

JANEIRO

Canal Rural

21/01/2009

→ **Expectativas do Instituto Brasileiro do Vinho para 2009**

Duração: 06:44

Autor: Canal Rural

Publicado em: 21/01/09

Categoria: Bom Dia Campo, Entrevistas

Exibições: 13

Tags: vinho, brasil, mercado, instituto_brasileiro_do_vinho, diego_bertolini, canal_rural, bom_dia_campo, expectativa

Para falar sobre a expectativa do setor vitivinícola para 2009 o Bom Dia Campo conversou com o gerente de Promoção e Marketing do Instituto Brasileiro do Vinho, Diego Bertolini.

Jornal O Estado do Paraná e Paraná.com

[Gastronomia](#) / [Colunistas](#) / [Carta de Vinhos](#)



25/01/2009 às 00:00:00 - Atualizado em 21/01/2009 às 17:01:47

Os campeões de 2008



O ano que se foi não deixou grandes novidades. Mantiveram-se, inalteradas, as posições de 2007, com os vinhos chilenos na dianteira. Em 2008, abocanharam 36%

do mercado, seguidos pelos argentinos (26%). Os 38% restantes foram repartidos entre rótulos italianos, portugueses, espanhóis, franceses, alemães, sul-africanos e uruguaios. E os nacionais? Bem, em se tratando de vinhos finos, seguem perdendo terreno, embora a qualidade tenha crescido. Segundo o Ibravin, os importados já dominam 60% das vendas no setor.

A virada no calendário é a deixa para a imprensa especializada lançar suas listas de melhores do ano. Também aqui as novas não são muitas. Mas vale ressaltar, entre os brancos, os preciosos Pinot Grigio e Sauvignon Blanc que vieram do Friuli, Norte da Itália, feitos por Silvio Jermann. Combinam fruta, mineralidade, frescor e - a R\$ 65 - preço acessível. Na mesma faixa de custo, os Riesling alemães de Trimbach e Dr. Bürklin Wolf, o Alvarinho português Muros Antigos, de Anselmo Mendes, e o Sauvignon Blanc chileno Nimbus, da vinícola Casablanca.

O departamento dos tintos é imenso. Chilenos e argentinos, campeões de preferência, dominam no território de até R\$ 40. Os *blue chips* continuam sendo os rótulos de produtores como, do Chile, Concha y Toro, Viña Montes, Santa Carolina e Ventisquero, ou, da Argentina, Catena Zapana, Norton, Luigi Bosca ou Zuccardi. Nas categorias básica ou média, primam pela regularidade, sem altos e baixos, bons para o consumo corrente. Como exemplos, o Casillero del Diablo Shiraz (R\$ 35), o Norton Cabernet Sauvignon (R\$ 30) ou o Alamos Malbec (R\$ 36).

Um destaque de Portugal foi o Quinta da Leda 2005 (R\$ 120). Irmão menor do célebre Barca Velha, provem do mesmo vinhedo, utilizando as uvas das parreiras mais jovens. Está difícil, porém, encontrá-lo em Curitiba. A adega do Restaurante Durski arrematou o que havia na praça. Outros portugueses: Quinta da Bacalhoa (R\$ 105), Quinta do Crasto Reserva (R\$ 139), Quinta do Vallado (R\$ 69), Quinta do Perdigão (R\$ 94) e, sucesso absoluto entre o público jovem, o Ensaios de Filipa Pato (R\$ 34), muito equilibrado e saboroso.

A boa surpresa espanhola foram os tintos Pago de Cirsus, elaborados em Navarra com a consultoria de Jean Marc Sauboua, enólogo do Château Haut Brion. A linha é vasta, um arco que vai do Oaked Aged Navarra (R\$ 37) ao Selección de la Família (R\$ 226). Ainda da Europa, destaque para os vinhos da casa Nony Borie, do Medoc, o Château Caronne e o Château Labat, dois Bordeaux de qualidade superior e custo camarada. O ano de 2008 foi, também, o da consagração em nosso mercado dos excelentes tintos que Phillip Pacalet produz na Borgonha.

No Brasil, a serra catarinense firmou seu conceito, ganhando menção especial a Villagio Grando e o tinto Innominabile (R\$ 70). Outros nacionais presentes nas listas: Cordilheira de Santana Reserva Especial Tannat (R\$ 52), Salton Talento (R\$ 40), Miolo Merlot Terroir (R\$ 60) e Aurora Cabernet Sauvignon Millésime (R\$ 48).

Enodicas

+ Estão abertas as inscrições para o Curso de Sommelier do Centro Europeu de Curitiba. As aulas começam em março, com turmas nos horários vespertino e noturno, de segunda à quinta-feira. O curso dura um semestre e habilita os participantes a atuar profissionalmente no setor de vinhos em restaurantes, hotéis, lojas e importadoras. Informações pelo telefone 32226669.

+ O ato oficial de início da vindima na Serra Gaúcha foi sexta-feira última, tendo como cenário o mais antigo vinhedo da região. Fica na localidade de Ibarama, em Cerro Preto, pertencendo à família Lasta, que ali se estabeleceu nos primeiros anos do século passado. O parreiral, de uvas da variedade Isabel, tem mais de 100 anos de idade e continua produzindo.

+ Já a Feira Nacional do Vinho (Fenavinho) será aberta dia 30 de janeiro, prosseguindo, com intensa programação diária, até 24 de fevereiro, no centro de eventos de Bento Gonçalves. Os visitantes poderão provar os vinhos da região nos estandes das vinícolas e serão brindados com uma seleção de espetáculos que inclui concertos, shows de música popular, grupos folclóricos e encenações teatrais.

+ Os Portos das categorias Tawny e Ruby da vinícola Messias passaram por uma plástica geral, mudaram seus rótulos e o estilo das garrafas. O objetivo foi rejuvenescer o design. O conteúdo continua o mesmo, mas o novo rótulo é mais limpo, destacando o brasão e a marca em garrafas de formato alongado. Os vinhos Tawny e Ruby da Messias chegam ao Brasil ao preço de R\$ 39 a garrafa.



□

Quinta-feira, 29 de janeiro de 2009

Champagne, champanhe ou champanha?

Afinal, você sabe a qual é o termo correto? Quem nos deu a dica foi a jornalista Bárbara Salvatti, de Bento Gonçalves. A denominação *champagne*, de origem francesa, originalmente seria utilizada para identificar um tipo especial de vinho espumante elaborado pelo método champenoise, que garante uma gaseificação através de uma segunda fermentação natural, na própria garrafa. Como já falamos aqui, a região da França mantém a exclusividade do termo naquele país.

Champanha é a versão do termo aceita da Língua Portuguesa e significa "vinho espumante cujo anidrido carbônico seja resultante unicamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho, em garrafa ou em grande recipiente, com graduação alcoólica de 10° a 13° graus (graus Gay Lussac). Já a palavra *champanhe* é definida pelos dicionários como variação aceitável da expressão champanha. Porém, o termo champanhe não tem citação na atual legislação e, muitas vezes, é usado erroneamente em jornais e revistas.

Postado por Priscilla Ferreira às 06h22 **Comentários (0) | Envie para um amigo | Link**



Sábado, 31 de janeiro de 2009

Não dá para confundir!!!



Nos últimos dias, falamos muito sobre champagnes e espumantes. Mas você sabe qual a diferença entre champagne, sidra, frisanter e filtrado?

Para reconhecer cada uma dessas bebidas, é preciso prestar atenção nas diferentes matérias-primas empregadas nos processos de elaboração e gaseificação.

Definição de champagne: vinho espumante que resulta de uma segunda fermentação alcoólica do vinho, efetuada em garrafa ou em grande recipiente, onde se originam as borbulhas e a pressão pelo desprendimento de gás natural. A sidra nada mais é do que suco de maçã gaseificado artificialmente. Já o frisanter, é vinho gaseificado pela injeção de anidrido carbônico. Existe também o filtrado, que é uma bebida elaborada com uma mistura de vinho e suco de fruta gaseificada artificialmente com a introdução de gás carbônico.

Como vimos, não dá pra confundir! Não apenas os processos se diferem, como o resultado de cada elaboração.

Postado por Priscilla Ferreira às 05h42 (Horário de Brasília) **Comentários (0) | Envie para um amigo | Link**
