



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O VINHO BRUNELLO DI MONTALCINO E SEUS ENCANTOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O VINHO BRUNELLO DI MONTALCINO E SEUS ENCANTOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"BORDEAUX NOS NOVOS TEMPOS" - POR JORGE LUCKI



08



12

"OKANAGAN VALLEY TORRA" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

14 **VIAGENS**

16 **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.

** 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 !

BENMARCO CABERNET SAUVIGNON 2019 – VALLE DO UCO – MENDOZA – ARGENTINA

A impecável linha de alta gama da competentíssima enóloga Susana Balbo triunfa seja qual o rótulo. As uvas são provenientes de Los Árboles, no fantástico Valle de Uco. Neste terroir, a altitude beira os 1.200 metros acima do nível do mar, a pluviosidade é baixíssima (dificilmente ultrapassa 260 milímetros por ano), e o solo possui uma composição especial: uma primeira camada de aproximadamente 30 centímetros de areia e barro, seguido de uma camada em torno de um metro e meio de rochas aluviais médias e grandes, para chegar a uma terceira camada de mais de dois metros de pequenos cascalhos.

A vinificação é conduzida com maestria por Susana e seu enólogo chefe Edgardo Del Pópolo. Após as fermentações alcoólica e malolática, o vinho amadurece em barricas de carvalho francês de segundo uso por 11 meses.

Uvas: 100% Cabernet Sauvignon, passando 11 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso.

Notas de Degustação: cor rubi profundo, violáceo. Um vinho que mostra frutas negras (groselha e ameixa) com notas de figo em compota, especiarias doces (baunilha), mentol, cedro, pimenta do reino, cacau e toques defumados, com uma grande complexidade integração. O paladar é seco, tem ótima estrutura, com taninos firmes e maduros (que não chegam a incomodar) em sintonia com uma acidez gastronômica e salivante e corpo inteiro. Um Cabernet gostoso de beber, e que pede para ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: está pronto para ser bebido, e a ficha técnica indica até 2028 para guarda. Recomenda-se decantar por 30 a 45 minutos antes de servir.

Reconhecimento Internacionais: James Suckling lhe concedeu ótimos 92 pontos. Porém, foi no Guia Descorchados 2020 que ele brilhou: cravou 94 pontos e garantiu presença em dois rankings: “Best Cabernet Sauvignons” e “Best from Los Árboles”.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas. Ótimo para acompanhar um belo Churrasco. Vai bem com cortes nobres de gado ou cordeiro assadas na parrilla, risotos e massas de boa estrutura, charcutaria de alta qualidade e queijos duros em geral

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

Faixa de Preço – \$\$

Em BH: Este vinho foi provado na Live para lançamento do Showroom de Vinhos Argentinos em Belo Horizonte. O rótulo é importado pela CANTU, representada por Ana Paula Diniz – Supervisora da Cantu Importadora | Tel.: (31) 98876-0694.



O VINHO BRUNELLO DI MONTALCINO E SEUS ENCANTOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

– O Brunello di Montalcino é sem dúvida um dos grandes vinhos do “Mundo do Vinho”, um tinto feito com 100% Sangiovese com a maior classificação DOCG da Itália. O Brunello di Montalcino é o vinho que a maioria dos críticos de vinho cita como o melhor de toda a Itália, apesar da controvérsia que diz que o Barolo é o vinho dos Reis e o Rei dos Vinhos!

O Brunello di Montalcino é feito com um tipo local da Toscana de Sangiovese conhecido como Brunello ou Sangiovese Grosso. Alguns também o chamam de Prugnolo Gentile. Famoso por ter frutas vermelhas de casca mais espessa, por isso Brunello produz vinhos com sabores de frutas excepcionalmente ousados, alto tanino e alta acidez.

A fruta contribui para a popularidade duradoura do Brunello di Montalcino. Ainda assim, são os taninos e a acidez que prolongam a vida deste vinho, por isso atinge a perfeição uma década ou mais depois. Vale a pena esperar.

Na década de 1970, o município toscano de Montalcino era o lar de cerca de 30 vinícolas que produziam vinhos tintos de nível DOC vendidos principalmente na Itália. Agora, a região possui bem mais de 200 produtores e engarrafadores. Elevados ao cobiçado status DOCG em 1980, os vinhos Brunello di Montalcino estão entre os vinhos italianos mais procurados hoje.

Montalcino fica a quarenta quilômetros ao sul de Siena e cerca de 50 quilômetros para o interior do Mar Tirreno. Esta cidade medieval fortificada está situada no topo de uma colina solitária que se ergue nas terras de pastagens suaves da região de Val d’Orcia, Patrimônio Mundial da Unesco. É dos vinhedos que cercam Montalcino que os famosos vinhos Brunello di Montalcino são produzidos.

Montalcino tem um clima mediterrâneo quente e seco. A região é protegida da chuva e do granizo pelo Monte Amiata a sudeste. As condições são mais frias em altitudes mais elevadas. Do meio do declive para os trechos mais altos, uma diferença significativa nas temperaturas diurnas e noturnas retarda o amadurecimento das videiras. Isso resulta em vinhos maduros, concentrados e tânicos habilmente equilibrados com uma acidez fresca.

Muitos milhões de anos atrás, a maior parte da Itália estava debaixo d’água. A Toscana ficava sob um mar raso com o topo de Montalcino emergindo como uma pequena ilha em seu meio. Ao longo de várias eras geológicas, os oceanos recuaram e retornaram na área ao redor de Montalcino, causando deslizamentos de terra massivos puxando o solo do cume em direção ao meio da colina.

Essas influências, juntamente com a atividade vulcânica do agora extinto Monte Amiata, criaram uma incrível diversidade de solos na região. Os vinhedos mais baixos têm solos aluviais mais leves e férteis em sua maior parte, enquanto os vinhedos mais altos tendem a ser mais rochosos, com calcário e solos ricos em marga.

A comuna de Montalcino abrange mais de 31 000 hectares, com apenas 15% dedicados à vinha. Florestas, olivais e terras de cultivo semeado cobrem grande parte do território. Enquanto a demanda internacional é alta, o Consorzio del Vino Brunello di Montalcino (o consórcio produtor e vinícola para os vinhos Brunello di Montalcino) permite apenas um aumento anual de 3% na área total do vinhedo, a fim de proteger a rica biodiversidade da região.

Enquanto muitos redutos Sangiovese da Toscana permitem a mistura de variedades de uvas secundárias, os vinhos Brunello di Montalcino são feitos exclusivamente de Sangiovese. Historicamente, um grupo específico de clones Sangiovese (referido localmente como ‘Brunello’, ou mais especificamente ‘Sangiovese Grosso’) foi plantado.

As uvas Sangiovese Grosso têm uma alta proporção de polpa para casca. Dado que a maior concentração de compostos fenólicos (cor, taninos) e aromatizantes são encontrados na casca, uma relação pele/polpa mais elevada é favorável para vinhos complexos verdadeiramente concentrados. Hoje em dia, existe uma grande variedade de seleções clonais em Montalcino; uma bênção para a diversidade de qualidade e estilística.

Os vinhos Brunello di Montalcino envelhecem 5 anos antes do lançamento (com um mínimo de 2 anos em tonéis de carvalho). Ainda mais premium, são os vinhos Brunello ‘Riserva’ que têm uma maturação completa de 6 anos. Tradicionalmente, grandes botti de carvalho eslavônio (tonéis de um a dez mil litros) eram usados para o envelhecimento. Hoje em dia, os produtores de Brunello usam tonéis eslavônios ou barricass de carvalho francês de tamanhos variados.

Os vinhos Brunello di Montalcino oferecem aromas de frutas vermelhas e escuras, realçados por ervas secas e notas balsâmicas. Na boca são frescos e encorpados, com aromas concentrados de fruta madura e taninos musculosos. Devido à sua complexidade e estrutura, os Brunellos apresentam excelente potencial de envelhecimento, amaciando e desenvolvendo atraentes sabores terciários de florais secos, figo turco seco e couro com o tempo.

Enquanto esperam os vinhos Brunello di Montalcino amadurecem, os entusiastas podem saborear os “segundos vinhos” da região; ou seja, Rosso di Montalcino DOC. Feito de plantações mais jovens de Sangiovese, ou de vinhedos menos favoráveis, os vinhos Rosso di Montalcino envelhecem por apenas um ano antes do lançamento. Apelidados de “baby Brunello” por muitos produtores, esses tintos de consumo precoce são um grande prenúncio do potencial de uma safra Brunello. Apresentam aromas

e sabores semelhantes, mas são mais leves no corpo e na estrutura, com taninos mais suaves.

A região não parou. Houve tentativas recentes, por exemplo, de permitir a introdução de variedades internacionais na mistura, embora tenham sido frustradas. É uma coisa boa também, se você nos perguntar, pois a magia de Brunello está no aroma singular de Sangiovese maduro; minerais, violetas, cereja e ameixa preta competem por sua atenção. É simplesmente um dos vinhos mais requintados.

Hoje, um número crescente de vinicultores produz exemplos de classe mundial; alguns dos Brunellos mais estruturados e envelhecidos vêm das parcelas das vinhas mais altas, 400-500m acima do nível do mar, o que ajuda a moderar o intenso calor do verão e a principal frescura dos vinhos. E, como na Borgonha, um interesse crescente em locais de vinhedos únicos ou crus continua a surgir, sendo os vinhedos mais famosos plantados ao redor da colina de Montosoli. Mas, em última análise, tudo se resume à habilidade do produtor, e aqui Brunello di Montalcino é abençoado; alguns dos melhores, mais brilhantes e dinâmicos produtores de vinho são encontrados nesses vinhedos.

O TRADICIONAL E O MODERNO - A exigência de maturação, para garantia da qualidade do Brunello di Montalcino é de no mínimo 5 anos antes do lançamento (6 para engarrafamentos "Riserva"). Na maioria dos vinhos Brunello, você começará a notar duas escolas de pensamento usadas para a rotina de envelhecimento com os vinhos Brunello di Montalcino:

Método Tradicional: os produtores usam barris de carvalho da Eslavônia grandes e bem usados (chamados botti do nordeste da Croácia) que transmitem muito poucas lactonas de carvalho ao vinho e são usados simplesmente como recipientes para estimular o desenvolvimento do sabor terciário através da exposição ao oxigênio. Os vinhos desenvolvem mais sabores de frutas secas, couro e flores e têm um longo potencial de envelhecimento.

Método Moderno: pegando emprestadas as inovações da França em Bordeaux, alguns produtores usam mais barris franceses novos e menores (as chamadas barricas) que conferem mais lactonas de carvalho ao vinho e estimulam o desenvolvimento de sabores de frutas pretas, chocolate, açúcar mascavo e baunilha. Como a exposição ao oxigênio aumenta devido à área de superfície do carvalho para o vinho, você pode esperar que os vinhos Brunello di Montalcino de método moderno frequentemente estejam prontos para beber mais cedo do que os vinhos de método tradicionais.

OS VINHOS DE MONTALCINO - Os vinhos de Montalcino são mais do que apenas Brunello. Como você verá, Rosso di Montalcino oferece uma alternativa excelente, não apenas porque usa a mesma uva, mas porque o Consorzio tem regulamentos tão rígidos, e em alguns anos que a qualidade de alguns produtores não atinge o mínimo exigido, vários supostos vinhos Brunello são desclassificados para o nível Rosso.

BRUNELLO DI MONTALCINO - 100% Sangiovese (Brunello) produzido e engarrafado em Montalcino. Mínimo 12,5% ABV.

Normale: Requer 5 anos de envelhecimento, após vindima com no mínimo 2 anos em carvalho e 4 meses em garrafa. Não tem indicação específica no rótulo.

Riserva: Requer 6 anos de envelhecimento, após vindima com no mínimo 2 anos em carvalho e 6 meses em garrafa.

ROSSO DI MONTALCINO - 100% Sangiovese (Brunello) produzido e engarrafado em Montalcino. Mínimo 12% ABV. 1 ano de envelhecimento antes do lançamento, sem requisitos de envelhecimento em carvalho.

SANT'ANTIMO: Quaisquer uvas brancas ou tintas permitidas na Toscana, produzidas como vinho ou mistura de uma única varietal (rotuladas Bianco ou Rosso) de Montalcino e engarrafadas em Siena. Por exemplo, pode incluir Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay, etc.

MOSCADELLO DI MONTALCINO: Vinhos brancos tranquilos, espumantes e de colheita tardia elaborados com 100% Muscat Blanc. Vinhos tranquilos e espumantes têm um mínimo de 10,5% ABV e Late Harvest um mínimo de 11,5% ABV (15% de álcool potencial). A colheita tardia não deve ser liberada até 2 anos após a colheita.

DIFERENÇAS REGIONAIS NA ÁREA DE MONTALCINO - Grande parte do estilo e da qualidade dos vinhos Montalcino depende da altitude onde as uvas crescem. Montalcino fica no topo de uma área montanhosa, e os vinhedos se espalham pelas colinas, e variam em elevação de cerca de 1640 pés (500 m) a 490 pés (150 m). Existem algumas exceções devido ao local do vinhedo, mas geralmente:

Vales opulentos: Em direção ao sopé das colinas de Montalcino, ao longo do rio Orcia (Val d'Orcia), existem depósitos mais espessos de argila que produzem vinhos com cor mais forte, tanino e sabores de frutas negras mais intensos. Devido à sua intensidade natural, estes vinhos tendem a se dar bem com estratégias modernas de maturação em barricas de carvalho francês.

Vinhos elegantes de encosta: As vinhas nas áreas de maior altitude têm solos muito mais rasos de xisto rochoso (denominado galestro) e argila e produzem vinhos mais leves com mais frutos vermelhos e aromas florais. Devido à sua elegância natural, os vinhos dessas áreas se adaptam bem a regimes de envelhecimento mais tradicionais, em grandes "botti".

OS ESTILOS DE BRUNELLO -

Brunello Jovem: Imagine uma jovem morena inteligente - um tanto arrogante - exuberante. Esta pode ser uma bela descrição para um jovem Brunello. Geralmente

são vinhos repletos de sabores de frutas e flores, incluindo cerejas, amora seca, morango silvestre, amora silvestre, violetas, potpourri e alcaçuz.

Ao saboreá-lo, o Brunello di Montalcino exala notas terrosas de café expresso e solo cultivado, juntamente com taninos de agarrar a boca.

É um vinho ousado, mas por causa da alta acidez, termina com uma nota azeda e adstringente que vai fazer você lambear o interior da boca. Essa adstringência é a razão pela qual a maioria das avaliações sugere uma janela para beber durante vários anos após sua data de lançamento.

Brunello Maduro (Envelhecido): Agora que o vinho está envelhecido e amaciado pelo tempo, nosso Brunello está mais deslumbrante do que nunca.

Com mais de 10 anos de idade, Brunello di Montalcino deixa pra trás os sabores de frutas frescas para revelar notas mais doces de figos secos, cerejas cristalizadas, avelãs e couro cozido ao sol. Os taninos ficam achocolatados e a acidez é suculenta.

SAFRAS RECENTES E AS VARIAÇÕES CONFORME O ANO – O Brunello clássico envelhecido, não aparece todos os anos. Acontece apenas durante uma época de maturação perfeita (nem muito quente, nem muito fria). Nos últimos 20 anos, vimos cerca de 8 safras excelentes:

Ótimas safras Sangiovese italianas:

- 2019: uma safra 5 estrelas. Uma estação quente com amadurecimento lento e uniforme. Os vinhos parecem bem frutados, com taninos maduros e muita fineza. Rosso: beba agora ou espere 1 ano. Brunello: ainda não lançado.

- 2018: safra de 4 estrelas. Ondas de calor no verão seguidas por um clima mais frio e chuvoso próximo à colheita. Os vinhos estão se revelando elegantes e sedosos, com um charmoso perfil frutado à frente. Rosso: beba agora. Brunello: ainda não lançado.

- 2015: Uma safra muito equilibrada, com frutos vermelhos explosivos, taninos equilibrados e acidez. O vinho desta safra envelhecerá bem por mais de 10 anos e certifique-se de envelhecê-lo por pelo menos 8.

- 2012: Uma safra excelente, segundo o Consorzio Brunello di Montalcino.

- 2010: Uma fantástica safra com aromas e sabores de frutas vermelhas e pretas com taninos enormes. Os vinhos desta safra devem começar a ter um sabor incrível por volta de 2018–2025

- 2007: Uma safra excelente, segundo o Consorzio Brunello di Montalcino.

- 2006: Outra safra de frutas ousada que está pronta para beber desde 2015

- 2004: Uma ótima safra para procurar agora para ser bebido. E há vários rótulos ainda à disposição no mercado.

- 2001: Os vinhos desta safra estão caminhando para um desenvolvimento mais terciário de frutas secas, e os vinhos de produtores excepcionais que se concentram em vinhos mais dignos de idade. Pense em figos turcos, avelãs, cerejas cozidas.

- Os vinhos de 1997 terão sabores mais terciários (sabores de nozes, frutas secas e notas de flores) de produtores excepcionais.

NOTA: Você encontrará preços melhores nas safras menos apreciadas. Basta prestar atenção às notas de degustação onde a fruta não está muito madura e exagerada com sabores de alcaçuz / balsâmico. O vinho Brunello projetado para o envelhecimento deve ter muitos sabores de frutas vermelhas e alta acidez - as marcas da dignidade para um envelhecimento perfeito.

Apesar da competição acirrada com o novo firmamento dos denominados “Super Tuscanos”, o Brunello di Montalcino manteve confortavelmente seu título de vinho mais fino e elogiado da Toscana. No seu melhor, é um vinho como nenhum outro da região: denso, elegante e de extrema longevidade. Seu aroma e sabor característicos o tornaram um dos “queridinhos” dos colecionadores e conhecedores do mundo todo - o Brunello top notas de avaliações consideráveis comparáveis ao Cru Classe Bordeaux.

O segredo de sua magia é, como sempre, o terroir único; situados ao sul de Florença, no sul da Toscana, onde os valiosos vinhedos de Brunello desfrutam de um clima mais quente e seco do que qualquer outra zona importante. Isso normalmente produz vinhos maiores, mais musculosos e estruturados do que, digamos, na região de Chianti.

Se o Brunello di Montalcino é o melhor vinho italiano ou não, depende inteiramente de você, mas com certeza ele é um daqueles vinhos para conhecer e talvez experimentar ... pelo menos uma vez na vida.

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)

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

“BORDEAUX NOS NOVOS TEMPOS” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 02/07/2021

Ainda é possível encontrar boas opções a preços razoáveis.

Desejados por apreciadores de vinho, mundo afora, os Grands Crus Classés de Bordeaux (GCC) vêm, em especial desde 2000, atingindo preços cada vez mais proibitivos. Deixam saudade os bons tempos em que consumidores “normais” tinham cacife para comprá-los sem serem tachados de perdulários. Com a chegada de uma leva crescente de interessados - Japão já era um bom mercado, mas logo entraram os tigres asiáticos, a Rússia e os países do Leste Europeu, e, por fim, a China -, os preços dos tintos bordaleses entraram numa espiral ascendente que nos instiga a buscar opções mais em conta.

Não é, necessariamente, o caso de abandonar o barco e partir para vinhos similares produzidos ao redor do mundo, mesclando cabernet e merlot, com ou se as minoritárias cabernet franc e petit verdot. Com um pouco de paciência, é possível encontrar bons bordeaux a preços convidativos. A questão é descobrir o que existe de bom em cada categoria.

É o que me dispus a fazer, aproveitando que estou em Bordeaux passando dez dias em quarentena num apart-hotel, condição imposta para entrar no país (mesmo assim, com fins jornalísticos e contando com a receptividade do consulado francês em São Paulo). O objetivo principal da viagem era participar de um evento em Bordeaux organizado pela Académie Internationale du Vin neste início de julho, mote para as próximas colunas. Cheguei no sábado e comprei uma série bem variada de vinhos para degustar, rótulos “relativamente baratos”, entre Cru Bourgeois, “2ème vin” de GCC e até alguns grands crus classés menos badalados. Depois de uma pesquisa de preço e dependendo da disponibilidade do estoque, consegui algumas garrafas na Millesima France Aquitaine e boa parte veio do L'intendant do Badie, duas lojas especializadas no centro da cidade pertencentes ao grupo Duclot, da família Moueix (Petrus), um dos maiores “négociants” de bordeaux... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-saiba-como-encontrar-bons-bordeaux-a-precos-convidativos.ghtml>

“PROVA COM TODOS OS BORDEAUX DE 1855 FAZ UMA RECLASSIFICAÇÃO” - MARCELO COPELLO BLOG - 30/06/2021

Tive a grande honra de provar juntos todos os 61 vinhos de Bordeaux da famosa classificação de 1855, todos da mesma safra, 1986, um ano excepcional e em seu auge, com cerca de 30 anos de idade.

Após realizar esta raríssima prova (pela qual devo agradecer a generosidade de quem me proporcionou estes momentos e comigo os compartilhou), proponho uma reclassificação baseada em minhas notas.

1986 gerou vinhos estruturados por firmes taninos, ainda presentes três décadas depois. Pudemos notar que principal diferencial dos Premier Crus para os demais foi uma evidente maior estrutura. Curiosidade: enquanto todos os Premier Crus estavam abertos e expressivos, boa parte dos Deuxièmes (segundos) estavam fechados, precisando de mais tempo de garrafa. Como chave de outro provamos também o excepcional Château d'Yquem, também da safra 1986, único Sauternes a alcançar o topo na hierarquia de de 1855.

Sabemos que uma reclassificação como esta não deveria se basear em apenas um ano. Mas, mesmo com possíveis injustiças, pois trata-se de uma arbitrária fotografia de apenas uma safra, não resisti e, com fins didáticos, elaborei a lista que se segue:

96 a 100 = Premier Cru
94 e 95 = Deuxième Cru
92 e 93 = Troisième Cru
90 e 91 = Quatrième Cru
88 e 89 = Cinquième Cru
87 e abaixo = desclassificado

O resultado foi:

30 vinhos ficaram na mesma posição de 1855
10 vinhos subiram 1 posição
04 vinhos subiram 2 posições
13 vinhos desceram 1 posição
03 vinhos desceram 2 posições
01 vinho desceu 3 posições.

Vejam o resultado completo da prova e a classificação... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/prova-com-todos-os-bordeaux-de-1855-faz-uma-reclassificacao>

“QUEM PRECISA IR AO BAR PARA BEBER BEM? DRINQUES GANHAM VERSÕES CASEIRAS” - BEATRIZ MARQUES

NEOFEEED – 13/06/2021

Empresas que facilitam o preparo de drinques tiveram que se reinventar e apostar na venda online para conquistar o consumidor que gosta de uma experiência similar a de um bar

Foi por conta de um anúncio no Instagram que o paulistano Fernando Monteiro decidiu comprar cubos de gelo translúcidos da Ice4Pros para acompanhar sua dose de uísque – hábito que cultivava no happy hour da firma e migrou 100% para o home office na pandemia.

“No bar, sempre gostei de gelo grande no uísque. E esse demora para derreter e não deixa a bebida diluir”, afirma Monteiro sobre os atributos do novo produto premium, agora apreciado no conforto do lar.

Se antes da pandemia a Ice4Pros era conhecida somente entre bartenders, pela praticidade de oferecer um gelo cristalino já lapidado, a empresa agora comemora a participação na vida de muitos clientes que, carentes pelo fechamento de bares, viram que é possível reproduzir seus drinques favoritos com a mesma qualidade.

“Hoje o cliente quer ter em casa o mesmo gelo bacana do bar”, diz Luiz Paulo Foggetti, sócio da Ice4Pros, que mudou a estratégia da empresa para atender os consumidores finais em vez de bares.

Além de investimento nas redes sociais, a Ice4Pros lançou novos produtos (gelo defumado e com flores), adaptou embalagens menores para varejo, entrou nas lojas do Pão de Açúcar na capital paulista e reformulou a parte online. “Nosso site era muito institucional e reformulamos com foco na venda direta”, afirma Foggetti.

A facilidade da compra digital foi também importante para levar aos clientes a experiência do “home bar”. Depois de conhecer o site da Easy Drinks no ano passado, o empresário Giuliano Coppini virou cliente assíduo da empresa que produz frutas frescas processadas, espumas e outros ingredientes para coquetelaria.

“Quase todo mês eu compro pelo site”, diz Coppini, que vê a praticidade como ponto forte do produto. “É muito mais fácil usar o maracujá deles que já vem adoçado, basta colocar a bebida alcoólica e gelo. E dura bem mais do que a fruta.”

Monteiro e Coppini são dois clientes que confirmam uma tendência no comportamento dos consumidores. Se você não pode ir até o bar, o bar vai até você. “Já havíamos começado a trabalhar o varejo em 2019, mas com o fechamento das lojas na pandemia, implementamos em apenas dois dias o e-commerce”, afirma Bruno Lot, sócio da Easy Drinks.

Além de oferecer praticidade, a Easy Drinks estimula o consumo de novos drinques ao mostrar a facilidade de executar receitas tradicionais. Seus mix de frutas já vêm com nomes de coquetéis, como piña colada (com pedaços de abacaxi frescos e raspas de coco) e cosmopolitan (com base líquida de cranberry e óleo de casca de laranja)...

Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/quem-precisa-ir-ao-bar-para-beber-bem-drinques-ganham-versoes-caseiras/>

“O BRASIL NO DESCORCHADOS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - ESPECIAL - 29/06/2021

O crítico chileno Patricio Tapia despertou a ira dos defensores do vinho brasileiro, cerca de dois meses atrás. Autor do Descorchados, o mais importante guia de vinhos da América Latina, Tapia teceu duras críticas aos nossos brancos e tintos na edição 2021 da publicação.

Não gostou do que provou, apontou defeitos, como a dificuldade de obter frutos saudáveis, a falta de caráter varietal nos vinhos; problemas na maturação da uva (ou colhidas verdes ou maduras de mais), e o uso de madeira exagerados em alguns tintos.

Resultado: o crítico desclassificou mais de 80% dos rótulos degustados. Dos 397 brancos e tintos provados, Tapia selecionou apenas 46 para o guia. Por outro lado, ele elogiou os espumantes brasileiros. A aposta nestes vinhos nestes vinhos ficou clara no evento de lançamento do guia no Brasil realizado na semana passada em São Paulo. Por três dias, o chileno conduziu 12 degustações, com 15 convidados presenciais e transmissão pelo YouTube.

Na maioria dos painéis, o vinho tranquilo (sem borbulhas) brasileiro apareceu de maneira tímida. Entre eles, o Clarete 2020, da Era dos Ventos, eleito o melhor tinto brasileiro do guia (R\$199, na Família Kogan Wines) ou o recém-lançado Veste Amarela (R\$95), um vinho laranja (quando a casca e o engaço de uvas brancas são fermentados junto com o mosto) elaborado pela vinícola Guatambu e que entrou no painel Chardonnay, o novo super-herói sul-americano.

Mas os maiores elogios aos chardonnays ficaram com exemplares argentinos, como o Otronia (R\$602, na World Wine), projeto na Patagonia argentina, e o Edad Media, do Altar Uco (T\$521, na Família Kogan Wines); ou... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,como-se-sairam-os-vinhos-brasileiros-na-edicao-2021-do-guia-descorchados,70003761962>

“OKANAGAN VALLEY TORRA” - JANCIS ROBINSON

JR - 02/07/2021

Arnica Rowan relata do centro da cúpula de calor fatal atual. A pequena cidade de Lytton, acaba de ser destruída por um incêndio.

A alta temperatura de todos os tempos do Canadá foi quebrada esta semana - três vezes. A pequena vila rochosa de Lytton, British Columbia, onde meu pai caçava ovelhas selvagens em penhascos escarpados em sua juventude, 100 km (62 milhas) a oeste do Vale Okanagan, quebrou seus recordes de domingo e segunda-feira com 49,6° C (121,3° F) na terça-feira.

No centro da Colúmbia Britânica do Canadá, e em grande parte de Washington e Oregon nos EUA, uma cúpula de calor se instalou. Imagine uma grande tigela de vidro invertida invisível, descendo de cima, prendendo a temperatura tórrida de dentro. A cúpula amplifica a luz do sol irradiando para baixo e evita que quaisquer outros padrões climáticos entrem. Está muito, muito quente, e até que a cúpula seja quebrada, a cada dia fica cada vez mais quente.

Ninguém tem uma explicação simples de porque a biorregião de Cascadia (como British Columbia, Washington e Oregon são conhecidos coletivamente) está presa na cúpula, mas os cientistas explicaram que a mudança climática é um fator e que este não será o último calor extremo evento que nós cascadianos estaremos enfrentando.

No norte de Cascadia, os colombianos britânicos enfrentam as temperaturas mais extremas. Embora eu possua uma parka e tenha dormido muitas noites em cabanas de neve (os estereótipos canadenses são verdadeiros, pelo menos no meu caso), na verdade vivo em um deserto semi-árido. O Vale Okanagan da Colúmbia Britânica tem um clima muito seco e continental. A temperatura em Kelowna, minha casa e a maior cidade da região vinícola de Okanagan Valley, oscilou de -22 a +37° C (-8° F a +99° F) em 2020. Estamos acostumados a desligar o resfriamento para aquecimento, para frente e para trás, a cada ano. Mas isso é outra coisa.

No meu quintal hoje (quarta-feira), a cobertura do solo na altura dos joelhos manteve a temperatura em meros 45° C (113° F). Na rua de asfalto, de acordo com meu termômetro de carne, fazia 47° C (117° F). Estamos verificando nossos vizinhos idosos e recém-nascidos, garantindo que todos sejam legais o suficiente e não corram perigo.

As crianças e os cachorros estão dentro de casa desde o anoitecer até o amanhecer, abrigados no ar condicionado que, no entanto, luta para manter nossa casa fresca.

Gostaria de saber que efeito a cúpula de calor de Cascadia está tendo sobre os vinhedos comerciais em British Columbia, Washing e Oregon. Liguei para meu amigo Karnail Singh Sidhu, proprietário da vinícola Kalala Organic Estate Winery, e pedi-lhe que explicasse o que viu acontecendo com as vinhas nos últimos dias de clima de 40-47° C.

Karnail foi o primeiro viticultor do ano da Colúmbia Britânica e ele tem um talento especial para compartilhar seu conhecimento de uma forma que até mesmo um agricultor de quintal como eu pode entender.

Karnail explicou: “As videiras estão vivendo como nós. O que fazemos quando ficamos com muito calor? Paramos de trabalhar e tentamos nos mover o menos possível. Nossos cérebros nos dizem para ir para a sombra. As plantas são ainda mais inteligentes do que nós. Nesse calor, as videiras param de funcionar e entram em modo de sobrevivência. Eles fecham, param de trabalhar e param de produzir açúcar. ’

Com seus vinhedos do Vale Okanagan espalhados de sua propriedade em West Kelowna a 120 km (75 milhas) mais ao sul na fronteira com os Estados Unidos, perguntei a Karnail se ele estava vendo uma diferença na saúde das videiras de acordo com a latitude.

“Nossas vinhas caseiras estão indo muito bem. Eu não vejo nenhum efeito. Suas raízes são profundas e eles podem lidar com o calor. No sul, perto da fronteira, temos videiras jovens que acabamos de plantar este ano. O sul de Okanagan também tem solos arenosos que drenam mais rápido e ficam quentes muito rapidamente. Algumas dessas vinhas jovens estão perdendo folhas. ’

Para minha surpresa, Karnail não estava preocupado com a possibilidade de um efeito duradouro. Então, novamente, eu sei que ele é um sujeito bastante imperturbável. ‘Acredito que as vinhas começam a fechar a 36° C (97° F). Mas o vinhedo não ultrapassa os 36° C 24 horas por dia. As vinhas têm uma pequena pausa à noite. É como nós - se trabalharmos o dia todo no calor, teremos uma insolação. Mas se fizermos pequenas pausas e esfriarmos, provavelmente ficaremos bem.

Sua principal preocupação não era com as vinhas. - Não estou realmente preocupado com as vinhas. O que quer que a natureza nos dê, nós cuidaremos disso. Se as vinhas tiverem água suficiente, e isso não durar muito, elas vão sobreviver. “Ele estava principalmente preocupado com seus trabalhadores, que ele disse estar começando nas vinhas às 4h30 e parando o trabalho do dia às 10h.-“Depois disso, fica muito quente e muito perigoso. Temos que cuidar de nosso povo”... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/okanagan-valley-frazzles>

“O PARADOXO DA CHENIN BLANC” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – 01/07/2021

O vinho é doce ou seco, certo? É uma pergunta simples, mas o vinho raramente é tão simples. Chenin blanc, a uva que estivemos examinando no último mês, tipifica algumas das complexidades que deram origem ao velho ditado: quanto mais você aprende sobre o vinho, menos você sabe.

Sabemos que a chenin blanc é uma das uvas mais versáteis do mundo, capaz de produzir vinhos duros e rígidos que são secos como pedra e podem viver e evoluir por décadas.

Ele também pode fazer néctares ambrosíacos deliciosos que são doces como xaropes, embora ainda vivos e refrescantes, que podem se tornar mais complexos por décadas. Pode produzir vinhos de todo o espectro intermediário, e quase me esqueci dos grandes vinhos espumantes feitos com chenin blanc.

Nada disso, no entanto, explica como o chenin blanc às vezes pode fazer vinhos com sabor seco e doce ao mesmo tempo.

Não me refiro a vinhos que são apresentados como secos, embora possam conter um pouco de doçura residual, ou seja, açúcar de uva que não foi fermentado em álcool. Nem quero dizer vinhos que são tão ricos em álcool e glicerol que dão a impressão de doçura.

Refiro-me a vinhos que são secos e equilibrados, mas mesmo assim parecem transmitir uma nota de doçura entre as suas sensações gustativas.

Como isso pode ser? Em parte, porque o vinho possui uma capacidade fantástica de imitar os sabores de outras coisas.

Há muito que critico as notas de degustação ornamentadas, aquelas listas extravagantes de todas as frutas, flores e outros aromas e sabores que um degustador percebe em um vinho.

Não porque essas percepções não ocorreram, mas porque tais descrições exageradamente precisas muitas vezes comunicam pouco valor ao delinear um vinho para um leitor. Uma abordagem melhor seria descrever a estrutura, textura e caráter subjacente de um vinho, em vez de seu sabor preciso.

Ainda uma das percepções de degustação mais comuns em toda a linha, entre os profissionais ou não, é de algo doce em um chenin blanc seco.

Eu mesmo já tive a mesma experiência muitas vezes. Frequentemente, penso nisso como o sabor do mel ou o cheiro da madressilva. Isso, é claro, não é literalmente verdade e, para mim, pelo menos, o sabor do mel pode estar relacionado à textura e ao corpo do chenin blanc, que muitas vezes parece agradavelmente pesado na boca, mas paradoxalmente não é pesado.....

Cada um desses vinhos estava absolutamente seco e, não obstante, cada um tinha a capacidade de transmitir uma impressão de terna doçura. Esta é uma característica maravilhosa, talvez mistificadora da uva chenin blanc, presumindo-se, naturalmente, que ela seja cultivada em local adequado, cultivada com cuidado e transformada em vinho com cuidado e atenção... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/07/01/dining/drinks/wine-school-chenin-blanc.html>

“COMPRA DE VINHOS: DICAS DE UM VAREJISTA CONFIÁVEL” - LETTIE TEAGUE

THE WALL STREET JOURNAL – 29/06/2021

Na lição final de um curso intensivo sobre apreciação de vinhos, nossa colunista leva seu jovem aluno às compras - e ele nunca mais olhará para uma loja de vinhos da mesma maneira.

ENGARRAFADO E VENDIDO Esta semana, Lettie Teague e seu aluno, Julian Pecht, visitam uma loja de vinhos para escolher estratégias de compra inteligentes de um comerciante de vinhos experiente.

O último de uma série de três partes sobre os fundamentos da apreciação do vinho.

TENHO SOLICITADO conselhos de muitos comerciantes de vinho ao longo dos anos. Graças à orientação deles, encontrei garrafas maravilhosas que, de outra forma, poderia ter esquecido - e evitado algumas coisas realmente ruins. Para a lição final em minha introdução ao vinho, pensei que meu aluno, Julian Pecht, precisava se conectar com um comerciante de vinhos com quem ele pudesse contar também.

Como Julian mora em Nova Jersey, escolhi um comerciante de lá cuja opinião sempre busquei: Donna Garvey, líder da equipe de vinhos da Gary's Wine & Marketplace em Wayne. (O proprietário Gary Fisch também possui uma loja de vinhos em St. Helena, Califórnia, e outra loja de vinhos em Nova Jersey; sua esposa possui duas lojas adicionais em Nova Jersey.)

Donna (eu a conheço há muito tempo para chamá-la de Srta. Garvey) tem sido uma fonte confiável de descobertas não detectadas. Hoje ela iria desmistificar a experiência de compra de vinho, eu disse a Julian quando nos encontramos perto da grande seção de queijos da loja. Segurando seu caderno com força, ele parecia um pouco impressionado com a loja de 24.000 pés quadrados que oferecia não apenas vinho e queijo, mas também vidros e todo tipo de parafernália de vinho.

O primeiro conselho de Donna para Julian: “Você precisa encontrar uma loja onde possa conhecer as pessoas e elas possam conhecê-lo.” Uma das melhores maneiras de Donna avaliar rapidamente as preferências dos clientes, disse ela, é pedir que degustem alguns vinhos no bar de degustação da loja. Isso não era uma opção, no dia da nossa visita, no entanto; o bar de degustação Gary's Wine & Marketplace estava fechado desde a primavera de 2020 por precaução Covid-19. (Desde então foi reaberto.).... Leia a reportagem completa em: <https://www.wsj.com/articles/savvy-wine-shopping-tips-from-a-trusted-retailer-11624990944>

DATAS DO ROTEIRO SERÃO DETERMINADAS ASSIM QUE AS CONDIÇÕES EPIDEMIOLÓGICAS MELHORAREM - VAMOS AO ... VALE DO SÃO FRANCISCO

Atualmente a vitivinicultura no Vale do São Francisco conta com cerca de 400 hectares de vinhedos, que produzem aproximadamente de 4 milhões de litros de vinhos finos tranquilos e espumantes por ano.

O vinho do Vale do São Francisco representa 15% da produção nacional. O clima semiárido, com temperatura média anual de 26°C e índice pluviométrico de 550mm concentrado nos meses de janeiro a abril, permite a produção de uvas durante o ano todo, sendo possível colher entre duas e três safras anualmente. Nesta produção, 70% dos rótulos são espumantes, 29% são vinhos tintos e 1% são de vinhos brancos.

Roteiro Final e Valores em construção.

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>



ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA - 20.SET A 05.OUT.2021

2021 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

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

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

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

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



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



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

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

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

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

ROTEIROS COMPLEMENTARES E OPCIONAIS PELA COSTA AMALFITANA E NÁPOLES EM 2021.

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

SHOWROOM DE VINHOS ARGENTINOS EM BH

Por meio do Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto de la República Argentina (MRECIC) e Wines of Argentina (WofA) chegam ao país uma centena de rótulos inéditos de mais de 20 adegas argentinas.

Supermercadistas, distribuidores, importadores e empresários do ramo de restaurantes poderão participar de um Showroom sem precedentes em diferentes pontos estratégicos do Brasil como Belo Horizonte, Santa Catarina e Bahia.

No caso da capital mineira, o Consulado Geral da República Argentina em Belo Horizonte fará um showroom com 85 rótulos de 19 vinícolas argentinas que funcionará entre os dias 6 e 29 de julho em suas instalações.

Os convidados poderão participar de degustações exclusivas a cargo de um sommelier que fará um tour pelos vinhos argentinos elaborados especialmente para cada paladar. Por sua vez, os participantes poderão manter reuniões virtuais com as vinícolas argentinas. A partir desta iniciativa promovida pelo MRECIC em conjunto com WofA amplas oportunidades de negócios para as adegas no Estado de Minas Gerais surgirão, permitindo descobrir rótulos, todavia não comercializados na região. Minas Gerais, o Estado com a segunda maior população e um campo fértil para continuar consolidando a presença do vinho argentino.

Os interessados em participar deverão direcionar um e-mail para: comercial_cbelo@mrecic.gov.ar | Tel: (31) 3047-5490.

HERVÉ DURAND: “NOSSOS VINHOS ROMANOS SÃO ARQUEOLOGIA EXPERIMENTAL”

Em Beaucaire, Hervé Durand produz cuvées bastante clássicas, em montagem ou em monovarietal, mas também OVNI's romanos absolutamente únicos. No coração de Costières de Nîmes, Hervé Durand lidera um projeto inigualável: produzir vinho de acordo com as receitas e técnicas dos romanos.

La RVF: Você escolheu o Turriculae cuvée para acompanhar esta entrevista. Sua maior conquista? Hervé Durand: Em qualquer caso, é a reprodução fiel de um vinho branco apreciado na antiguidade, cujo processo de vinificação foi meticulosamente descrito pelo autor latino Columella. É um testemunho dos gostos romanos por vinhos secos. Ao prová-lo, você será surpreendido por sabores inesperados; em particular uma assinatura oxidativa, aromas de nozes que lembram vinhos amarelos de Jura ou jerez espanhol. Além disso, Columella relata ter anotado esta receita em casa do tio, que vivia em Bétique, ou seja ... na Andaluzia!

RVF - Esta receita é 100% precisa? HD: Este é quase exatamente o processo de vinificação descrito pelo agrônomo romano. Muito distante, é claro, de nossas práticas atuais de vinho. Durante a vinificação, adicionamos ao vinho, como de costume, ingredientes aromatizantes e conservantes, água do mar, defrutum, feno-grego, rizomas de íris. Só um elemento nos escapou: o “capim-camelo” de que fala Columella. Nunca soubemos o que era essa planta. Mas o resultado está aí: provar este vinho é estar no centro de uma experiência arqueológica experimental. Pode ser associada a carnes brancas, ostras, queijos, foie gras, bolo de nozes ... Mesmo que não existam textos antigos que falam do casamento entre vinhos e pratos.

RVF: Como este incrível projeto arqueológico de vinhos começou? HD: Em meados da década de 1980, vimos a equipe de uma gerente do CNRS, Fanette Laubenheimer, especialista em tendências comerciais na Roma Antiga, pousar no Mas des Tourelles. Segundo ela, a nossa propriedade acolhia um antigo sítio galo-romano onde se fazia vinho, mas onde existia também um importante sítio de produção de ânforas. Nomeadamente uma categoria denominada pelos arqueólogos “Gauloise 4”, utilizada para o transporte em todo o império do vinho, azeite e garum. Com efeito, tínhamos, num lote de vinhas, os restos de uma antiga olaria, já reportada em... 1906! Portanto, autorizei as escavações, embora algumas linhas tivessem que ser retiradas!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/herve-durand-nos-vins-romains-c-est-de-l-archeologie-experimentale,4754961.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Benoist Simmat – 02/07/2021).

COMERCIANTES DE VINHO FORÇADOS A VENDER BAFÔMETROS

Um decreto publicado em 30 de março exige que os comerciantes de vinho vendam testadores de álcool. A partir de 1º de julho, um pedido exige a venda de bafômetros para comerciantes de vinho, comerciantes de vinho online, comerciantes, bem como para lojas de grande e médio porte.

Publicado em 30 de março, o decreto especifica que “são colocados à venda, em estabelecimentos de take-away (delivery) dispositivos que permitem a detecção de impregnação alcoólica [ou seja] bafômetros químicos destinados ao uso antes de dirigir na estrada”. Os bafômetros devem ficar próximos às prateleiras, ou próximo ao local de pagamento, para estabelecimentos cuja atividade principal seja a comercialização de álcool.

Outra obrigação: os comerciantes e vendedores de vinho em questão terão de afixar mensagens de saúde visíveis aos consumidores nos locais de compra, como por exemplo “Respire, você saberá: bafômetros estão à venda na sua loja” ou “Há álcool envolvido, em um de cada três acidentes”. ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-cavistes-obliges-de-vendre-des-ethylotests,4750872.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Jean-Baptiste Thial de Bordenave – 30/06/2021).

A IDENTIDADE SONORA DO VINHO EXISTE

Revele um quinto sentido do vinho. Aqui está o projeto, para dizer no mínimo ambicioso, de uma agência de comunicação de Lyon, a ATS Studios, um ator de quem você nunca ouviu falar ... mas de quem inevitavelmente ouviu falar, já que a empresa é líder em música em espera no telefone! A ideia? Uma cuvée pode ser vista, sentida, saboreada, mas também ouvida, graças à música.

E se o vinho pudesse ser traduzido em música! Champanhe e música, um casal fusional - Segundo Alain Coulas, responsável da ATS, porque não apelar à audiência dotando um vinho de uma “identidade sonora personalizada e à medida”? Explorar as analogias entre as complexas linguagens do vinho e da música, esse é o desafio... Leia mais em: <https://www.larvf.com/l-identite-sonore-du-vin-ca-existe,4750072.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Benoist Simmat – 28/06/2021).