



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHO E CHURRASCO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

# NESSA EDIÇÃO



06

**VINHO E CHURRASCO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"A HISTÓRIA DOS BARÕES DO VINHO"  
- POR JORGE LUCKI**



10



11

**"NA CALIFÓRNIA, UMA PARCERIA  
IMPROVÁVEL: VINHO E CANNABIS" - POR  
SUZANA BARELLI**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**10 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**14 VIAGENS**

**15 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.

\*\* 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 !

## CARTAGENA SAUVIGNON BLANC LO ABARCA 2019 – CASA MARIN – SAN ANTONIO VALLEY - CHILE

Plantar vinhedos a quatro quilômetros do mar era algo considerado como loucura, pois foi o que fez María Luz Marín, a primeira mulher a se tornar enóloga do Chile. De suas convicções nasceu a Casa Marín, vinícola de Lo Abarca, no vale de San Antonio, hoje fundamental na viticultura de clima frio do Chile, oferecendo vinhos de caráter reconhecido. Lo Abarca, a vila onde está a Casa Marín, faz parte do município de Cartagena. Como uma homenagem às glórias conquistadas deste lugar no século XIX, a fim de revitalizar e re-posicionar, é que Maria Luz Marin decidiu nomear esta sua linha de vinhos, como Cartagena.

Seus vinhedos nas encostas desafiam as brisas do mar e abastecem principalmente duas linhas. A Casa Marín é a original, com vinhos de maior ambição como os famosos Sauvignon Blanc, mas também Pinot Noir e Syrah de grande hierarquia, que passam até quatro anos em garrafa antes de sair ao mercado. A linha Cartagena produz variedades de alta qualidade e são possuidores de grande complexidade aromática, com vinhos mais acessíveis mas igualmente de grande caráter. A elaboração dos vinhos está nas mãos de María e seu filho, o enólogo Felipe Marín, também no comando da viticultura.

**Uvas:** 100% Sauvignon Blanc

**Notas de Degustação:** de cor amarelo-palha, brilhante, límpido. Nariz com notas minerais, frutas tropicais como maracujá (azedo) e jambo, toques cítrico de limão siciliano e notas de grande frescor de kiwi. No paladar o vinho mostra bela complexidade, confirmando os aromas nos sabores, num vinho com bom corpo e frescor. Teve boa persistência e o final de boca mostra as notas minerais do terroir. Gosto muito dos vinhos da Casa Marín.

**Reconhecimentos Internacionais:** 90 RP (2009), 91 Descorchados (2009), Marcelo Copello: Melhor Sauvignon Blanc da América do Sul (2009).

**Estimativa de Guarda:** prefiro beber este estilo de Sauvignon Blanc com o frescor das frutas. Portanto, apesar de aguentar 3 a 4 anos, não aconselho esperar para beber.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com bruschettas, petiscos de entradas, frutas secas, carnes brancas, peixes, crustáceos. Queijos de cabra e queijos brancos e de meia cura. Deu conta de acompanhar um bacalhau com batatas e creme de leite (releitura do prato português: bacalhau com natas).

**Serviço:** servi entre 8 e 9°C, numa taça grande de estilo Bordeaux, para provar mais dos aromas.

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH: WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100**



## DE WETSHOF SAUVIGNON BLANC 2017 – ROBERTSON VALLEY - AFRICA DO SUL

O nome De Wetshof tem sido sinônimo de vinhos de grande qualidade desde 1970. Consagrou-se como um grande produtor tanto na África do Sul quanto no cenário internacional devido ao pioneirismo na introdução de uma uva típica de Borgonha no país. Robertson Valley, a tradicional região vinícola onde se encontra a propriedade é caracterizada por invernos muito frios e verões ensolarados, com precipitação média anual de 350 e 400 milímetros. No verão, uma brisa fresca vinda do sul tem efeito de resfriamento sobre os vinhedos, o que permite as uvas amadurecerem uniformemente e em perfeito equilíbrio. Além disso, o clima seco e a brisa revigorante ajudam na proteção contra pragas.

Wetshof tem, ao longo das duas últimas décadas, utilizado tecnologias inovadoras para ajudar a produzir grandes vinhos, permanecendo na vanguarda de uma indústria dinâmica, em constante crescimento e aprimoramento.

O solo de toda a propriedade tem sido sistematicamente controlado e mapeado, estabelecendo qual parcela é mais indicada para determinado tipo de uva. Além disso, o produtor realiza diversos testes visando melhorar a qualidade dos frutos, o que inclui o uso de tecnologia via satélite, um sofisticado projeto de estação meteorológica no vale e outros estudos dirigidos para melhora do cultivo e aproveitamento da colheita.

Todos esses esforços fizeram com que a De Wetshof se tornasse uma das mais reverenciadas vinícolas da África do Sul merecedora de inúmeros prêmios. Seus vinhos brancos finos e elegantes são considerados os melhores do país. A grande novidade agora fica por conta dos ótimos e recém-lançados vinhos tintos do produtor, variedades de classe e personalidade.

**Uvas:** 100% Sauvignon Blanc.

**Notas de Degustação:** Este Sauvignon Blanc é elaborado sem contato com madeira, sendo fresco e bastante aromático. De cor amarelo bem claro e límpido, mostra no nariz as notas de frutas cítricas (limão siciliano), algo de lichia, e toques minerais que deixam o conjunto mais complexo. O perfil de sabor repete as notas de aromas, criando um vinho muito agradável de beber.

**Estimativa de Guarda:** abrimos numa boa hora, porque prefiro beber este estilo de Sauvignon Blanc com o frescor das frutas. Outro vinho que, apesar de aguentar 4 anos, não aconselho esperar para beber.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com bruschettas, petiscos de entradas, frutas secas, carnes brancas, peixes, crustáceos. Queijos de cabra e queijos brancos e de meia cura. Deu conta de acompanhar um bacalhau com batatas e creme de leite (releitura do prato português: bacalhau com natas).

**Serviço:** servi entre 8 e 9°C, numa taça grande de estilo Bordeaux, para provar mais dos aromas.

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100**



# VINHO E CHURRASCO

## POR MÁRCIO OLIVEIRA

Para muitos brasileiros, o churrasco é uma grande oportunidade de reunir a família e amigos em torno de um prato que atende a todos os gostos. Há atualmente uma maior oferta de cortes especiais, alguns deles de inspiração argentina ou uruguaia, como o ancho e o chorizo, mas a variedade vai muito além, porque há as carnes de suínos, de frango, de carneiro, sem esquecer dos vegetais grelhados. E para todas elas, há sempre a possibilidade de harmonizar com um bom vinho.

Costumo dizer que uma primeira dica para uma boa harmonização é começar servindo vinhos mais leves e aumentar a intensidade conforme a evolução da intensidade da carne pelo seu teor de gordura e sua suculência. Num churrasco, podemos, portanto, servir vários rótulos conforme a evolução do encontro: com as entradas, como uma linguícinha, podemos optar por um vinho jovem, às vezes até mesmo um branco ou rosé. O mesmo vale para as carnes de frango e de porco. Depois, vamos evoluindo para os cortes de carnes de vaca, e bebemos vinhos tintos com algum corpo. Quando chegam os cortes mais intensos, nada melhor que um tinto mais encorpado.

Apesar da pandemia e do isolamento social, o churrasco continua presente, nas reuniões de família e tomadas as devidas precauções, a experiência é sempre proveitosa. Para quem gosta de provar carnes e vinhos, provar novas harmonizações neste ano pode valer a pena. Leve sempre em conta o equilíbrio. Lembre-se da estrutura da carne e a do vinho, pensando em suculência, gordura, no ponto de cozimento da carne. Quanto mais passada for a carne, menor a suculência, e, portanto, vinhos mais leves podem fazer a diferença para não realçar o amargor e taninos do vinho! Deve-se levar em conta as características do vinho como a acidez, os taninos, o amargor e o corpo para harmonizar com as características da carne.

Assim, num mesmo churrasco, dá para tomar um tinto mais leve, como um Pinot Noir ou Gamay, com a linguicinha de entrada. Passar para um tinto médio, com pouca madeira, ligeiramente mais encorpado, como um Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc, para as carnes mais magras. Depois, quando chegam os cortes suculentos e mais entremeados de gordura, como o ancho e o chorizo, aí sim pode-se provar vinhos com mais acidez e taninos presentes como um belo Tannat.

Há alguns especialistas em churrasco que recomendam o que chamamos de harmonização étnica. Por exemplo: um Malbec argentino irá muito bem com cortes clássicos de carnes argentinas; um Tannat uruguaio que passou por barrica de carvalho com as carnes daquele país. De qualquer forma, para muitos, o Malbec, em si, é o companheiro ideal para carne bovina, cordeiro e carnes mais pesadas também. Então, se você tiver que optar por apenas um vinho no churrasco, um Malbec mais jovem ou até um Cabernet Sauvignon pode ser o rótulo ideal.

Um dos grandes aliados na harmonização do churrasco é o sal, pois devido à sua capacidade de alterar a textura do vinho, torna a bebida mais palatável e até mesmo mais frutada. Por causa desta característica do sal, é comum encontrarmos harmonizações de vinhos tintos com taninos mais marcados e carnes vermelhas.

Mas não são só os tintos que combinam com o churrasco - os diferentes tipos de carne pedem vinhos diferentes. As mais gordurosas, como as carnes de porco, combinam melhor com vinhos mais ácidos, podendo ser tintos ou até brancos. Já as carnes vermelhas mais magras formam um bom par com tintos com pouca presença de tanino. O importante é não deixar que a comida passe por cima do vinho (é a regra básica!). Para as carnes brancas podemos acompanhar com vinho branco, ou tintos mais leves, como os vinhos feitos com Gamay ou Pinot Noir.

Se a proposta for servir o vinho branco, com as entradas, seja linguicinhas ou carnes de frango, uma boa opção são os vinhos elaborados com a Chardonnay. Mas há várias opções como a Sémillon, a Trebbiano, e a Viognier que tem uma característica herbácea que vai combinar muito bem com o tempero do frango.

Segundo alguns especialistas em harmonização, comer churrasco e beber vinho espumante, pode não ser muito bom porque a gordura e a proteína da carne pedem um vinho que tenha uma estrutura pelo menos igual. Assim, se for importante para você celebrar alguma data com um brinde, aproveite para fazer isto logo no início do churrasco, refrescando o paladar e preparando para os outros vinhos que virão na sequência.

Como em geral o churrasco é feito em dias de clima quente, uma pergunta que ocorre é se devemos refrescar os vinhos tintos que serão servidos. Portanto, não pense duas vezes antes de colocar as garrafas de vinho para dar uma leve refrescada. Em sua grande maioria, os rótulos tintos devem ser bebidos em temperaturas entre 14° e 18°C, o que de certa forma vai aliviar a sensação do teor alcoólico.

Outra dica muito importante é preparar marinadas para as carnes que serão servidas. Para as carnes brancas como as de frango e de porco, gosto de deixá-las dormirem na noite anterior ao churrasco numa marinada. Faço marinadas diferentes para as duas carnes brancas para que os sabores e aromas fiquem diferentes e criem mais sabores para o encontro.

Para as carnes vermelhas de vaca, prefiro fazê-las somente com sal grosso e aos servir acompanhar de molho chimichurri.

### DICAS DE MOLHOS DE MARINADAS:

Marinar significa deixar de molho em líquido carnes, aves ou pescados por determinado tempo com o objetivo de agregar sabor e, muitas vezes, alterar a textura.

Houve um tempo, antes do surgimento das geladeiras e afins, que as marinadas eram usadas para conservar, mascarar o sabor de carnes velhas e também amaciar cortes provenientes de animais de caça, geralmente de fibras mais rijas.

Marinar as carnes é muito simples, basta preparar a mistura de condimentos, passar na carne, para a proteína absorver os condimentos, e colocá-la em um recipiente e colocar na geladeira. Marinada sempre mistura temperos aromáticos, ácido e gordura. Para o sabor pegar no corte, é preciso reservar a carne com o tempero por pelo menos 4h na geladeira. Você pode deixar essa mistura agir por no máximo 24h, pois é o tempo máximo que você deve levar a carne para o preparo.

Uma dica importante para marinar qualquer corte de carne é ter cuidado com o sal! Quanto mais você salgar o corte, mais a carne vai absorvê-lo e vai ofuscar o sabor dos outros condimentos.

Para ter sempre em mãos um corte delicioso de carne, com um tempero irresistível, você pode congelar a marinada. Para isso, assim que você a preparar, aplique no corte, coloque a peça dentro de um saquinho tipo ziplock e leve para o congelador. Sua carne congelada vai ter validade de 3 meses. Quando descongelar e prepará-la, você vai perceber que o sabor marcante da marinada envolveu todo o corte, deixando cada pedaço mais delicioso.

**Sugestões de combinações clássicas:** Carne vermelha é bem versátil e combina com diversas ervas como tomilho, alecrim, salsa e louro. Já o porco vai bem com sabores e aromas cítricos como tangerina, laranja e abacaxi. Das ervas, as refrescantes são as que mais caem bem. Frango também casa com cítricos e permite que o vinho dê lugar a cachaça. Ervas como salsa, coentro e orégano combinam muito bem com aves e pescados. Aliás, o peixe é a carne mais delicada, por isso, os temperos devem entrar com cuidado. Para o cordeiro, que tem um sabor forte, vale substituir o vinho por leite, creme de leite ou iogurte. As ervas mais indicadas para essa carne são hortelã e alecrim.

### **Marinada para carne de frango - Marinada de vinho branco**

#### **Ingredientes**

½ xícara de chá de vinho branco

½ xícara de chá de azeite

1 colher de chá de vinagre de vinho branco, ou na falta dele, o suco de 1 limão.

1 dente de alho amassadinho

pimenta-do-reino e sal a gosto

#### **Modo de Preparo**

Junte todos os ingredientes num recipiente e mergulhe a peça de sua preferência. Esta marinada combina com carnes de aves. Outra opção é colocar as carnes dentro de um saco plástico e colocar o molho sobre as carnes. Feche bem o saco plástico e massageie as carnes e o molho. Guarde dentro da geladeira até a hora que for grelhar as carnes.

### **Marinada para carne de porco - Marinada de vinho branco**

#### **Ingredientes:**

2/3 de xícara (de chá) de suco de limão ou abacaxi

½ xícara de chá de vinho branco

2 colheres (de chá) de molho shoyu

2 colheres (de sopa) de azeite

½ colher (de chá) de pimenta-do-reino e sal a grosso

1 dente de alho amassadinho

#### **Modo de Preparo**

Junte todos os ingredientes num recipiente e mergulhe o corte de carne de porco de sua preferência. Coloque as carnes dentro de um saco plástico e coloque o molho sobre as carnes. Feche bem o saco plástico e massageie as carnes e o molho. Guarde dentro da geladeira até a hora que for grelhar as carnes.

### **CHIMICHURRI**

O chimichurri é um molho tradicional na Argentina e no Uruguai, usado principalmente para fazer churrascos. Pode ser usado tanto para marinar a carne antes de

fazer o churrasco, como para molhar a carne enquanto está sendo assada, ou mesmo para temperar depois de pronta.

### **Ingredientes**

½ xícara (chá) de salsinha fresca

½ xícara (chá) de orégano seco

2 pimentas dedo-de-moça

3 dentes de alho

2 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco ou tinto

½ xícara (chá) de azeite

½ xícara (chá) de água

½ colher (sopa) de sal grosso

### **Modo de Preparo**

Prepare a salmoura: numa panela pequena, coloque a água e o sal grosso. Leve ao fogo alto e deixe cozinhar até ferver. Transfira para uma tigela e deixe esfriar. Enquanto isso, prepare os outros ingredientes. Lave, seque e pique fino as folhas de salsinha. Lave, descarte as sementes e pique as pimentas dedo-de-moça em cubinhos. Descasque e pique fino os dentes de alho. Na tigela com a salmoura, acrescente a salsinha, as pimentas e os dentes de alho picados. Junte o orégano, o vinagre e o azeite. Misture bem e deixe descansar por, pelo menos, 1 hora antes de usar - quanto mais tempo descansando mais gostoso o molho fica. Você pode armazenar o chimichurri num pote com fechamento hermético por até 10 dias na geladeira.

### **DICAS DE HARMONIZAÇÃO CARNES X VINHOS:**

#### **Lingüiça com Chardonnay ou Espumante Rosé**

A lingüiça é a oportunidade certa para dar aquela variada e investir em rosés ou, até mesmo, vinhos brancos, cuja acidez sempre alta promete cortar a gordura. Muito sabor, certa gordura e suculência marcam essa carne, quando feita no ponto correto. A lingüiça vai bem com um vinho branco de Chardonnay, um Rosé e vale a pena provar com um espumante Rosé Brut.

#### **Carnes de Frango de Pinot Noir**

Carne branca com a gordura da pele pede vinho aromático e com acidez equilibrada como os Sauvignon Blanc. Para acompanhar uma das preferências do churrasco brasileiro, o coração de frango, a dica é harmonizar com Pinot Noir.

#### **Costela Suína e Tempranillo**

Geralmente servida mais temperada com especiarias, a costela suína acompanha sempre um tinto com corpo médio, boa acidez e notas de pimentas e especiarias. Um vinho aconselhado, neste caso, é um tinto espanhol, como os que são feitos na região de Ribera del Duero com a Tempranillo.

#### **Carnes Vermelhas em geral e Malbec**

Como vimos, se você precisar de um vinho coringa, opte pelo Malbec. Por sua forte estrutura e robustez, são ideais para acompanhar os diferentes tipos de carnes bovinas num churrasco. A Malbec é uma uva com bastante tanino, sendo um par tradicional de cortes suculentos e fibrosos, como bife ancho e contrafilé.

#### **Cabernet Sauvignon e Picanha**

Já a acidez ajuda a cortar as moléculas de gordura, então, alguns cortes mais gordurosos, como picanha e alcatra, vão precisar de uvas com teor alto de acidez, como Cabernet Sauvignon, para garantir equilíbrio. Macia e suculenta, geralmente com uma bela capa de gordura, a picanha é um corte nobre, que merece um vinho à altura para acompanhá-la. Você vai precisar de um vinho tinto com taninos firmes e boa acidez.

#### **Merlot com Fraldinha e Maminha**

Fibrosas e macias, mas com um pouco menos de gordura, são carnes que não exigem vinhos muito encorpados. Nesse caso, os rótulos elaborados com as uvas Merlot vão casar perfeitamente e acompanhá-las de uma maneira incrível: redonda, macia e fácil de beber.

#### **Syrah com Costela e molho barbecue**



Gordurosa, macia e que, quando bem feita derrete na boca, a costela bovina harmoniza com um vinho de corpo médio, com notas de especiarias, como os feitos com a uva Syrah. Até mesmo quando feita no estilo americano, com molho barbecue, por exemplo, a costela desce macia com um bom rótulo desse tipo. É importante prestar atenção no tempero, já o molho barbecue vai predominar em virtude do seu sabor forte e, por isso, o Syrah é um clássico para essa receita.

#### **Contrafilé e Cabernet Franc.**

Ponta, bife de chorizo, bife ancho ou chuleta são cortes do contrafilé e, apesar de apresentarem características específicas, têm em comum a fibrosidade e a suculência. Todos são perfeitos para acompanhar um belo vinho elaborado com a casta Cabernet Franc, também com equilibrado teor de taninos e boa acidez. Os vinhos da Cabernet Franc combinam com carnes maturadas e dry aged.

#### **Carnes de caça harmonizam com Grandes Vinhos**

Carnes peculiares, como ovelha, coelho e javali, geralmente tem o seu sabor complementado por temperos e especiarias. O gosto intenso destas carnes exige mais atenção na hora da escolha do vinho. O ideal são vinhos complexos e maduros tais como os Brunellos di Montalcino, ou Bordeaux.

#### **Carmenère e Sauvignon Blanc para o Frango**

Já a mistura clássica de carne branca e vinho branco também é bem famosa. Se o frango estiver temperado com ervas, uma dica é Sauvignon Blanc, que tem aromas e sabores tipicamente herbáceos ou Carménère, uva tinta que também vai nessa direção.

#### **Churrasco com Vegetais**

Precisamos lembrar dos aromas e sabores dos vegetais para fazer as melhores harmonizações. Por exemplo, que cogumelo combina com Pinot Noir, ou com a Nebbiolo. Para quem vai preparar legumes grelhados para servir no churrasco ou preparar receitas que tem um vegetal com ingrediente base (como uma lasanha de berinjela), vinhos mais encorpados como o Cabernet Sauvignon são uma excelente pedida, por fazerem um bom balanço com o sabor e odor mais forte dessa preparação.

Vale a pena lembrar-se do churrasco a moda argentina, que combina muito bem com vegetais grelhados, como cebolas, batatas, pimentões, milho verde. Se precisar de uma uva tinta com aromas e sabores herbáceos, opte pela Carmenere.

Aproveite o Ano Novo e prove novos aromas e sabores no seu churrasco!!! Saúde!!! (artigo resultado de pesquisas na Internet)

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 HISTÓRIA DOS BARÕES DO VINHO” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 20/10/2020

Poucos nomes no universo do vinho têm o carisma e o magnetismo de um Rothschild. Por trás do frisson que causam dois rótulos míticos a ele associados, Château Lafite e Mouton Rothschild, está uma história instigante, que contribuiu para solidificar o prestígio dos bordeaux em geral.

A saga da família Rothschild tem início com o patriarca Mayer Amschel, que, começando como pequeno empresário em um gueto judaico em Frankfurt, tornou-se banqueiro bem-sucedido na segunda metade do século XVIII. Atento às instabilidades políticas que a Europa vivia, ele resolveu montar postos avançados em cidades estratégicas do continente europeu na época, Viena, Londres, Nápoles, e Paris, enviando quatro de seus cinco filhos para dirigi-los – o mais velho ficou a seu lado. A ideia era que pudessem trocar informações com mais rapidez e definir condutas, antecipando-se ao que ocorreria no mercado. Dessas frentes nasceu o emblema com cinco flechas que acompanha os rótulos dos grupos hoje existentes.

A posição assumida em favor dos aliados contra Napoleão, que culminou com a derrota do imperador francês na batalha de Waterloo, em 1815, fortaleceu os negócios da família e seus laços com os, então, personagens influentes. Veio daí, pouco depois, o título de Barão, concedido pelo Império Austríaco, extensível a todos os seus descendentes.

O início da história no mundo do vinho

O primeiro passo dos Rothschild em direção ao vinho foi dado por Nathaniel...

Leia a reportagem completa em: <https://www.prazeresdamesa.com.br/bebidas/vinhos/a-historia-dos-baroes-do-vinho-chateau-lafite-monton-rothschild/>

## “DICAS PARA COMPRAR VINHOS COM SABEDORIA” - MARCELO COPELLO COMER E BEBER – VEJA RIO DE JANEIRO - 07/11/2020

Existem literalmente milhares de rótulos à disposição do consumidor brasileiro. Então como escolher?

“Só a primeira garrafa de vinho é cara” – provérbio francês.

Pode-se ver o vinho sob diversos ângulos: como um saudável alimento; como uma mera bebida alcoólica; como símbolo de status, sofisticação e, eventualmente, esnobismo; como história líquida que acompanha a espécie humana desde os primórdios da civilização; como fonte inesgotável de prazer e descobertas; e, também... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/blog/vinoteca/dicas-para-saber-comprar-vinhos/>

## “NA CALIFÓRNIA, UMA PARCERIA IMPROVÁVEL: VINHO E CANNABIS” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 03/01/2020

No Napa Valley, principal região vinícola dos EUA, produtores começam a misturar vinho com a maconha. Há poucos rótulos ainda, mas a prática é polêmica, com viticultores mais tradicionais se posicionando contra o cultivo da erva próximo aos vinhedos.

Desde que o cultivo da maconha foi legalizado na Califórnia, em 2017, uma linha muito tênue divide viticultores dos plantadores da erva na região. A ponto de existir, ainda que em produção pequena e restrita apenas a esse estado americano, vinhos de maconha.

O pioneiro é a marca “No Label Private Reserve”, difícil de ser encontrado, vendido pelo equivalente a US\$ 400 a garrafa, segundo o site Wikileaf. Há outros, com preços bem mais em conta, como o “House of Saka”, nas versões rosé, branco e espumante e com 5 gramas de THC, o princípio ativo da cannabis, por taça. A garrafa é vendida por US\$ 45.

No “Rebel Coast”, que tem o vinho de maconha em latinhas, o seu fabricante informa que a bebida tem 10 gramas de THC. No branco, o destaque são os aromas cítricos, já que ele é elaborado com a uva sauvignon blanc.

Essas bebidas são produzidas com uma infusão da erva no vinho, em um processo que, ao mesmo tempo, remove o álcool do líquido final. Numa explicação simplificada, no processo químico de sua elaboração, o óleo de cannabis é quebrado em minúsculas partículas, que são solúveis em líquidos, como o vinho. Quando bebido, a cannabis é absorvida rapidamente pelo organismo, informam seus fabricantes.

Além disso, esses vinhos têm menos calorias do que um tradicional, o que atrai o público preocupado com a forma física. Uma taça do “Rebel Coast” tem 35 calorias contra a média de mais de 100 calorias de um vinho tradicional... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/na-california-uma-parceria-improvavel-vinho-e-cannabis/>

## “UM GUIA PÓS COVID PARA UMA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS” - JOHN MARIANI

FORBES.COM - 13/12/2020

Muitos anos atrás, em um famoso desenho animado nova-iorquino, o humorista James Thurber destacou a natureza pomposa das degustações de vinho ao retratar um anfitrião descrevendo um vinho dizendo: “É um Borgonha ingênuo sem qualquer criação, mas acredito que você se divertirá com sua presunção.” Essa linguagem do vinho pode ser muito pretensiosa, se não totalmente boba.

No entanto, o crescente interesse por vinho entre os americanos tornou a ideia antes inimaginável de uma degustação de vinho um motivo importante para uma boa festa. Digo inimaginável porque tal evento social uma vez parecia ser o jogo de um conhecedor de superioridade. Quando Covid nos deixa, reunir amigos para provar e discutir vinhos se tornou uma das maneiras mais sociáveis de ficarmos juntos e muito menos excludente ou competitiva do que uma noite de bridge ou pôquer.

A ideia de simplesmente montar um punhado de vinhos para degustar sem nenhum foco pode, no entanto, tornar-se cansativa. Por outro lado, reunir pessoas que podem saber pouco ou nada sobre vinho e pessoas que pensam que sabem tudo sobre vinho é muito parecido com convidar pessoas de Madagascar para uma festa do Super Bowl. Ele fica. . . desajeitado.

Portanto, aqui estão algumas diretrizes para realizar uma degustação de vinhos para pessoas que têm um conhecimento geral e interesse em vinho, em vez de aqueles que consideram a discussão sobre os níveis de pH e uma conversa adequada em uma festa.

**A primeira regra é não servir muitos vinhos** - seis é a quantidade ideal. Menos é um gole, não uma degustação. Dez torna-se uma tarefa árdua.

Você pode apresentar vinhos de uma determinada região, como Toscana ou Nova Zelândia, Napa Valley ou Sicília. Ou por uma variedade de uva, como cabernet sauvignon, grenache ou chardonnay. “Uma degustação vertical é quando você prova exatamente o mesmo vinho do mesmo produtor, mas em safras diferentes”, diz Gabrielle Waxman, ex-diretora de vinhos do restaurante Galatoire’s em Nova Orleans. “Uma degustação horizontal é quando você prova vinhos da mesma safra ou da mesma variedade de uva, mas de produtores diferentes.”

**Em seguida, você deve decidir se vai provar os vinhos às cegas, ou seja, sem revelar seus nomes** - não em um esforço para enganar ou embaraçar alguém, mas para julgar seu caráter de acordo com os gostos das pessoas, em vez de mera familiaridade com um nome famoso... Leia a reportagem completa em: <https://www.forbes.com/sites/johnmariani/2020/12/23/a-post-covid-guide-to-a-convivial-wine-tasting/?sh=6bf65d384422>

## “MAPA” - PEDRO GARCIAS

PÚBLICO - FUGAS - 12/12/2020

No imenso mapa do Douro, há um pequeno ponto que delimita um velho sonho familiar. Fica na aldeia de Muxagata, no concelho do Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. Foi ali que, em 1999, Pedro Garcias e Cristina Costa começaram a desenhar o projecto do seu próprio vinho, de nome Mapa, com a compra de uma pequena quinta ao então presidente da Junta de Freguesia da Muxagata, António Nascimento.

Actualmente, a área total de vinha é de cerca de 32 hectares, dividida por três quintas: duas situadas em Muxagata e uma em Favaios, adquirida no final de 2014, e em cujos armazéns, com lagares em granito, vão passar a ser feitos e estagiados todos os vinhos Mapa.

O primeiro vinho Mapa, um tinto vinificado em lagar, com pisa a pé, nasceu em 2009. Em 2010, surgiu o branco, vinificado em inox e sem qualquer contacto com madeira, para preservar os aromas primários das uvas e a sua frescura e mineralidade. Em 2013, foi criada uma terceira referência, o Vinha dos Pais, um branco com estágio de um ano em barricas de 500 litros.

O objectivo deste projecto familiar é produzir vinhos de qualidade ligados à terra, com recurso unicamente a castas do Douro e que reflectam a diversidade e a riqueza do lugar. Por essa razão, em cada colheita, o número de garrafas produzidas será sempre reduzido. Só são utilizadas uvas próprias.

O projecto inclui também a produção de um azeite virgem extra, produzido a partir de azeitonas próprias de olivais tradicionais tratados de forma orgânica, sem recurso a qualquer produto químico. As quantidades são igualmente reduzid... Leia a reportagem completa em: <https://simplesmentevinho.com/mapa/>

## 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](mailto:fit1@zenithe.tur.br) | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### SERÁ QUE A COMPOSIÇÃO DO SOLO VULCÂNICO INFLUENCIA O SABOR DOS VINHOS DE AUVERGNE?

Esta é a pergunta a ser respondida por um estudo geológico lançado em agosto pela associação Vinora, que reúne vinicultores independentes e cooperadores de Auvergne.

Os resultados serão conhecidos em maio: “trata-se de analisar o solo e o vinho para verificar se um determinado número de elementos químicos, passando pela uva, trazem uma tipicidade ao vinho”, explicou Jean à imprensa. -Baptiste Deroche, vice-presidente da Vinora e membro da comissão técnica responsável pela validação dos resultados.

Oito parcelas de Puy-de-Dôme, algumas localizadas em terreno vulcânico constituído por basalto, outras em terrenos sedimentares não vulcânicos, serão analisadas para este estudo com financiamento de 20.000 euros pelo departamento.

**A INCERTEZA PERMANECE** - A cordilheira montanhosa de Puys, composta por 80 vulcões, foi incluída em 2018 na Lista do Patrimônio Mundial da UNESCO. Segundo Pierre Desprat, presidente da Vinora, alguns especialistas da comissão técnica “não estão nada convencidos de que exista esta ligação. Queremos demonstrar porque é que existe uma verdadeira diferenciação com outros vinhos”.

A associação, então, planeja elaborar especificações que levem à criação de um rótulo de “vinho vulcânico”. “Este seria o reconhecimento dos vinhos da Côtes d’Auvergne e a oportunidade de estruturar um novo setor”, estima Desprat. A feira Vinora, cuja primeira edição aconteceu em janeiro, não poderá acontecer em 2021 devido à crise sanitária. ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-composition-des-terres-volcaniques-influence-t-elle-le-gout-des-vins-d-auvergne,4715125.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial com AFP – 01/01/2021).

### PERDA DO OLFATO E PALADAR, O PESADELO DOS ENÓLOGOS

O Sindicato dos Enólogos da França lançou em março uma grande pesquisa entre os profissionais do vinho com um questionário elaborado por médicos especialistas. Anosmia e ageusia, a perda do olfato e do paladar, são dois sintomas da Covid-19 que “assustam” enólogos e outros técnicos da indústria do vinho que ainda não a experimentaram e desestabilizaram aqueles que foram afetados.

Durante a primeira onda da epidemia, Serge Dubois, co-presidente da União Internacional de Enólogos e chefe de uma empresa de comercialização de vinhos no sul da França, “perdeu a capacidade de sentir o sabor e o aroma de um dia para o outro”. “Entre uma taça de pastis e uma taça de vinho, não houve diferença”, diz ele.

O sabor voltou gradualmente após uma semana. Vários meses depois, Serge Dubois ainda não recuperou todos os seus sentimentos e compara sua experiência a “alguém que parou de fumar, leva seis meses para reiniciar”. “Quando faço uma perícia, falta um pouco, não temos a mesma gama de sabores”, explica. “Não tenho sensibilidade”, “é preocupante, temos menos segurança de nós próprios”, disse.

☐ **VOCÊ COLOCA ALGO NA BOCA E SÓ EXISTE UMA TEXTURA QUE VEM** - Virginie, enóloga de uma casa de champanhe, também ficou “desestabilizada” quando, depois de dores de cabeça e cansaço, apareceram anosmia e ageusia “de repente”. “Passei de dez para zero, durante uma semana não senti nada”, explica ela. “Estava fazendo testes com cheiros muito fortes como baunilha, vinagre ou limão, e mesmo assim não deu certo”, lembra ela, “você coloca algo na boca e só fica uma textura que vem”.

“Voltou depois de dez dias, primeiro o cheiro depois o sabor. Os sabores doces e salgados voltaram primeiro, depois o amargo e depois o ácido”, lembra. . Nestes dias sem cheiros e “para tirar dúvidas”, o enólogo multiplicou as experiências com cheiros fortes “para estimular o olfativo”. “É fundamental conhecer a realidade dos problemas de anosmia entre os profissionais do vinho para melhor cuidá-los, tratá-los e controlar as consequências profissionais”, afirma Didier Fages, presidente dos enólogos da França.

É por isso que o Sindicato dos Enólogos da França lançou em março uma grande pesquisa entre os profissionais do vinho com um questionário elaborado por médicos especialistas. Responderam 2.625 profissionais de vinhos e degustação, incluindo 30% de profissionais estrangeiros (Itália, Suíça, Brasil, Chile, etc.). Os resultados dessa pesquisa e um plano de ação devem ser apresentados em fevereiro de 2021.

□ UMA PERDA PARALISANTE PARA A PRODUÇÃO DE VINHO - Perto de Bordeaux, Fabien Teitgen, diretor técnico do Château Smith Haut-Lafitte, que não foi tocado, reconhece que é “algo que (l) ‘assusta”. Cheirar e saborear “é o que impulsiona o trabalho diário”, disse ele. “Também não é pânico”, garante ao respeitar o confinamento “exponencialmente”. Ele sai pouco, usa máscaras FFP2, não fez uma viagem prevista para setembro “para não correr riscos”. “Se isso tivesse acontecido comigo durante a colheita, teria sido muito complicado, mas se eu perder o olfato agora por um mês, é menos grave”, acrescenta.

Para Jean-Charles Cazes, à frente do Château Lynch-Bages entre outros, a questão também foi levada muito a sério, principalmente durante a colheita. “Por tudo que é trabalho de adega, também tomamos cuidado com os gestos de barreira, o gel hidroalcoólico e a máscara obrigatória”, explica. No caso de anosmia ou ageusia, “é verdade que ficaria muito prejudicado nas assembleias, pois sou eu quem dirá as últimas palavras nas assembleias”, admite. “Eu passaria aos meus enólogos se fosse deficiente. Mas o que mais me preocupa não é tanto não poder dizer a última palavra sobre os blends do ano, é contaminar meus pais”, confia aquele que sucedeu seu pai Jean-Michel Cazes.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-perde-de-gout-et-d-odorat-un-cauchemard-pour-les-oenologues,4714794.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial com AFP – 16/12/2020).