



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



DICAS PARA DESCREVER O VINHO AO ESTILO DE BORDEAUX - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

**DICAS PARA DESCREVER O VINHO AO ESTILO DE BORDEAUX -
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"A RETOMADA DOS VINHOS DE TALHA"
- POR JORGE LUCKI**



09



10

**"SAI COCA-COLA E ENTRA O VINHO NA CASA
BRANCA" - POR SUZANA BARELLI**

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **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 !

DON MAXIMIANO 1984 E 1986 – VALLE DE ACONCAGUA – CHILE

Don Maximiano Errázuriz fundou a Viña Errazuriz em 1870. Com espírito inovador e com olhar no horizonte futuro, plantou as primeiras videiras de castas francesas no Valle de Aconcagua. Em pouco mais de um século, seus descendentes consolidaram a vinícola Errazuriz e a posicionaram com os seus vinhos dentre os mais renomados e conhecidos do mundo. Vale do Aconcagua fica a apenas 12 km do Oceano Pacífico, e a 100Km de Santiago, numa região de clima frio e solos de ardósia, e que recebe grande influência marítima. A altitude média dos vinhedos é de 600 metros acima do nível do mar. Enquanto na época a maior parte das vinícolas se estabelecia nos arredores da capital Santiago, Don Maximiano decidiu viajar pelo Chile em busca do terroir perfeito. E encontrou o pedaço de terra que queria ao norte, no Vale Aconcagua. Desde então, é só sucesso para a marca!

Com 300 hectares de terras plantadas, a vinícola Errazuriz ganhou importante relevância no desenvolvimento da região onde se iniciou um pequeno povoado chamado de Vila Errazuriz, com uma igreja, uma escola e casas para os trabalhadores.

A Errazuriz produz alguns dos maiores ícones da América do Sul. Entre eles, o clássico Don Maximiano Founder's Reserve que na famosa "Cata de Berlin", desbancou alguns dos mais consagrados vinhos do mundo mesmo custando uma pequena fração do que eles custam.

O vinhedo Don Maximiano está localizado no Vale do Aconcagua e os mais antigos entre eles são os blocos Max I, Max II e Max V. A região tem uma longa estação seca com dias moderadamente quentes de verão, resfriados pelas suaves brisas noturnas que entram no vale pelo Oceano Pacífico. As vinhas Cabernet Sauvignon e Carmenere foram plantadas em 1978 e 1993, respectivamente, enquanto a Petit Verdot foi plantada em 1999.

O mosto é fermentado em tanques de aço inoxidável de pequeno volume para maximizar o contato entre o suco e as cascas, usando leveduras selecionadas a temperaturas que oscilavam entre 24° e 28°C.



Corte de uvas: até 1995 o Don Maximiano foi feito com 100% de Cabernet Sauvignon.

Envelhecimento: o vinho de 1984 não teve passagem por barrica. Sabe-se que o uso da madeira - sempre carvalho francês - vem aumentando paulatinamente e, por exemplo, no ano de 1995 foi de 16 meses.

Notas de Degustação: Cor rubi com leve halo granada, mostrando estar em plena forma apesar do tempo de guarda de ambos vinhos. O vinho de 1984 mostrou depois de uma decantação os aromas vegetais de mentol, de frutas secas como nozes, toques terrosos e defumados, chocolate amargo, fundo de tabaco e fumo. Na boca o vinho é médio-encorpado, requintado e elegante, mostrando grande complexidade, boa persistência, com bom frescor e taninos macios. Um vinho em que tudo está muito bem integrado e ficou marcante pela idade que tem. O vinho de 1986 mostrou-se parcialmente opaco, e depois de uma decantação os aromas marcantes de chocolate ao leite, frutas secas como nozes e tâmaras, toques terrosos e defumados, novamente um fundo de tabaco. Na boca o vinho é médio-encorpado e mais leve que o de 1984, mostrando bom equilíbrio e complexidade, boa persistência, frescor e taninos macios. Outro vinho em que tudo estava muito bem integrado.

Estimativa de Guarda: o vinho de 1984 se mostra mais íntegro que o de 1986. Me arrisco a dizer que o vinho de 1984 aguenta mais 2 anos e o de 1986 mais 1 ano.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, cordeiro. Fizeram ótima companhia para uma Terrine de Campanha.

Serviço: servir entre 16 e 17°C, numa taça grande de estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Os vinhos foram adquiridos na GRAND CRU por uma Confraria que se reúne no Espaço VINOTÍCIAS.

DON MAXIMIANO 2006 E 2008 – VALLE DE ACONCAGUA – CHILE

A produção de vinhos no Chile pode não ser tão antiga como na França, mas tem alcançado nível de excelência internacional nos últimos anos, com uma série de vinícolas produzindo rótulos com pontuações altíssimas nos mais famosos rankings da enocultura e formando excepcionais adegas de vintages. É o caso da Errazuriz, bodega que completou 150 anos em 2020, e lançou uma edição especial de sua melhor produção, disponibilizando no mercado safras antigas especiais.

No entanto, o mais interessante são os rótulos que saíram diretamente da adega particular da vinícola e chegam agora ao mercado depois de anos de maturação na garrafa.

Corte de uvas: 2006 – 82% Cabernet Sauvignon + 6% Petit Verdot + 6% Cabernet Franc + 6% Syrah – passa 20 meses em barricas de carvalho francês.

2008 – 84% Cabernet Sauvignon + 3% Petit Verdot + 8% Carmenere + 5% Syrah – passa 20 meses em barricas de carvalho francês.

Envelhecimento: Sabe-se que o uso da madeira - sempre carvalho francês - vem aumentando paulatinamente e, bem como o uso das castas Carmenere e Syrah nos cortes mais recentes do Don Maximiano.

Notas de Degustação: No vinho de 2006 a concentração de cor revela extração. No olfato, o vinho mostra complexidade e elegância com frutas negras, especiarias (cravo e canela), trufas, chocolate, tabaco, cassis e amoras. Ainda se mostra jovem no paladar, com taninos vivos e macios, frutas negras, especiarias e madeira bem integrada. Bem estruturado e de prolongado final, no qual a Cabernet Sauvignon confere estrutura, a Cabernet Franc elegância, Syrah frescor e a Petit Verdot personalidade. O tempo de guarda certamente aprimorará as suas qualidades. O vinho de 2008 mostrou cor vermelho rubi intenso e profundo. Concentrado na cor, no olfato exibiu aromas discretos e de boa complexidade, com notas lácteas, licor de cassis, leve alcaçuz sobre nota de chocolate, lembrando o "after eight". Na boca mostra um reflexo do nariz. Taninos ainda presentes, mas polidos. Alguma sobra de álcool e de madeira por sobre a fruta, mas tem tudo no lugar certo sem grandes e habituais exageros. Paladar complexo prometendo acerto do conjunto com mais algum tempo de guarda na garrafa.

Reconhecimentos e Pontuações: 2006 recebeu 90/100 pts da Wine & Spirits, 91/100 pts de Stephen Tanze, 90 Wine Spectator e 94RP. 2008 recebeu 89 Wine Spectator e 93RP.

Estimativa de Guarda: o vinho de 2006 e 2008 ainda se mostram jovens. Portanto, ainda poderão ser bebidos em mais 5 anos facilmente. A Revista ADEGA deu 93 pontos para a safra 2006 e janela de bebilidade até 2022.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, cordeiro. Fizeram ótima companhia para um Bife de Wellington.

Serviço: servir entre 16 e 17°C, numa taça grande de estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Os vinhos foram adquiridos na GRAND CRU por uma Confraria que se reúne no Espaço VINOTÍCIAS.



DICAS PARA DESCREVER O VINHO AO ESTILO DE BORDEAUX

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Ficar sem palavras é algo que todo degustador de vinhos conhece muito bem. Para ajudá-lo a encontrar as palavras e os termos com os quais se sente à vontade, que permitirão discutir os vinhos que lhe interessam, vamos aqui dar algumas dicas para você melhor conhecer os vinhos ao estilo de Bordeaux produzidos ao longo do mundo, e neste caso, nada melhor que conhecer as dicas dos vinhos originais que são copiados por vários produtores.

Por ser uma referência na elaboração de vinhos, Bordeaux viu seu estilo ser reproduzido em diversas regiões do mundo, inclusive no Brasil. Por aqui também se utiliza o corte bordelês para obter essa mesma complexidade, elegância e estrutura.

Não existe um corte bordelês padrão. Vinhos 100% varietais são extremamente raros em Bordeaux e isso deve-se à história da região, que tradicionalmente produziu blends. Isso se deve, entre outros fatores, à variação das castas de safra para safra. Há muitos anos, os bordaleses aprenderam a não apostar todas as fichas em uma única casta de uva, pois, caso algo ocorresse (uma doença ou mesmo alguma intercorrência climática) e ela tivesse um desempenho abaixo do esperado, podia-se compensar com o uso de outra casta.

Ou seja, se a Cabernet Sauvignon não tivesse tido um bom ano, podia-se usar uma maior proporção de Merlot, por exemplo. O objetivo da mistura é equilibrar as variedades Cabernet Sauvignon e Merlot e fazer um vinho com corpo, estrutura e potencial para envelhecimento, mas que também seja agradável para se tomar, relativamente, jovem. A base dos vinhos bordaleses, geralmente, é composta por Cabernet Sauvignon ou Merlot. A ideia do corte, principalmente em Bordeaux, é de um vinho equilibrar o outro.

Enquanto o Cabernet Sauvignon irá conferir ao vinho muita estrutura, acidez, taninos e notas de frutas vermelhas e pimenta, o Merlot trará aromas frutados de ameixa, amora e de especiarias doces. Raramente um tinto bordelês têm como base a Cabernet Franc, com algumas exceções, como é o caso do Château Cheval Blanc. As demais castas, como Petit Verdot, Carmenère e Malbec, são usadas em menor quantidade, menos de 10% do vinho, para dar cor e um toque aromático.

Em Bordeaux, essa proporção da participação das castas depende das características de solo de Bordeaux, que é dividida em três sub-regiões principais: Margem Esquerda, Margem Direita e Entre-Deux-Mers (Entre Dois Mares). Na Margem Esquerda, que possui solo pedregoso, que facilita a drenagem das águas, a uva Cabernet Sauvignon foi a que melhor se adaptou. Já na Margem Direita, composta por solo argilo-calcário, a Merlot é a estrela principal. Os vinhos brancos são elaborados, essencialmente, em Entre-Deux-Mers.

O SABOR DO VINHO NA MARGEM ESQUERDA - O vinho tinto de Bordeaux do Medoc é provavelmente o que a maioria das pessoas pensa quando fala sobre o sabor do vinho de Bordeaux. Todos os vinhos de Bordeaux do Medoc e Pessac Leognan são misturas. A maioria dessas misturas utiliza Cabernet Sauvignon para a maior parte da mistura, seguido por Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc e Malbec.

Ocasionalmente, você também encontra pequenas quantidades de Carmenere na mistura. Em sua juventude, os vinhos de Bordeaux costumam ter uma cor profunda, variando do rubi escuro ao quase preto.

O sabor do vinho Bordeaux da margem esquerda oferece aromas de frutas e sabores de cassis, amora preta, cereja preta, baunilha, cereja preta, café em grão, especiarias e alcaçuz. Os vinhos são frequentemente concentrados, poderosos, firmes e tânicos. Dependendo do vinho específico, pode parecer austero em sua juventude.

Uma maneira fácil de olhar para o vinho é que os componentes consistem em frutas, ácidos, taninos e açúcar. Quando você pensa em um vinho equilibrado, o termo equilíbrio se refere ao equilíbrio entre esses três elementos, fruta ácida, doçura e taninos. Hoje, a tendência é colher frutas mais maduras em Bordeaux porque os châteaux buscam criar vinhos suaves, sedosos e elegantes, quando possível.

TANINOS NO VINHO DE BORDEAUX - O tanino está presente em todos os vinhos. Para alguns consumidores não habituados ao sabor do vinho jovem de Bordeaux, os taninos podem ficar secos na boca ou causar uma sensação de enrugamento. Os comentários que você costuma ouvir são de que os vinhos são muito tânicos.

Isso não é necessariamente correto. Não é apenas a quantidade de tanino presente no vinho que conta, é o grau de maturação encontrado nos taninos que influencia a experiência de degustação. Os taninos maduros não ficam secos, duros ou duros. Eles vão se sentir sedosos e elegantes no seu paladar. Os taninos são polímeros complexos que se unem a outras moléculas.

Taninos ou ácido tânico adicionam estrutura e espinha dorsal ao vinho. Isso permite que os vinhos envelheçam e desenvolvam camadas adicionais de complexidade.

Os taninos entram no vinho a partir das sementes, películas e, se usados, dos caules das uvas. Os taninos das sementes, caules e cascas são diferentes.

Os taninos da casca ou pele são os mais macios, seguidos das sementes e caules, que são os mais duros. O motivo pelo qual os produtores procuram frutas fenolicamente maduras é a esperança de obter taninos maduros da casca, das sementes e de vez em quando dos caules. Os taninos maduros são mais suaves, mais sedosos e não necessariamente dão a sensação de secura ou enrugamento na boca.

A sensação de secura é causada quando os taninos se aderem às proteínas da saliva, reduzindo a quantidade de lubrificação normalmente presente na boca. O vinho também obtém tanino dos barris de carvalho em que o vinho é envelhecido. Se você quiser experimentar taninos verdes para ajudá-lo a entender como eles afetam seu paladar, prepare uma xícara de chá preto forte e deixe-o em infusão por um tempo extremamente longo.

Os taninos são desagradáveis e secos. Por outro lado, os taninos maduros são elegantes, suaves e sedosos, talvez juntamente com apenas uma pequena sensação de secagem.

A gestão dos taninos é fundamental na produção de vinho hoje. Se a safra permitir a maturação fenólica, você terá um vinicultor muito feliz. Como normalmente não é o caso, o enólogo tem à sua disposição várias ferramentas durante o processo de extração para determinar o nível e o estilo dos taninos do vinho.

A duração do processo de maceração a frio, a temperatura do processo de fermentação, a escolha de punções ou bombeamentos, microoxigenação, o processo de injeção de oxigênio no vinho para seu efeito de amaciamento, o tipo de recipiente de envelhecimento e o comprimento do tempo de envelhecimento e, claro, classificação e seleção.

A ACIDEZ NO VINHO DE BORDEAUX - O sabor do vinho de Bordeaux também leva em consideração a acidez. A acidez é mais perceptível no sabor do vinho Bordeaux dominado pelo Cabernet Sauvignon. Isso se deve aos níveis de maturação encontrados na fruta. Cabernet Sauvignon é naturalmente mais ácido, tem pH mais baixo e menos açúcar do que Merlot.

A acidez em um vinho é fundamental. A acidez torna o vinho fresco, refrescante e vivo no paladar. Se você tiver muita acidez, o vinho terá um toque forte, picante e, muitas vezes, terá um sabor mais ácido de frutas vermelhas do que frutas escuras.

O ÁLCOOL NO VINHO DE BORDEAUX - Em Bordeaux, os níveis de álcool variam de acordo com a safra e a variedade da uva. Os anos frios produzirão vinhos com níveis de álcool mais baixos. As safras quentes criarão vinhos com maiores graus de álcool. Os vinhos dominados por Cabernet Sauvignon da margem esquerda terão menos álcool do que os vinhos dominados por Merlot de Pomerol e St. Emilion.

O sabor do Bordeaux da margem esquerda muda conforme o vinho amadurece na garrafa. Com o tempo, os aromas e sabores primários de frutas primárias desaparecem e são substituídos por sabores e aromas secundários ou terciários.

Estes aromas secundários, também conhecidos como bouquet, oferecem notas intrigantes de folha de tabaco, trufa, caixa de charuto, fumo, alcatrão, couro, especiarias, terra molhada, chão de floresta ou aromas de folhas. Com mais tempo, as frutas mais escuras que você sentiu inicialmente se transformam em sabores de cereja escura.

A textura do vinho à medida que envelhece também muda. O tânico inicial ou caráter severo se suaviza. O vinho de Bordéus maduro torna-se mais elegante, sedoso e, no seu melhor, pode sentir-se como veludo no paladar.

Mesmo que os vinhos de Bordeaux sejam produzidos para serem apreciados mais cedo na vida hoje em dia, todos os vinhos da margem esquerda são melhores com o envelhecimento. O tempo necessário para envelhecer cada vinho varia de propriedade para propriedade e de safra para safra. Em um ano mais leve e precoce, os vinhos podem ser apreciados no lançamento ou com apenas alguns anos na garrafa.

No entanto, os melhores vinhos da margem esquerda nas melhores safras costumam ser muito melhores com 10 a 20 anos em garrafa. Ou no caso dos 1ers Crus, dependendo do caráter da safra, talvez sejam necessários 30 ou mais anos de envelhecimento para os vinhos atingirem a maturidade.

Isso não quer dizer que você precise envelhecer todos os vinhos de Bordeaux por tanto tempo. Você pode até mesmo preferir o sabor de Bordeaux quando os vinhos são jovens. Muitas pessoas gostam. Mas com o tempo e a experiência na degustação de vinhos mais velhos, muitos consumidores desenvolvem uma apreciação pelo sabor do vinho Bordeaux maduro depois que as características secundárias estão verdadeiramente desenvolvidas.

O sabor do vinho Bordeaux da Margem Direita é diferente, devido à uva Merlot. Merlot é a uva mais importante na margem direita, seguida pela Cabernet Franc.

Quando jovem, o sabor do vinho Bordeaux da Margem Direita oferece sabores, características e sensações de alcaçuz, chocolate, cereja preta, ameixa, amora, especiarias, baunilha, fumo, floral, mirtilo em geléia. Os vinhos dominados pelo Merlot são mais baixos em acidez do que o Cabernet Sauvignon.

Isso significa que os vinhos ficarão mais ricos, mais suaves, mais e mais redondos. Esses vinhos podem ser incrivelmente sedosos. e nos melhores vinhos de Bordéus da Margem Direita, as texturas e sensações na sua boca vão da opulência à decadência.

O sabor do vinho Bordeaux de Pomerol e Saint Emilion muda com o tempo, assim como a textura. Com a maturidade, os vinhos evoluem de forma positiva com níveis adicionais de complexidade entrando na experiência de degustação. Os vinhos desenvolvem aromas acentuados de trufas, especiarias e flores, juntamente com ervas frescas.

Alguns vinhos desenvolvem notas de tabaco, menta e terrosos, características da floresta. As texturas, mesmo sendo macias na juventude, desenvolvem texturas sedosas e aveludadas em sua boca. Os vinhos de Pomerol e Saint Emilion estão entre os vinhos mais hedonistas do mundo por causa de suas texturas sensuais e sensação na boca.

O envelhecimento do vinho de Bordeaux é uma questão de gosto pessoal. Devido à uva Merlot carnuda e de sabor mais suave, a maioria dos vinhos Margem Direita são saborosos em sua juventude. No entanto, os melhores vinhos da margem direita são claramente mais complexos com o envelhecimento em garrafa. O tempo de envelhecimento de cada vinho depende do produtor, da colheita e do provador.

Tenha em mente que há mais no vinho Margem Direita do que apenas em Pomerol e Saint Emilion. Uma das melhores coisas sobre Bordeaux são as numerosas denominações-satélite menores localizadas em toda a região.

As denominações satélites menores localizadas adjacentes a St. Emilion e Pomerol também são dominadas por Merlot em suas misturas e a grande maioria desses vinhos considerado menores (mas não o são!), proporcionam prazer em sua juventude.

O SABOR DO VINHO BRANCO DE BORDEAUX - O sabor do vinho branco seco de Bordeaux oferece uma cornucópia de sabores e características que incluem limão fresco, casca de frutas cítricas, flores, especiarias, mel, laranja, limão, toranja, manteiga e baunilha. Você também pode encontrar elementos de ervas, cera de limão e grama recém-cortada. Os melhores vinhos brancos de Bordeaux são ricos, profundos, concentrados e poderosos.

Eles podem ser frescos, exibir mineralidade e muitas vezes são bastante refrescantes. Quando os vinhos brancos de Bordeaux envelhecem, eles desenvolvem aromas mais complicados de mel, flores, frutas cítricas, especiarias e características de pedra. Enquanto o vinho branco seco de Bordeaux é produzido em várias denominações, o vinho branco seco de Bordeaux vem de Pessac Leognan.

Em matéria de Bordeaux, só há forma de reconhecer estas dicas: Pratique, Prove, e Saúde!!! (artigo escrito a partir de informações disponíveis na internet e da experiência pessoal).

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

“FELIZ PASSO ATRÁS COM O RETORNO ÀS ÂNFORAS” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 27/11/2020

No Alentejo, as ânforas de barro terracota perderam espaço a partir de 1950, com o surgimento das cooperativas, e estão ressurgindo com força de dez anos para cá.

A ânfora de terracota está na moda. Não no mundo globalizado. Nas três ou quatro últimas décadas, uma série de técnicas, equipamentos e produtos foram desenvolvidos com o intuito de “melhorar” o vinho. Muitas dessas práticas contribuíram para eliminar defeitos comuns em vinhos do passado, mas, de certa forma, também concorreram para uniformizá-los. Como reação, um número crescente de produtores espalhados mundo afora partiu para a elaboração de rótulos mais artesanais, que pudessem diferenciá-los num mercado tão competitivo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-retomada-dos-vinhos-de-talha.ghtml>

“MEUS 10 COQUETÉIS PREDILETOS” - MARCELO COPELLO BACO MULTIMÍDIA - 25/11/2020

Da série “nem só de vinho vive o homem” ou “meu fígado é total flex”.

Poucos sabem mas comecei minha relação com as bebidas como bartender em festas de amigos, em algum lugar do século passado. Aliás hoje não existem mais barmans ou bartenders, e sim mixologistas, certo?

Aos 18 eu já tinha um pequeno bar em meu quarto, na casa de meus pais, com uma bela coleção de garrafas, o vinho só entraria em minha vida depois, mas isso é outra história.

Uma dica, meu site predileto de drinks é o www.punchdrink.com, é para beber com os olhos.

A pedidos, listo aqui meus 10 coquetéis prediletos, com receitas do jeito que faço em casa, tudo bem simplificado:

MANHATTAN - Talvez o meu coquetel predileto. Dizem que o Manhattan nasceu como uma variação do Dry Martini, na qual o gim é trocado por bourbon e a azeitona, por uma cereja. A invenção teria acontecido no início do século XX no New York's Manhattan Club, a pedido de Lady Randolph Churchill, mãe de Winston Churchill.

Aqui vai uma receita diferente, que fica espetacular se os ingredientes forem bons. Da receita clássica eu troco o vermouth por Jerez/Porto e acrescento o licor.

2 doses de whisky puro malte ou algum whisky que você goste

1 dose de Jerez Fino ou Vinho do Porto branco

¼ de dose ou algumas gotas de licor Frangelico (coloque pouco ou o resultado ficará doce demais)

algumas gotas de Angostura

Junte todos os ingredientes em uma coqueteleira com algumas pedras de gelo. Misture (não bata), coe servindo em uma copo de Martini. O clássico é decorar com uma cereja, o que eu nunca faço, pois raramente as tenho em casa.... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/meus-10-coqueteis-prediletos>

“O MARKETING E O ANTIMARKETING ANDAM DE MÃOS DADAS EM BEUJOLAIS” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 22/11/2020

Donald Trump preferia o refrigerante que é um símbolo dos EUA. Barack Obama era fã de cerveja. Já Joe Biden se diz abstêmio. Mas sua vice-presidente, Kamala Harris, não dispensa um bom rótulo da Califórnia, principal região produtora do país e sua base eleitoral.

Depois de um presidente que prefere a Coca-Cola, como Donald Trump, e outro que era fã da cerveja, como Barack Obama, o vinho pode ganhar protagonismo na Casa Branca, a sede do governo dos Estados Unidos.

O presidente eleito Joe Biden já se declarou abstêmio, mas a sua vice, Kamala Harris, não nega a sua preferência pelos vinhos californianos.

Kamala é membra de um clube de vinho local, o Rock Wall Wine Co, que pertence a vinícola urbana de mesmo nome, localizada em um antigo hangar de avião em Alameda, na Califórnia, segundo o jornal San Francisco Chronicle.

No clube, Harris usa um pseudônimo e, durante a pandemia, conta a publicação, ela própria foi retirar os seus vinhos. Há informações que a chardonnay é a sua variedade favorita.

Essa preferência, no entanto, pode ter razões políticas. A futura vice-presidente defende o vinho não apenas em seus momentos de lazer. Kamala tem sua base eleitoral na Califórnia, região mais relevante para os vinhos do país, responsável por 80% de todos os brancos e tintos elaborados nos EUA e onde está localizada uma das mais importantes áreas produtoras do país, o Napa Valley.

Harris se tornou procuradora-geral em São Francisco em 2004. Seis anos depois, ela foi eleita procuradora-geral da Califórnia. Em 2016, foi eleita senadora por este estado. Quando assumiu como senadora, Kamala se tornou membra do Congressional Wine Caucus.

O grupo foi criado em 1999 para defender os interesses da comunidade vitivinícola junto aos senadores do país e realiza diversos encontros entre os políticos e os produtores, com o objetivo de “promover a vibrante indústria vinícola americana”.

A produção de vinhos é importante economicamente para a Califórnia. O setor reúne mais de 4 mil vinícolas e movimentou, no ano passado, US\$ 43,6 bilhões com a venda de seus vinhos apenas no mercado interno. Em exportações, dos US\$ 1,36 bilhão de vinhos americanos vendidos ao exterior no ano passado, 95% foram dos rótulos californianos.

Os Estados Unidos são o quarto maior produtor mundial de vinho, atrás apenas da França, Itália e Espanha. A produção vinícola na região começou no século 18, com os espanhóis, que precisavam de vinhos para as celebrações religiosas.... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/sai-a-coca-cola-entra-o-vinho-na-casa-branca/>

“A SUL E NORTE DO RIO EBRO RUMO AO MAR MEDITERRÂNEO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 27/11/2020

Garnacha, Cariñena, ganhos pós-filoxera e inovações chamam a atenção para os rótulos do nordeste espanhol.

Após uma passagem pelo norte português, voltamos à vasta e rica vitivinicultura da faixa setentrional espanhola. Neste último artigo sobre o tema (de uma série de cinco), vou abordar o nordeste espanhol, por D.O.s localizadas nas regiões de Aragón e Catalunha, acompanhando a bacia do Rio Ebro até o Mar Mediterrâneo.

Em Aragón, há quatro D.O.s de boa produtividade e qualidade, com vinhedos que alternam perfis climáticos híbridos, entre o calor seco mediterrânico e o rigor invernal continental, provocados pela presença de uma topografia acidentada a norte (Pirineus), sul (Sistema Ibérico) e leste (cadeias montanhosas que margeiam a Catalunha). O resultado, de modo geral, é, maturação longa das castas, gerando vinhos tintos robustos que têm sua acidez preservada em algumas áreas, em função da boa amplitude térmica, além da produção de brancos, especialmente da Macabeo (também denominada Viura) e rosados.

Aragón é a terra de origem da Garnacha Tinta, que assume o protagonismo em boa parte do território, combinada com a Tempranillo, a Cariñena (outra cepa autóctone) e a crescente integração das cepas francesas tintas e brancas. Essa entrada teve início com os impactos da filoxera na França, que deu um impulso comercial para as regiões espanholas próximas da fronteira francesa. Nas últimas décadas do século XX, a região se beneficia das renovações enológicas e a ampliação do mercado vitivinícola em nível global.

Começo pelas D.O.s que se encontram a oeste de Aragón, na província de Zaragoza. A menor delas, com apenas 7.414 ha, é a D.O. Campo de Borja, que até as primeiras décadas da segunda metade do século passado exportava vinho a granel para cortes. Desde 1980, começaram a engarrafar seus próprios vinhos e a ganhar identidade com a produção de tintos encorpados, de aromas frutados, especialmente da cepa Garnacha tinta (80% do vinhedo), complementada pela Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Há brancos frescos, especialmente da Macabeo e licorosos da Moscatel.

Logo abaixo, se deslocando para o centro, há a D.O. Calatayud, a mais jovem dessa região (1989), que se situa numa área rodeada por formações montanhosas, na transição entre o Sistema Ibérico de montanhas e a Depressão do Ebro. Assim como nas demais regiões, a vitivinicultura passou pelas mãos romanas e monasteriais e teve um ímpeto exportador com os impactos das perdas francesas no período da filoxera. Ali também predomina a Garnacha Tinta (60% do vinhedo), com boa presença de viñas viejas, muito resistentes ao frio, numa área de temperaturas extremas, que produz tintos bem equilibrados, desde jovens mais frescos e fáceis de beber a outros aptos ao envelhecimento. Os brancos resultam principalmente da Macabeo, às vezes cortada com a Chardonnay e há rosados mais concentrados.

Colada em Calatayud está a D.O. Carineña, uma... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-sul-e-norte-do-rio-ebro-rumo-ao-mar-mediterraneo>

ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2021 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.

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

CHATEAU DUCRU-BEAUCAILLOU, UMA MUDANÇA PARA O VINHO ORGÂNICO

Herdeiro de um grande classicismo e beneficiando de um terroir excepcional que faz toda a sua grandeza, o Chateau de Saint-Julien deu um salto à modernidade com sucesso. Como uma volta ao lar! Melhor ainda, uma referência à história deste vinho. Quando, um belo dia, o gerente de Ducru-Beaucaillou, Ernest David, exasperado com a pilhagem de suas uvas por fungos predadores de videira, decide borrifar suas primeiras fileiras de videiras com uma solução de sulfato de cobre e leite de lima de um azul magnífico, ele espera assim dissuadir seus ladrões.

O azul não é um corante alimentar, mas ele ainda não sabe que acaba de inventar o “mingau” de Bordeaux! Sua surpresa foi descobrir que essas fileiras azuladas eram resistentes ao bolor (mofo) enquanto o restante da vinha sofria os ataques devastadores desse fungo, na época sem tratamento conhecido. Chamados para testemunhar o milagre, os professores Millardet e Gayon, da faculdade de Bordeaux, incentivam a continuação da experiência. A primeira acontecerá em Dauzac, outra propriedade de Nathaniel Johnston. A videira encontrou um remédio contra o fungo, será usado “urbi et orbi”, às vezes em excesso.

Bruno Borie, o atual mentor de Ducru-Beaucaillou, decide converter o vinhedo em orgânico e, portanto, para voltar à mistura de Bordeaux, o cobre está de volta nessas terras de Saint-Julien. Às vezes jocoso, mas sempre muito rigoroso, Bruno Borie é o digno herdeiro de uma grande linhagem Médoc. Em Ducru-Beaucaillou, iniciou uma mudança decisiva para a viticultura orgânica, um ponto de viragem na história deste cru.

A história deste cru é muito antiga, aparece no século 18 sob o patronímico de Bergeron. Bertrand Ducru o adquiriu em 1785, ele acrescenta seu nome ao deste terroir que leva tão bem o seu nome que é o seixo de rara beleza. Sua filha se casa com Antoine Ravez, cujo pai, presidente da Câmara de Comércio de Bordeaux, não tem problemas para promover este vinho de “família” para a bela sociedade de Gironde. Antoine Ravez, teve uma carreira política sob Luís XVIII e Carlos X. Seu prestígio elevou Ducru-Beaucaillou ao posto de estrela do vinho da época.

A reputação da propriedade foi definitivamente estabelecida, reforçada pela sua aquisição pelo comerciante Nathaniel Johnston, o que lhe confere uma dimensão global. É ele quem uniu as duas torres ao castelo, então uma simples casa de aluguel construída sobre as caves, símbolo de um poder que se refletiu no Médoc pela construção de letreiros ostentosos. O vinho foi classificado em como 2eme Cru em 1855... Leia mais em: <https://www.larvf.com/chateau-ducru-beaucaillou-un-virage-vers-le-bio,4711563.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Pierre Casamayor – 27/11/2020)

UMA ESTAÇÃO PARA RENASCER, NAS CORES DAS VINHAS

“Couleur Vigne” é a história sensível e poética de um bretão instalado em Bordeaux. Responsável pelo Château de Reignac, em Bordeaux, Nicolas Lesaint publicou a sua primeira história em quadrinhos, “Couleur Vigne”, sensível e poética.

A “Cor da Videira”. O título poderia ser uma canção de amor, é o de uma história em quadrinhos assinada por Nicolas Lesaint, o gerente operacional de uma propriedade da AOC em Bordeaux, o Château de Reignac. Uma estreia para este enólogo que desenha desde criança. A história, sensível e impregnada de poesia, conta como Martin, um bretão apaixonado pela terras de Bordeaux, tenta encontrar o gosto pela vida depois de um drama íntimo. Ele deixou sua região para se juntar a um amigo enólogo em Blayais em uma manhã de inverno. Ele instala-se em casa, ajudando-o nos vários trabalhos da vinha, ao longo das estações, até à vindima.

Nessa história muito pessoal, pudemos ver semelhanças com a história em quadrinhos “Les Ignorants” de Étienne Davodeau (ed. Futuropolis, 2011). Mas, para além do rito de iniciação, Nicolas Lesaint dá uma visão frontal da vida quotidiana de um viticultor médio, que tenta fazer o melhor que pode numa denominação onde as coisas não são óbvias. Onde produzir uma garrafa por um preço justo já é uma façanha, sem falar no diálogo às vezes abafado em torno do orgânico. O autor retrata as questões de sua própria profissão diante de questões prementes de um neófito Martin e da perspectiva de um consumidor... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-anglais-produisent-leur-propre-vin-primeur-sur-le-modele-du-beaujolois-nouveau,4709375.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Jérôme Baudouin – 18/11/2020).

QUAL O MELHOR MÉTODO PARA LAVAR TAÇA DE VINHO?

A revista ADEGA traz a técnica, os equipamentos e produtos que você precisa para deixar sua taça pronta para o próximo vinho. Seguindo essas dicas garantirá que a taça esteja límpida e brilhante por mais tempo. Após uma boa degustação de vinho temos um sério problema, a taça.

Além de eventuais marcas de batom e dedos engordurados, o restinho de vinho que fica pode virar um drama no dia seguinte. Mas, seguindo essas dicas simples, sua taça ficará por mais tempo límpida e brilhante. Pronta para o seu próximo vinho.

As empresas produtoras de taças recomendam sempre o uso da máquina de lavar louça, ela evita arranhões que as esponjas e escovas de vidro eventualmente podem causar. Além disso a manipulação constante da taça quando lavada a mão pode dificultar a limpeza e, claro, causar acidentes.

Porém, se você não tem uma máquina de lavar louças em casa, não se desespere. A ADEGA traz dicas e as melhores maneiras de lavar a taça de vinho.

Antes de tudo o mais importante, se não for lavar a taça na hora, nunca deixe o restinho de vinho nela. Aquele golinho final, que tentamos de todo jeito pegar, pode manchar sua taça e dificultar a lavagem. O ideal então, é já passar uma água e deixar de molho para a lavagem do dia seguinte... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/qual-o-melhor-metodo-para-lavar-taca-de-vinho_12647.html (Fonte – Revue du Vin de France – Fabrizio Bucella e Geoffrey Avé – 10/11/2020).