



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



CLONES DE UVAS VINÍFERAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

CLONES DE UVAS VINÍFERAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"DEGUSTAÇÃO ÀS CEGAS. BOM OU RUIM?"
- POR MARCELO COPELLO**



08



09

**"MEUS VINHOS MAIS MEMORÁVEIS
- JANCIS ROBINSON MW E HUGH
JOHNSON" - POR ELLIE DOUGLAS**

**03 AGENDA: EVENTOS,
CURSOS E DEGUSTAÇÕES**

Eventos programados para Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo.

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

12 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO PARA JOVENS

28/01/2020 - 19:15

Com os bons resultados da primeira turma do curso, a ABS-Rio já planejou uma nova turma, iniciando em janeiro de 2020. Este curso introdutório é dirigido especialmente para jovens na faixa etária de 18 anos completos até 28 anos interessados em ingressar no mundo do vinho.

Valor: R\$408,00 ou 3x R\$136,00 no cartão de crédito

Pré-requisito: comprovar idade entre 18 e 28 anos.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640
abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO O VINHO E A SUA DEGUSTAÇÃO

30/01/2020 - 19:15

O curso O Vinho e sua Degustação está com inscrições abertas para aulas às 5as no Flamengo. Assim como os demais cursos regulares, este curso é indicado aos apreciadores da bebida, mas também pode ser o primeiro passo para quem está pensando em investir profissionalmente no vinho.

Valor: R\$1.375,00 (1.350,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), parcelado em até 3x no cartão.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640
abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP VELHO MUNDO X NOVO MUNDO: O DESAFIO DAS BORBULHAS

29/01/2020 - 20:00

Como sempre fazemos no início de cada ano, teremos em 29 de janeiro uma degustação de espumantes, contrapondo exemplares do Velho e do Novo Mundo. A ideia por trás desse tipo de degustação é mostrar que o mundo das borbulhas não se limita às que tem por berço a Champagne, ainda que nenhum espumante simbolize melhor esse mundo do que os produzidos nessa região mágica, como, aliás, tivemos oportunidade de comprovar mais uma vez na última degustação do ano passado. Para essa degustação, o já conhecido Júnior Medeiros, vice-presidente da ABS-Campinas, selecionou exemplares produzidos em diferentes regiões do planeta, em diferentes países e com diferentes uvas.

Valor Individual: R\$ 110,00 (associados) e R\$ 100,00 (associado participante)

Inscrição: (11)3814-7853 / abs-sp@abs-sp.com.br

ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

30 DE JANEIRO DE 2020 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. Você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:

História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS.

Reservas pelo Telefone: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

Valor Individual: R\$ 240,00

Local: Rua Expedicionário Alício, n.º 479 – Bairro Mangabeiras

O Participante do Curso recebe a apostila "ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS" e degusta no mínimo **8 vinhos diferentes**.

Datas e programas passíveis de alteração.

Os eventos de Vinhos do Márcio Oliveira são para **maiores de 18 anos**.

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.

MORGON 2016 CRU DE BEAUJOLAIS DOMINIQUE PIRON – COTE DU PY - FRANÇA

Sob o impulso dos romanos, o cultivo da vinha desenvolveu-se desde o século III. O mais remoto antepassado conhecido de Dominique Piron nasceu em Morgon, em 1590. Sucederam-se assim 14 gerações de viticultores na família.

Historicamente, os vinhos de Morgon e de Moulin à Vent sempre gozaram de boa reputação entre os grandes vinhos de França.

O Gamay é a originalidade e a identidade dos crus do Beaujolais. Esta casta, oriunda do cruzamento do Pinot Noir e do Gouais Blanc, foi importada da Croácia pelos Hunos no séc. IV. O Gamay, é uma casta delicada que simboliza a excelência.

Esta casta, verdadeiramente notável, é capaz, consoante o solo onde cresce, de tirar proveito não só dos aromas de frutas e da elegância dos vinhos jovens, mas também da estrutura e da mineralidade, que constituem a base de um ótimo envelhecimento.

Os vinhos de Morgon sabem ser sólidos sem serem duros, com raça e elegantes, exalando sempre ao envelhecer o aroma da cereja preta ou até do kirsh, sem esquecer as suas belas notas de especiarias. Mais oito denominações, como o Brouilly, o Regnié, o Fleurie, o Chénas, o Moulin à Vent, o Saint Amour, o Beaujolais é um vinho que vale a pena ser provado.

Notas de Degustação: De cor rubi ainda intenso apesar de 4 anos de guarda, mas lembremos que este é um Cru de Beaujolais, que geralmente são mais longevos. No nariz a cereja negra madura, flores, pimenta branca e a mineralidade do cru aparecem integrados com um toque de baunilha das barricas de carvalho. O paladar confirma as notas dos aromas, num vinho de bela harmonia, com taninos macios.

Estimativa de Guarda: Crus de Beaujolais de Morgon tem longevidade para 15 anos. Feito com 100% de uva Gamay, a partir de videiras com mais de 50 anos de idade.

Notas de Harmonização: Um vinho de bom corpo, que acompanhou muito bem um lombinho em molho de mostarda. Vai bem com terrines e presuntos.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Em BH - Enoteca Decanter - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários – Belo Horizonte / MG. Telefone: (31) 3287-3618.



CLONES DE UVAS VINÍFERAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

As uvas *Vitis vinifera* são comumente chamadas “uvas do Velho Mundo ou uvas européias” e acredita-se que tenham se originado na Ásia Menor. Deste tipo de uvas, foram identificadas cerca de 5.000 cultivares. Atualmente, constituem a maioria da superfície da uva plantada no Velho Mundo.

Os clones de *Vitis vinifera* são bastante comuns. O termo “clone” refere-se a uma ou mais linhagens de uvas originárias de uma linhagem e que apresentam características únicas e diferentes de outras uvas da mesmo cultivar.

A variabilidade da espécie *Vitis vinifera* vem da multiplicação sexual que dá origem a plantas muito próximas (irmãs) com uma carga genética muito semelhante, mas com algumas diferenças, da evolução de cada planta de videira em seus diferentes ecossistemas e das mutações naturais produzidas pela passagem do tempo.

Um clone é o material vegetal obtido pela multiplicação vegetativa de uma única planta. O conjunto de todos os diferentes clones que são cultivados em um vinhedo antigo é o que chamamos de “variedade populacional”. A seleção dos clones é realizada analisando a referida população e escolhendo uma cepa mãe de características adequadas, realizando a multiplicação vegetativa da referida cepa, garantindo que seus filhos tenham as mesmas características varietais que esta.

A obtenção de clones selecionados visa alcançar uma produção mínima razoável de uvas, para manter níveis aceitáveis de renda para os produtores de vinho. Pretende-se também escolher os clones que produzem vinhos de mais alta qualidade e tipicidade, adaptados às demandas do grande mercado consumidor. Este material é mais homogêneo, o que permite padronizar as operações de cultivo (poda e colheita), sendo as produções mais regulares e com qualidades superiores, o que permite uma tipificação progressiva de vinhos de qualidade.

As diferenças entre os clones da mesma cultivar são geralmente muito menores do que as diferenças entre as cultivares, mas muitas vezes essa diferença pode ser muito importante.

Os clones podem diferir em:

- O tempo de germinação
- Tempo de maturação
- Formação de grupo (ou clusters)
- Tamanho do grupo
- Compactação dos grupos
- Tamanho da baga
- Rendimento de frutos
- Qualidade da fruta
- Outras características importantes

Se essa diferença for conveniente, a videira se propaga para perpetuar esses novos recursos. Portanto, o novo clone recebe um número ou um determinado nome para distingui-lo dos outros clones.

A Sangiovese é uma uva tinta da família da *Vitis vinifera* que também é referida pelas seguintes denominações: Sangiovese Grosso, Brunello, Uva brunella, Morellino, Prugnolo, Prugnolo Gentile, Sangiovese, Tignolo e Uva Canina.

Em geral se fala Sangiovese, mas na realidade este termo define um grande número de variedades (ou clones) nas quais se diferenciaram no curso dos séculos e nos diversos territórios. Na Itália, cada um dos três principais vinhos toscanos é feito com um clone da Sangiovese: Chianti Clássico com Sangiovese, Brunello di Montalcino com o clone Brunello e Montepulciano com Prugnolo. Muito sensível, por onde passa, a Sangiovese sofre pequenas variações e se adapta ao microclima de cada região, se desdobrando em uma série de clones.

Outro exemplo muito utilizado para falar de clones é a uva Pinot Noir, que é uma das castas mais antigas do planeta, com mais de 2 mil anos de história e centenas de clones diferentes. Os primeiros registros do seu cultivo datam de cerca de 150 a.C., da época dos Gauleses, provavelmente quando esta família de uvas descendente da *Vitis vinifera silvestris*, a uva selvagem, provavelmente foi “domesticada” para a produção de vinhos. Seu local de origem é incerto, com hipóteses diversas, entre elas, o norte da França. A casta é cultivada desde 1.375 na região da Borgonha, onde está bastante adaptada ao clima e ao solo.

Mais do que apenas uma variedade de uva, Pinot é uma família de uvas que são propensas a mutações frequentes que mudam suas características como cor, taninos e

sabor. Cada identidade genética que foi selecionada por suas características particulares é chamada de clone. Mais de 50 clones de Pinot Noir são oficialmente reconhecidos na França, em comparação com os 25 clones para Cabernet Sauvignon.

Clones famosos de Pinot Noir da Borgonha, Dijon que produz vinhos leves e frutados ou Pommard que produz vinhos encorpados, escuros e intensos. Como os Pinots sofrem muitas mutação, eles deram à luz uma família de outras uvas de várias cores e sabores, incluindo Pinot Gris (cinza), Pinot Blanc (branca), ou Pinot Meunier.

A Pinot Noir é uma das melhores uvas para exemplificar o conceito de terroir. Mesmo com uma assinatura própria, ela dá origem a vinhos bastante distintos dependendo de onde é plantada. Do mesmo modo que é praticamente impossível reproduzir os vinhos da Borgonha, é muito difícil produzir os Pinots de outras partes do mundo. Cada terroir valoriza uma faceta desta fantástica uva.

A seleção clonal, que busca identificar plantas mais produtivas, com valores de açúcares redutores totais mais elevados e com característica agrônômica desejável, é muito utilizada em variedades de uvas para vinhos finos. A variação entre os clones de uma mesma variedade pode ser considerável e explorada para melhorar a produção e a qualidade da uva produzida.

Pesquisas têm mostrado que o ambiente afeta o desempenho relativo dos diferentes clones de videira. Informações sobre a interação genótipo e ambiente são recursos valiosos para a seleção e recomendação do clone mais adequado para plantio. Assim, pode-se optar por um clone para ser plantado numa parcela de vinhedo plana, outro clone na parcela escarpada, e outro clone numa parcela mais exposta ao sol. Ou seja, o desempenho em relação à qualidade final da uva depende do clone, do porta-enxerto e do "terroir" onde os vinhedos estão localizados.

Os parâmetros mais utilizados na avaliação agrônômica dos clones são: o peso das uvas por cepa, o peso da poda, a riqueza de açúcar e a acidez total do mosto. Com esses índices, a produção, a qualidade e o vigor são avaliados, sendo determinados os valores interanuais médios. Também é importante conhecer as características do cluster: número de clusters (parcelas) por deformação e tamanho médio do cluster. O conhecimento fenológico dos clones, principalmente das datas de brotação, floração, envero e maturidade, também é importante para adaptar o clone ao ambiente e às operações de cultivo a serem realizadas para obter melhor produção e qualidade.

A quantidade de uvas é um dos principais objetivos procurados pelos produtores, uma vez que a sua renda depende disso. No entanto, a tendência atual dos mercados está levando os viticultores a acompanhar a produção e, às vezes, à custa dela, outras características que refletem maior qualidade.

O interesse pelos melhores clones é combinar as características produtivas mais destacadas com a melhor qualidade. No entanto, o produtor pode estar interessado em um dos clones por algumas características particulares que não sejam a combinação de produção e qualidade (buscar menor tempo de germinação ou intensidade de coloração, por exemplo).

Uma coisa é certa, cada vez mais o conhecimento sobre as uvas proporciona uma melhor seleção de clones para o plantio no vinhedo, gerando vinhos cada vez melhores !!! Saúde !!!

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“DEGUSTAÇÃO ÀS CEGAS. BOM OU RUIM?” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 24/01/2020

“Um velho especialista em vinhos, ao ser atropelado por um trem, teve seus lábios umedecidos com vinho para que recobrasse os sentidos. “Pauillac 1873” murmurou ele antes de morrer”
Abrose Bierce.

Como já disse antes, em analogia ao velho bardo, “há mais coisas entre o céu a boca e a língua com que ousa sonhar nossa vã enogastronomia”.

A prova cega, provar um vinho sem saber que vinho é (para tal basta embrulhar a garrafa para esconder o rótulo ou apresentar a bebida já na taça), é uma ferramenta frequente em meu trabalho como crítico de vinhos. Às vezes, no entanto, eu saio de um grande concurso, após julgar às cegas centenas de vinhos, e me perguntando - que vinhos provei? O que aprendi? Frequentemente, encerrada uma extensa prova às cegas, me pergunto - qual vinho mais gostei? E a resposta pode ser “a amostra 12” - um número apenas.

Vinho cultural x vinho sensorial - Podemos abordar a apreciação de um vinho de duas maneiras: uma sensorial, que lê suas qualidade intrínsecas (seu aroma, sabor etc), e outra, mais abrangente, que vê elementos que não estão diretamente no líquido, mas que fazem parte de sua identidade, como sua origem, sua tradição, sua história e estórias.

Vantagens da prova cega - A prova cega é fundamental e indispensável. É impossível uma avaliação 100% isenta de vinhos em uma prova que não seja às cegas. Esta ferramenta é muito usada em concursos, matérias e com fins didáticos (em aulas, cursos) ou comerciais (para compradores de importadoras, lojas etc). A prova cega é um exercício intelectual de alto nível e pode ser também uma brincadeira educativa e divertida. Nos concursos internacionais, em sua maioria, sabemos do vinho apenas sua origem, safra e casta, mas não seu nome e produtor, o que proporciona uma avaliação coerente e ainda isenta.

Desvantagens da prova cega - Ao degustarmos um vinho criamos uma memória desta sensação e de tudo que vivenciamos ao provar aquele vinho naquele exato momento. Em uma prova cega esta memória em grande parte se perde, pois as sensações carecerão de um nome, uma identidade. Ao final das provas cegas os nomes dos vinhos são revelados, mas aí pode ser tarde, o momento da sensação já passou e não foi associado a um nome. Assim a memória em parte se perde.....

A experiência de provar às cegas é certamente mais pobre, pois deixamos de degustar cultura. Ao provar um vinho da Toscana, quero rever em seu gosto suas suaves planícies e saborear as memórias que trouxe de lá. Ao provar um vinho do Douro quero perceber em seus aromas a parcela que vem de sua radical paisagem e a que vem das ervas de sua flora.....

Conclusão - Continuarei provando às cegas, pois é a única maneira de ser isento em uma matéria ou em um concurso, ou mesmo para exercício didático. Mas na hora do prazer, quero sim, saber e degustar o rótulo, seu nome, sua origem, seu prestígio, sua história.

Ao avaliar profissionalmente um vinho mítico, devo avaliar só o vinho, sem levar em conta o mito. Ao degustar por prazer, quero me encantar com o vinho e também com o mito. Muitas vezes abro uma garrafa não só pelo que o vinho é, mas também pelo que ele representa.

Em “Dom Quixote”, de Miguel de Cervantes, há uma passagem em que Sancho Pança, personagem notório por contar vantagem em tudo, diz que em sua família existiam grandes degustadores, tanto que numa ocasião dois deles, ao degustar o vinho de um determinado tonel, concordaram em tudo, menos em um sutil aroma que um dizia ser couro e outro dizia ser ferro. E continuaram bebendo e discutindo até esvaziarem por completo o tonel e acharem, lá no fundo, um chaveirinho de couro...

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/saber-ou-nao-saber-heis-a-questao>

Mais em www.marcelocopello.com.br

“MEUS VINHOS MAIS MEMORÁVEIS – JANCIS ROBINSON MW E HUGH JOHNSON” - ELLIE DOUGLAS

REVISTA DECANTER - 06/11/2019

Com a publicação da oitava edição do Atlas Mundial do Vinho, os co-autores Jancis Robinson MW e Hugh Johnson falam sobre os vinhos mais memoráveis que já provaram. Não será uma surpresa saber que Jancis Robinson MW e Hugh Johnson experimentaram alguns dos vinhos mais raros do mundo.

Mas aqui estão os nomes e safras que eles escolheram de uma lista já invejável, em uma entrevista especial da Decanter para marcar a oitava edição do Atlas Mundial de Vinho.

JANCIS ROBINSON MW -

Cheval Blanc 1947 - ‘Quando perguntado sobre o melhor vinho que eu já provei, minha resposta é Cheval Blanc 1947, que é um vinho maravilhoso - tanto que foi falsificado várias vezes.

“Por sorte, experimentei 12 frascos e magnums diferentes com Cheval Blanc’47 na etiqueta e estou confiante de que apenas dois eram, na verdade, a coisa real. Mas eles eram absolutamente maravilhosos. Uma amostra do céu absoluto.

Uma garrafa foi compartilhada por um grande amante de vinhos, [também conhecido] pelos telespectadores britânicos - Phillip Schofield -, que foi muito gentil da parte dele. Ele nos levou a um jantar adorável, com várias safras de Cheval Blanc, e 47 foi a estrela.

Châteauneuf-du-Pape - ‘Rayas 1998 é completamente impressionante, e tive a sorte de provar duas vezes recentemente. Acho que agora está com um sabor ainda melhor do que os famosos ‘78 e ‘89. Isso é mágico.

Dom Pérignon 2002 vs Cristal 2008 - ‘Alguns frascos de Dom Pérignon realmente chegaram ao ponto, devo dizer, [como] 2002, mesmo quando foi lançado, e agora está na fase de lançamento tardio do P2 - e isso é impressionante.

“Acho que tenho que colocar um Cristal lá - 2008 será completamente alucinante, mas provavelmente ainda não está lá”.

E finalmente... “Bem, talvez o último, seja engraçado, e de modo algum seja um vinho” grandioso “, mas absolutamente memorável. Quando tínhamos apenas dois filhos e eles eram muito, muito jovens, estávamos voando para a Nova Zelândia, via Tahiti. Fomos parados no Taiti e a aeromoça da Air New Zealand talvez tenha se arrependido de ter viajado com duas crianças pequenas.

Havia uma garrafa restante de champanhe Charles Heidsieck, antes que Charles Heidsieck fosse realmente bom, e ela gentilmente me deu isso para o nosso tempo lá. Só me lembro de olhar para aquele céu incrível do sul, bebendo uma garrafa de champanhe bastante comum, mas maravilhosa.....

Entrevista: Jancis Robinson e Hugh Johnson na 8ª edição do Atlas Mundial de Vinhos

HUGH JOHNSON -

Vinho produzido antes do nascimento de Shakespeare - Esses vinhos são memoráveis por causa de sua raridade e porque tive a sorte de provar vinhos muito, muito antigos.

‘Fui uma das pessoas de sorte que provou o 1540, que era um steinwein de Würzburg, na Baviera. E, por algum milagre, duas garrafas do 1540 sobreviveram e foram abertas quando eu era apenas um garoto, em 1963 acho que sim.

Por um momento, este pequeno líquido marrom estava vivo. Na verdade era vinho; não foi corrompido. Dentro de um ou dois minutos se foi, virou de cabeça para baixo e foi vinagre completo. Mas achei incrível ter ingerido algo que havia amadurecido há mais de 300 anos - quero dizer, antes de Shakespeare nascer.

Isso me deu tanto respeito pelo vinho. É o único alimento que poderia, possivelmente, fazer isso.

Tokaji - ‘Provei outros vinhos antigos que me motivaram pela minha paixão por Tokaji. Esta era uma grande região vinícola presa atrás da Cortina de Ferro, mas eu sabia o quão grande era porque havia provado algumas. Não me lembro da safra exatamente da primeira grande antiguidade que provei.

‘Mas depois provei algumas da Adega Imperial de Viena, e tudo o que sabíamos era que eram pré-1750. E eles eram negros e intensos a um grau em que eu não podia acreditar.

Borgonha - ‘Nas ocasiões em que os remetentes da Borgonha abrem garrafas realmente velhas, lembro-me de uma Meursault, de 1864, que era de tirar o fôlego.

“Realmente não importava se era Meursault, Volnay ou Chambertin. Era uma antiguidade incrivelmente fina. Tinha o brilho de uma antiguidade adorável, e ainda potente e ainda vinho.

“São coisas assim que podem lhe dar muita fé no que é o vinho e no que pode ser.”

Champanhe 1911 vintage - Greatest O melhor champanhe como tal, que me lembro, foi o famoso Perrier-Jouët 1911.

“Lembro-me de meu antigo patrão, André Simon, dizendo que, para ele,” 1911 foi a última grande safra de champanhe “... Leia mais em: <https://www.decanter.com/wine-news/opinion/the-editors-blog/memorable-wines-jancis-robinson-mw-hugh-johnson-426867/>

13 A 28 DE ABRIL 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a "Melles" (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

OS VITICULTORES DEVEM SE ADAPTAR ÀS MUDANÇAS NO MERCADO INTERNACIONAL

Além do Brexit e das ameaças de sobretaxação nos Estados Unidos, os produtores de vinho franceses e europeus devem se preparar para enfrentar um mercado internacional de vinhos em plena transformação. Entre as incertezas relacionadas ao Brexit e as ameaças de sobretaxação nos Estados Unidos, os produtores de vinho franceses e europeus também devem se preparar para se adaptar às mudanças no mercado internacional de vinhos, alerta Sopexa em seu indicador anual de comércio de vinhos monitor lançado terça-feira.

A França, a Itália e a Espanha continuam a ser de longe os três principais países de origem dos vinhos mais referenciados nos sete principais mercados da Alemanha, Bélgica, China Continental, China-Hong Kong, Estados Unidos, Japão e Reino Unido, analisados neste estudo publicado poucas semanas antes da abertura do Wine Paris em 10 de fevereiro.

VINHOS FRANCESES NA BÉLGICA - Referenciado por 89% dos 984 importadores, atacadistas e distribuidores questionados pela Sopexa (em comparação com 75% para vinhos italianos e 67% para espanhóis), os vinhos franceses estão, no entanto, em “declínio significativo” em certos mercados como a Bélgica, onde perdem 17 pontos em relação a 2018. A Espanha, por sua vez, sofre uma desistência na China, observa o estudo.

As três principais qualidades reconhecidas nos vinhos franceses pelos compradores internacionais são os vinhos “ocasiões especiais”, a “consistência na qualidade do sabor” e, acima de tudo, a variedade orgânica altamente desenvolvida e acessível. Os pontos fracos referem-se principalmente à falta de inovação e à sedução em relação às gerações mais jovens que bebem cada vez menos e favorecem produtos “saudáveis”, “sustentáveis”, “orgânicos”, “naturais” ou “biodinâmica”, sublinhou François Collache, gerente da Sopexa, durante uma conferência de imprensa em Paris.

O AVANÇO DO SELTZER - “Ao mesmo tempo, fenômenos de abstinência estão se desenvolvendo nos países anglo-saxônicos”, acrescentou, ao mesmo tempo em que evocam um boom nas vendas de “seltzer” nos Estados Unidos, misturas festivas com baixo teor alcoólico. (Cerca de 5%) misturando água com gás, sabor e álcool genérico. “É necessário mudar a maneira de projetar e vender, pensar em ter uma oferta completa que possa satisfazer segmentos de consumidores que potencialmente crescerão”, acrescentou... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-vignerons-doivent-s-adapter-aux-mutations-du-marche-international,4664558.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – com AFP – 20/01/2020).

OS FRANCESES CONFUNDEM ADEGA DE SERVIÇO E ADEGA DE ENVELHECIMENTO

Muitos franceses mantêm o vinho em casa. Eles são de fato 63%, de acordo com um estudo da Ipsos encomendado pela empresa Eurocave. 43,5% das garrafas de vinho são provadas vários anos após a compra. Portanto, é necessário poder armazená-los. Em média, os franceses mantêm 68 garrafas em casa, por um valor total de 1020 euros, um valor médio de 15 euros por garrafa. 30% dos que mantêm vinho têm mais de 50 garrafas na adega. Este número refere-se principalmente a pessoas com mais de 60 anos, que também são as que consomem mais vinho.

AS DIFERENTES ADEGAS DE VINHO - Outra lição desta pesquisa é que os locais de conservação estão mudando. A adega subterrânea continua sendo o lugar favorito de 71% dos franceses. A parcela daqueles que guardam suas garrafas de vinho na sala de estar ou na sala de jantar é de 5% e 8% para a cozinha. 25% dos franceses que vivem em apartamentos armazenam seus vinhos na cozinha.

Entre aqueles que não têm a sorte de ter à sua disposição uma adega escavada com ótimas condições de armazenamento, muitos optam pela compra de uma adega. 26% dos franceses que armazenam vinho têm um.

“Em dez anos, vimos claramente as adegas passarem de salas secundárias (garagem, adega) para salas de estar (cozinha, sala de estar, sala de jantar), o que nos permite estabelecer nosso status social com nossos hóspedes” comenta Pascal Marchand, CEO da Eurocave.

Mas entre esses armários, alguns consumidores às vezes acham difícil diferenciar entre uma adega de serviço e uma adega antiga.

ADEGA DE SERVIÇO OU ADEGA? - 12% das pessoas que armazenam vinho têm uma adega de serviço e 12% têm uma adega de envelhecimento. No entanto, “poucas pessoas precisam de uma adega de serviço”, de acordo com Pascal Marchand. Em geral, é suficiente arejar o vinho e levá-lo à temperatura ambiente, se necessário, usando um balde de gelo.

Para Philippe Faure Brac, melhor sommelier do mundo em 1992, essa observação é explicada por um certo número de idéias recebidas. De fato, acontece regularmente com ele que os clientes de seu restaurante “Bistrot du Sommelier” em Paris perguntam se ele “mantém os vinhos brancos em um local mais fresco”. No entanto, os vinhos brancos são mantidos à mesma temperatura que os tintos, rosés e espumantes, ou seja, 12°C. Portanto, esses clientes não diferenciam entre a temperatura de serviço e a temperatura de armazenamento.

Isso é ainda mais surpreendente, pois 46% dos que compraram uma adega climatizada para vinhos explicam que é melhor respeitar o vinho e seu modo de conservação.

Philippe Faure Brac traz outro elemento de explicação que pode motivar a compra de uma adega de serviço: “a vontade de fazer como os profissionais” que precisam de uma adega de serviço. Eles são cada vez mais destacados nos restaurantes para atrair e tranquilizar os clientes.....

AS CONDIÇÕES ÓTIMAS DE ARMAZENAMENTO DE VINHO:

- Uma temperatura estável de 12 ° C
- Uma higrometria entre 70 e 90% para garantir a elasticidade da rolha
- Um lugar escuro... Leia mais em: <https://www.larvf.com/,les-francais-confondent-cave-de-service-et-de-veillissement,4476103.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Catherine Dufourg).

VINHOS ESPUMANTES: PROSECCO ITALIANO ULTRAPASSA CHAMPANHE NO REINO UNIDO

A Prosecco se beneficiou de um aumento meteórico nas vendas no Reino Unido, excedendo em valor as do champanhe. O prestigiado vinho francês se destaca em outros mercados. O valor de venda do prosecco, um espumante italiano, excedeu o do champanhe pela primeira vez no Reino Unido, de acordo com um estudo do gabinete americano IRI publicado na quarta-feira.

As vendas aumentaram 72% ano a ano, atingindo 338,6 milhões de libras (479 milhões de euros). As vendas de champanhe aumentaram modestamente 1,2% no mesmo período, atingindo 250 milhões de libras (353 milhões de euros).

PROSECCO, ALTERNATIVA DE CHAMPANHE - As vendas da Prosecco já haviam ultrapassado as do prestigiado vinho francês em volume, mas a diferença aumentou ainda mais. O espumante italiano saltou 78,8%, com mais de 37 milhões de litros vendidos, enquanto o champanhe caiu 0,4%, com 9,8 milhões de litros.

“Prosecco é a bebida da moda que oferece uma alternativa mais barata e de alta qualidade ao champanhe. Não é de surpreender que agora exceda o champanhe em valor e volume e seja a escolha prioritária para casamentos” diz Toby Magill, analista especializado em bebidas alcoólicas da IRI, a empresa americana responsável pelo estudo.

CHAMPAGNE PERMANECE LÍDER NO MERCADO DE LUXO - As duas marcas de champanhe mais populares do país (Moët & Chandon e Lanson), no entanto, tiveram um bom desempenho em bom ano.

De fato, os consumidores ingleses se afastaram das marcas de champanhe iniciantes, “que não possuem o cachet associado à marca, o que lhes permite se diferenciar de outros concorrentes na categoria de espumantes”,

A cava espanhola, o terceiro maior player do mercado britânico de espumantes, apresentou um bom desempenho global este ano. No entanto, está passando por um mau momento no Reino Unido, com uma queda de 11,1% nas vendas em valor e 16,5% em volume... Leia mais em: <https://www.larvf.com/,vin-prosecco-italien-qualite-moins-cher-ventes-depasse-champagne-royaume-uni-vins,4474846.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação).

COOPERATIVAS ITALIANAS PERDERAM MILHÕES DE LITROS DE VINHO APÓS SABOTAGEM

Duas cooperativas na região italiana de Puglia foram arrombadas na semana passada e tiveram seus tanques abertos, liberando mais de 40.000 hectolitros de vinho e mosto, causando danos estimados em 2 milhões de euros. A Antica Cantina, com sede na cidade de San Severo, e a Cantine Padre Pio, localizada na vizinha Torremaggiore, foram vítimas de sabotagem.

A polícia está investigando se os ataques, realizados em 20 e 21 de outubro, estão ligados. Uma das hipóteses é que as vinícolas tenham sido alvo de uma retaliação às políticas de preços das uvas, criando um concorrência desleal entre os vinicultores da província de Foggia.

“Estamos diante de um evento realmente triste e é de seriedade sem precedentes, além de um ato de covardia absoluta perpetrada contra trabalhadores

e produtores de nossa região. Expresso total solidariedade para com a família Antica Cantina. Este episódio é um golpe terrível para a nossa economia... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cooperativas-italianas-perderam-milhoes-de-litros-de-vinho-apos-sabotagem_12137.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 22/01/2020).

OS BRASILEIROS BEBEM 70 GARRAFAS DE VINHO POR ANO

De acordo com estudo, este é o consumo médio de bebidas alcoólicas no país. Calma! Esse número não é de uma pesquisa de consumo só de vinho, mas de álcool em geral. Na verdade, faz parte do relatório “Health at a Glance 2019”, compilado pela Organização para Cooperação e Desenvolvimento Econômico, com dados de 2017. Ele afirma que brasileiros com mais de 15 anos consomem 6,3 litros de álcool puro por ano. Isso equivale a cerca de 70 garrafas de vinho.

Os dados são baseados nas vendas de bebidas alcoólicas em 44 países e fazem parte de um relatório sobre a saúde e o bem-estar das populações nas nações desenvolvidas em todo o mundo.

Esse número pode parecer algo, mas o Brasil aparece entre os últimos nesse quesito (no 35º lugar), perdendo apenas para países como Turquia, Israel, Índia, Costa Rica, México e Colômbia, cujos habitantes adultos consomem menos de cinco litros em média.

Na ponta da tabela está a Lituânia, seguida pela Áustria, França, República Tcheca, Luxemburgo e Irlanda. Reino Unido e Estados Unidos, dois grandes consumidores e importadores de vinhos, aparecem mais no meio da lista. Os britânicos consomem 9,7 litros de álcool puro por ano, o que equivale a 108 garrafas de vinho, ou 342 litros de cerveja. Já os consumidores dos Estados Unidos ingerem uma média de 8,9 litros de etanol puro, que também é a média de todas as nações pesquisadas para o relatório.

Os bebedores britânicos consomem mais álcool que espanhóis (8,6 litros) e italianos (7,6 litros), mas ficam atrás dos franceses, que bebem 11,7 litros por ano, dos alemães, com consumo médio de 10,9 litros, e dos portugueses, com 10,7 litros.

Confira os 10 primeiros: Lituânia - 12,3 litros | Áustria - 11,8 litros | França - 11,7 litros | República Tcheca - 11,6 litros | Luxemburgo - 11,3 litros | Letônia - 11,2 litros | Irlanda - 11,2 litros | Rússia - 11,1 litros | Hungria - 11,1 litros | Alemanha - 10,9 litros... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/70-garrafas-de-vinho-por-ano_12135.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 15/01/2020).