



**VINOTÍCIAS**  
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**ENTENDENDO AS BORBULHAS**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**ENTENDENDO AS BORBULHAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"MINAS GERAIS É O TERROIR DO VINHO BRASILEIRO?" - POR SUZANA BARELLI**



08



08

**"O QUE É TERROIR?" - POR MARCEL MIWA**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**09 VIAGEM**

**11 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

## MONTES FOLLY 2016 – APALTA / COLCHAGUA - CHILE

Para muitos amantes e críticos de vinho é simplesmente o melhor Syrah do Chile. Foi em 1987 que Aurelio Montes e Douglas Murray, ambos profissionais do vinho altamente experientes, quiseram realizar seu sonho de produzir vinhos chilenos com qualidade muito superior aos padrões da época. Em 1988, eles se juntaram aos outros dois fundadores, Alfredo Vidaurre e Pedro Grand, que trouxeram suas próprias habilidades e experiências complementares para o empreendimento. E assim nasceu a Montes, primeiramente com o nome de Discover Wine. Foi um sonho que se tornou realidade, fazendo de vinhos de primeira safra serem respeitados e admirados pelos críticos e comércio mundial e chamando atenção para o que o Chile é capaz de produzir. A obsessão por produzir os melhores vinhos tornou a Montes uma pioneira no Vale Apalta, e os fez plantar vinhedos em encostas, e os primeiros a plantar uvas Syrah em Colchagua, e fez com que introduzissem métodos inovadores sempre buscando uma produção de qualidade. Os resultados vieram rápido: criaram o primeiro “Super-Premium” chileno (ou “Super Chileno” ou “Ícone”), o Montes Alpha “M” 1996 (no clássico estilo de Bordeaux); seguido por outro que se tornou um vinho de luxo: o Montes Folly 2000 (Syrah monovarietal, com uma produção muito limitada) e, por fim, o Purple Angel (Carmenère 92%), lançado em 2005. As uvas para Montes Folly crescem nas encostas mais íngremes do Vale de Apalta, onde as plantas se adaptaram melhor e onde atingem um ótimo equilíbrio vegetativo-reprodutivo.

**Composição de Uvas:** 100% Syrah, sendo que 80% do vinho foi maturado em barricas novas e 20% em barricas de segundo uso por 18 meses. Tudo em carvalho francês.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro, profundo. Aromas intensos com uma grande variedade como frutas vermelhas e negras (amoras, ameixas), especiaria doce, notas sutis de couro. A maturação em barrica francesa se mostra muito bem integrada e cria os toques de café, chocolate ao leite e notas tostadas. Tudo está muito bem balanceado e cria uma deliciosa harmonia em boca mostrando um vinho potente e por sua vez elegante. Os taninos ainda se mostram, mas não incomodam e garantem uma guarda longa em garrafa, o que certamente aumentará a complexidade aromática deste vinho.

**Estimativa de Guarda:** Beba agora ou até 2036 (a guarda do vinho sugerida é de 20 anos, desde que a temperatura máxima de 15°C).

**Notas de Harmonização:** Ótimo ainda para acompanhar carnes vermelhas assadas ou grelhadas com molhos consistentes, ensopados, carnes de caça, cordeiro e queijos duros.

**Serviço:** servir entre 17 e 19°C

**Faixa de Preço – Estelar**

**Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100**



# ENTENDENDO AS BORBULHAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nas festividades de Final de Ano, os espumantes estão presentes nas taças de todos os amantes de vinho. Mas o que nós sabemos a respeito das borbulhas? Finas, pequenas, persistentes e formando frisas contínuas são qualidades que podem definir o perlage (nome dado às bolhas), em espumantes e frisantes. As suas características são um indicativo da qualidade do vinho que vamos provar.

O perlage pode se formar naturalmente durante o processo de fermentação nos frisantes e espumantes. Nessas bebidas, que sofrem gaseificação natural, as borbulhas indicam o cuidado durante a produção, porque os produtores precisam encontrar formas de mesclar o gás carbônico, que é um subproduto da fermentação, à bebida, e suavizar as borbulhas formadas.

Os métodos utilizados, além de minuciosos, podem ser bastante demorados. Todo esse conjunto de elementos também auxilia na classificação dos rótulos, identificando as castas utilizadas na produção e quais processos foram empregados. Sabe-se por exemplo, que espumantes criados a partir da fermentação da uva Chardonnay terão provavelmente borbulhas menores, mais delicadas e agradáveis na boca.

Entretanto, nem toda adição de gás carbônico é natural. Podemos adicionar o gás carbônico após a fermentação, em bebidas que não sofrem a gaseificação natural. Independentemente da produção, o perlage se forma quando o gás carbônico – dissolvido no vinho e preso na garrafa se expande quando a bebida é aberta. (Muselet é a gaiola de arame que se encaixa sobre a rolha de uma garrafa de champanhe ou vinho espumante para evitar que a rolha saia sob a pressão do gás contido).

Na garrafa fechada, o gás carbônico, independentemente de ter se formado de modo natural ou adicionado artificialmente, fica dissolvido na bebida. Quando a garrafa é aberta, a pressão do ar e da garrafa se igualam, e o gás carbônico se expande e forma as borbulhas. Isso é o responsável por fazer com que o gás se acumule nas imperfeições do vidro e se expanda, formando as bolhas, que sobem em direção ao gargalo.

**UM POUCO DE HISTÓRIA** – O registro histórico mais antigo do espumante é do ano de 1531, na abadia beneditina de Saint-Hilaire, em Limoux (Languedoc), na França. É lá que se produz o Blanquette de Limoux (por método tradicional), o primeiro espumante francês, título disputado historicamente com o Champagne. Há também registros, anteriores ao espumante de Champagne, do comércio de espumantes italianos rústicos e turvos, do tipo Refosco Spumante e Moscato Spumante, de pouco valor e quase desconhecidos.

Ele teria surgido por acaso, quando o vinho era engarrafado antes do final da fermentação alcoólica, que continuava sendo feita dentro da garrafa, produzindo gás carbônico e gerando uma bebida cheia de borbulhas. A princípio, o gás carbônico era indesejado, contudo, essa forma de produção de bebidas acabou se tornando um método, conhecido como méthode rurale (método rural) ou método ancestral, usado até hoje na produção de frisantes, em regiões de tradições vinícolas mais antigas da França.

Quando o espumante foi produzido pela primeira vez, a pressão interna do vinho era mantida por tampões de madeira lacrados com óleo e cera. Este método provou ser inconsistente por vazar ou a rolha se soltar e foi desenvolvido um método de contenção das rolhas com cordão.

Em 1844, Adolphe Jacquesson inventou o método mais seguro envolvendo fio de aço; no entanto, os primeiros modelos do acessório não eram fáceis de instalar e se mostraram inconvenientes para abrir.

Outros desenvolvimentos levaram ao moderno muselet, que é feito de arame de aço torcido para adicionar resistência e com um pequeno laço de arame torcido no anel inferior que pode ser destorcido para liberar a pressão do acessório e dar acesso à rolha.

Os irmãos Cortellazzi de Marmirolo, em 1952, foram os primeiros a produzir muselets na Itália, e deram forma final para a brilhante ideia de Jacquesson, resolvendo de vez todos os problemas do engarrafamento de vinhos espumante.

**SOBRE A QUANTIDADE E TAMANHO DAS BORBULHAS** – Quanto maior a pressão do espumante, mais borbulhas serão formadas. Os frisantes possuem menos pressão e os espumantes mais pressão e por isso mesmo formam mais borbulhas.

Sabe-se que na prática, a pressão interna numa garrafa de champagne é de 6 a 7 atmosferas enquanto numa garrafa de prosecco a pressão atinge 2 a 4 atmosferas. Entretanto, isto mostra que todo cuidado ao abrir a garrafa é importante para que a rolha não atinja o rosto (e em especial o olho) de alguém que esteja por perto.

A título de comparação, uma garrafa de champagne está sob cerca de três vezes mais pressão do que um pneu de carro. A pressão dentro da garrafa pode fazer uma rolha voar muito rápido (alguns dizem até 88 quilômetros por hora). O mais longo voo da rolha de cortiça registrado aconteceu no Estado de Nova York em 1988, ela atingiu

53 metros de distância. Isso é mais longo do que o primeiro voo dos irmãos Wright de 36 metros de distância e longe o suficiente para atingir vários olhos.

O tamanho das borbulhas varia de acordo com a temperatura de fermentação do vinho. Quanto menor a temperatura, menores serão as bolhas e mais agradável será o espumante.

**PERLAGE E QUALIDADE DO ESPUMANTE** – O perlage está diretamente relacionado à qualidade do vinho, já que a persistência das borbulhas é parte essencial na degustação de espumantes. Para avaliá-lo, três aspectos são essenciais: o tamanho, a quantidade e a persistência.

Em geral, bebidas com mais borbulhas têm mais qualidade. Alguns espumantes podem produzir até 100 milhões de bolhas em uma única garrafa! Com relação ao tamanho e longevidade (persistência), quanto menores e mais duradouras, melhores e mais agradáveis elas serão.

**CUIDADOS NA HORA DE ABRIR SEU ESPUMANTE** – Antes de abrir a garrafa tenha em mente que ela esteja gelada com temperatura aproximada de 6 a 8 graus, porque isto diminui a pressão interna. Na hora de abrir o espumante retire a gaiola ou se preferir pode deixar a gaiola aberta envolta da rolha. Use um pano para auxiliar, ou um guardanapo de tecido ou pano de prato. Isto vai diminuir o salto da rolha. Incline a garrafa para que ela não fique posicionada em direção aos seus olhos e rosto e muito menos posicionada na direção de alguma pessoa. Segure bem a rolha e gire a garrafa lentamente. Você vai sentir a rolha se soltar e então controle a tensão para ela sair devagarzinho. Seu espumante estará aberto sem causar acidentes!

**CUIDADOS PARA MELHOR APRECIAR ESPUMANTES** - Para que o perlage do espumantes seja formado, o gás carbônico precisa entrar em contato com superfícies irregulares. É esse atrito que gera as borbulhas. Sem ele, o gás carbônico não se acumula o bastante e as bolhas não são tão perceptíveis.

Nossa recomendação é para você usar taças de cristal, uma vez que o componente é mais poroso que o vidro, gerando mais atrito e contribuindo para a abundância do perlage. Cuide para que as taças estejam limpas e secas, sem resíduos de gordura, água ou detergente, antes de servir o espumante, uma vez que tudo isto também atrapalha na formação das bolhas.

Evite taças geladas e não as gire durante a degustação, porque o movimento fará com que o gás carbônico se dissipe mais rapidamente. E, sem o perlage, sabores e características importantes do espumante também são perdidos!

**QUAL TAÇA USAR?** - Quando você pensa em beber um espumante já imagina aquela taça no formato de uma tulipa, também chamada de flauta. Entretanto, acredita-se que as taças do tipo flauta por terem o bojo fino, direcionando a efervescência e os aromas para o nariz, enquanto controla o fluxo acima da língua, mantendo o equilíbrio entre a limpeza da acidez e a profundidade, seria estreita demais e acaba por prendendo os elementos aromáticos da bebida, impedindo a percepção correta dos aromas.

Já as taças coupette (aquelas no estilo vintage, que muitos dizem terem sido moldadas no seio de Maria Antonieta!) têm o bojo muito aberto e as bolhas escapam rapidamente.

Os pesquisadores franceses concluíram que as bolhinhas têm mais do que uma função apenas estética e chegaram à conclusão de que o ideal seriam as taças de base ovalada e abertura estreita e indicam as taças usadas para servir vinho branco como uma boa opção, já que tem bojo maiores que o da flauta e menores que o da coupette.

**CUIDADOS PARA LAVAR AS TAÇAS DE VINHO** - Não basta ter uma taça linda para beber seu vinho, elas precisam de cuidados extras quando o assunto é limpeza. E engana-se quem pensa que basta apenas lavar da mesma forma que você lava copos normais.

Taças de cristais merecem atenção especial, mais que as de vidro, por conter uma porosidade maior. O cristal absorve mais sabores e aromas e pode acontecer de deixar o aroma do vinho estranho e desagradável, e com um paladar mais desagradável ainda (já provou vinho com sabor de detergente?).

Por isso, a lavagem da maneira correta é indispensável para que as propriedades originais dos vinhos sejam preservadas, sem alterar o sabor e também para causar uma boa impressão à mesa.

Uma dica é colocar uma toalha ou um fundo de borracha ou espuma no fundo da pia. A taça é muito delicada e poderá escorregar e quebrar. Com esta espuma ou toalha, o impacto será amortecido e a chance de a taça quebrar se torna muito menor. Evite também usar as máquinas de lavar louças, a intensidade do calor e o sabão podem danificar suas taças.



O ideal é utilizar a própria mão para lavar as taças. Coloque um pouco de detergente neutro numa esponja e lave com água morna. Não use a parte abrasiva e tenha muito cuidado, já que a taça é muito frágil. Segure a taça pela haste e vá rodando com a esponja, sempre com muito cuidado.

Enxague muito bem, porque as taças de cristal têm uma porosidade muito maior que taças de vidro, e tendem a absorver mais sabores e odores de sabão e materiais de limpeza. Enxague muito bem com água morna, para eliminar todos os resíduos. Cuidado com a água muito quente, porque um choque térmico poderá fazer com que a taça quebre.

Após a lavagem, deixe as taças secando de cabeça para baixo para a água escorrer e depois, coloque-as de pé e deixe secar ao ar livre. Quando estiverem secas, use um pano macio, limpo e que não solte pelos, para retirar as manchas e gotas de água. Se quiser dar um toque final de brilhantador, umedeça um pano que não solte pelo com um pouco de álcool e aplique nas taças. Assim, elas ficarão brilhantes e prontas para serem usadas novamente.

Da próxima vez que for provar um espumante, procure prestar atenção no perlage: o tamanho das borbulhas, a quantidade e a persistência. Tudo isto é qualidade!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as pesquisas).

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

## “MINAS GERAIS É O TERROIR DO VINHO BRASILEIRO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 13/01/2024

O guia de vinhos Descorchados publica seus resultados de maneira, digamos, homeopática. No caso dos vinhos brasileiros, a cada início de janeiro os produtores recebem um comunicado dos editores com as notas obtidas pelas amostras enviadas. A publicação só chega ao mercado em abril, com as todas as pontuações não apenas dos rótulos brasileiros, mas também dos vinhos chilenos, argentinos, uruguaios, bolivianos e peruanos, provados pelo chileno Patricio Tapia.

Este janeiro não foi diferente. E nesta semana, a Sacramentos Vinifer, vinícola na Serra da Canastra, em Minas Gerais, estourou o champanhe – ou melhor, abriu um dos seus espumantes brasileiros – para comemorar o resultado da próxima edição do guia. O tinto Sabina 2023, elaborado com a uva syrah, recebeu 93 pontos e foi eleito o melhor tinto brasileiro compartilhado (outro tinto com igual pontuação foi o Baron, um corte de cabernet sauvignon, merlot e tannat, de Adolfo Lona, de edição única) e também o melhor vinho da região Sudeste.

Na safra de lançamento, a de 2021, o Sabina já havia sido eleito o melhor tinto do Descorchados e havia conquistado a pontuação mais alta entre os rótulos brasileiros no concurso Decanter Wine Awards.

.....  
O sucesso do projeto exemplifica a diversificação do mapa vitícola no Brasil. A produção nacional segue concentrada no sul do país, mas vêm chamando atenção os vinhedos cultivados nas regiões Sudeste e Centro-oeste..... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/minas-gerais-e-o-terroir-do-vinho-brasileiro/>

## “O QUE É TERROIR?” - MARCEL MIWA

VEJA SP - VINHOS – 13/02/2024

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

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

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

Pedro Parra defende que não se pode falar em um terroir do Chile, por exemplo. Isto seria muito genérico..... Leia a reportagem completa em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/vinhos/o-que-e-terroir>

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

**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 ocupa



(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.

Pelo que você já leu, este será um Roteiro imperdível! ♦ O Roteiro está em fase de conclusão 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. ● **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:(31)99834-2261) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### QUEM TEM MAIS CALORIAS: O VINHO OU A CERVEJA?

Caloria (cal) ou quilocaloria (kcal = 1000 cal) é uma unidade de medida de energia, especialmente calor. Geralmente se aplica o seguinte: 1 caloria é a quantidade de energia necessária para aquecer 1 grama de água em 1 grau Celsius - sob certas condições definidas, como temperatura e pressão ambiente. Outra unidade para isso é joule (J) ou quilojoule (kJ), onde: 1 cal  $\approx$  4,1868 J e 1 J  $\approx$  0,239 cal.

O teor calórico de uma bebida como o vinho ou a cerveja depende essencialmente do seu teor alcoólico e do seu teor de açúcar residual. O seguinte se aplica: O vinho pode ter um teor alcoólico entre 8 e mais de 15 por cento em volume (%) e um teor de açúcar residual de quase 0 a mais de 300 gramas por litro. Uma diretriz representativa para um vinho seco é um teor alcoólico de 13% em volume e um teor de açúcar residual de 5 gramas por litro. A cerveja tem um teor alcoólico médio de 5% em volume e não contém açúcar.

Conversão de teor alcoólico - Primeiro, o teor alcoólico deve ser convertido de porcentagem de volume para gramas. Isso é feito usando a seguinte equação (g = gramas, ml = mililitros): Teor alcoólico (em g) = quantidade de líquido (em ml) x (vol.% / 100) x 0,8

Isso resulta nos seguintes valores de álcool em gramas para vinho e cerveja, com base na mesma quantidade de líquido de 200 ml (uma taça de vinho = 0,2 l) => Vinho: 200 x (13/100) x 0,8 = 20,8 g de álcool puro. Cerveja: 200 x (5/100) x 0,8 = 8g de álcool puro.

Cálculo do conteúdo calórico - Se o vinho contém 5 gramas de açúcar residual por litro, então 200 ml deste vinho contém 1 grama de açúcar residual. Para calcular o teor calórico, estes valores de álcool e açúcar residual do vinho e da cerveja são agora relacionados aos valores calóricos do álcool (7,1 kcal/g) e do açúcar (4 kcal/g):

Vinho: (20,8 g de álcool x 7,1 kcal) + (1 g de açúcar residual x 4 kcal) = 147,68 kcal + 4 kcal = 151,68 kcal

Cerveja: (8 g de álcool x 7,1 kcal) + (0 g de açúcar residual x 4 kcal) = 56,8 kcal + 0 kcal = 56,8 kcal.

À medida que o teor de álcool e/ou açúcar residual aumenta, o teor calórico do vinho aumenta. O resultado é claro: o vinho tem mais calorias do que a cerveja - em média... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/faq/wein-und-gesundheit/was-hat-mehr-kalorien-wein-oder-bier?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/faq/wein-und-gesundheit/was-hat-mehr-kalorien-wein-oder-bier?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_02&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 04/01/2024).

### LAFITE ROTHSCHILD COMPRA WILLIAM FÈVRE DA FAMÍLIA PINAULT

Segunda mudança de propriedade em pouco tempo. Domaines Barons de Rothschild (DBR), proprietário do Château Lafite Rothschild (Pauillac), está adquirindo o Domaine William Fèvre em Chablis (Borgonha). O vendedor é Artémis Domaines, que pertence à família bilionária francesa Pinault. A propriedade William Fèvre possui 72 hectares de vinhas, dos quais 15,9 hectares são classificados como Premier Cru e 15,2 hectares como Grand Cru.

O Artémis Domaines, que inclui o Château Latour, só fundiu seus vinhedos com os da família Henriot em setembro de 2022. Além da Maison Henriot em Champagne, esta transação também trouxe a casa da Borgonha Bouchard Père et Fils e Beaux-Frères em Oregon para o grupo. Artémis já havia adquirido anteriormente uma participação na Champagne Jacquesson. No início de 2023, o grupo decidiu concentrar a sua atividade em Champagne na Maison Jacquesson e vendeu a Champagne Henriot. A venda de William Fèvre está em negociação com a DBR desde julho de 2023. Com os Châteaux Duhart-Milon Pauillac), L'Évangile (Pomerol), Paradis Casseuil (Entre-Deux Mers), Rieussec (Sauternes) e Domaine d'Aussières (Corbières), além de vinícolas do Chile (Viña Los Vascos), Argentina (=Bodegas CARO) e China (Domaine de Long Dai), o Grupo DBR, fortemente focado em vinhos tintos, amplia assim seu portfólio para incluir uma renomada propriedade de vinho branco. Segundo Saskia de Rothschild, Diretora Geral da DBR, "a abordagem precisa, mas menos intervencionista, da viticultura ecológica e amiga do ambiente" enquadra-se nos seus valores e objetivos de longo prazo... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/lafite-rothschild-buys-william-fevre-from-the-pinault-family-second-change-of-ownership-in-a-short-space-of-time?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/lafite-rothschild-buys-william-fevre-from-the-pinault-family-second-change-of-ownership-in-a-short-space-of-time?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_02&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 11/01/2024).

### LAFITE ROTHSCHILD COMPRA WILLIAM FÈVRE DA FAMÍLIA PINAULT

Foram trazidas uvas para quase 1.300 litros. A onda de frio da noite de 8 de janeiro, com temperaturas tão baixas quanto -11°C, permitiu colher uvas congeladas para vinho do gelo, em vinhedos isolados. O Instituto Alemão do Vinho (DWI) relata colheitas noturnas geladas: A vinícola Herzer na região vinícola de Saale-Unstrut, por exemplo, colheu cerca de 400 litros de Pinot Blanc , enquanto a Winzergenossenschaft Meißen (Saxônia) colheu Cabernet Blanc\*\*, que rendeu cerca de 700 litros de mosto.

(\*\* Cabernet Blanc é uma variedade de uva de vinho branco híbrida com considerável resistência a doenças cultivada em pequenas quantidades em toda a Europa. Suas principais áreas de plantio são a Alemanha e a Suíça, e também está presente na pequena, mas em expansão, indústria vinícola da Holanda).

Na região de Ahr, a vinícola Oliver Schell produziu cerca de 50 litros de mosto de Pinot Noir, a vinícola H. Freiberger na Hessische Bergstrasse 70 litros de mosto de Riesling e a vinícola Ilmbacher Hof na Francônia 50 litros de mosto de Silvaner.

No início de dezembro de 2023, as uvas para vinhos do gelo já podiam ser colhidas em algumas áreas durante a primeira onda de frio do inverno... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/ice-wine-harvest-in-germany-again-after-cold-snap-grapes-for-almost-1-300-litres-were-brought-in?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/ice-wine-harvest-in-germany-again-after-cold-snap-grapes-for-almost-1-300-litres-were-brought-in?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_02&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 10/01/2024).