão abertas! Os valores e a programação detalhada você pode consultar no link a seguir: VAM2021 – Site Oficial: www.vam2021.com.br

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 - [\(31\) 99834-2261](tel:(31)99834-2261) (German) | Contato: german@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



10 E 11.NOV.2021 - PRÉ-VAM FLORIANÓPLIS

- A finalidade deste Pré-VAM, por um lado é o conagraçamento em Florianópolis durante o dia antes ao início do VAM em São Joaquim, com as diferentes chegadas de voos de diversas cidades de origem no Brasil, sem ter que estar preocupado em subir a São Joaquim em tempo para as Boas Vindas da tarde da 5ª feira.

E por outro lado, desta forma fica resolvido o traslado para subir a São Joaquim, já numa condução em grupo todos juntos na manhã da 5ª feira, aproveitando este traslado para fazer parada no caminho e conhecer os lindos vinhedos da Vinícola Thera, próximo a Urubici onde fazer almoço harmonizado.

14 A 22.NOV.2021 - POS-VAM "VAMOS ... AOS PLANALTOS CATARINESES E PARANAENSES

- Como motivo que em JUN deste ano de 2021 esta região dos VINHOS DE ALTITUDE em SC tem recebido finalmente a denominação de IP (Indicação de Procedência), iniciando em São Joaquim, após o VAM 2021, e finalizando em Curitiba será realizado este PósVAM! Trata-se de um roteiro que pretende visitar ou degustar os vinhos destes dois Planaltos. O PLANALTO CATARINENSE com as suas duas sub-regiões: A de São Joaquim ao Sul, ficando mais 2 noites, onde conhecer outras vinícolas as que estejam previstas no VAM 2021. E a do Caçador e Vale do Contestado ao Norte, passando por Campo Belo do Sul onde visitar a vinícola **Abreu&Garcia**, em Videira a **Santa Augusta**, em Treze Tílias a **Kranz**, esta última cidade com 2 noites, e também em Água Doce a **Villaggio Grandio**. Finalmente passar ao PLANALTO PARANAENSE, com 4 noites em Curitiba, visitando na RMC (Região Metropolitana de Curitiba) as vinícolas **Legado e Família Fardo**, assim como alguma atividade com a VINOPAR, a Associação dos Viticultores do Paraná. Uma das Cervejarias Artesanais de Curitiba e realizar algum jantar harmonizado e especial num dos seus conhecidos restaurantes da cidade.



Maiores Informações e Reservas: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Contato: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br Cel./WA: [\(31\) 99834-2261](tel:(31)99834-2261)

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A RETOMADA DO COMÉRCIO DE CHAMPAGNE, MAIS RÁPIDO DO QUE O ESPERADO

O sindicato geral dos viticultores de Champagne está ainda mais satisfeito com o bom desempenho económico, visto que a colheita de 2021 é muito fraca. Uma “meia colheita”, devido às geadas da primavera, granizo e míldio: o ano de 2021 foi penoso para as vinhas de Champagne, que desde a década de 1950 não tinham tido uma colheita tão pobre devido aos riscos climáticos.

Mas a tristeza nas vinhas foi mitigada por uma forte recuperação nos embarques de champanhe, graças aos estoques, após a queda em 2020 ligada à pandemia de Covid-19. 2021 “foi um ano de luta, de dificuldades, às vezes de desespero para os viticultores que tanto lutaram para obter uvas.

Alguns deles, em algumas parcelas, não tiveram produção”, disse quinta-feira Laurent Panigai, gerente geral do Sindicato Geral dos Viticultores de Champagne (SGV), durante uma reunião com a imprensa em Paris.

As geadas prolongadas de abril que atingiram a França causaram uma perda de 30% na produção dos vinhedos de Champagne, de acordo com a SGV. Em seguida, o granizo afetou 500 hectares, metade dos quais foram totalmente destruídos. Finalmente, o míldio, um fungo que se beneficiou de chuvas repetidas, resultou em perdas de rendimento de 25% a 30%.

Colheita perturbada - No total, “podemos dizer que temos menos de 50% em volume” sobre a quantidade de uvas colhidas em relação a 2020. “Ou meia safra”, estima Panigai. “É preciso voltar aos anos 1950” para encontrar uma colheita tão perturbada.

O rendimento agronômico médio da safra de 2021 deve se aproximar de 6.500 kg por hectare. Era cerca de 12.000 a 13.000 kg por hectare no ano passado.

“Este desespero também vem acompanhado de esperança, porque somos recompensados por nossos esforços do passado: temos vinhos de reserva muito qualitativos”, porém tempera Panigai.

Champagne é um vinho que mistura castas mas também anos. As colheitas de 2018, 2019 e 2020 foram de boa qualidade e suficientemente abundantes para reserva de vinhos.

Grande virtude do modelo Champagne - “Vamos poder fazer loteamentos entre a pequena quantidade de 2021 e vinhos de reserva”, continua o gerente geral. O modelo Champagne tem uma grande virtude, a de permitir fazer reservas individuais ao longo dos anos, que podem ser aproveitadas em caso de quebra das colheitas.

Este ano, “vamos desbloquear as reservas”, declara o presidente da SGV, Maxime Toubart. “Champanhe não vai faltar”. Ele também destaca que “o comércio de champanhe está indo bem”. “Estamos satisfeitos em ver que a recuperação é mais rápida do que o esperado.” “Estamos de volta ao normal.”

Os embarques de champanhe devem chegar a 305 milhões de garrafas este ano, depois que uma queda em 2020 ligada a restrições de saúde decidiu negociar com a Covid-19 (244 milhões de garrafas). Devem ultrapassar o valor de 2019 (297 milhões de garrafas embarcadas).

O faturamento deve se aproximar dos 5 bilhões de euros em 2021. Criado em 1919, o SGV reúne mais de 99% dos vinicultores de Champagne, ou seja, cerca de 20 mil associados. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-reprise-du-commerce-de-champagne-plus-rapide-que-prevue.4773275.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação – 08/10/2021)

“TAXA DE ROLHA” EM BREVE NOS RESTAURANTES FRANCESES?

Surgido na década de 1970 nos países anglo-saxões, o conceito de “traga sua própria garrafa” (BYOB), em francês “traga sua própria garrafa”, agora tende a se desenvolver na França. No entanto, na região vinícola, não alteramos os códigos tão facilmente! É por isso que este conceito, denominado “TAXA DE ROLHA”, ainda é marginal em França e está à procura do seu modelo.

É um fato, sem vinho a restauração francesa não sobreviveria. Nos restaurantes gourmet, só o vinho representa 40 a 50% dos lucros! »Declarou Philippe Faure-Brac, melhor sommelier do mundo em 1992, na edição 558 de La RVF. Nestes tempos de crise, os consumidores estão atentos para gastar. Neste contexto, o restaurante tornou-se, para a grande maioria dos franceses, um raro local onde os custos, do aperitivo ao digestivo, são calculados escrupulosamente. No

entanto, o que aumenta a conta é o vinho. Em princípio, a “taxa de rolha” é uma contrapartida financeira imposta ao cliente que traz a sua garrafa. Mas aqueles que permitem raramente o fazem.

Na prática, a expressão “TAXA DE ROLHA” estende-se a permitir que as pessoas venham com o seu vinho. No entanto, nem todos os donos de restaurante o aplicam da mesma maneira: cada um com seu próprio método!

Qual é a taxa de ROLHA? - Para Arnaud Durandin, dono do restaurante - bar de tapas Mojita & Bob, no distrito de Oberkampf em Paris, é simples: “Qualquer um pode fazer isso! “Aqui, a taxa de rolha é acima de tudo um certo estado de espírito. De acordo com este jovem dono de restaurante de 29 anos, você tem que se colocar no lugar do consumidor. “Sou como toda a gente, cansei de pagar 40 euros por uma garrafa média ou mesmo medíocre. “Segundo ele, o déficit que tanto assusta a profissão é parcialmente compensado por ele: “As pessoas se soltam mais. Eles bebem mais facilmente um coquetel, uma sobremesa ou um digestivo”, finaliza. Na Mojita & Bob, a taxa de rolha é de 5 euros por garrafa ao preço de uma garrafa para 2 ou 3 pessoas, duas garrafas para 4 ou 5 pessoas, etc., e só é válida na área do restaurante.

Tolerância para grupos e bons clientes - No restaurante - bistrô de vinhos Le Porte-Pot, no quinto arrondissement de Paris, Mesrine Hassia, a proprietária, está atuando com esta questão desde sua chegada em abril de 2011. Mas é reservado para mesas grandes ou regulares. “Com as nossas 300 referências de vinhos, não podemos permitir que qualquer cliente venha com a sua garrafa! O vinho é o nosso sustento”, ela insiste. Para esta proprietária, a taxa de rolha é de inegável interesse para o convívio: “é um prazer descobrir um vinho com um cliente”, mas este privilégio deve ser limitado, especialmente quando o estabelecimento dispõe, como é o caso, de uma carta de vinhos muito extensa.

Em parceria com um comerciante de vinhos - “Cada um é seu negócio! Há um ano que Josseline Enchev dirige o restaurante Le Cellier aux Moines, em Barsur-Aube, na região de Champagne-Ardenes. Aqui, optamos por um “sistema de parceria”, recentemente firmado com o vizinho comerciante de vinhos Caves et Saveurs. A ideia é simples: o cardápio do restaurante está disponível no comerciante de vinhos, que oferece vinhos aos clientes de acordo com o cardápio. Estes últimos são convidados a prová-los no restaurante. Um dispositivo que esta proprietária considera honesto, dadas as suas habilidades com o vinho: “Passei 20 anos na Inglaterra. Eu conhecia o “BYOB”. Mas não sou especialista em vinhos. Por outro lado, sou dedicada à minha culinária! Preferi confiar a escolha dos vinhos a alguém competente, para que sublime a minha cozinha. “Portanto, não há taxa de rolha aqui, porque você não pode trazer sua garrafa de qualquer adegas.

Embora o valor dessa prática para os consumidores seja óbvio, a maioria dos profissionais ainda reluta em implementá-la. Para estes pioneiros, o “taxa de rolha” é acima de tudo uma ferramenta de diferenciação que cobre várias realidades que, em última análise, nada têm a ver, ou quase, com o BYOB dos nossos amigos anglo-saxões. Esta observação levanta a questão: tal conceito é compatível com a nossa cultura do vinho? Finalmente, as margens às vezes exorbitantes praticadas no vinho em restaurantes são justificadas?... Leia mais em: <https://www.larvf.com/,vins-droit-de-bouchon-paris-bring-your-own-bottle-apporter-sa-bouteille-restaurant,13181,4245552.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Agathe Petit).