



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**IMPACTOS DO VINHO NA DIETA ALIMENTAR**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**IMPACTOS DO VINHO NA DIETA ALIMENTAR - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"ÍCONE CHILENO ABRE AO ENOTURISMO" - POR SUZANA BARELLI**



07



09

**"O BRASILEIRO QUE PRODUZ UM DOS VINHOS MAIS PREMIADOS DE PORTUGAL" - POR TANIA NOGUEIRA**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

12 **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 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, e 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.

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 - \$\$\$\$\$



## INCÓGNITO CORTES DE CIMA 2012 – ALENTEJO - PORTUGAL

Lendo no dicionário, Incógnito é aquele que busca não ser reconhecido; que pretende ocultar sua real identidade. Condição ou aparato de quem busca esconder sua identidade. Com este vinho, é exatamente o contrário... Sim, existem ícones do Alentejo, em Portugal, e o Incógnito é um deles.

Produzido pela vinícola Cortes de Cima, ele utiliza 100% da variedade de uva Syrah na sua composição. Na época em que ele foi criado, não era permitido o uso desta casta pela Denominação de Origem local.

A história por trás da criação da vinícola é bem curiosa. Em 1988, um casal formado pela americana Carrie Jorgensen e pelo dinamarquês Hans Jorgensen fez uma viagem em um veleiro que durou aproximadamente cinco anos, em busca de um local para criar uma vinícola. Em um outubro chuvoso, eles aportaram no Alentejo, em Portugal. Como não conseguiam sair por causa das condições climáticas, eles decidiram conhecer o local e se apaixonaram pela região.

O casal resolveu comprar a propriedade Cortes de Cima e se estabelecer por lá. Onde a vinícola está situada atualmente, não existiam videiras; todas foram plantadas pelo casal. Eles desenvolveram um projeto audacioso, inclusive criando toda a infraestrutura local. O casal resolveu plantar variedades tintas portuguesas e uma uva francesa, a Syrah, aconselhado por um consultor vitivinícola local, que era australiano. Ele associou o calor australiano, onde a Syrah havia se adaptado muito bem, com o calor do Alentejo. Os vinhos produzidos a partir da uva Syrah se mostraram os melhores da nova vinícola, mas a variedade não poderia ser descrita no rótulo. A solução para o problema foi engenhosa. Em 1998 nasceu o Incógnito. No contra-rótulo aparecia um texto dividido em cinco linhas. Na vertical, as primeiras letras formavam a palavra Syrah.

O talhão 9C, single vineyard que dá origem ao vinho, é a primeira vinha da casta Syrah plantada no Alentejo. Quando em 1991 Hans Jorgensen plantou as cepas com enxertos vindos diretamente do Rhône (França), em uma área de terreno calcário no cimo de um monte, não imaginava que esta parcela iria originar um vinho que marcaria a região do Alentejo. Após a primeira safra, em 1998, o Incógnito rapidamente se estabeleceu como o melhor Syrah de Portugal e um dos rótulos portugueses mais celebrados em todo o mundo. Produzido apenas em anos especiais, seu estágio é de cerca de oito meses em barricas de carvalho francês e sua produção anual ronda as 10 mil garrafas.

**Composição de Uvas:** 100% Syrah. Estagiou 8 meses barricas carvalho francês.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro, muito denso. Aromas intensos de frutas vermelhas bem maduras como a ameixa e cerejas, com nota de especiaria doce de baunilha, chocolate e sutil mentol. O paladar é cheio de frutas vermelhas compotadas, muita cremosidade em harmonia com taninos macios, boa acidez, uma nota de tostado de carvalho bem balanceado e toque de chocolate. Este é um vinho enorme, generoso com bastante profundidade e concentração para garantir longevidade na garrafa.

**Estimativa de Guarda:** Beba agora e aproveite o aroma e sabor delicioso guardando por mais 5 anos pelo menos. Há uma informação que a guarda do vinho é de pelo menos 15 anos. Portanto podemos aproveitar dele até 2027.

**Reconhecimentos da Crítica Especializada:** 2012 - Top 10 Melhores Syrah do Mundo - Syrah du Monde | 2012 - Medalha de Ouro - Syrah du Monde | 2012 - Medalha de Ouro - Mundus Vini | 2012 - 92 pontos Robert Parker | 2012 - 92 pontos Wine Enthusiast

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

**Serviço:** servir entre 15 e 17°C

**Faixa de Preço – ESTELAR**

**Em BH: Retirado da minha ADEGA para uma comemoração familiar. É importado pela Adega Alentejana.**



# IMPACTOS DO VINHO NA DIETA ALIMENTAR

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Final de ano chegando e você começa a pensar nas confraternizações e comemorações das quais participará e começa a imaginar que assim sendo, vai poder trabalhar como um Papai Noel. Sempre que os meses mais quentes do ano se aproximam nesta temporada de final de ano, muitas pessoas têm preocupação com a aparência física e além de práticas esportivas para perder peso, voltar a frequentar academias de ginástica, resolvem iniciar dietas alimentares e deixam de lado alguns prazeres, como provar um bom vinho.

O começo do novo ano é também um período de renovar esperanças, planos e metas. E para muitas pessoas, adotar um estilo de vida com hábitos saudáveis, voltado para a boa forma, estabelecendo a promessa de uma alimentação mais leve para perder peso, implica no medo de incluir o vinho numa dieta que seja considerada saudável. Para dar mais informação sobre esse assunto, que pode gerar uma certa insegurança no que se refere ao consumo do vinho no dia a dia selecionamos algumas dicas sobre os impactos do vinho na dieta. Continue a leitura para saber mais!

**VINHO ENGORDA?** – Se há algo que assusta as pessoas é o medo do aumento do peso. Como os nutricionistas costumam ser bastante rígidos no controle do álcool, essa postura acaba por favorecer a mentalidade de que o vinho pode realmente fazer você engordar ou atrapalhar o emagrecimento.

Por outro lado, e uma boa notícia, é que existem profissionais da área de nutrição que por serem adeptos de um bom vinho, resolveram pesquisar e desmistificar o consumo do vinho na dieta. E a resposta deles é que com moderação e um plano alimentar saudável, durante a maior parte do tempo, é possível consumir vinho diariamente, sem engordar.

De acordo com um estudo levado a cabo pela Washington State University, as uvas ajudam a converter a gordura branca em excesso em gordura castanha, que é mais fácil de queimar através do exercício físico, por exemplo. Isto deve-se essencialmente ao resveratrol, “um potente antioxidante presente nas cascas das uvas”, explica a nutricionista Lilian Barros. Este combate as células gordas do corpo e tende a reduzir o apetite.

Noutro estudo, conduzido pela Harvard Medical School, que acompanhou cerca de 20 mil mulheres ao longo de 13 anos, concluiu-se que, em comparação às mulheres que não bebem álcool, o consumo moderado de álcool (neste caso, dois copos de vinho por dia) aumenta em 70% a probabilidade de perder peso.

Assim, com moderação, o vinho pode fazer parte de uma rotina alimentar equilibrada, sem exageros e sem restrições severas, diz Lilian Barros, nutricionista que também afirma que outros aspetos devem ser levados em conta. “Não podemos dizer que um alimento engorda ou emagrece sem avaliar os restantes hábitos alimentares e as quantidades ingeridas. Por conter calorias, o vinho quando ingerido em grandes quantidades pode contribuir para ganhar peso”, afirma a nutricionista. - “Nada que é muito restritivo funciona a longo prazo, e muitas vezes pode até aumentar as chances de compulsão alimentar.”

**BENEFÍCIOS DO VINHO NA DIETA** - Para os amantes da bebida, vale ressaltar seus inúmeros benefícios, tais como: o auxílio na redução do colesterol, aumento da imunidade, melhora do sistema cardiovascular e cerebral, além de ser um potente antioxidante. Tudo isso, graças aos polifenóis presentes no vinho. O vinho também ajuda na prevenção e auxilia no tratamento de diversas doenças, como a diabetes.

Com tantos benefícios mencionados, o vinho nem de longe pode entrar na categoria de vilão da boa forma. Mas para que de fato ele não se torne um inimigo é interessante cuidar dos tipos de associação alimentar na hora que você vai degustá-lo. É recomendado evitar carboidratos simples e frituras, que são calorias vazias, praticamente sem nutrientes e que engordam bastante!

Segundo os especialistas, o segredo é o equilíbrio. De forma moderada, sem acompanhamentos que engordam e sem o consumo desregrado, é possível incluir até 2 taças de vinho (100 ml em cada) no cronograma alimentar das mulheres, e até 4 taças (100 ml em cada) na dieta dos homens.

**AFINAL, QUANTAS CALORIAS TEM UMA TAÇA DE VINHO?** - Na prática, a questão sobre as calorias do vinho é muito mais



matemática do que qualquer outra coisa. Uma taça de vinho branco tem em torno de 127 calorias, enquanto uma taça de vinho tinto tem 165 a 195 calorias, das quais temos alguns açúcares e carboidratos e zero gordura.

Com esta informação, é fácil refletir se uma taça de vinho é capaz de engordar ou impedir o emagrecimento! Com toda certeza, muito mais impactante na dieta são os alimentos que são consumidos ao longo de um dia!

Quando consumido moderadamente, além das propriedades antioxidantes, que impedem o envelhecimento precoce das células, o vinho traz relaxamento, propicia o convívio social e confere descontração, fatores essenciais para a adesão à novos estilos de vida.

Os vinhos – principalmente os vinhos tintos – têm polifenóis em sua composição. Estas substâncias ajudam a reduzir o colesterol e protegem o organismo contra doenças cardiovasculares, como infarto e AVCs. Além disso, um estudo realizado pela Washington State University aponta que o polifenol encontrado no vinho, proveniente das cascas e sementes das uvas, ajuda a perder peso.

A explicação para isso é que o polifenol consegue transformar o excesso de gordura branca, que é prejudicial à saúde, em gordura castanha, considerada melhor porque é eliminada com mais facilidade pelo organismo, prevenindo disfunções metabólicas e obesidade.

**QUANDO NEM TUDO SÃO BENEFÍCIOS** - No entanto, é sempre bom lembrar que o vinho é uma bebida alcoólica que pode causar danos à saúde quando consumido em excesso. Apesar dos especialistas apontarem, o ideal é consumir de uma a duas taças por dia, melhor é avaliar cada caso de forma individual.

**DICAS DO QUE BEBER E TABELA DE CALORIAS PARA CADA ESTILO DE VINHO** - Uma garrafa de vinho possui 750 ml – o equivalente a 4 taças com 187,5 ml cada. Com base nessas medidas, as referências são:

**Vinho Branco Suave até 9% de teor alcoólico** - Número de calorias por taça: 134 kcal a 171 kcal. Opções: Müller-Thurgau, Riesling, Moscato d’Asti, Chenin Blanc, Spätlese, Grüner Veltliner

**Vinho Branco Suave de 9% a 12% de teor alcoólico** - Número de calorias por taça: 200 kcal a 240 kcal. Opções: Malvasia, Tokaji, Silvaner, Gewürztraminer.

**Vinho Branco Seco de 9% a 12% de teor alcoólico** - Número de calorias por taça: 138 kcal a 169 kcal. Opções: Pinot Grigio, Albariño, Muscadet, Trebbiano, Vermentino, Torrontés, Pinot Blanc, Verdejo, Grenache Blanc,

**Vinho Branco Seco de 12% a 14% de teor alcoólico** - Número de calorias por taça: 170 kcal a 200 kcal. Opções: Marsanne, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Roussane

**Vinho Tinto de 11% a 13,5% de teor alcoólico** - Número de calorias por taça: 157 kcal a 187 kcal. Opções: Shiraz, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

**Vinho Tinto de 13,5% a 16% de teor alcoólico** - Número de calorias por taça: 187 kcal a 225 kcal. Opções: Shiraz, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

**Vinho Espumante Seco (Brut)** - Número de calorias por taça: 184 kcal. Opções: Brut, champagne, Prosecco, Cava, Todos os espumantes classificados como “Brut”.

**Vinho de Sobremesa** - Número de calorias por taça (neste caso, a taça utilizada é de 90 ml, pois o hábito de consumo deste tipo de vinho é diferente): 203 kcal a 290 kcal. Opções: Madeira, Porto, Sherry, Sauternes, Passito

E para finalizar parafraseando Paracelso, médico e físico do século 16, que afirma: “a diferença entre o remédio e o veneno é a dose”. Ou seja, para tudo deve haver equilíbrio! A nossa dica é falar com seu médico ou nutricionista sobre o consumo indicado para a sua idade, peso, altura, hábitos de vida e assim adequar a quantidade e a frequência ideais.

Importante lembrar de apreciar a sua taça de vinho devagarinho, percebendo as evoluções ao longo do contato com o oxigênio e o prazer revigorante cada gole!!! 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

## “ÍCONE CHILENO ABRE AO ENOTURISMO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 15/12/2023

Após ampliação, a vinícola Almaviva terá espaço para receber os turistas, com foco no visitante brasileiro.

O Almaviva é um dos grandes ícones chilenos. E também um queridinho dos brasileiros – apenas 5% das garrafas são exportadas diretamente para o Brasil, mas a vinícola sabe que os brasileiros compram o vinho em outros mercados, como os Estados Unidos, Portugal, Uruguai e no próprio Chile. A soma destes dois fatores explica a curiosidade pela reforma que a vinícola, uma joint-venture entre a francesa Château Mouton Rothschild e a chilena Concha Y Toro, acaba de concluir no Chile. “Foi um valor significativo”, é a única pista que seu CEO Manuel Louzada revela sobre o montante investido. Não foi pouco dinheiro.

A vinícola abriu as portas oficialmente na semana passada em uma festa para comemorar a sua 25ª. safra, a de 2020. Na lista de seletos 110 convidados, a maioria era francês, entre eles 25 negociantes de Bordeaux, recepcionados por Philippe Sereys de Rothschild, CEO do grupo Baron Philippe de Rothschild, e por Alfonso Larraín, chairman da CYT. A presença dos franceses é explicada: em 1998, o Almaviva se tornou o primeiro vinho não francês a ser comercializado pelos negociantes na Place de Bordeaux. Foi um prestígio e tanto para o vinho chileno ser vendido pelo mesmo canal dos grandes rótulos de Bordeaux. Atualmente mais de 100 rótulos não bordaleses estão na Place, em uma ação que traz prestígio aos brancos e tintos que conseguem espaço nesta seleta lista.

“Os negociantes gostaram do projeto”, conta o enólogo Michel Friou. Na parte técnica, a vinícola ganhou seis novos tanques de fermentação; espaço e equipamentos mais modernos para a seleção e transporte das uvas até os tanques, que seguem sendo feito por gravidade, e, principalmente, mais espaço para as barricas, onde os vinhos amadurecem por um período médio de 18 meses.

O desafio para os arquitetos – e o que levou a estourar o orçamento – foi fazer a ampliação sem descaracterizar o prédio, que tem telhado em formato curvilíneo para melhor se integrar à paisagem...

As visitas, com agendamento prévio e para o máximo de 12 pessoas por vez, devem começar em março de 2024 e o valor ainda não está definido. ....  
O tour subterrâneo termina com a sala onde são guardadas as safras anteriores do vinho e o turista volta à superfície para a degustação dirigida de algumas safras, aqui incluído também o Epu, o segundo vinho tinto da casa... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/icone-chileno-abre-ao-enoturismo/>

## “QUAIS SÃO OS MELHORES VINHOS DE 2023 DO NOVO MUNDO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 15/12/2023

Seleção traz representantes de oito países: Argentina, Austrália, Brasil, Chile, Estados Unidos, Nova Zelândia e Uruguai.

Mantendo a tradição que há 23 anos fecha o ciclo das minhas colunas semanais do Valor, segue hoje a lista dos melhores vinhos do Novo Mundo no ano — a da próxima semana contempla os do Velho Mundo.

Como em todas as anteriores, a lista é dividida em regiões, gêneros e categorias de preço, no sentido de auxiliar o leitor na tarefa de escolher quais garrafas comprar.

Esta lista do Novo Mundo traz representantes de oito países; Argentina, Austrália, Brasil, Chile, Estados Unidos, Nova Zelândia e Uruguai.

O mercado brasileiro voltou a ter atenção dos produtores de vinho mundo afora, em parte porque a imagem do Brasil no exterior melhorou, mas também por causa da crise em países importadores, caso da China, EUA e Reino Unido.

Produtores chilenos, argentinos, portugueses e italianos, principalmente, elegeram o Brasil como um dos mercados prioritários, como demonstra o grande número de eventos e visitas de representantes de vinícolas desses países por aqui durante 2023.

Isso, contudo, não significa que os preços desses vinhos vão baixar. De dois anos para cá, os custos aumentaram e as margens estão apertadas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quais-sao-os-melhores-vinhos-de-2023-do-novo-mundo.ghtml>



## “VINHO BRANCO GANHA ESPAÇO NO GOSTO DOS BRASILEIROS” - ALEXANDRA FORBES

O GLOBO – 16/12/2023

Num país onde se bebem tintos até com sushi, e quando faz 40 graus à sombra, finalmente descobrimos que dias quentes e vinhos brancos frescos nasceram um para o outro

O brasileiro que bebe vinho sempre foi, digamos, um animal curioso. Primeiramente, na média anual per capita, toma quase nada: só 2 litros por ano, em contraste com os mais de 20 dos hermanos uruguaios e argentinos. Em segundo lugar, prova sua cervejinha estupidamente gelada, mas, quando troca para o vinho, desdenha de brancos frescos porque prefere tintos. Mesmo durante ondas de calor que derretem até asfalto.

“Isso vem de um preconceito muito enraizado em nossa cultura”, afirma Ari Gorenstein, CEO da Vissimo, holding proprietária do e-commerce Evino e da importadora Grand Cru. “Vinho bom, nobre, é o tinto; assim fomos educados.” Ele diz que até com rolinho de salmão e sashimi de atum muita gente manda ver nos tintões encorpados, conforme relata um cliente seu, dono de um rodízio de culinária japonesa que pena a convencer os fregueses a provarem a harmonização da comida com um riesling ou um pinot grigio.

Como canta Mick Jagger, “old habits die hard”. Ou seja: velhos hábitos são difíceis de mudar. Só que a pandemia transformou comportamentos. Enquanto se viram privados das cervejadas em botequins e dos churrascos aos fins de semana, milhões de brasileiros arriscaram pela primeira vez abrir um vinho em casa — inclusive brancos, rosés e espumantes (embora em menor medida do que os tintos).

Por isso, o consumo da bebida até então preterida explodiu em 2020, conforme estudo desenvolvido pela Ideal Consulting e confirmado por diversas pesquisas de opinião. Foi aí que toda uma nova fatia do mercado descobriu que nosso clima tropical combina maravilhosamente com a refrescância dos vinhos brancos servidos resfriados, tanto espumantes como tranquilos (aqueles que não contêm borbulhas).

A pandemia passou e as velhas rotinas acabaram retomadas - o que explica, somando-se a agravante alta do dólar e da inflação, segundo Felipe Galtaroça, CEO da Ideal, a recente retração no consumo do líquido. Mas o bem já está feito e os milhões de bebedores estreatantes vieram para ficar.....

“De um modo geral, noto uma preferência por aqueles que não carregam nas notas amadeiradas. O consumidor experimentado tende a buscar novidades, enquanto quem está começando se aproxima dos mais leves”, explica a proprietária Jaqueline Meneghetti. “Em todas as épocas do ano, o branco vem ganhando espaço, especialmente entre jovens e mulheres, por ser mais fácil de beber.”... Leia a reportagem completa em: <https://gq.globo.com/google/amp/lifestyle/bebidas/noticia/2023/12/vinho-branco.ghtml>



## “O BRASILEIRO QUE PRODUZ UM DOS VINHOS MAIS PREMIADOS DE PORTUGAL” - TANIA NOGUEIRA

FOLHA DE SÃO PAULO – 16/12/2023

Conhecido no mundo das finanças, Marcelo Lima quer agora promover seus melhores rótulos no Brasil. O empresário Marcelo Lima é conhecido no mercado por seu perfil agressivo. Quem acompanha o movimento de capital sabe que ele compra e vende participações com muita habilidade e precisão.

A sua atuação à frente de conselhos de empresas como a fabricante de refrigeradores comerciais Metalfrio e o grupo de moda Veste (Le Lis, John John, Bo.Bô, Individual e Dudalina) é notória no mundo das finanças. Fora dele, no entanto, pouca gente ouviu falar no seu nome.

Lima sempre manteve uma postura discreta e uma distância segura da mídia. No entanto, o empresário mineiro de 61 anos não só aceitou dar esta entrevista como concordou em fazer uma foto. Recentemente, esteve também em um programa de TV.

O que mudou? Uma boa hipótese é que Lima entendeu o quanto isso é necessário dada a natureza do negócio que ele mesmo já declarou ser o que mais lhe traz prazer entre todos: o vinho. Desde 2011, o empresário é sócio de uma das vinícolas mais premiadas de Portugal, a Quinta da Covela, na região do Vinho Verde. Contudo, em todas as fotos de reportagens sobre a vinícola, ele nunca estava presente.

O vinho é um mercado cheio de particularidades. Uma delas é que o rosto do produtor costuma ser importante na venda das garrafas, especialmente daquelas mais caras.

Os consumidores de vinhos especiais fazem questão de saber quem é o produtor. Em poucos mercados o tal do storytelling é tão importante.

As histórias da Covela e dos seus sócios, por sua vez, vale a pena contar. A quinta é tida como uma das mais bonitas de Portugal. Até o fim dos anos 1980, pertenceu ao famoso cineasta português Manoel Oliveira e não produzia vinhos. Depois foi comprada por Nuno Araújo, parente da família Ramos Pinto, tradicionais produtores de vinho do Porto, mas acabou indo a leilão em 2009. Dois anos depois, foi vendida a Lima e seu sócio, o inglês Tony Smith.

Nascido em Campina Verde, no Triângulo Mineiro, Lima formou-se em economia pela PUCRio. Como empregado, teve passagens por empresas sempre relevantes, um período nos Estados Unidos e cargos importantes em alguns bancos, entre eles o Banco Holandês (futuro ABN Amro) e o Garantia.

Aos 38 anos, decidiu empreender e comprou 50% de uma agência de publicidade. Quatro anos e alguns negócios de sucesso depois, em 2004, comprou uma participação expressiva na Metalfrio, na época uma pequena fábrica local. Com os sócios, fez dela uma das maiores do setor no mundo, com fábricas em vários países.

Em 2007, com outro sócio, comprou a Le Lis Blanc. A partir daí, criou o grupo Restoque, ao qual agregou uma série de marcas de moda. Em 2012, captou US\$ 1,2 bilhão na Bolsa. Três anos antes, no auge da crise deflagrada pelo mercado imobiliário dos Estados Unidos, comprou com dois sócios um banco na Flórida, o fez crescer e o vendeu. Todos os negócios de oportunidade. Com a Covela, não foi diferente.

Seu sócio, o jornalista inglês Tony Smith, chegou a São Paulo no ano 2000, como correspondente do jornal The New York Times e da agência Associated Press. Logo Lima e ele estabeleceram uma relação fonte-jornalista, com conversas em off the record, durante almoços e happy hours, sempre regados a vinhos.

“Isso acabou evoluindo para uma amizade”, conta Smith. “Uma vez nos encontramos na Europa e visitamos vinícolas. Quando você visita uma região vinícola, aqueles lugares lindos, não tem como não pensar: ‘Quanto será que custa um hectare?’. A coisa começou assim, meio por brincadeira.”

Até que um dia, em 2009, chegou aos ouvidos de Lima o leilão de uma quinta em Portugal muito bonita, que produzia bons vinhos. “Fomos lá”, conta Lima. “Mas um banco fez um lance maior.” Porém, o tal banco também foi liquidado e não pagou a conta. Em 2011, os liquidantes do banco ligaram para Lima oferecendo a Quinta da Covela. Os amigos fecharam a compra, criando assim a Lima & Smith.

.....  
A ideia é também atrair o turista para visitar a Quinta da Covela e se hospedar por lá em uma das vilas de luxo da propriedade. O empresário está otimista em relação à economia do Brasil e ao rumo de seus próprios negócios. Já pensou em ter uma vinícola no Brasil? “Não”, diz ele. “No vinho, o foco é Portugal.”

Recentemente, no entanto, recomendou o enólogo Rui Cunha para Valério Marega, sócio da WNT, que acabou por contratar o português como enólogo e consultor para a Vinícola Arpuro, na fazenda de sua família, em Uberaba (MG). Os primeiros vinhos devem ficar prontos em 2024. Digamos que isso não deixa de ser mais um ponto na rede de influências que Lima tece com tanta habilidade há tantos anos... Leia a reportagem completa em: <https://www1.folha.uol.com.br/amp/mercado/2023/12/o-brasileiro-que-produz-um-dos-vinhos-mais-premiados-de-portugal.shtml>

**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 à 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](https://api.whatsapp.com/send?phone=54984226199834) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### TEMPOS PARADISIÁCOS

Vinhos espumantes europeus para as férias - As qualidades estão explodindo no cenário europeu dos vinhos espumantes: a Áustria liderou com a marca guarda-chuva "Sekt Austria" em 2015, seguida em 2021 pela VDP alemã com o seu estatuto de vinho espumante. Mas o vinho espumante também está melhorando em outros países. Aqui estão as nossas dicas de férias de toda a Europa!

Na Espanha, os produtores catalães se separaram do grande e um tanto diluído DO Cava para dar o exemplo de vinho espumante artesanal de primeira classe, exclusivamente de áreas certificadas organicamente e tradicionais.

Na Itália há significativamente mais do que o conhecido Prosecco, fermentado em garrafa de primeira classe? Bem, então chegou a hora! Lambrusco? Sobre o fato de que também existe Método Clássico? Oltrepo Pavese Lessini Durello ainda são familiares para a maioria dos fãs de vinhos espumantes, mas quem já ouviu falar de vinhos espumantes do Tirol do Sul. Os Trentinos e Franciacortas.

A Inglaterra está tentando imitar o Champanhe. Desde o início da produção de vinhos espumantes de alta qualidade no final da década de 1980, surgiram mais de 100 empresas no sudeste da Inglaterra especializadas em espumantes. Não é de admirar, pois eles compartilham as mesmas condições geológicas com Champanhe.

Com certeza, o champanhe! Parece que todos os dias surge uma nova vinícola privada voltada para a qualidade. A área ainda é dominada em quantidade pelas casas grandes, mas em termos de qualidade enfrentam uma enorme concorrência, e não apenas em termos de números. Por trás do avassalador champanhe estão os outros vinhos espumantes França, de regiões em crescimento. Mas também há muito para descobrir entre os "Cremants" franceses.

Em um aspecto, Champagne talvez não tenha sido pioneiro, mesmo que desenvolvimento se deu na mesma direção: a tendência para cada vez menos ou nenhuma dosagem. Durante muito tempo, a maioria dos melhores vinhos espumantes tinham uma dosagem de 6 a 12 gramas de açúcar por litro e, portanto, o termo "Brut" é a regra geral, uma grande proporção dos melhores espumantes hoje vem como "Extra Brut" ou sem qualquer Dosagem (para a qual uma ampla gama de termos são usados) no mercado. Mesmo por trás do "brut" hoje muitos produtores escondem uma dosagem mínima.

O termo muitas vezes só é usado porque os consumidores estão acostumados. Há muito se sabe que a doçura perceptível faz mais mal do que bem ao vinho espumante de primeira classe. E para os amantes de vinhos espumantes não completamente secos ou mesmo mais doces há oferta suficiente de qualquer maneira. No geral, não é exagero dizer: todo fã de espumante pode ansiar por tempos celestiais. Eles já começaram!

Atualmente, experimentamos quase 400 vinhos espumantes. Foram convidados produtores de espumantes de toda a Europa. Como a participação das diferentes regiões variou muito, nossa seleção não pode necessariamente ser chamada de representativa. No entanto, a seleção de excelentes vinhos espumantes em todas as faixas de preço é tão grande que para agradar a todos que gostam de vinho espumante... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/paradiesische-zeiten-verkostung-europaeische-schaumweine-fuer-die-festtage?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_50&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/paradiesische-zeiten-verkostung-europaeische-schaumweine-fuer-die-festtage?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_50&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – Marcus Hofschuster - 14/12/2023).

### TRÊS INOVAÇÕES PARA A FUTURA PRODUÇÃO DE VINHOS

No final de novembro de 2023, teve lugar em Montpellier, França, a SITEVI, feira internacional das indústrias vitivinícola, frutícola e olivícola. Aqui você poderá descobrir as inovações que definirão os vinhos de amanhã, respondendo aos desafios que desafiam a indústria vitivinícola.

"A indústria do vinho enfrenta desafios cada vez mais rápidos e brutais", explicou Damien Dubrulle, presidente da Axema, a associação francesa de intervenientes industriais no setor da engenharia agrícola e agroambiental, nos Prêmios de Inovação SITEVI cerimônia.

Estes desafios incluem: a pressão combinada das doenças e a redução ou mesmo eliminação do uso de produtos químicos, alterações climáticas rápidas e uma escassez cada vez mais grave de mão-de-obra. Especificamente, este ano na França para a safra 2023: extrema dificuldade em encontrar trabalhadores agrícolas, temperaturas excessivamente altas, a seca, e a presença de Míldio nos vinhedos.

O setor oferece soluções para esses desafios. Por exemplo, a mecanização e geralmente a automatização e digitalização das diversas fases de cultivo.



O monitoramento dos vinhedos ficou mais fácil, maior desempenho na área da máquina permitirá diagnósticos cada vez mais precisos. Além disso, os dados recolhidos permitem capitalizar a experiência adquirida ao longo do tempo e local de cultivo e desenvolvimento de ADOs (Ferramentas de Apoio à Decisão), cada vez mais numerosas e poderosas. AIDS).

A automação do controle das máquinas reduz a carga, aumenta a segurança dos trabalhadores e protege as vinhas. Uma última tendência importante é a redução da pegada ecológica das atividades agrícolas e, em particular, a descarbonização da agricultura... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/drei-innovationen-fuer-die-weinproduktion-der-zukunft-anzeige?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_50&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/drei-innovationen-fuer-die-weinproduktion-der-zukunft-anzeige?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_50&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 12/12/2023).

### **DENISE COSENTINO É A NOVA ENÓLOGA DA ORNELLAIA**

A enóloga Denise Cosentino sucederá Olga Fusari na Ornellaia. Cosentino, natural da Calábria, assumirá a responsabilidade pelos vinhos da vinícola de ponta ao lado do novo diretor de produção Marco Balsimelli. Denise Cosentino trabalhou para diversas vinícolas na China desde 2014.

Mais recentemente, ela foi diretora técnica da Domaine de Long Dai em Shandong da Domaines Barões de Rothschild. Depois de concluir duas licenciaturas em enologia e viticultura nas universidades de Turim e Montpellier, adquiriu experiência na Toscana, Bordeaux, Nova Zelândia e Alemanha.

Toda a equipe Ornellaia foi substituída em 2023 após o diretor Axel Heinz e a enóloga Olga Fusari deixarem a vinícola. Na vinícola Masseto, Marco Balsimelli é apoiado pela enóloga Gaia Cinnirella... Leia mais em: [cosentino-is-the-new-oenologist-at-ornellaia-from-domaines-barons-de-rothschild-in-china-to-bolgheri?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_50&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/cosentino-is-the-new-oenologist-at-ornellaia-from-domaines-barons-de-rothschild-in-china-to-bolgheri?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_50&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - 13/12/2023).