



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**COMO ESCAPAR DAS ARMADINHAS DE PROMOÇÕES DE VENDA DE
VINHO NO INÍCIO DE ANO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



07

COMO ESCAPAR DAS ARMADINHAS DE PROMOÇÕES DE VENDA DE VINHO NO INÍCIO DE ANO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O VINHO AO AR LIVRE, EM CINCO ENDEREÇOS" - POR SUZANA BARELLI



10



12

"BORGONHA 2020 - UM GUIA DA NOSSA COBERTURA" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

10 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. □ Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.

- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.

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

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

CONO SUR SINGLE VINEYARD BLOCK 21 VIENTO MAR PINOT NOIR 2017 – D.O. VALE DE SAN ANTONIO - CHILE

A Cono Sur foi fundada em 1993, com o objetivo de produzir vinhos de altíssima qualidade, que comunicassem o espírito do Novo Mundo. O nome da vinícola faz referência às origens geográficas, vinhos que vêm do Cone Sul da América, cujo extremo ocidental se encontram o Chile e seus privilegiados vales vitivinícolas. Desde o início Cono Sur utiliza novas ideias e tecnologias aos tradicionais métodos de vinificação, orientados para a qualidade, o respeito e o compromisso com o meio ambiente. Nos últimos anos a vinícola dedica-se ao manejo orgânico.

Corte de uvas: 100% Pinot Noir, com passagem por 11 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: : Um Pinot Noir com cor típica da casta, rubi mais claro e um corpo médio. No nariz, percebe-se as frutas vermelhas e escuras maduras como a cereja, a framboesa e a ameixa e notas defumadas e de tabaco. No paladar, o sabor confirma as frutas vermelhas e escuras e seu defumado, com taninos leves e macios, média persistência, boa acidez e ótimo equilíbrio com a madeira. Álcool 14%.

Estimativa de Guarda: creio que está num ótimo ponto para ser bebido, mas pode aguentar mais 1 a 2 anos. Mas não guardaria por muito tempo, porque neste momento o equilíbrio entre frutas e defumados está muito gostoso

Notas de Harmonização: É um vinho que harmoniza muito bem com carnes vermelhas grelhadas, carnes de aves, galletos, massas com molhos mais leves com base em carne, molho de tomate, pode acompanhar pizzas e tortas salgadas. Neste almoço, celebrando o Dia de Saint Vincent, provamos com um Filet em molho de vinho e Aligot.

Serviço: sirva entre 15 e 16 °C (apesar de tinto, Pinot Noir pode ser servido mais fresco!).

Faixa de preço: \$\$ (está em promoção)

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407



BUKKURAM PASSITO DI PANTELERIA MARCO DE BARTOLI 2007 – SICÍLIA – ITÁLIA

Tradicional produtor de Marsala na Sicília, Marco de Bartoli é uma referência quando se fala de vinhos italianos.

O seu passito Bukkuram é criado a partir de um vinhedo de uva Zibibbo (Moscato de Alexandria), plantado entre 1950 e 1970, conduzido em “alberello pantesco”, com densidade de 2.500 plantas/ha. A videira é conduzida de forma a ficar baixa e abrigada por uma bacia de terreno criada para permitir a produção de uvas e preservar a vida da planta em condições climáticas adversas, que caracterizam a Ilha de Pantelleria durante 9/10 meses por ano. A técnica de cultivo foi transmitida através de instruções práticas e orais no dialeto local por gerações de viticultores e agricultores de pequenas parcelas da ilha, sendo bastante complexa, envolvendo várias fases e terminando com a vindima manual durante um evento ritual que começa no final de julho. Na elaboração deste vinho, uma primeira colheita das uvas maduras foi realizada na primeira semana de agosto e posta a passificar ao sol entre muros de pedra vulcânica, o restante foi deixado passificar na planta por mais 30-40 dias. Em setembro o primeiro vinho já fermentado de forma tradicional em tanques de inox, recebe o acréscimo das uvas passificadas e macera por 3 meses para ganhar estrutura, equilíbrio e alto teor de açúcares. Amadurecido em barricas francesas por 30 meses, permanece por 6 meses em tanques de inox antes da remessa ao mercado.



Corte de uvas: 100% Zibibbo.

Notas de Degustação: : cor âmbar, denso, com aromas e sabores figos secos, damascos e tâmaras, além de um evidente caramelo. Muito frescor derivado da ótima acidez do vinho que garantiu um longo e prazeroso fim de boca.

Estimativa de Guarda: a sugestão da vinícola é de guarda por até 12 anos. Aguentou 15 anos com muita elegância!

Notas de Harmonização: É considerado um vinho de “meditação”, para ser apreciado sem acompanhamento. Perfeito para acompanhar queijos duros curados picantes e com ervas; Sobremesas à base de chocolate amargo, excelente com a pasticceria secca siciliana (Torroncini, Cannoli ripieni di ricota di pecora, Mustaccioli, Arabeschi), ou até mesmo para Charutos Cubanos de média estrutura. Casou-se muito bem com um Tiramisu feito pela Marina.

Serviço: sirva entre 8 e 10 °C

Faixa de preço: \$\$\$\$\$

Importado pela Decanter - Em BH: ROYAL VINHOS - Loja Cruzeiro - Uma tradicional adega, localizada no Mercado do Cruzeiro. End.: Rua Ouro Fino, 452 - Lojas 22 e 23 / Bairro Cruzeiro - Mercado Distrital - Tel.: (31) 3281-3539 - Belo Horizonte | MG

NEDERBURG PRIVATE BIN EDELKEUR 2002 – CHENIN BLANC LATE HARVEST – WESTERN CAPE - AFRICA DO SUL

A Nederburg é uma das vinícolas mais premiadas da África do Sul e este vinho é algo especial, somente produzido em anos de safras especiais.

Em sua fórmula de sucesso, a Nederburg tem uma pesquisa na área vitivinícola permanente, a implementação de técnicas pioneiras de viticultura, uvas de altíssima qualidade, um grande investimento em instalações para elaboração de vinhos e uma rede internacional de distribuição e marketing. Localizada em Western Cape, região responsável por mais de 90% da produção dos vinhos sul-africanos, abriga cinco distritos (áreas que apresentam características geológicas predominantes) vitivinícolas sul-africanos: Coastal Region, Breede River Valley, Olifants River, Klein Karoo e Boberg. A região, dona de uma combinação rara de solo, clima e vegetação, fica a apenas 1 hora do centro da Cidade do Cabo e reúne algumas das principais vinícolas do país. O relevo é marcado pelo litoral estreito e entrecortado, e a fauna e flora são riquíssimas.

Corte de uvas: 100% Chenin Blanc.

Notas de Degustação: : cor dourada para âmbar, com aromas de damasco, figo turco, mel e própolis. Um delicioso vinho de colheita tardia com parte das uvas afetadas pela Botrytis, fungo que desidrata o bago concentrando o açúcar. Belo equilíbrio entre acidez e a doçura (açúcar), perfeito para acompanhar sobremesas de frutas amarelas ou sendo ele próprio a "sobremesa".

Estimativa de Guarda: creio que está num ótimo ponto para ser bebido. Que eu saiba não tem mais novas safras disponíveis no Brasil

Notas de Harmonização: É um vinho que harmoniza muito bem com sobremesas de frutas amarelas como tortas de pêssegos ou damascos, vai bem com figo turco e pode ser bebido como a própria sobremesa.

Serviço: sirva entre 8 e 10 °C

Faixa de preço: \$\$\$

Importado pela Casa Flora – Porto a Porto – Em BH – a CASA FLORA tem um showroom na Rua Laranjal, n.º 293, Carmo Sion, Tel.: 3317-2942. a CASA FLORA é representada pelo Ronaldo Bassalo.



COMO ESCAPAR DAS ARMADINHAS DE PROMOÇÕES DE VENDA DE VINHO NO INÍCIO DE ANO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Início do ano e uma das primeiras coisas que nos são oferecidas são várias promoções de venda de vinhos. E elas são tantas, que vale a pena pensar em como evitar cair em armadilhas.

É bem verdade que na medida em que vamos degustando mais e mais vinhos vamos apurando o paladar e ficamos sonhando com o dia que poderemos beber grandes vinhos sem quebrar o orçamento. Sonhamos com grandes vinhos de Bordeaux, ou da Borgonha, da Toscana ou Piemonte, da Rioja ou Ribera del Duero, da Califórnia e regiões premiadas da Argentina e Chile, sem esquecer de África do Sul, da Austrália e Nova Zelândia, ou até mesmo do Brasil!

Mas a que preços podemos tornar estes sonhos em realidade, ainda mais diante de promoções tão especiais, com descontos que vão muitas vezes a 50% ou mais.

É difícil acreditar que um lojista ou importador vá vender uma garrafa de vinho por valor inferior ao seu custo, incluindo aqueles da seleção do rótulo na origem, a logística de levar os vinhos até o porto, embarcá-los em container climatizado (será mesmo que vinhos baratos são importados em containers climatizados?), depois se soma o frete, seguro do transporte, desembarço alfandegário, transporte até o Centro de Distribuição do importador e distribuição. Portanto, grandes descontos confirmam que o importador tinha uma margem muito grande na venda do rótulo, ou você vem sendo enganado há muito tempo, quando dizem que a culpa do preço do vinho é que os impostos são altos.

Levando em conta os custos de produção, com condução do vinhedo, colheita, vinificação, maturação do vinho em barricas de carvalho, engarrafamento (rolhas, rótulos, cápsulas), certamente você encontrará rótulos mais acessíveis com qualidade razoável, mas a maior parte dos vinhos mais importados consumidos no nosso mercado estão na faixa até 5 euros na Europa. Vinhos mais baratos nas nossas prateleiras poderão ser equilibrados, frutados, não ter um aroma ou gosto horrível, mas provavelmente também não serão vinhos para você se lembrar com tanto carinho; mas poderão no máximo ser boas opções para o dia a dia.

Quaisquer que sejam seus gostos, a maioria dos especialistas em vinhos recomendam seguir algumas dicas na próxima vez que você fizer compras para encontrar vinhos que sejam interessantes e acessíveis e que verdadeiramente estejam em promoção.

1. CUIDADO COM PROMOÇÕES DE VENDAS E TENHA CAUTELA COM GRANDES DESCONTOS

- Geralmente, há uma razão para as coisas estarem à venda em promoção: elas não foram vendidas pelo preço integral estipulado pelo importador, lojista ou supermercado. Embora você possa encontrar algumas boas pechinchas na cesta de descontos, tenha cuidado ao comprar brancos ou rosés com mais de 3 anos da safra. Para tintos, procure ficar no máximo em 5 anos de safra.

Você pode, entretanto, aproveitar de descontos entre 10 e 15% nas compras promocionais, mas certamente descontos estonteantes em épocas início de ano, ou de "Black Friday", com 50 a 70% de podem merecer toda cautela, já que quando a "esmola é demais, até o Santo desconfia".

É comum que importadoras e lojistas façam promoções do tipo você fazer sua própria caixa de vinhos com 12 garrafas, misturando e combinando sua seleção, o que parece mais sensato.

Outra promoção muito comum nesta época do ano é leve 3 garrafas e pague por 2 (corresponde a um desconto de 33%). Outros preferem fazer promoções pague 5 garrafas e leve 6 (desconto proporcional de 16,5%). Isto é bem mais racional que aumentar 50% no preço do vinho e dar 50% de desconto, o que quer dizer que você está comprando pelo preço original do vinho, mas motivado por um grande desconto (na realidade inexistente).



2. AS MELHORES OFERTAS ESTARÃO NO NÍVEL DOS SEUS OLHOS - O tempo médio de decisão de compra frente a um rótulo na prateleira é muito rápido. Quem quer

vender não quer que você se ajoelhe ou se esforce para pegar uma garrafa. As melhores ofertas do tipo custo x benefício em geral estarão na altura dos seus olhos. Outra dica importante: Escolha os vinhos que estão para trás nas prateleiras dos supermercados, pois estão menos expostos à luz.

3. PROCURE POR BURACOS NAS PRATELEIRAS - Quando você perceber uma prateleira que deveria estar com várias garrafas de um determinado rótulo, mas está apenas com uma ou duas garrafas, é um sinal de que ele vendeu bem e não deu tempo da pessoa que faz a reposição do estoque na prateleira voltar com mais garrafas. Comprar vinhos com bom giro implica que não são vinhos que ficam parados muito tempo na prateleira.

4. DESAFIE SUAS EXPECTATIVAS E ESTEJA ABERTO A NOVIDADES - Para você desenvolver o paladar e o gosto por vinhos, é importante não apenas experimentar novas regiões e variedades de uva, mas também provar vinhos dos quais você talvez não goste. Talvez você não tenha gostado de Chardonnay no passado; por ser muito amanteigado ou muito amarelado para o seu gosto. É importante sair da sua zona de conforto e provar um Chablis (França) ou um Chardonnay do Vale de Leyda no Chile. Ambos são bastante lípidos e claros, e com um sabor refrescante, ácido e com um toque mineral.

5. LEIA O RÓTULO PRINCIPAL E OBSERVE BEM A GARRAFA - Procure identificar país, denominação de origem e região produtora, premiações, uva, produtor, safra, indicações de premiações. Leve tudo isto em conta na hora de escolher os seus vinhos.

Ler o contrarrótulo pode ser uma boa ideia para saber se o vinho teve ou não contato com a madeira e quais são as uvas utilizadas. Não acredite nas lindas frases que descrevem o produto, pois foram criadas para vender o vinho.

É importante avaliar a qualidade da embalagem e a aparência do produto antes de comprá-lo. Basicamente você deve se preocupar com:

- O estado de conservação da cápsula e da rolha. A cápsula é aquela capinha metálica que envolve o gargalo da garrafa e a rolha. O vinho não pode estar sem a cápsula ou com ela danificada.

- A superfície da rolha em relação ao bico da garrafa. A rolha não pode ter ultrapassado o bico da garrafa, ela deve estar sempre rente ao bico. Uma rolha saltada pode indicar a entrada de ar na garrafa, oxidando o vinho.

- Rachaduras na garrafa. Você não vai comprar um vinho com a garrafa quebrada ou rachada. Mas certifique-se de que a garrafa esteja intacta.

- Quantidade de líquido na garrafa. Se houver um espaço muito grande entre o líquido e a rolha, isso pode indicar que a bebida tenha vazado e o vinho oxidado, (pois estar abaixo do nível correto pode revelar vazamentos, ou que o vinho teve contato com o oxigênio) e que não estará em boas condições para consumo.

- Cor da bebida. Vinhos brancos muito amarelados podem estar oxidados e vinhos tintos jovens de cor âmbar também podem indicar algum defeito na bebida. Certifique-se que estas são as reais características do vinho antes de comprá-lo.

6. EM PROMOÇÕES, PROCURE POR VINHOS MAIS JOVENS - Os vinhos de supermercados, que hoje são uma grande força de venda em vinhos, de modo geral, são para o dia a dia. São vinhos mais leves, frescos e frutados, e neste caso, safras jovens geralmente refletem estas características.

7. EM ÉPOCA DE CALOR, APOSTE EM VINHOS BRANCOS E ROSÉS - Com este calorão, por que não abrir sua taça a novas experiências? Muitas vezes estes vinhos entregam qualidades para te refrescar (até mesmo na beirada de uma piscina ou na praia), do os tintos leves e frutados.

8. EVITE AS REGIÕES MAIS RENOMADAS E PRINCIPAIS VARIEDADES DE UVAS CLÁSSICAS - A maioria dos amantes de vinho, mesmo os iniciantes, já ouviu falar que a Califórnia é uma boa região de produção de vinhos da uva Cabernet Sauvignon. Não foi à toa que vinhos americanos ganharam no dia 24 de maio de 1976, em Paris, um pequeno evento que é hoje considerado a degustação mais importante do século XX.

O evento comparou vinhos desconhecidos da Califórnia e os mais famosos vinhos franceses. Na primavera de 1976, Steven Spurrier foi ao Napa Valley selecionar alguns vinhos Chardonnay e Cabernet Sauvignon para comparar com os franceses. De volta à Paris, Steven retirou de sua loja alguns vinhos franceses que tinha certeza de que iriam ofuscar os californianos.

Ele escolheu o melhor da França: Château Haut-Brion como um dos Cabernets, e o Puligny-Montrachet Les Pucelles da Domaine Leflaive's nos Chardonnays. Ninguém jamais acusou Spurrier de ter sido tendencioso na escolha dos franceses. Tanto na competição de brancos como na de tintos, o Napa Valley ficou com o primeiro lugar. Isso foi o Julgamento de Paris.

Assim, optar por um rótulo de Napa Valley é certeza que será mais caro que outras regiões vinícolas da Califórnia, ou do Oregon, ou Washington. E isso também é válido para outras regiões vinícolas de outros países. Nas regiões famosas, você está pagando uma taxa adicional apenas pelo nome da região no rótulo!

Se você procura um bom Cabernet dos EUA, comece com uma garrafa de Paso Robles, na Califórnia ou no estado de Washington. Ambas as regiões produzem

excelentes vinhos tintos, mas ainda não têm o mesmo renome ou reconhecimento.

Regiões menos conhecidas e uvas menos familiares podem ser o caminho para grandes pechinchas. Existem alguns vinhos maravilhosos, menos conhecidos e que podem ser excelentes opções como o Nero d'Avola, da Sicília – que aliás, está na moda!

Regiões que têm baixos custos de mão-de-obra e baixos custos de compra da terra para plantio das vinhas produzem vinho mais acessíveis em preços. É natural que no Napa Valley, ou em Bordeaux, ou na Borgonha, onde o custo de um hectare de vinhedo é muito alto, a produção de vinho seja mais cara do que a região de Mendoza, na Argentina, por exemplo, porque ainda há áreas para desenvolver vinhedos.

Uma boa dica de vinho, para quem está procurando tintos é provar um Garnacha espanhol, ou um alentejano. Se sua opção for um vinho branco, experimente um Chenin Blanc da África do Sul, ou um refrescante Vinho Verde de Portugal.

9. QUANTO MAIS O VINHEDO FOR ESPECÍFICO, MAIS CARO SERÁ O VINHO - Quanto menor, melhor! Digamos que você tenha três garrafas de Pinot Noir na sua cesta. Um diz que é da "Borgonha". A segunda garrafa diz "Cotes de Beaune". O terceiro é rotulado como "Vosne-Romanée".

Se você procura pelo melhor vinho, escolha o terceiro. Por quê? A primeira garrafa pode ser uma mistura de vinhedos de toda Borgonha. A localização da segunda garrafa cobre uma área menor e bem definida na região, mas ainda assim, muito mais vasta do que "Vosne-Romanée". As chances são de que as uvas são de melhor qualidade, mas certamente o preço, neste caso, acompanha a qualidade.

10. PROCURE POR UM AMIGO OU UM LOJISTA QUE GOSTE DE AJUDAR - Procurar por vinhos com bom custo, que agradem ao seu paladar, não precisa ser um desafio solitário. Comprar vinho pode ser muito difícil enquanto você está se iniciando nesta "arte".

Você pode ter a ajuda de um amigo, ou buscar uma loja de vinhos com uma equipe amigável e que converse com você. Peça recomendações e, especificamente, se eles experimentaram algum vinho que você esteja pensando. Se você economiza dinheiro fazendo compras na grande seleção de rótulos de um supermercado, mas não recebe nenhuma ajuda, você pode estar comprando "gato por lebre".

O truque para encontrar os vinhos de que você realmente gosta dentro da sua faixa de preço, mesmo nas lojas especializadas, é ser franco. Seja específico quanto ao que você quer, ou então você será conduzido num caminho que não esperava, e isto pode incluir o preço que será pago. Se você não deseja gastar até R\$ 100 numa garrafa, informe atendente, o cavista, ou o especialista em vinhos.

Muitos supermercados estão eliminando os importadores como intermediários e geralmente oferecem rótulos de importação própria por valores mais acessíveis. No entanto, pode ser necessário pesquisar um pouco mais os vinhos de importação própria. Se possível, participe de degustações, de Cursos de Vinhos em que estes vinhos possam ser provados e assim você saberá o que está comprando.

Em último caso, consulte a internet antes de comprar o vinho. Há vários sites de ajuda para que sua compra de vinhos seja uma experiência enriquecedora.

Aproveite em sua próxima compra de vinhos para abastecer sua adega e siga estas dicas!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações e pesquisas).

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

“O VINHO AO AR LIVRE, EM CINCO ENDEREÇOS” - SUZANA BARELLI

ESTÁDÃO - LE VIN FILOSOFIA - 22/01/2022

Lugares abertos, como varandas e calçadas, estão se tornando o espaço preferido dos consumidores nestes tempos de vírus pelo ar.

Provar uma ou mais taças de vinho ao ar livre é um bom convite para um final de tarde, que ganhou um incentivo com a chegada da variante Omicron no Brasil. Até porque os lugares abertos, como varandas e calçadas, estão se tornando o espaço preferido dos consumidores nestes tempos.

CHEF TOBIAS LINGUIÇARIA – “Nossa varanda é primeira a lotar”, conta Vivien Kelber, sócia da importadora Weinkeller. Seu bar de vinhos abriu em dezembro de 2021 no mesmo endereço do Chef Tobias Linguíçaria, onde seu marido Tobias Welsch, prepara embutidos artesanais, que podem ser degustados com brancos e tintos. Há opções em taças, com preço a partir de R\$25, a dose de 150ml. (R. Simão Alvares, 484, Pinheiros, tel.: 11-4114-6789)... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/restaurante-e-bares,o-vinho-ao-ar-livre-em-cinco-enderecos,70003956294>

“O QUE É TERROIR?” - MARCELO MIWA

VEJA SP - ABRIL - 14/02/2014

Certa vez, o avô de um grande amigo veio em minha direção e perguntou, “o que é internet?” Assim, de forma seca e direta. Não lembro quantas vezes gaguejei até conseguir formular alguma resposta que provavelmente não esclarecia a dúvida daquele senhor. Enfim, disse que o neto dele mostraria posteriormente e na prática, como funcionava a internet. E saí de fininho.

Pois bem, no mundo do vinho também lidamos com alguns termos recorrentes e poucas vezes paramos para pensar seu significado e uso. Uma das palavras que está em seu ponto de saturação é terroir. De origem francesa e aplicada quase essencialmente para vinhos, refere-se a todo conjunto natural presente em um território e sua capacidade de proporcionar características singulares no produto dali extraído. Simples? Traduzindo isto para o mundo dos tintos e brancos significa que clima (sol, luminosidade, chuvas, geadas, ventos...), solo (geologia, composição do terreno, relevo...), videira (variedade de uva, condução da planta, clone, densidade de plantas por hectare, rendimento de fruta por planta...) e o homem (ações que vão do cultivo ao engarrafamento) influem na caracterização de um vinho de terroir.

O chileno Pedro Parra, PhD em geologia aplicada à viticultura, havia comentado comigo em um jantar informal em Santiago (Chile) no fim de 2013 que o terroir é uma questão de escala. Aliás, o geólogo tem uma história interessante. Até concluir seu mestrado na Universidade de Montpellier, na França, Pedro não tinha contato profundo com a viticultura. Até então seu estudo se concentrava na utilização de imagens de satélite para definir a vocação agrícola de determinada região. Quando retornou à França, por uma necessidade econômica (não ganhava tão bem quanto poderia em sua terra natal), se habilitou para obter o título de doutor na mesma Universidade de Montpellier. Eis que o tema surgiu. O foco de seu doutorado estava no caso do vinho (e vinhedo) Don Melchor, da chilena Concha y Toro. Aproveitando a abordagem de seu mestrado, começou a estudar o vinho a partir do subsolo onde estão as videiras, dividindo o vinhedo em parcelas nada uniformes, conforme as variações do subsolo e comportamento das videiras, quase um tratamento planta a planta. Hoje é um dos consultores de viticultura mais demandados do mundo.

Pedro Parra defende que não se pode falar em um terroir do Chile, por exemplo. Isto seria muito genérico. Mas já começa fazer algum sentido falar em terroir do vale do Maipo, próximo à capital chilena, onde existem certas características únicas daquela região que se manifestam no vinho. Aumentando o zoom nesta região, o conceito de terroir se mostra ainda mais preciso, pois podemos falar da região do Maipo Andes (zona mais elevada e íngreme), em vez de Maipo Entre Cordilheiras (zona plana e mais quente), ou ainda, aprofundando pouco mais poderíamos comparar as características dos vinhos de Puente Alto com Pirque, duas sub-regiões dentro do Maipo Andes, que pertence ao Maipo, que está no Chile, ufa!

E qual a vantagem de falar em terroir? É um critério de diferenciação e não de standardização do vinho. Quanto menor a parcela do vinhedo, mais fascinante é observar que diferenças tão sutis de localização podem repercutir tanto na bebida... Leia a reportagem completa em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/vinhos/o-que-e-terroir/>

“A NOVA ONDA DE TINTOS NUMA ESPANHA EM MUDANÇA” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – 20/01/2022

O mundo do vinho evoluiu notavelmente nas últimas décadas, mas não consigo pensar em nenhum lugar que tenha mudado mais do que a Espanha.

Em todo o país, produtores estão revivendo antigas tradições, inventando novos estilos e, em geral, elevando a qualidade a níveis nunca vistos. Eles estão exaltando uvas que foram descartadas e expressões que foram descartadas. A Espanha oferece tanto em vinho que acho emocionante.

Grande parte do trabalho foi feito por uma nova geração de agricultores e produtores, pessoas que foram influenciadas não apenas pelas tradições locais, mas pela conversa mundial sobre vinhos que criou comunidades ligadas por ideias afins.

Este mês vamos explorar três vinhos tintos de produtores que estão na nova onda da Espanha. Tal como acontece com os vinhos de laranja que temos vindo a beber ao longo do último mês, são exemplos díspares, de diferentes regiões de Espanha e feitos com diferentes uvas. No entanto, acho que os vinhos mostrarão alguns traços em comum.

Um deles é o importador, José Pastor, que tem feito um excelente trabalho trazendo produtores como esses para os Estados Unidos. Ele não é o único a fazer um ótimo trabalho na Espanha – De Maison Selections, European Cellars e Selections de la Viña são mais três que imediatamente vêm à mente.

Eu recomendaria muitos dos vinhos que esses três importam, embora nem todos se enquadrem nessa categoria “new wave” (nova onda). Mas, coincidentemente, esses três são trazidos pelo Sr. Pastor. Eles são:

Envínate Ycoden-Daute-Isora Benje Tinto 2020 (José Pastor Selections/Llaurador Wines, Fairfax, Califórnia) \$ 29

Goyo García Viadero Ribera del Duero Jovem de Viñas Viejas 2019 (José Pastor Selections/Llaurador Wines) \$30

Laura Lorenzo Daterra Viticultores Camino de la Frontera Viño Tinto 2019 (José Pastor Selections/Llaurador Wines) \$32

Como eu disse, estes são todos de lugares diferentes. O Envínate é de Tenerife nas Ilhas Canárias, o Goyo García é de Ribera del Duero no norte da Espanha e o Laura Lorenzo é do oeste da Espanha, perto de onde Portugal encontra a borda sudeste da Galiza.

Pense neles como tintos frescos que serão melhor servidos frescos... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/01/20/dining/drinks/new-spanish-red-wine.html>

“BORGONHA 2020 – UM GUIA DA NOSSA COBERTURA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO – 15/01/2022

No dia 17 de janeiro de 2022 iniciamos uma série de artigos de degustação baseados nos anos 2020 que provamos em Londres para complementar o que já aconteceu antes. Vai continuar na próxima semana. O upload super-rápido está na ordem do dia, então perdoe e aponte quaisquer falhas.

Dia 13 de janeiro de 2022 - Bem, deveríamos estar no auge da Semana da Borgonha de Londres e, geralmente, nesta época do ano, eu estaria reclamando de quantas degustações foram organizadas para o mesmo dia. Não esse ano. Conheço pelo menos cinco grandes degustações de Borgonha de 2020 que foram canceladas por causa de uma combinação de medo da Omicron e da dificuldade de enviar amostras da França para o Brexitland. E não há nenhuma das degustações menores que tendem a se agrupar em torno da Semana da Borgonha.

O resultado foi que Andy Howard MW e eu já estivemos em seis degustações. Estou planejando ir a outras duas na segunda-feira (antes das degustações anuais de Southwold em Bordeaux tomarem conta do meu diário), Ali Cooper MW irá a um na terça e Julia outro na quarta.

Pensamos que este ano iríamos agrupar nossas notas de degustação pelo comerciante que hospeda a degustação, por exemplo, um dos primeiros conjuntos de notas de degustação que publicaremos serão aqueles que tirei na degustação de vinhos Stannary (braço de varejo de Flint) na noite de terça-feira. Outros artigos de degustação em andamento registrarão nossas impressões de degustações organizadas por Goedhuis, Montrachet, Justerini & Brooks, Liberty, Thorman Hunt, Haynes Hanson & Clark, Vindependents, Robert Rolls e Davy's. Também temos um grupo de resenhas de Bellene, Tawse e Guyon 2020 que fiz em uma degustação na sede da Jeroboams/Laytons. Tentaremos publicá-los o mais rápido possível, mas você entenderá que é necessário tempo para carregá-los e verificá-los.

Dia 22 de dezembro de 2021 - Graças à propagação da variante Omicron em Londres, as degustações de Borgonha planejadas como de costume para a segunda semana de janeiro estão sendo canceladas à esquerda, à direita e ao centro. Mas é claro que iremos relatar tudo o que conseguirmos provar em Londres. Felizmente, Matthew Hayes, nosso homem em Dijon, pôde saborear em toda a Côte d'Or, como ele descreve hoje. Planejamos publicar sua visão geral e notas de degustação no início do próximo mês, juntamente com algumas outras que conseguimos reunir mais cedo em Londres.

Ao contrário do título do artigo que publicamos em 22 de setembro de 2020, do barril, isso parece uma safra notavelmente bem-sucedida em todos os aspectos, portanto, comentários detalhados vinho a vinho são provavelmente menos essenciais do que em alguns outros anos. Com maturação e frescura em ambas as cores, é uma compra! E, como em 2019, você não precisa se aventurar até o nível do grand cru para encontrar satisfação.

Para mais detalhes, veja os artigos abaixo, listados com o mais recentemente publicado no topo. Muitos um artigo de degustação para vir.

Artigos sobre Degustações:

J&B's 2020 burgundies 21 January 2022

Goedhuis's 2020 burgundies 20 January 2022

Stannary's 2020 burgundies 19 January 2022

(Some of) Jeroboams' 2020 burgundies 18 January 2022

Burgundy 2020 – Bourgogne de Vigne en Verre 17 January 2022

Burgundy 2020 tasted in France – M to Z 12 January 2022

Burgundy 2020 tasted in France – G to L 11 January 2022

Burgundy 2020 tasted in France – A to F 10 January 2022

Burgundy 2020 – Bichot, Chanson, Faiveley and Jadot 6 January 2022

Artigos Gerais:

Burgundy 2020 – UK merchants making offers (Free for all) 17 January 2022

Burgundy 2020 - crest of a wave (Inside information) 4 January 2022

Tasting burgundy on wheels (Free for all) 22 December 2021

Rescheduling Burgundy (Free for all) 24 October 2020

Burgundy 2020 – expect inconsistency (Inside information) 22 September 2020

Burgundy 2020 – an intern's view (Inside information) 8 September 2020

Burgundy 2020 – very early harvest (Inside information) 4 September 2020

RN74 – the door to the Côte d'Or (Free for all) 27 February 2020 ... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/burgundy-2020-guide-our-coverage>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

COMO FOI O ÚLTIMO DIA DE TRABALHO DE ÁTICO, O MAITRE MAIS ANTIGO DE SP

Ático Alves de Souza ficou parado no caixa do restaurante Parigi, enquanto a filha contava para uma funcionária da casa que tinha surgido uma vaga para ele numa casa de repouso, no bairro do Morumbi. Tido pelos colegas como um grande contador de histórias, naquele momento o maitre economizou nas palavras. Nem seu rosto, cujas linhas bem marcadas revelavam a carreira longa, entregou o que ele estava sentindo no último dia de trabalho, depois de 70 anos na ativa. A ficha dele ainda não havia caído.

Naquela quarta-feira, no final de 2019, Ático tinha trabalhado normalmente. Serviu os clientes, alguns deles amigos de longa data que conhecia desde que eram crianças. “Se não repetir, é porque não gostou”, brincava, como era de costume. Durante a conversa entre a filha e a funcionária, ele já não vestia o smoking de todos os dias para empurrar o carrinho de prata com o qual transportava o bollito misto - cozido italiano de carnes, legumes, molho e raiz-forte - de mesa em mesa. Em vez do traje clássico, usava um suéter cinza igualmente alinhado. Foi com a costureira elegância que seu Ático, como era conhecido pelos clientes, saiu do restaurante pela última vez. A decisão não partiu dele, mas dos filhos, preocupados com as falhas de memória do pai. Se dependesse do maitre, continuaria mais tempo no salão servindo o bollito e distribuindo cumprimentos, simpatia, sorrisos e conversas aos clientes. Amava tanto o ofício que adiou a aposentadoria várias vezes. Apesar de ter 92 anos, achava que era cedo para parar de trabalhar. Dava expediente às quartas e domingos. Chegava ao restaurante por volta das 11h30 e ia embora às 15h. Pegava um ônibus de Guarulhos, onde morava, até o Tucuruvi, na zona norte de São Paulo, e outro até a av. Brigadeiro Faria Lima. Só deixou de ir ao restaurante sozinho quando vieram os esquecimentos. Passou então a ir ao trabalho com um dos filhos. Os funcionários foram pegos de surpresa com a notícia, embora soubessem que esse dia não demoraria a chegar, já que nos últimos tempos Ático andava se esquecendo das coisas. “Ele era maravilhoso comigo. Quase um pai brasileiro, já que sou francês”, lembra Eric Berland, 58, chef do Parigi, que trabalhou com ele por 21 anos. Ático gostava de contar histórias do passado, do dia a dia com a adorada esposa Dolores e com os filhos. Também era um ouvinte habilidoso e extremamente gentil. Por isso, os colegas se emocionaram tanto com a saída dele

Começo difícil - Nascido em Monte Santo, no interior da Bahia, Ático passou por maus bocados. Aos oito anos, já trabalhava na roça. Passava o dia inteiro com o cabo da enxada na mão e vira e mexe via cangaceiros sertão adentro. Quando cresceu, tentou ganhar a vida plantando feijão, mas o sol não colaborou e a colheita ficou muito aquém de suas expectativas. Descontente, decidiu abandonar a terra natal. Foi de pau de arara até Minas Gerais, pegou carona num caminhão até o Rio de Janeiro e depois um ônibus para São Paulo

Chegando à capital, em 1949, conseguiu um emprego de faxineiro numa casa noturna que também tinha restaurante, no centro da cidade. Também trabalhou no escritório da Confeitaria Fasano, mas logo passou para os salões de três restaurantes tradicionais de São Paulo. Primeiro abraçou a chance dada por Fabrizio Guzzoni, proprietário do Ca’d’Oro. Começou de baixo, como cumim, mas em pouco tempo ascendeu ao cargo de maitre. Por lá ficou 37 anos. Saiu para voltar ao grupo Fasano. Depois de nove anos no restaurante principal, permaneceu os últimos 21 no Parigi. Dono de uma carreira bem-sucedida, serviu vários presidentes brasileiros. Entre eles Getúlio Vargas, que descrevia como um homem sério, mas não aborrecido. Em suas palavras, João Figueiredo era o mais brincalhão de todos. “Só não atendi mesmo o Lula como presidente. Ele eu atendi como deputado federal”, contou em uma entrevista no YouTube. Além de políticos, perdeu a conta de quantos artistas e personalidades conheceu no exercício da profissão. Tinha orgulho de atender tanta gente importante, mesmo sendo semianalfabeto. “Minha vida é um romance”, dizia, referindo-se à trajetória de menino pobre a um dos maitres mais conhecidos de São Paulo. Nunca deixou de ser um homem simples, que tinha os clientes como professores. Com eles aprendeu a falar, a calar-se e a se aproximar de uma mesa na hora certa.

A educação, uma das marcas de Ático, ele aprendeu com a mãe, mulher humilde que teve 18 filhos e criou 12. Seu jeito agradava às pessoas de todas as idades. Tanto que muitas frequentavam o Parigi só por causa dele. Gabava-se de, em 67 anos nos salões dos restaurantes, nunca ter recebido uma queixa de um cliente. Fez por merecer a aprovação. Jamais se queixou de passar horas a fio em pé, correndo de um lado a outro para dar conta de atender com perfeição.

Reconhecimento até o fim - Embora nunca tenha comandado uma cozinha, esse era um talento não explorado de Ático. Uma vez, quando ainda trabalhava no Ca'd'Oro, recebeu um pedido inusitado do amigo Geraldo de F. Forbes: fazer pastéis de arroz, carne e feijão. Mesmo tão afeito a regras, decidiu infringi-las. Preparou os salgados e, de quebra, fritou bananas de sobremesa. Sentindo o aroma de longe, os clientes também quiseram e, a partir daquele dia, a nova opção foi incluída no cardápio. Fez tanto sucesso que foi imitado por outros restaurantes.

Parte do mérito do bollito do Parigi, um chamariz de público, era de Ático... Leia mais em: <https://tab.uol.com.br/noticias/redacao/2022/01/23/como-foi-o-ultimo-dia-de-trabalho-de-atico-o-maitre-mais-antigo-de-sp.htm> (Fonte – Sibebe Oliveira – 23/01/2022).

OS VINHOS MAIS CAROS DO MUNDO EM LEILÕES NO ANO DE 2021, SEGUNDO A IDEALWINE

Borgonha incontestável no topo. Borgonhas lideram a lista dos vinhos mais caros em leilões realizados pela casa de leilões online iDealwine. A casa líder em leilões online de vinhos, segundo as próprias declarações, registou uma forte procura de grandes vinhos em 2021. Com 190 mil garrafas, foram leiloadas 8,5% a mais do que em 2020, o volume de negócios aumentou 19,5% para 27,5 milhões de euros.

Os vinhos da Borgonha ocuparam 49 lugares entre as 50 garrafas mais caras. Em 2020, foram 39 posições. A garrafa mais cara foi uma Musigny 2006 da Domaine Leroy, que foi leiloadada por 28.244 euros. O lote mais caro foi uma caixa de 12 vinhos Grand Cru da safra 2017 do Domaine de La Romanée-Conti, que valeu 42.857 euros.

A participação dos vinhos de Bordeaux no ranking vem diminuindo há anos, pois não chegam aos resultados dos leilões dos grandes borgonhas.... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/the-world-s-most-expensive-wines-2021-at-idealwine-auctions-burgundy-unchallenged-at-the-top> (Fonte – WEIN.PLUS – 19/01/2022)

DO TERRA ALTA PERMITE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PARA VINHOS LARANJA

O Consejo Regulador do catalão DO Terra Alta decidiu mudanças profundas nas regras de produção. No futuro, a denominação de origem Terra Alta também será permitida para os Vinhos Laranja. Os vinhos brancos fermentados neste estilo têm uma longa tradição na região vitícola e aí são chamados de "vins brisats". Embora muitos produtores tenham abandonado o estilo de vinho nas últimas décadas, a produção está aumentando novamente.

O presidente da DO, Joan Arrufí, disse à revista Decanter: "Muitos dos nossos enólogos voltaram a este estilo de vinho mas estão a aplicar técnicas modernas de vinificação. incluí-los nas regras de produção para refletir a história da nossa região. Ao mesmo tempo, permite-nos responder ao crescente interesse por esta categoria de vinho." Com esta mudança, a denominação espanhola Terra Alta é uma das poucas regiões em crescimento na Europa até agora a abrir oficialmente os seus estatutos aos Vinhos Laranja... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/do-terra-alta-allows-designation-of-origin-for-orange-wines-change-to-reflect-regional-tradition-of-vins-brisats> (Fonte – WEIN.PLUS – 18/01/2022).

GRUPO HEINKEL FREIXENET ADQUIRE A VINÍCOLA BRITÂNICA DE ESPUMANTES BOLNEY

A empresa tradicional é uma das pioneiras em vinhos espumantes da Inglaterra. O grupo alemão de espumantes Henkell Freixenet assumiu o produtor britânico de espumantes Bolney Wine Estate em Haywards Heath.

Bolney é considerada uma das pioneiras entre as produtoras de espumantes da Inglaterra. A vinícola, localizada perto de Brighton, foi fundada em 1972 por Janet e Rodney Pratt. Hoje, é administrada por sua filha Samantha Linter. Bolney tem um portfólio de espumantes e vinhos tranquilos de alta qualidade. Pinot Gris, Pinot Noir, Chardonnay, Dornfelder e Rondo são cultivados em cerca de 7 ha de vinhas. Nada se sabe sobre o preço de compra.

"Estamos convencidos de que, como líder de mercado global no mercado de vinhos espumantes, podemos fortalecer ainda mais a imagem do espumante inglês nacional e internacionalmente", disse o Dr. Andreas Brokemper, CEO da Henkell Freixenet. Durante anos, o Vinho Espumante Inglês vem se desenvolvendo de forma desproporcionalmente positiva para o já crescente mercado de vinhos espumantes na Grã-Bretanha em um nível de alta qualidade e preço. O aumento do volume de negócios neste segmento em 2021 foi de 56 por cento face ao ano anterior... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/henkell-freixenet-takes-over-british-sparkling-wine-estate-bolney-traditional-company-is-one-of-england-s-sparkling-wine-pioneers> (Fonte – WEIN.PLUS – 17/01/2022).

PÓS-COVID: CONHEÇA CINCO FORMAS PARA RECUPERAR SEU OLFATO E PALADAR ENQUANTO SE RECUPERA:

A perda de olfato e paladar é um dos sintomas da Covid-19. A Covid-19 trouxe problemas inumeráveis para o mundo todo.

Um deles, com certeza muito menor perto da catástrofe mundial, mas que afetou diversos profissionais do setor do vinho foi a perda de olfato e paladar. Alguns relatos dizem que os sentidos só retornaram depois de meses.

Aqui, reservamos cinco técnicas para poder ajudar seus sentidos a entrar no caminho da recuperação:

1. Procure provar uma variedade maior de frutas e vegetais - Comece com frutas e legumes de preferência sazonais, a fim de ter ingestão de boa quantidade de antioxidantes e vitaminas B. Segundo o médico professor Sven Saussez, autor de diversos estudos sobre a área, frutas e legumes permitem uma melhor recuperação nervosa do paladar e são fundamentais para reabilitar o olfato.

2. Busque melhorar sua saúde bucal - Com a saúde bucal em dia, as infecções não se aproximam. Um relatório da Federação Mundial de Odontologia, com sede na Suíça, publicado em março, diz que pessoas com hábito de escovar os dentes duas a três vezes ao dia é considerado seguro para manter bactérias boas na boca mantendo as ruins longe.

3. Equilibre o salgado com o doce - Manter o equilíbrio de proteínas, carboidratos, gorduras, bem como doces é ideal para manter a energia e peso saudáveis, porém a Forbes, apresentou estudos da Universidade de Bangor – no País de Gales, mostrando que o açúcar demais não faz nada bem no tratamento. Bebidas açucaradas podem impedir que pessoas detectem sabores doces.

4. Treine o seu cérebro com exercícios do sabor - O cérebro é peça fundamental na degustação e percepção do sabor. Aromas e sabores estão fortemente ligados e estimular o olfato é essencial para construir seu repertório de gostos e cheiros. Quando uma pessoa sofre de Covid-19, ela pode ter anosmia (perda de olfato), e com isso, o treino de memória olfativa precisa ser feito várias vezes ao dia com o objetivo de reconectar cheiros às palavras. Quanto maior o estímulo, melhor você fica.

5. Mude de ambiente olfativo - Tente se desafiar treinando suas narinas na rua, num jardim ou mesmo na cozinha da sua casa. Isso significa reintroduzir diferentes itens aromáticos em diferentes espaços físicos. O café fresco na padaria ou mesmo as folhas de eucalipto em um parque, sabonetes, geleias de frutas, especiarias e flores podem ajudar muito e as opções são infinitas.

Devido a muitos casos de perda de olfato e paladar, foi criado até um kit sensorial lançado pelo grupo de vinhos Sogrape de Portugal, que uniu cientistas da Universidade de Aveiro em esforço para reabilitar pacientes que perderam o olfato devido ao Covid-19... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/pos-covid-conheca-cinco-formas-para-recuperar-seu-olfato-e-paladar-enquanto-se-recupera_13424.html (Fonte – REVISTA ADEGA – Gláucia Balbachan – 05/01/2022).