



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



UMA REGIÃO MOLDADA PELA MÃO DO HOMEM - DOURO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

UMA REGIÃO MOLDADA PELA MÃO DO HOMEM - DOURO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"ROSBIFE COM ROMÃ HARMONIZADO COM VINHO" - POR MARCELO COPELLO



07



10

"O VINHO ENTRA NO DEBATE DE 2020 SOBRE PRIVILÉGIO E JUSTIÇA" - POR ERIC ASIMOV

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

12 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

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

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

DOURO BANKS 2013 – DOC DOURO – PORTUGAL

Cândida e António Amorim investiram no Douro, que sempre consideraram uma das regiões mais bonitas de Portugal, após amadurecerem um projeto pessoal de ali morar e produzir vinhos. Adquiriram primeiramente a Quinta das Apegadas, em 2003, localizada em Cidadelhe, Mesão Frio. Em seguida, adquiriram a Quinta Velha, propriedade centenária situada na margem direita do Douro, na freguesia de Canelas, Concelho da Régua, com uma frente de 300 metros para o rio Douro. Ambas as propriedades produzem as castas tradicionais da região, com predominância de tintas.

Construída na Quinta Velha, em total harmonia com a paisagem, encontra-se em funcionamento a adega de produção, desde 2006. Uma parte do edifício está equipada com moderna tecnologia para a elaboração dos vinhos, principalmente o controle da temperatura no processo de fermentação. Uma outra parte armazena as barricas de madeira de carvalho francês onde estagiam os vinhos, que após o engarrafamento ainda permanecem cerca de um ano até serem colocados no mercado.

Corte de uvas: Combinação de uvas das castas tradicionais do Douro, sendo 50% Touriga Franca, 27% Tinta Roriz (Tempranillo), 15% Tinta Barroca e 8% Touriga Nacional.

Notas de Degustação: Cor vermelho rubi de boa intensidade, sem denotar a guarda por 7 anos. Aromas muito atraente de frutas negras, como ameixas, com uma nota de violeta e toque vegetal de esteva (vegetação arbustiva do Douro). No paladar o corpo é médio, os taninos são finos, delicados, com boa acidez e criando ótimo equilíbrio, num fim de boca muito agradável. Seus sabores remetem às sensações olfativas, sem alteração de passagem pela madeira, já que o vinho estagiou em cubas de inox. O vinho não foi filtrado, nem estabilizado pelo frio, podendo criar depósito.

Estimativa de Guarda: para beber ou guardar por mais 2 a 3 anos.

Notas de Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carne de porco (experimente com leitão!), massas com molhos condimentados, queijos médios curados, embutidos. Acompanhou muito bem um Arroz de Pato.

Serviço: Em dias mais quentes, experimente baixar a temperatura para os 14/16 °C de forma a realçar ainda mais o seu lado frutado.

Faixa de Preço - \$\$

Em BH – PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 11 2574-8303.



UMA REGIÃO MOLDADA PELA MÃO DO HOMEM - DOURO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O vinho vem sendo produzido no Douro há cerca de 2.000 anos. Desde o século XVIII, o seu principal produto, o vinho do Porto, é mundialmente conhecido pela sua qualidade. Esta longa tradição da viticultura produziu uma paisagem cultural de rara beleza que reflete sua evolução tecnológica, social e econômica.

Ao longo dos séculos, fileiras e mais fileiras de terraços foram construídas ao longo das suas encostas – algumas com declividade de 60 graus, de acordo com diferentes técnicas. A mais antiga, empregada na era pré-filoxera (pré-1860), era a dos socalcos, terraços estreitos e irregulares apoiados por paredes de pedra xistosa, que requerem manutenção contínua em que apenas uma ou duas fileiras de videiras podiam ser plantadas. As longas linhas de patamares contínuos de forma regular datam do final do século XIX e do início do século XX, altura em que as vinhas do Douro foram reconstruídas, na sequência do ataque da filoxera. Os novos socalcos alteraram a paisagem, não só pelas monumentais paredes erguidas, mas também pelo fato de serem mais largas e ligeiramente inclinadas para garantir uma melhor exposição solar das vinhas.

Ao longo das margens baixas do Douro ou nas margens dos cursos de água nas encostas existem pomares de laranjeiras, por vezes murados. A paisagem é recoberta de vegetação rasteira e mato e, aqui e acolá, uma copa de árvores alterna a visão com a vinha. A água costumava ser coletada em bacias hidrográficas ao longo de canais de pedra. As quintas do Douro são marcos importantes, facilmente identificados pelos conjuntos de edifícios agrícolas e adegas que circundam a casa principal nomeadamente no Alto Corgo e no Douro Superior.

A longa tradição produziu uma paisagem dramática, um cenário espetacular, que ganhou o status de Patrimônio da Humanidade em dezembro de 2001. Esta paisagem do Douro Vinhateiro é um exemplo notável da relação única do homem com o meio ambiente natural. A sua natureza é determinada pela gestão sábia dos recursos limitados de terra e água em encostas extremamente íngremes. É o resultado da observação permanente e intensa, da experimentação local e do conhecimento profundo de como adaptar a cultura da vinha a condições tão desfavoráveis.

A paisagem é uma expressão da coragem e determinação das pessoas, de sua perspicácia e gênio criativo na compreensão do ciclo da água e dos materiais, e de seu intenso, e quase apaixonado, apego à vinha. O enquadramento, na paisagem de várias formas de conduzir as vinhas, é um exemplo notável da capacidade humana de dominar os aspectos físicos e geográficos dos terrenos, criando uma imensa e extensa construção de socalcos.

Esta paisagem é um todo e está em constante evolução, agora com novas formas de terraço refletindo a disponibilidade de novas tecnologias. É um mosaico diversificado de plantações, bosques, cursos de água, assentamentos e edifícios agrícolas, dispostos como quintas (grandes propriedades) ou casais (pequenas propriedades).

O Douro Vinhateiro encontra-se dividido em três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. O Baixo Corgo, sob a influência direta da Serra do Marão, é a sub-região mais fresca e chuvosa, a mais fértil e com maior densidade de vinhas. O Cima Corgo é conhecido como o coração do Douro, onde nascem muitos dos vinhos do segmento superior do Vinho do Porto. O Douro Superior, sub-região de maior extensão, é a mais quente, seca e extremada, mas também a menos acidentada, marcada pela secura e pelos verões infernais.

Aliás, diz-se que no Douro há apenas duas estações climáticas anuais: um longo e quente verão que dura 9 meses e um inverno rigoroso de temperaturas extremas. O inferno e o inverno....

Partindo do Porto, onde o rio desagua no mar e onde os vinhos do Douro estagiam nos armazéns das empresas centenárias do comércio do vinho do Porto, existem várias formas de conhecer esta paisagem. Pode-se optar por um roteiro rodoviário, de trem, em um barco de cruzeiro ou até mesmo de helicóptero. Seguindo um percurso entre os miradouros que oferecem as melhores vistas, é necessário atravessar o rio de norte a sul e vice-versa. Mas ao longo do caminho você poderá admirar paisagens de cortar a respiração sobre o rio e visitar vinhas, vilas e aldeias até chegar a Miranda do Douro, ponto de entrada do rio em Portugal.

Descubra Vila Nova de Gaia com uma visita às “caves” onde o vinho do Porto envelhece. Aqui se avistam os velhos barcos rabelo do rio, as embarcações que transportavam as barricas do vinho das quintas onde é produzido até à foz, antes da construção das várias barragens que o tornavam navegável.

No Peso da Régua, o Museu do Douro vai dar uma perspectiva diferente sobre a região e a viticultura. Não muito longe, na margem sul, está Lamego, uma das mais belas cidades do Norte de Portugal, situada no sopé de uma imensa escadaria de azulejos azuis e brancos que conduz ao Santuário de Nossa Senhora dos Remédios. No Pinhão, junto ao rio, a estação ferroviária é obrigatória para admirar os seus antigos azulejos dedicados ao cultivo da vinha.

Antes de chegar ao Pocinho, pode fazer um desvio na margem sul para visitar o castelo de Numão e apreciar a vista sobre o horizonte. Um pouco mais a nascente encontra-se o Parque Arqueológico do Vale do Côa, uma galeria de arte rupestre ao ar livre, classificada como Patrimônio da Humanidade, e o anexo Museu em Vila Nova de Foz Côa.

Chegando a Barca de Alva, entra-se no Parque Natural do Douro Internacional, visto que o rio daqui até Miranda do Douro faz a fronteira entre Portugal e Espanha. Neste ponto, o curso do rio estreita-se, passando por entre altas escarpas até chegar à pequena localidade fronteiriça ao entrar em Portugal.

O Vale do Douro Vinhateiro, até Barca de Alva, é a mais antiga região vinícola demarcada do mundo. Primeiro, o rio esculpiu vales profundos na terra e depois o Homem transformou as montanhas de xisto em solo e paredes e plantou as vinhas, verdes no verão, cor de fogo no outono. Com o conhecimento transmitido de geração em geração, inclinou os terraços para expor as vinhas aos raios do sol que dão às uvas o calor que a vinha precisa.

E nada melhor que mostrar que este trabalho magnífico da mão do homem, transformou a uva num dos produtos únicos da vinicultura portuguesa e contar a história de algumas pessoas que foram fundamentais para este vinho alcançar a fama mundial.

Na semana que vem contaremos a história de dona Antónia Adelaide Ferreira, chamada carinhosamente de “Ferreirinha”, construtora de um verdadeiro império quando se fala de vinho. 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

“OS NÚMEROS POSITIVOS DO MERCADO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 07/08/2020

Importadoras voltadas para a gama média e superior, as mais prejudicadas com o fechamento de bares e restaurantes, se apressaram em dinamizar as vendas on-line.

Em minhas primeiras colunas de 2020, escrevi que o setor de vinhos importados começava o ano otimista, com o aumento do consumo da bebida no trimestre anterior refletindo os sinais de recuperação da economia. Mesmo considerando os estragos à imagem externa do Brasil, causados pela desastrosa política do governo com relação ao meio ambiente, até a conjuntura internacional era favorável, com possível aumento e melhora na oferta de rótulos europeus por conta das guerras tarifárias envolvendo os EUA e a União Européia, além das implicações do Brexit nas exportações para o reino Unido. Desnecessário comentar sobre a mudança desse cenário a partir de meados de março. O mercado, com razão, entrou em pânico... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-numeros-positivos-do-mercado-de-vinho.ghtml>

“ROSBIFE COM ROMÃ HARMONIZADO COM VINHO” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA -30/07/2020

Gosto de cozinhar e embora seja apenas um amador na cozinha, tenho minhas receitas, quase sempre de preparo rápido e simples de realizar. Segue a receita de um ROSBIFE simples e que pode ficar sensacional.

ROSBIFE AO MOLHO DE ROMÃ

Ingredientes:

- Uma peça de Lagarto Redondo de cerca de 1kg (se preferir por ser alcatra ou contra-filé)
- Sal a gosto
- Azeite

INGREDIENTES DO MOLHO:

- Pimenta do Reino
- Melaço de Romã – no Rio compro na Casa Pedro. Caso não ache substitua por geleia de frutas vermelhas
- Vinagre balsâmico
- Mostarda Dijon
- Azeite extra-virgem

Para decorar/acompanhar: Romã fresca e rúcula ou hortelã fresco

1-Tempere a carne com bastante sal e pimenta do reino, sele por todos os lados em uma chapa bem quente com azeite.

2-Embrulhe a carne em papel laminado e deixe descansar uma hora na geladeira.

3.MOLHO: misturar os ingredientes provando pra achar um ponto que agrade

4-Fatiar a carne bem fininha e servir como um carpaccio, com o molho salpicado por cima, pode colocar Romã fresca para decorar e também um pouco de rúcula

5-VINHO: para este prato sugiro um tinto encorpado, jovem, alcoólico e com madeira, de preferência do novo mundo, como um malbec da Argentina, um cabernet sauvignon do Chile ou do Brasil.... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/rosbife-com-roma-harmonizado-com-vinho>

“CRISE? NÃO PARA AS CERVEJAS SUPERPREMIUM” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 09/08/2020

Estudo mostra que as importações da categoria, que inclui rótulos com preço a partir de R\$ 15 nas gôndolas, cresceram 34,2% no primeiro semestre. É inevitável comparar as cervejas superpremium aos vinhos. Primeiro, elas cresceram em consumo com a proposta de taças especiais, da percepção de aromas e sabores, da temperatura correta de serviço e até da harmonização com as comidas. E agora, em plena pandemia, seguem o mesmo comportamento de crescimento das vendas da bebida de Baco.

A categoria, que inclui as cervejas com preço a partir de R\$ 15 na gôndola, registrou um aumento de 34,2% em volume no primeiro semestre, para 62.701 hectolitros. No mesmo período de 2019, foram 46.715,4 hectolitros. Os dados são da Ideal Consulting, empresa de auditoria de importação e inteligência de mercado nos segmentos de bebida e alimentos.

Já em valores, aqui computado o dólar FOB, a alta na comparação com janeiro a junho de 2019 foi de 31,2%, para US\$ 6,6 milhões. Nesse intervalo, a importação de vinho foi de 5,9 milhões caixas de 9 litros, o equivalente a 71,3 milhões de garrafas, ou US\$ 152,6 milhões em valor FOB.

“A categoria das cervejas superpremium cresce atrelada ao aumento da gourmetização da gastronomia”, diz Felipe Galtaroça, CEO da consultoria Ideal e autor do estudo. “Em casa, na quarentena, as pessoas estão buscando novas experiências, novidades e harmonizações. E estas cervejas são a cereja do bolo”.

Ele acrescenta que a facilidade de acesso ao produto, disponível em supermercados, e-commerces e deliveries, só reforça essa tendência.

O ano não está descendo redondo, no entanto, para as demais cervejas importadas, reunidas na categoria premium, com preço de até R\$ 14,99 o litro no ponto de venda. Computados os dados desse segmento, o total de importações de cervejas no semestre recuou 74,8% em valor, para US\$ 8,55 milhões.

Em volume, a retração foi equivalente, de 75,5%. Passou de 367.639 hectolitros de janeiro a junho de 2019 para 90.169 hectolitros nesse ano. Além das razões econômicas, pesou nessa redução o fato de a cervejaria Ambev suspender a importação da cerveja Corona. A marca, que era a líder nesse segmento, passou a ser produzida no Brasil.

Já quanto à origem das marcas, as campeãs foram as cervejas alemãs, que responderam por 33,8% do mercado, em valor. Na segunda posição ficaram os rótulos belgas, seguidos por aqueles vindos do Uruguai e dos Estados Unidos.

Na categoria superpremium, por sua vez, a ordem das preferências é invertida. A Bélgica é a líder, com 31,7% de participação em valor, seguida pela Alemanha, com 29,5%, e pelos Estados Unidos, com 10,2%.

“Em casa, na quarentena, as pessoas estão buscando novas experiências, novidades e harmonizações. E estas cervejas são a cereja do bolo” Siga o NeoFeed nas redes sociais. Estamos no Facebook, no LinkedIn, no Twitter e no Instagram. Assista aos nossos vídeos no canal do YouTube e assine a nossa newsletter para receber notícias diariamente... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/crise-nao-para-as-cervejas-superpremium>

“O CONSUMO BRASILEIRO DE VINHOS EM TEMPOS DE PANDEMIA” - MIRIAM AGUIAR

REVISTA MENU - 07/08/2020

As pessoas passaram a cozinhar mais, e o vinho é peça chave nesse contexto, em seu perfil mais intimista. No último artigo, falei do crescimento expressivo das vendas de vinhos nos primeiros meses da aguda crise sanitária no país face à pandemia do coronavírus. Agora, faço uma análise do comportamento do consumidor de vinhos neste período, fundamentada em avaliações de especialistas (em artigos e lives) e da minha própria rede em relação ao consumo de vinhos importados e nacionais, de categorias distintas.

Se em alguns setores a economia vai mal, não podemos dizer o mesmo deste, que sempre foi mais sacrificado no Brasil. O país, que “peleja” com taxas de consumo per capita que mal ultrapassam 2 litros anuais há décadas, chega a 2,38 litros no primeiro semestre de 2020, números impactados diretamente pelo aumento de 27,8% no volume de vendas de vinhos no mesmo período, segundo dados publicados pela Ideal Consulting. Esse consumo equivale a 5% das taxas vigentes nos maiores consumidores de vinhos mundiais, mas, levando-se em conta a nossa volumosa população e a mudança genérica de comportamento do consumidor contemporâneo, que “bebe menos e melhor” (a queda de volume não representa necessariamente queda de receita), trata-se de um dado digno de comemoração.

Os saltos vieram com o consumo durante a quarentena. Segundo avaliações da Wine Intelligence, o primeiro impacto da pandemia foi acirrar a percepção de risco diante da pressão das altas cambiais, gerando insegurança e incertezas profissionais. O vinho parecia uma preocupação “fútil” diante de tantos problemas, inclusive com reais vivências da doença e perdas. Para os fornecedores, aumentar preços nesse contexto seria improdutivo.

Por outro lado, à medida que a pandemia se agravou, e o confinamento foi radicalizado, sem perspectivas muito próximas de mudanças, houve uma contenção obrigatória de outros gastos, resultante do cancelamento de viagens e da não disponibilidade do entretenimento gastronômico. Essa economia “forçada” foi direcionada para o lazer enogastronômico dentro de casa. As pessoas passaram a cozinhar mais, e o vinho é peça chave nesse contexto, em seu perfil mais intimista, muito associado à comida e ainda com uma imagem de consumo alcoólico “saudável”.

Outro aspecto importante foi o fato de as redes sociais digitais terem incorporado até quem lhe era alheio – restou como o contato social possível e necessário. Múltiplas lives, promovidas por produtores, distribuidores e instituições do setor tornaram-se uma ferramenta promocional importante, pois ali os vinhos eram apresentados, vendidos, mas também o consumidor se viu capturado por mais informações sobre o mundo dos vinhos e outros se iniciaram nesse universo. Além disso, se sentiram parte de uma comunidade de convivência, conhecimento e prazer.

Para complementar essa percepção do redimensionamento do consumo de vinhos, fiz uma pesquisa junto aos meus alunos de grupos de estudos sobre vinhos e confrarias de minha rede social para identificar quantitativa e qualitativamente a mudança de consumo durante a pandemia. Três questões foram colocadas:

1) Se houve e qual foi o aumento de consumo de vinhos de cada um;

2) Se as pessoas compraram mais vinhos;

3) Se os perfis de consumo modificaram..... O certo é que Dionísio está em alta e ajudando a elevar os humores deprimidos pela pandemia.... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/o-consumo-brasileiro-de-vinhos-em-tempos-de-pandemia>

“O VINHO ENTRA NO DEBATE DE 2020 SOBRE PRIVILÉGIO E JUSTIÇA” - ERIC ASIMOV THE NEW YORK TIMES - WINE - 06/08/2020

Uma acusação envolvendo mão-de-obra migrante na Apúlia leva a um auto-exame e, talvez, a uma nova consciência do tratamento dispensado aos trabalhadores agrícolas. Neste ano turbulento da pandemia Covid-19 e um tumulto nacional por causa da política e da injustiça racial, poucas coisas estão imunes à ampla reavaliação cultural.

O mundo do vinho também está reexaminando suas práticas e responsabilidades comerciais. Nas últimas semanas, o foco voltou-se para o caso de Valentina Passalacqua - uma produtora de vinho natural na Puglia, a região no calcanhar da bota da Itália - de quem poucos americanos tinham ouvido falar até recentemente.

No ano passado, porém, ela atraiu um aumento meteórico em atenção quando seus produtos foram escolhidos por dois dos mais importantes importadores de vinhos naturais de Nova York, Zev Rovine Selections e Jenny & François Selections. Seus vinhos também foram apresentados por Dry Farm Wines, um clube de vinhos naturais que envia para 44 estados, garrafas promissoras que “sussurram na lógica e no design perfeitos da natureza”.

Mas sua trajetória ascendente como um exemplar de vinho natural despencou rapidamente no início de julho, quando seu pai, Settimio Passalacqua, um magnata do mármore e da agricultura na Puglia, foi colocado em prisão domiciliar pelos carabinieri, a polícia nacional. Os promotores o acusaram de exploração sistemática e ilegal de trabalhadores migrantes em sua operação de produção.

As autoridades italianas não sugeriram que Passalacqua fosse cúmplice dos crimes que eles dizem que seu pai cometeu. Mas, no último mês, muitas pessoas nos círculos do vinho natural, usando a linguagem da justiça social de 2020, a criticaram, questionando se ela estava operando separadamente do pai e se ela havia se beneficiado do privilégio econômico de suas ações, independentemente de sua culpabilidade pessoal.

Até o final de julho, os vinhos de Passalacqua haviam sido descartados pelos importadores de Nova York e pela Dry Farm.

A Sra. Passalacqua afirmou que sua vinícola e vinhedo são independentes de seu pai e negou veementemente qualquer envolvimento com o negócio dele.

“Estou indignada com as condições de trabalho que meu pai é acusado de criar nesta fazenda, e ele deveria ser punido se fez o que é acusado”, disse ela em um comunicado da Goldin Solutions, uma empresa de relações públicas em crise em Nova York.

“Cada pessoa merece o respeito e a dignidade de um salário digno e de boas condições de trabalho, que me orgulho de proporcionar na minha vinha. Estou otimista de que os importadores irão retomar o trabalho comigo rapidamente, uma vez que tenham certeza de que me culpar pelo que meu pai supostamente fez em uma empresa totalmente diferente é contrário ao espírito de apoiar mulheres empresárias que administram operações éticas.

Passalacqua é acusado de se envolver em caporalato, no qual os intermediários atuam como contratantes de mão de obra, fazendo com que migrantes, neste caso do Norte da África e Europa Oriental, façam trabalho agrícola, enquanto os confinam em favelas e pagam salários abaixo do padrão.

É um problema que assola particularmente o sul da Itália, muitas vezes em conjunto com o crime organizado. Já em 2010, trabalhadores agrícolas imigrantes perto de Rosarno, na Calábria, o dedo do pé da bota, rebelaram-se violentamente contra a exploração e condições vergonhosas. A violência chocou o país e levou muitos, incluindo o Papa Bento XVI, a criticar a exploração de imigrantes.

Em 2015, a morte de um trabalhador de uma vinha na Apúlia inspirou novas leis que visam proteger os trabalhadores agrícolas. Mas os especialistas afirmam que muitos trabalhadores agrícolas no sul da Itália continuam enfrentando condições semelhantes às de escravos.

As acusações, embora centradas na operação agrícola do Sr. Passalacqua e não nos vinhedos de sua filha, são um lembrete da posição precária dos trabalhadores agrícolas em todo o mundo do vinho, cujo trabalho muitas vezes não é reconhecido e que muitas vezes dependem da consciência de seus empregadores para garantir-lhes de condições de trabalho e benefícios adequados.

É uma questão de dignidade humana que todo o mundo do vinho deve enfrentar, especialmente nos Estados Unidos, onde políticas de imigração rigorosas e a pandemia de Covid-19 aumentaram os riscos para os trabalhadores agrícolas.

Mas a sugestão de exploração humana tem ressonância particular no reino do vinho natural, que - quaisquer que sejam as motivações de produtores individuais, importadores e varejistas - freqüentemente retrata seus métodos ambientais, ecológicos e de produção como escolhas morais e éticas.

No entanto, raramente surgem questões relacionadas com os trabalhadores migrantes. A maioria das propriedades é pequena o suficiente, de 10 a 30 acres, para ser cultivada com uma força de trabalho local. Para as colheitas, os proprietários de vinhas normalmente encontram as mãos necessárias entre amigos e familiares. Mas Passalacqua cultivava 80 hectares, quase 200 acres, o que a torna uma exceção em vinho natural e também uma espécie de unicórnio para os importadores.

Eles viram uma rara oportunidade de expandir seus negócios, de comprar em quantidade e vender garrafas que seriam vendidas no varejo na faixa moderada de US\$ 20 a US\$ 30, especialmente importante em um momento em que a maioria dos vinhos da França, sua principal fonte de vinho natural, sujeito a uma tarifa de 25%...

Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/08/06/dining/drinks/valentina-passalacqua-natural-wine-italy.html>

21 DE SETEMBRO A 06 DE OUTUBRO 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

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 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.



** Opcionais Costa Amalfitana entre 6 a 10/our e Nápoles entre 10 a 12/out.

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

COLHEITAS ESPERADAS COM ANTECEDÊNCIA EM TODA A FRANÇA

Diante da queda nas vendas ligadas à epidemia de Covid-19 e ao excesso de estoque, as casas querem muito menos uvas do que em 2019. Os vinhedos franceses apresentam um “avanço notável” em relação ao ano passado, um início atribuído a uma primavera particularmente quente, segundo nota do Ministério da Agricultura publicada nesta sexta-feira, 7 de agosto.

“Todos os vinhedos têm uma maturação com antecedência notável em relação a 2019, até um mês no Vale do Loire. Essa precocidade se explica por uma primavera das mais quentes em 100 anos”, relata esta nota econômica d’Agreste, o serviço de estatísticas do ministério.

No geral, “a floração de muitos vinhedos ocorreu em condições climáticas favoráveis”, detalhou. No entanto, “desde a primavera, o míldio ameaça a produção no Sudoeste, Languedoc e Roussillon, às vezes com danos significativos”, enquanto “a geada afeta a Provence, às vezes causando grandes perdas no Var”.

De acordo com as estimativas apuradas em 1º de agosto, a produção de vinho francesa “ficará em 2020 entre 44,7 e 45,7 milhões de hectolitros, um patamar 6% a 8% superior ao de 2019”. Comparado com a média de 2015 a 2019, o aumento seria de + 1% para + 3%. “A produção está crescendo há mais de um ano na maioria das áreas vitivinícolas. Mas a seca superficial, se piorar, pode moderar esse aumento”, alerta o Ministério.

Fica especificado que essas primeiras estimativas “são estabelecidas sem o conhecimento dos eventos climáticos e problemas sanitários que podem ocorrer até a colheita”. “Nessa fase, permanecem as incertezas sobre os volumes que serão produzidos em alguns Vales, devido a um mercado econômico degradado pela crise da Covid-19”, destacou.

Ano de 2020 - Em Champagne, em particular, os produtores de vinho e casas comerciais estão debatendo por causa da questão do rendimento comercial da próxima safra. Diante da queda nas vendas associada à epidemia de Covid-19 e ao excesso de estoque, as casas querem muito menos uvas do que em 2019.

Nessa região, “o desbaste dos cachos tem sido feito em várias parcelas para conter o potencial de rendimento agrônômico”, o que parece “promissor”, explica o Ministério. Na região de Bordeaux, no início do verão, as vinhas estavam “até 3 semanas de maturação precoce em relação a um ano clássico”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/des-vendanges-attendues-en-avance-partout-en-france,4697387.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – 07/08/2020).

6 EXERCÍCIOS PARA DESCOBRIR O DEGUSTADOR EM VOCÊ

Franck Thomas e Gabriel Lepousez elaboraram seis treinos fáceis e divertidos que permitirão que você se conheça melhor e tenha um gosto melhor. “Vinho é complicado”, “Não sei nada sobre isso” ou “Não sei o que dizer”. Todos nós já ouvimos essas frases, às vezes até as pronunciamos. Na verdade, o vinho é muitas vezes visto como um negócio para especialistas com vocabulário complicado, e a degustação é sentida como um teste insuperável: quem nunca entrou em pânico ao provar um vinho em um restaurante ou comentar sobre outro?

Isso se deve a uma certa realidade (o mundo do vinho às vezes é muito elitista), mas também a ideias pré-concebidas.

TRÊS ABORDAGENS DE VINHO - esses seis exercícios fáceis e caseiros, lhe permitirão abordar o vinho de uma forma desinibida, utilizar melhor os seus sentidos, trabalhar a sua memória, expressar as suas sensações e, no final, provar com mais confiança, para dele tirar ainda mais prazer.

Esses exercícios usarão os três métodos principais de degustação: degustação analítica, degustação geo-sensorial e degustação intuitiva. Nesta jornada para encontrar seus sentidos, você se beneficiará de dois guias excepcionais: Franck Thomas, melhor sommelier da Europa em 2000, diretor da La RVF Academy, e o neurobiologista Gabriel Lepousez, pesquisador do Institut Pasteur, dentro do laboratório de Percepção e Memória.

Material necessário? Uma viseira daquelas para tampar os olhos e dormir, que faça com que sua visão será obscurecida. Você também vai precisar de produtos perfumados, como flores brancas, frutas vermelhas, frutas negras: elas treinarão seu nariz para reconhecer os diferentes aromas que você estará trabalhando. Você também pode contar com as caixas de aromas de vinho para ter todos esses aromas disponíveis durante todo o ano. Lembre-se, é claro, de ter em mãos uma folha de papel em branco e uma caneta. E, claro, você vai precisar de vinho!

ESPORTE INDIVIDUAL E COLETIVO - Juntos, esses exercícios são ainda mais divertidos e fáceis de implementar. Mas vamos parar por aí e deixar espaço para nossos dois especialistas, determinados com esses seis exercícios, a revelar o provador que está adormecido em você... Leia mais em: <https://www.larvf.com/6-exercices-pour-decouvrir-le-degustateur-qui-est-en-vous,4693719.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Fabien Humbert – 06/08/2020).

SE VOCÊ NÃO TEM ADEGA EM CASA, CONHEÇA BOAS DICAS PARA GUARDAR VINHOS

Primeira recomendação: o lugar deve ser escuro, porque os raios UV ajudam a envelhecer o vinho. Definitivamente, manter seus vinhos em uma adega climatizada é muito melhor do que guardá-los em algum lugar de sua casa em que não há controle de variação de temperatura e umidade. Mas, já que não possui adega, não pense que o melhor é ir direto para geladeira. A geladeira só é uma solução (temporária), se não houver outro ponto da casa resguardado do sol e de variações de temperatura muito drásticas.

Por que não a geladeira? Porque a temperatura, apesar de constante, é mais baixa que a ideal para armazenar vinhos e, além disso, sua faixa de umidade também é muito menor que o recomendado. Enquanto o melhor para um vinho seria algo em torno de 10°C a 13°C e 70% a 90% de umidade, a geladeira tende a ficar abaixo dos 5°C e com menos de 30% de umidade. Outro problema é a vibração causada pelo “liga-desliga” do motor da geladeira. As vibrações também causam danos aos vinhos, assim como variações drásticas de temperatura. Ou seja, a geladeira só é uma boa opção se for para manter seu vinho por poucos dias.

Então, se não na geladeira, onde? Vamos fazer uma listinha de “exigências”. Primeiramente, o local deve ser escuro, pois raios UV ajudam a envelhecer o vinho. Portanto, luz direta nem pensar.

Depois, ache um canto onde a temperatura possa variar pouco. Segundo estudos, um dos maiores problemas no armazenamento de vinhos, mais que a exposição a temperaturas mais altas do que o recomendado, é a variação drástica. Em seguida, pense em um lugar em que não haja vibrações, pois, como já explicado, elas são tão ou mais danosas ao vinho quanto as variações de temperatura. Depois, o local deve ter boa ventilação e, possivelmente, boa umidade (nem seco, nem super úmido).

Um lugar sem luz e onde a temperatura varie um pouco é o indicado, juntamente com a boa ventilação e umidade. Onde achar um lugar assim em casa?... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/nao-tenho-adega-onde-devo-guardar-o-meu-vinho_12213.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 06/08/2020).

ALTO DE LA BALLENA COMANDA A VOLTA POR CIMA DOS VINHOS URUGUAIOS DE MALDONADO

A vinícola produz vinhos de muita intensidade e equilíbrio situada em um terroir inclinado e extremamente pedregoso para o Uruguai.

Paula Pivel e Álvaro Lorenzo, que antes se dedicavam ao mercado financeiro, entraram no mundo do vinho nos anos 2000, depois de comprar uma propriedade em Sierra de la Ballena, no Departamento de Maldonado, a uns 15 quilômetros do Atlântico.

Ali, num lugar muito próximo de Punta del Leste, de solos graníticos, das encostas com face para o oceano, plantaram 8 hectares de vinhedos e fundaram Alto de la Ballena. Hoje há vinhos feitos com as uvas Merlot, Tannat, Cabernet Franc, Syrah e Viognier, e sua produção anual é de cerca de 55 mil garrafas. Atualmente, os vinhos da Alto de la Ballena são vendidos em lojas especializadas, espaços gourmet e nos melhores restaurantes do Uruguai, principalmente em Montevideu e Punta del Este.

O trabalho de Alto de la Ballena é considerado pioneiro na ressurreição de Maldonado e do sudeste uruguaio como zona produtora.

Por estar próxima ao Oceano Atlântico e ao Rio da Prata,... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/alto-de-la-ballena-comanda-volta-por-cima-dos-vinhos-uruguayos-de-maldonado_12414.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 05/08/2020).