



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO AS MUDANÇAS CLIMÁTICAS AFETARÃO A PRODUÇÃO DE VINHOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

**COMO AS MUDANÇAS CLIMÁTICAS AFETARÃO A PRODUÇÃO DE VINHOS -
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"O VINHO SOLIDÁRIO COM O RS" - POR
SUZANA BARELLI**



09



10

**"DIA DAS MÃES COM DIVERSIDADE NA
TAÇA" - POR MARCELO COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

13 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- 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 foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée, 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.

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\$ 1.000 - Estelar

SANCERRE FOURNIER PÈRE & FILS GRANDE CUVÉE LA CHAUDOUILLONNE – 2020 – LOIRE - FRANÇA

A Fournier Père et Fils foi fundada em 1950, e está localizada na região francesa de Sancerre, uma pequena área vinícola famosa pelos seus aromáticos vinhos brancos criados da Sauvignon Blanc.

A vinícola está às margens do rio Loire, contando inicialmente com apenas 2 hectares de vinhedos da família. Foram necessários nove anos até que ele conseguisse produzir a primeira safra. No fim dos anos 1960, seus filhos Claude e Jacques continuaram a expansão da vinícola, conservando a tradição e a qualidade. Gradualmente, a Fournier cresceu a área de seus vinhedos para 60 hectares, e depois para 130 hectares, com a aquisição de outras propriedades, nas AOCs Sancerre, Pouilly-Fumé e Menetou-Salon. Seus vinhos são muito expressivos, mesmo os mais básicos, enquanto as cuvées especiais de Pouilly-Fumé e Sancerre “La Chaudouillonne” atingem o mais alto nível dessas denominações.

Vinhedos de 30 a 50 anos de idade, plantados sobre solos argilo-calcários, no coração de Sancerre.

Composição de Uvas: 100% Sauvignon Blanc. Vinificação especial, iniciando com uma debourbage (decantação de resíduos sólidos) e filtrada em seguida. Fermentação tradicional, em tanques pequenos, com temperatura controlada. O vinho é maturado sobre borras finas (sur lies) de 6 a 8 meses. Teor alcoólico: 12,5% vol.

Notas de Degustação: de cor amarelo palha brilhante, com aromas de frutas cítricas como o limão siciliano, mineralidade e toques de ervas e maracujá. Em boca é refrescante e elegante com acidez marcante e leve toque picante. Encorpado, tem um final longo, difícil de esquecer. Um clássico e elegante Sancerre, equilibrado e intenso, marcado por um agradável frescor e mineralidade.

Estimativa de Guarda: Pronto para ser bebido agora (estava muito bom!) ou guarda até 2030.

Notas de Harmonização: Harmoniza com crustáceos, peixes e pratos de carnes brancas, queijos de casca branca e cremosos.

Serviço: servir entre 8 e 10° C.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.



COMO AS MUDANÇAS CLIMÁTICAS AFETARÃO A PRODUÇÃO DE VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A chuva de caiu torrencialmente e deixou boa parte do Rio Grande do Sul inundado, alerta-nos sobre as mudanças climáticas e suas consequências.

O evento extremo que levou a uma das maiores tragédias climáticas da história do País foi provocado por um sistema de baixa pressão sobre o sul do Brasil, que trouxe grandes quantidades de chuva para a região, com áreas do estado acumulando mais de 200 mm de precipitação ao longo de três dias.

As tempestades que geraram chuva extrema são consequência de uma complexa situação atmosférica formada sobre o RS. Os contrastes entre a onda de calor no centro do Brasil e o ar frio de origem antártica ao sul, associado a ciclones extratropicais, favorecem eventos extremos em um planeta mais quente. Pelo trabalho de investigação em eventos extremos que pesquisadores estavam fazendo nos últimos 20 ou 30 anos no Rio Grande do Sul, já era previsto que a mudança climática se somasse aos fatores naturais, intensificando eventos climáticos e meteorológicos extremos no mundo e em especial no Sul do Brasil.

Sou mais um amante de vinhos a chamar a atenção para a necessidade de revitalizar a produção de vinhos no Rio Grande do Sul. Portanto #comprevinhogauchos

A pesquisadora Erika Coppola, integrante do The Abdus Salam International Centre for Theoretical Physics, da Itália, explica que o sudeste da América do Sul é uma das regiões do planeta onde tanto as tendências observadas no passado quanto as projeções climáticas futuras concordam que a intensidade e a frequência de eventos extremos de chuvas e inundações pluviais aumentaram e continuarão a aumentar até que cessem as emissões de combustíveis fósseis.

A temperatura média do Planeta Terra até a primeira metade do século XIX esteve em 14°C. Contudo, com a consolidação da produção industrial, na segunda metade do século XIX, grandes fábricas tornaram-se territórios de produção intensiva de mercadorias. Esta nova relação social de produção exige grandes quantidades e diferentes tipos de matéria-prima, deste modo, modifica a natureza e determina a produção agrícola e pecuária mundial, conforme suas necessidades mercadológicas.

Esta forma de organização de produção industrial social está diretamente relacionada às mudanças climáticas, pois o aumento na emissão de gases de efeito estufa – dióxido de carbono (CO₂), metano (CH₄), óxido nitroso (N₂O) – resulta na elevação da temperatura global. Ao mesmo tempo, os gases supracitados são oriundos de chaminés das fábricas, indústrias, meios de transporte; derrubada e queima de florestas; pecuária intensiva/extensiva e agricultura dependente de petróleo (máquinas e equipamentos que o utilizam como combustível).

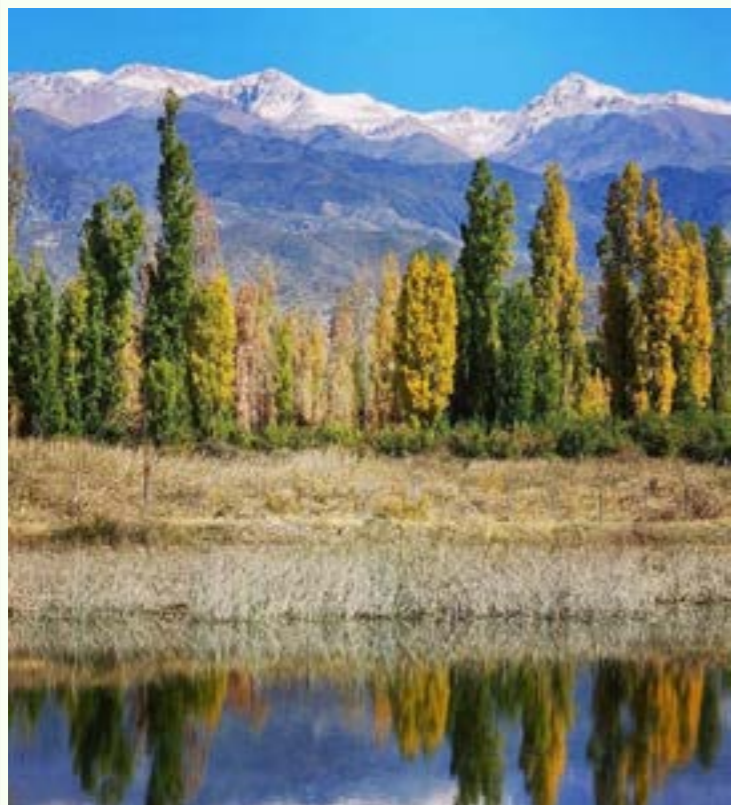
Esta progressão na emissão de gases de efeito estufa elevou a temperatura média do planeta Terra de 14°C para os atuais 15,2°C, de tal modo que 70% dessa ascendência ocorreu a partir de 1950. As consequências já são sentidas (IPCC, 2022). A elevação em 1,2°C está aquecendo moderadamente os extremos do nosso Planeta, principalmente no Polo Norte.

A intensidade das chuvas, as oscilações da temperatura e o aumento do nível dos oceanos já podem ser notadas e são respostas das alterações do clima, portanto, impactando populações em diferentes lugares do mundo, inclusive no Brasil.

Com base em dados e simulações realizadas em diversas regiões do Globo, o quinto relatório do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC) destacou que o aquecimento global é inequívoco. Desde 1950, são observadas mudanças sem precedentes no período de décadas ou milênios: a atmosfera e o oceano aqueceram, as camadas de gelo e neve diminuíram e o nível dos oceanos subiu. Caso as emissões de gases de efeito estufa (GEE) sigam em elevação nas atuais taxas, a temperatura do planeta poderá aumentar 5,4 °C até 2100.

Como consequência, o nível do mar poderá subir até 82 cm e impactar grande parte das regiões costeiras. **Para o Brasil e a América do Sul, os principais impactos previstos são:**

- Extinção de habitat e de espécies, principalmente na região tropical.
- Substituição de florestas tropicais por savanas e de vegetação semiárida por árida.
- Aumento de regiões em situação de estresse hídrico, ou seja, sem água suficiente para suprir as demandas da população.
- Aumento de pragas em culturas agrícolas.
- Aumento de incidência de doenças como dengue e malária, além de migração de populações.



Nenhum modelo de pesquisa é capaz de simular com exatidão, mas em todos os cenários de emissão, projeta-se aquecimento para o Continente Sul-Americano. Esses cenários indicam a crescente vulnerabilidade dos sistemas agrícolas, que, associada ao aumento da demanda mundial por alimentos, água e energia, representa enorme desafio para a sustentabilidade da produção, dos ecossistemas terrestres e aquáticos e dos serviços à sociedade. Estudo utilizando um cenário de aumento de 3° C até 2050 identificou que, nessa situação, o Brasil teria como impacto uma redução de até 50% na produção agrícola.

A aplicação de conhecimentos e tecnologias que gerem inovações no setor agrícola poderá minimizar impactos negativos causados pela mudança do clima. Uma estratégia robusta de adaptação não pode prescindir de um planejamento de longo prazo focado no desenvolvimento de novos processos, práticas e tecnologias. Nesse contexto, novas castas, genes e sistemas produtivos, dependerão de tecnologias e práticas capazes de amenizar danos potenciais. As inovações tecnológicas devem ser capazes de incrementar a resiliência dos sistemas produtivos, ou seja, torná-los menos vulneráveis às mudanças do clima.

OS EFEITOS NA VITICULTURA - Mudanças climáticas vão alterar o conceito do que se considera um bom vinho? O aumento da temperatura média do planeta, por exemplo, pode interferir no ciclo de vida da videira, afetando diretamente a sua floração e desenvolvimento dos frutos.

As mudanças climáticas afetam diretamente o terroir, que é a interação única entre o solo, clima e a videira. Em 2019, uma matéria da National Geographic mostrou como a mudança climática provocou alterações de sabor em vinhos franceses, porque o amadurecimento mais rápido das uvas, favorecido pelo calor, provocou aumento na concentração de açúcar. Em regiões tradicionalmente mais frias, como a Borgonha na França ou a região de Mosel na Alemanha, o aumento das temperaturas tem, em alguns casos, beneficiado a maturação das uvas, mas em regiões mais quentes, como partes da Austrália ou da Califórnia, o excesso de calor pode levar produção de uvas super maduras e vinhos com alto teor alcoólico.

A irrigação poderá se tornar uma prática quase obrigatória em zonas quentes, até mesmo nos países europeus que hoje proíbem ou limitam esse expediente. O início da colheita será cada vez mais cedo. Novas zonas de produção de vinho, hoje situadas em áreas ainda muito frias para a exploração em grande escala da videira, serão provavelmente incorporadas ao mapa da viticultura global, como o sul da Inglaterra, onde o aumento do efeito estufa é o principal patrono da nascente indústria local de espumantes.

Algumas das atuais áreas ocupadas por vinhas poderão ter que mudar sua vocação agrícola, como as porções mais quentes da Califórnia ou o sul da Península Ibérica, que correm o risco de se tornar quentes demais para o cultivo da videira, pelo menos daquela destinada a vinhos de qualidade. Um estudo divulgado no ano passado afirma que, se o aquecimento global não for freado nas próximas décadas, menos de um quinto das áreas dos Estados Unidos hoje consideradas ideais para a produção de vinhos de alta qualidade ficarão quentes demais (terão muitos dias com temperaturas acima dos 35° C) e impróprias para a criação de rótulos de alta gama até o final do século 21.

Na África do Sul, alguns produtores estão tomando as encostas até há pouco ocupadas pelas macieiras em busca de zonas menos tórridas. Na Espanha, Miguel Torres, um dos mais renomados vinhateiros locais, estuda a implantação de vinhedos nas partes baixas dos Pirineus, na divisa com a França. Enfim, a perspectiva de um maior aquecimento global faz o meio do vinho se mover, talvez ainda não da forma que deveria. Os mais vulneráveis são os que hoje estão em zonas já tidas como bastante quentes para a viticultura.

A adaptação das vinícolas à mudança climática tem efeitos para além da busca por manter as características que hoje provamos nos vinhos. Várias vinícolas pelo mundo adotaram estratégias como plantio de árvores e redução das emissões de carbono, o que contribui para o combate à mudança climática de forma geral.

Outras vinícolas estão adotando práticas agrícolas sustentáveis, como a viticultura orgânica e biodinâmica, para fortalecer o solo e as videiras, além de um investimento em pesquisa para o desenvolvimento de variedades de uvas mais resistentes ao calor e à seca. Diante desse cenário, investir em tecnologia e inovação é uma necessidade. Ferramentas como o gerenciamento avançado de água e o monitoramento climático precisam ser vistas como investimentos essenciais para o futuro da viticultura de qualidade

As mudanças climáticas vêm atingindo regiões famosas na produção do vinho. Basta lembrar das geadas precoces que devastaram Chablis, na França, em 2022. Chablis também sofreu com uma tempestade de granizo de grande magnitude em 2016, quando a produção atingiu apenas 70% do potencial, por conta de perdas decorrentes deste fenômeno climático.

E recentemente, se Chablis conseguiu escapar do risco de geadas em 2024 com perdas pequenas, esta região focada em brancos elaborados com a Chardonnay não teve a mesma sorte com o granizo. Uma enorme tempestade atingiu grande parte da região de Chablis na noite de 1° de maio, fenômeno climático descrito como “devastador” por diversos produtores. As estimativas indicam perdas significativas. O impacto sobre as videiras ainda não tem uma avaliação precisa, mas os danos podem ser muito pesados. Há a sensação de que, em 25% dos vinhedos, pode haver entre 80% e 100% de perdas. Muitas videiras sofreram, e o impacto não será apenas para esta safra.

Nos últimos 70 anos Bordeaux teve um aumento na temperatura média em 2°C e, conforme estudos, essa mudança está apenas no início. Em 2019 a região teve

recordes de temperaturas chegando a 41°C, fazendo com que os produtores se preparassem para maiores dificuldades com o cultivo das uvas e na produção de bons vinhos.

O Sindicato dos produtores de Bordeaux e Bordeaux Supérieur decidiram autorizar o plantio de 7 novas uvas na região, para serem usadas em vinhos Bordeaux AOC e Bordeaux Supérieur. O INAO – Institut National de L'origine et de La Qualite, órgão regulador dos vinhos franceses, aprovou formalmente o uso das novas variedades. A nova lei limita estas novas castas a 5% da área de superfície total de uma propriedade e não mais do que 10% da mistura em tinto ou branco. **As uvas autorizadas são 7 variedades, sendo 4 tintas – Arinarnoa, Castets, Touriga Nacional e Marselan – e 3 brancas – Alvarinho, Lilliorila e Petit Manseng.**

Arinarnoa: É um cruzamento de Cabernet Sauvignon e Tannat. Os vinhos produzidos têm cor naturalmente profunda e uma estrutura firme. É cultivada principalmente no Sul da França para as designações Vin de Pays/IGP do Languedoc. Ela se espalhou até a América do Sul, onde exemplos desta variedade são encontradas na Argentina, Brasil e Uruguai.

Castets: É uma variedade rara de uva tinta descoberta em Bordeaux nos idos de 1870. Essa uva foi historicamente produzida na região de Aveyron, França. Na Eslováquia, a Castets foi cruzada com Abouriou para criar diversas variedades, incluindo Hron, Nitranka, Rimava e Váh Castets.

Touriga Nacional: Cultivada do Douro ao Alentejo, encontra na Região Demarcada do Dão seu habitat mais frutífero, faz vinhos complexos e elegantes, em terroir seco e quente; adapta-se bem a diversos tipos de solo e é resistente à maioria das pragas que atingem os vinhedos, o que facilita seu cultivo e a sua adaptação em outras regiões. Tem sido cultivada em pequena escala em países do Novo Mundo, como Austrália, Estados Unidos e no Brasil, onde há vinhos feitos com ela em três diferentes regiões, no Nordeste, na Serra e na Campanha Gaúcha.

Marselan: De origem francesa, é um cruzamento de Cabernet Sauvignon e Grenache Noir, muito tolerante ao calor. Com coloração intensa que lembra frutas vermelhas e cacau, foi produzida a primeira vez em 1961, pelo pesquisador Paul Truel, perto da cidade francesa de Marselha. Começou a ser comercializada no Brasil a partir de 2002. Na região Sul existem vários vinhedos dessa variedade, uma vez que o clima frio e úmido, natural da Serra Gaúcha, favorece a sua produção.

Alvarinho: Produz vinhos excelentes na costa norte de Portugal e Espanha; comumente associada ao Vinho Verde, típico do norte de Portugal. O vinho monovarietal da casta Alvarinho possui cor palha intensa e com reflexos citrinos. Essa variedade tem se espalhado cada vez mais e alcançado bons resultados em diferentes países, como EUA, Austrália, Uruguai, Chile, Argentina e mesmo por aqui, no nosso Brasil.

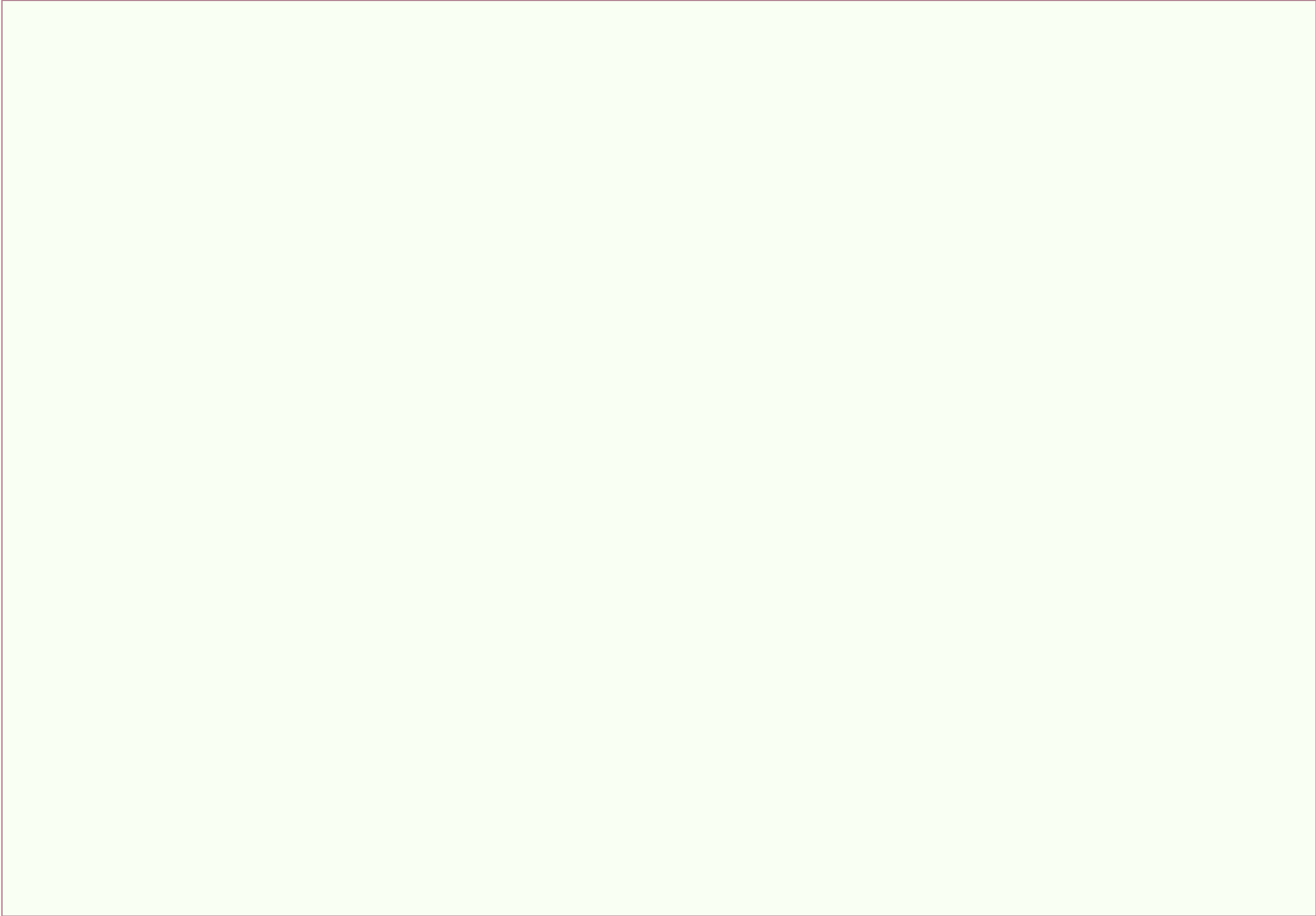
Lilliorila: Essa variedade de uva branca é cruzamento de Chardonnay e Barroca. A videira de maturação precoce e baixo rendimento é suscetível ao Botrytis. Dá origem a vinhos brancos encorpados e aromáticos com uma acidez relativamente baixa. É adequada para vinhos doces nobres, sendo cultivada em quantidades pequenas no Sudoeste da França.

Petit Manseng: É uma variedade de uva para vinho branco cultivada principalmente no sudoeste da França, sendo usada geralmente em vinhos doces. O nome é derivado de suas pequenas bagas de casca grossa. É frequentemente deixada na videira até dezembro para produzir um vinho de sobremesa de colheita tardia.

Segundo os pesquisadores as variedades escolhidas, além de ter maior resistência às altas temperaturas, possuem as características necessárias que farão o vinho de Bordeaux manter seu estilo único. Estas novas variedades ficarão ao lado das variedades já permitidas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Carménère, Petit Verdot para tinto; e Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Muscadelle, Colombard, Ugni Blanc, Merlot Blanc e Mauzac para branco.

Os consumidores de vinhos de alta gama têm expectativas elevadas, e atendê-las em um contexto de instabilidade climática é um verdadeiro teste para a vitivinicultura. Para eles, a consistência da qualidade do vinho é a chave, e qualquer variação no clima pode perturbar o delicado equilíbrio que caracteriza os grandes rótulos, verdadeiros ícones.

O artigo é um convite a esperar que os aromas e sabores dos vinhos continuem nos surpreendendo. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao Concerto e Feira de Vinhos).



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

“O VINHO SOLIDÁRIO COM O RS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 11/05/2024

Depois das enchentes, as campanhas de solidariedade incluem a venda de vinhos gaúchos como forma de ajudar o Estado.

Ainda é muito cedo para saber o impacto das enchentes que atingiram o Rio Grande do Sul no setor do vinho. Há uma estimativa, ainda inicial e nos cálculos da Emater, de que mais de 250 hectares de vinhedos foram perdidos, mas nem é possível ainda confirmar esse número (há vinhas ainda inacessíveis) e, menos ainda, pensar em como replantá-los.

Neste momento, interessa mais saber que muitas vinícolas gaúchas trabalham com água potável e que podem envazá-la e distribuir as garrafas para cidades vizinhas, como faz a campanha liderada pelo enólogo Luís Henrique Zanini, das vinícolas Era dos Ventos e Vallontano.

Nestas primeiras semanas, é hora de focar nas ações de solidariedade, que vem sendo um importante contraponto frente a todas as notícias dessa tragédia. No próprio dia da enchente, o produtor Adolfo Lona foi um dos primeiros a criar a sua campanha – toda a arrecadação com o seu vinho merlot, vendido pelo site, foi doada para as vítimas das enchentes. As garrafas foram vendidas no mesmo dia.

Agora, neste final de semana, 40 produtores do vinho da região de Pinhal, na fronteira de São Paulo e Minas Gerais, estão lançando a campanha Wine for Sul, que vai vender grãos de café, vinhos, hidromel e suco de uva em suas áreas de enoturismo para arrecadar dinheiro para as vítimas da enchente. Esperam que o movimento, que tende a ser recorde pelas comemorações do Dia das Mães, ajude na campanha.

Membro desse grupo, o produtor Murilo Regina, o criador da técnica de poda invertida (que garante a colheita no inverno, que dá certo no Sudeste), já se prontificou em doar mudas da sua empresa Vitácea, quando for o momento de replantar as vinhas.

#COMPREVINHOGAUCHO - Também cresce a campanha de várias vinícolas e pessoas ligadas ao setor, como o site Brasil de Vinhos, para que os consumidores comprem vinhos gaúchos – é a #comprevinhogauchos. Fortemente atingida pelas águas, a serra gaúcha foi a responsável por mais de 80% dos vinhos brasileiros na safra de 2023.... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-vinho-solidario-com-o-rs/>

“UVAS DO FUTURO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 10/05/2024

Viticultores fazem experimentações e pesquisadores estudam híbridos na busca por variedades que possam sobreviver às mudanças climáticas.

Ainda que meteorologia fosse desde sempre uma preocupação constante para o vinhateiro (é fator determinante para a qualidade da safra), condições climáticas extremas cada vez mais frequentes estão colocando em perigo o setor do vinho como um todo.

O aumento das temperaturas faz com que as uvas amadureçam mais rapidamente e permite a proliferação de insetos e pragas. Incêndios florestais cada vez mais frequentes e intensos levam ao cheiro de fumaça que se impregna nos cachos. A seca excessiva coloca demasiado estresse nas vinhas, o que pode acarretar rendimentos mais baixos. As alterações nos padrões de precipitação, juntamente com temperaturas mais elevadas, levam a níveis mais altos de umidade que, por sua vez, permitem que o míldio, os fungos e outras doenças assumam as vinhas. Os viticultores também enfrentam inundações, violentas tempestades de granizo, geadas inesperadas e outras anomalias meteorológicas extremas relacionadas com as alterações climáticas. Como será a viticultura do futuro?

De mãos atadas para se defender das anomalias climáticas que o planeta vem enfrentando - não são fenômenos naturais; são causados pela atividade humana-, produtores não têm muitas opções para colocarem prática e contornar o problema. Mudanças no manejo do vinhedo, sobretudo no sistema foliar, novos clones e escolha de porta-enxertos mais tardios e resistentes à seca são medidas possíveis no curto prazo, mas sem maiores expectativas de ser solução. Regiões dependentes de uma única casta, caso da Borgonha e Piemonte, com suas incontornáveis pinot noir e nebbiolo, não têm muito mais o que inventar... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-produtores-de-vinhos-e-cientistas-criam-novas-uvras-para-enfrentar-as-mudancas-climaticas.ghtml>

“DIA DAS MÃES COM DIVERSIDADE NA TAÇA” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 09/05/2024

Esta data especial em família não pode passar sem vinho e o leque de opções que a bebida de Baco oferece é infinito. O vinho é a bebida com a maior diversidade à nossa disposição. Temos brancos, tintos, rosados, espumantes, vinhos de sobremesa e fortificados.

No quesito uvas (casta), existem mais de 10 mil variedades em produção no mundo, e cada uma delas pode gerar vinhos diferentes, conforme sua região e clima de origem que variam em clima e solo. Sem falar do fator humano. Um bom enólogo imprimira sua marca no vinho, aumentando a diversidade de estilos em nossas taças

Neste Dia das Mães, vamos aproveitar a ocasião de estar em família para talvez abrir mais de uma garrafa. Garrafas diferentes é claro!

Um espumante pode ser o ideal para um brinde ao início ou ao final do almoço. Um bom branco por vir com a salada com pratos do mar. Muitos não vão dispensar uma boa carne com um tinto. Os rosados a cada dia conquistam novos adeptos, e são versáteis à mesa, combinando muitas vezes com alguns pratos que seriam para brancos ou outros que seria mais para tintos.

Na hora da sobremesa, temos também muitas opções, desde os vinhos brancos doces, de colheita tardia, até os Vinhos do Porto, sem esquecer dos espumantes moscatéis, leves, refrescantes, e que escoltam sobremesas não tão doces, com cítricos, como uma torta de abacaxi, ou mesmo uma simples e leve salada de frutas... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/dia-das-maes-com-diversidade-na-taca/>

“VINHO E RELIGIÃO – PARTE 2” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 10/05/2024

Se o vinho já era honrado, após Cristo ele ganha um status muito privilegiado. As relações entre vinho e religião.

A aliança do vinho com a religiosidade esteve presente por muito tempo nos rituais em homenagem aos deuses Dionísio ou Baco das mitologias grega e romana, respectivamente. Embora estas tenham sido sucedidas por outras doutrinas, até hoje, há encontros festivos e homenagem ao deus do vinho nas regiões da antiga Trácia (Grécia e Bulgária).

Junto à comunidade judaica, o vinho também era considerado uma boa bebida, de caráter elevado, deste que consumida com moderação. A embriaguez excessiva foi fortemente desaprovada e condenada pela tradição bíblica, mas o vinho estava integrado à vida cotidiana. No contexto em que cresceu Jesus Cristo, o cidadão médio privilegiado da Judeia bebia cerca de 1 litro de vinho por dia. A bebida foi tema recorrente das passagens bíblicas, como no primeiro milagre de Jesus (narrado no Evangelho de João), em que seis potes de água foram transformados em vinho para salvar uma situação infeliz. Jesus teria se comparado a uma videira e o vinho a seu sangue na Última Ceia.

Se o vinho já era honrado, após Cristo, ele ganha um status muito privilegiado, já que, simbolicamente, se torna uma espécie de elemento catalisador de uma espiritualidade essencial à vida. À luz de Cristo, o vinho assumiu um significado especial para os seus seguidores, estimulando a sua propagação pela Europa, uma região em rápida cristianização. Num certo momento da história europeia, as honras aos deuses mitológicos foram combatidas e substituídas pelas práticas sacramentais cristãs com o vinho, dominando a cena dos impérios romanos orientais e ocidentais. A eucaristia instituiu uma necessidade contínua do vinho para os rituais católicos, estimulando o aumento da produção.

No século 7, entretanto, ocorreu uma ascensão do islamismo. Os exércitos islâmicos, ao longo de um século, foram conquistando o Oriente Médio, o norte da África, a Península Ibérica e parte da Ásia. Na visão do profeta Maomé, no paraíso, os rios fluem com este líquido delicioso, mas não se podia confiar que os humanos na terra o bebessem sem abuso. Os homens caíam em tentação e não saberiam consumir o vinho com moderação. Era necessário proibir. Assim, nos locais onde dominou e domina o islamismo, a produção e consumo de vinhos estagnou.

Ao longo da Idade Média, houve muitas divisões entre as doutrinas cristãs. A vertente do catolicismo, muito associada à raiz romana e à cultura latina, manteve uma profunda conexão com o vinho, tão mais forte quanto mais a Igreja enriqueceu, estabeleceu alianças políticas e pôde desenvolver em suas propriedades uma vitivinicultura de excelência. Alguns núcleos de produção desenvolvidos pelas ordens monásticas católicas são até hoje considerados os mais célebres embriões da enologia... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vinho-e-religiao-parte-2/>

15 A 24. JUN. 2024 – VINO GOURMET PERU - VIAGEM COM EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA SAÍDA GARANTIDA

Conhecido por sua cena culinária ricamente variada, o Peru agora está procurando um lugar ao sol no mundo dos vinhos. Na realidade, ele é o país mais antigo produtor de vinho da América do Sul.

O país pode ser o próximo grande produtor de vinho, isto porque, tem a mesma altitude e influência oceânica de seu vizinho, o Chile. Além disso, não sofre com geadas e ainda se beneficia com as correntes de ar em direção aos vinhedos, proporcionando assim um equilíbrio perfeito entre temperatura e umidade.

Quando falamos do Peru, logo nos vem à cabeça a imagem de Machu Picchu e ceviche – prato peruano que tem como ingrediente peixe cru marinado em suco de limão ou outra bebida cítrica. Dificilmente, o país nos remeterá a um cenário vinícola ou fará lembrar uma taça de vinho, mas o fato é que o Peru quer estar na rota de vinho, e mais do que isso, o país tem a pretensão de ser um dos grandes produtores de vinhos do mundo.

Sua produção de vinho e cultivo das uvas são feitas, principalmente, nas regiões de Ica, Lima, Moquegua, Arequipa, Ancash e La Libertad, sendo que a maior produção ocorre em Ica. O país possui como característica o equilíbrio essencial entre a umidade e contrastes diários da temperatura, que oferecem condições ideais de crescimento da videira.

Apesar de seus vinhos ainda não estarem entre os mais conhecidos, as vinícolas estão apostando em tecnologia para que, num futuro próximo, possam concorrer diretamente com os outros países da América do Sul. As principais uvas cultivadas são as Tannat, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Sémillon e Albillo. O Pisco Sour, a “caipirinha peruana,” é um destilado de vinho fresco e fermentado do mosto da uva.

Já a gastronomia peruana é fantástica! Não é toa que muitos consideram Lima a capital gastronômica da América Latina. A culinária do país vai muito além do famoso ceviche, possuindo diversos pratos típicos bem peculiares e diferentes de tudo, utilizando ingredientes que só são encontrados localmente, como carne de alpaca, além das pimentas e temperos para os mais variados gostos.

Mantendo suas raízes, mas em contínua evolução, a cozinha peruana vive um momento de reconhecimento. O Peru é hoje a casa de grandes cozinheiros e chefs mundiais. No mundo inteiro as pessoas estão conhecendo sua cultura e apreciando seus pratos. O prato que abriu as portas do Peru para o mundo talvez seja o ceviche.

A cozinha Peruana é muito rica e variada, com sabores marcantes. Tem, por um lado, a cozinha da costa do Pacífico, por outro lado a cozinha das montanhas, e por outro a cozinha da selva amazônica. Os sabores mais marcantes se encontram na diversidade de peixes e frutos do mar, assim como na grande variedade de legumes e frutas, sem esquecer das batatas e dos milhos. Entre os principais ingredientes podemos distinguir os ajies, aji mirasol, aji panka, aji limo, o aji amarillo e o rocoto, aguaymanto, quinoa, chirimoya, achiote, maiz mote, yuca, olluco, camote, papa amarilla, huayro, perricholi, huamantanga, maiz morado, huacatay, entre outros. Todos estes ingredientes são muito utilizados na cozinha peruana, depende muito da região onde se está cozinhando.

O Peru foi a sede do grande Império Inca, que se expandiu por quase toda América Latina. Os incas criaram um sistema de agricultura muito engenhoso, formavam terraços para cultivar sobre os terrenos dos Andes, ajudados





por um sistema de irrigação de água. Nesta época, o ingrediente fundamental era a batata, e dela, os incas fizeram o famoso prato elaborado com restos de batata desidratada e reidratada, conhecido como carapulca.

Em seguida veio a colonização dos espanhóis, que também já traziam 800 anos de colonização árabe. Nessa época se desenvolveu o que hoje é conhecida como a comida criolla, da qual podemos destacar o prato ocopa (amendoim processado, aji, leite e queijo), característico da cidade de Arequipa ao sul do Peru.

Depois chegaram os chineses pelo Pacífico no século XIX e XX e desenvolveram a tão famosa cozinha chifa. Entre seus pratos podemos destacar o lomo saltado (file mignon, tomate, cebola roxa, molho shoyu e batata frita servido com arroz).

Em 1899 chegaram os primeiros japoneses ao Peru e foi bem ali que a aclamada cozinha nikkei começou. Os japoneses deram um aporte muito importante à cozinha peruana, especialmente em relação aos peixes. Entre os pratos podemos destacar o tiradito, uma espécie de sashimi acompanhado por um molho apimentado.

Peça o Roteiro que já está finalizado e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. • almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos • **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Informações e Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:549998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

QUANTO VOCÊ SERVE DE VINHO?

Uma regra de serviço diz: a taça (de vinho) do hóspede nunca deve estar vazia!

Se o vinho for servido em garrafa ou decanter, a taça deve ser servida cerca de um terço para que o vinho tenha contato suficiente com o oxigênio e possa desenvolver seus sabores. O vinho é completado - novamente até ao máximo deste nível - quando ainda restam um ou dois goles na taça. Você só para de servir quando o seu convidado pede para parar ou quando a garrafa ou decanter está vazio e nenhuma nova garrafa está disponível ou foi encomendada.

O nível servido é diferente se você pedir um vinho aberto em um restaurante que é servido diretamente na taça. Este é então - como acontece com o vinho espumante ou o vinho de sobremesa - preenchido até a marca de enchimento ou calibração, sugerida pela lei (em alguns países) ou pelo bom senso; o nível de preenchimento é então de cerca de três quartos ou quatro quintos.

A regra de serviço acima mencionada é uma doutrina clássica no setor da restauração. Tem como pano de fundo que uma taça vazia pode ser interpretada como descuido do pessoal de serviço ou do anfitrião, devendo ser entendido no sentido de "cuidado do anfitrião". No entanto, existem também outras opiniões sobre este tema, que afirmam que o copo deve estar vazio antes de ser reabastecido, caso contrário o enchimento poderia ser considerado intrusivo.

Em qualquer caso, o mesmo copo só pode ser completado com a mesma garrafa ou decanter. Se for encomendada uma nova garrafa, é fornecido pelo menos um copo de degustação fresco para que o convidado possa provar o novo vinho antes está servido. Cabe ao hóspede decidir se continua usando os copos já usados (que já estão avinados) ou pede taças novas. Taças separadas são geralmente usadas para vinhos diferentes.

No entanto, a melhor forma de responder a quaisquer questões que possam surgir neste contexto é deixar que o hóspede decida como gostaria que fosse servido. Em qualquer caso, nunca se deve dar uma recarga sem ser solicitado. A pergunta não precisa ser feita explicitamente verbalmente, mas pode ser feita gestualmente, fazendo contato visual com o convidado com a garrafa ou decanter na mão ou fazendo uma pausa sobre o copo antes de servir até que o convidado sinalize sua aprovação.

Se o hóspede tiver a oportunidade de decidir por si mesmo quando e em qual copo deseja ser reabastecido, ele não estará sendo tratado com condescendência, mas, pelo contrário, estará recebendo uma apreciação especial... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/faq/wine-service-and-enjoyment/when-do-you-pour-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_19&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 10/05/2024).

MOUTON ROTHSCHILD 2023 CUSTARÁ 37% MENOS

Redução significativa de preços apesar das altas classificações. O altamente cotado Mouton Rothschild 2023 estará à venda com uma redução de preço de 37% em comparação com o ano anterior. Isto foi anunciado pelo Chateau. Assim, será lançada uma garrafa ao preço de 324 euros ex-adeiga (ex-negociante).

O Château Angélus também reduz significativamente o seu preço: a colheita de 2023 será vendida com um desconto de 25,7 por cento sobre o preço de abertura de 2022 por 260 euros a garrafa (ex-negociante).

As reduções de preços em Bordeaux continuam, portanto. O Château Lafite anunciou uma redução de preço de 30% há alguns dias... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/mouton-rothschild-2023-costs-37-per-cent-less-significant-price-reduction-despite-high-ratings?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_19&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 08/05/2024).