



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**VINHOS INSULARES – PARTE 3.2**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**



# NESSA EDIÇÃO



05

**VINHOS INSULARES – PARTE 3.2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“POR QUE CRESCE O ROUBO DE GARRAFAS DE VINHO?” - POR SUZANA BARELLI**



07



08

**“COM MAIS DE 200 CASTAS, DIVERSIDADE É LEMA DOS VINHOS DE PORTUGAL” - POR MARCELO COPELO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**07 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

## ARISTOS DUQUE D' A 2013 GRAND CABERNET DU CHILI – CACHAPOAL – CHILE

Aristos, a mais comentada vinícola boutique chilena da atualidade, nasceu da união de Louis-Michel Liger-Belair com o premiado enólogo chileno François Massoc e o especialista em terroirs Pedro Parra. Seus vinhos extremamente elegantes e de personalidade borgonhesa marcam um novo patamar para o vinho chileno. As quantidades são realmente baixíssimas e os vinhos são feitos com uvas de pequenos vinhedos excepcionais, escolhidos a dedo.

O Master of Wine Tim Atkin afirma que “os vinhos de Aristos têm o potencial para serem os melhores de todo o Hemisfério Sul”.

“Aristos” significa “excelente” ou “nobre” no dialeto grego antigo. Trata-se de um projeto que nasceu há alguns anos, movido pela paixão de três pessoas com excelente bagagem para produzir alguns dos melhores vinhos chilenos.

A ideia principal da vinícola é encontrar o melhor terroir para cada variedade de uva, produzindo “Grands Vins” do Chile. Ou seja, os vinhos Aristos são exemplares frescos e não muito alcoólicos. Pedro Parra já encontrou dois terroirs para duas variedades da propriedade, Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Ambas são cultivadas na região de Cachapoal, no sopé dos Andes, onde a Chardonnay é plantada em uma altitude de 1.100 metros e a Cabernet a 900 metros.

**Composição de Uvas:** 91% Cabernet Sauvignon + 9% de Merlot, com estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês.

**Notas de Degustação:** Cor rubi sem mostrar evolução apesar dos 10 anos em garrafa. No nariz aparecem frutas vermelhas e negras maduras acompanhadas de notas florais, terrosas, de ervas frescas e de especiarias doces, que aparecem tanto no nariz quanto na boca. Gostoso de beber, impressiona pela precisão e integração do conjunto, tudo apoiado por uma bela acidez e taninos finos. Final de boca refinado e persistente, repleto de ameixas, de cassis, de grafite (mineral) e de alcaçuz. Um “Senhor” Cabernet.

**Estimativa de Guarda:** Beba agora porque está no ponto, mas aguenta fácil mais 2 a 3 anos.

**Reconhecimentos:** 94RP, 94JS, 93AG

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com pratos com carnes grelhadas ou assadas, carnes de caça, cordeiro.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

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





## VINHOS INSULARES – PARTE 3.2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Neste artigo concluo as informações sobre os vinhos da ilha da Madeira começando por descrever as uvas utilizadas para a produção de vinhos.

**UVAS DA ILHA DA MADEIRA** - São muitas as variedades de uvas utilizadas para a produção de vinhos na Região Demarcada da ilha Madeira. Dentre as mais utilizadas estão:

- **Sercial:** Uva branca geralmente cultivada nas vinhas mais frescas, em alturas de até 1.000 metros no lado norte da ilha. No continente leva o peculiar nome de “Esgana Cão”. Devido à altura em que é cultivada, amadurece com dificuldade e produz um vinho seco e ácido. Com a fortificação e o envelhecimento em barril, um bom Sercial é, seco, picante e austero. Sirva como aperitivo, talvez com azeitonas, salmão defumado ou amêndoas torradas.
- **Verdelho:** Uma uva branca, também predominantemente plantada no lado norte mais frio da ilha, tende a produzir um vinho que vai de meio seco a médio doce, com um leve tom de caramelo. Sirva com presunto ou patês.
- **Boal:** Uma uva branca, cultivada em locais mais quentes da costa sul da ilha da Madeira, atinge níveis mais altos de açúcar do que as anteriores. Produz vinho com sabor de passas e caramelo, mas ainda ácido. Sirva em temperatura ambiente com queijo duro, frutas secas, bolos ou torta de frutas.
- **Malvasia:** Uma uva branca produzida principalmente em locais mais quentes no sul da ilha, ao redor de Câmara de Lobos, a oeste de Funchal. Produz um vinho ricamente doce, que, apesar disso, não enjoa, graças ao alto nível de acidez encontrado em todos os vinhos da ilha da Madeira. Sirva em temperatura ambiente com um bolo de frutas, sobremesas de chocolate ou café.
- **Tinta negra:** É a uva mais plantada na ilha. Faz bons vinhos, mas que raramente tem as qualidades e o estilo de conservação das quatro anteriores.

**QUANTO TEMPO DURA O MADEIRA?** - Enquanto a maioria das garrafas de vinho pode durar anos desde que não sejam abertos, devido ao seu processo incomum de aquecimento e envelhecimento, uma garrafa não aberta de vinho da Madeira pode durar centenas de anos.

Mesmo quando você o abre, um Madeira pode durar meses e até anos. Ao contrário de outros vinhos que se transformarão em um vinagre após muita oxidação, o Madeira não tem esse problema. Certifique-se apenas de armazenar o vinho corretamente - em um espaço frio e escuro, longe do calor. Em resumo, a vida útil do vinho Madeira pode literalmente durar uma vida inteira ou mais.

**DIFERENTES TIPOS DE VINHO DA MADEIRA** – O vinho Madeira é feito principalmente com uvas tintas, embora as uvas brancas também sejam comuns. De qualquer forma, a cor da uva não tem muita importância, já que o Madeira ganha uma cor âmbar ou de caramelo através de seu processo de aquecimento e oxidação.

Embora todos os vinhos da Madeira tenham altos níveis de acidez, eles têm diferentes níveis de doçura e tipos de sabor. Aqui estão os principais tipos que você encontrará e exemplos para cada um.

**Seco (seco).** Este é o estilo mais seco, mais crocante e de sabor mais fresco. Um exemplo é Sercial.

**Médio seco (Meio Seco):** Esse sabor é um pouco picante, esfumaçado e como caramelo. Um exemplo é Verdelho.

**Médio-doce (Meio Doce):** levemente doce com sabores de caramelo queimado, café, cacau e passas. Um exemplo desse vinho da Madeira é Bual.

**Doce (Doce):** O estilo mais doce com notas de chocolate ricas, a Malvasia se encaixa nesta categoria.

As uvas Tinta Negra são usadas para fazer todas as variedades de vinho da Madeira, então verifique o rótulo para saber qual nível de doçura você está recebendo.

Também é essencial mencionar o vinho Madeira vintage ou “Frasqueira”. Esse tipo de vinho da Madeira é feito de uma variedade de uva e envelhece no método Canteiro por pelo menos 20 anos. O ano vintage é frequentemente exibido no rótulo. A característica distinta do Madeira Vintage são os sabores complexos que se intensificam ao longo do tempo, contribuindo para uma experiência extraordinária de degustação.

**COMO DESFRUTAR DO VINHO DA MADEIRA** - Embora não haja quaisquer regras sobre a maneira “adequada” de desfrutar do vinho Madeira, existem algumas diretrizes



que você pode seguir para ajudar a maximizar sua experiência de beber vinho. Com isso em mente, valorize a temperatura ideal para servir, as combinações de alimentos e até o tipo de taça que você pode querer usar.

**Temperatura** - A maioria dos vinhos da Madeira pode ser servida com sugestões gerais de temperatura do vinho branco. Sirva o vinho da Madeira seco, ligeiramente gelado em torno de 12-13 graus para manter sua frescura fresca. Para o vinho Madeira Doce, sirva quando estiver entre 8-10 graus.



**Combinações de alimentos** - Estilos secos de vinho Madeira, como Verdelho, Terrantez e Sercial, fazem um aperitivo fantástico. Sirva vinho da Madeira com azeitonas, saladas regadas com molho picante, sushi ou salmão defumado. Para um excelente emparelhamento de queijo, sirva ao lado de queijo de leite de ovelha cremoso ou queijo de cabra. Ele também combina perfeitamente com sobremesas, como tortas de maçã e outros doces frutados.

Estilos mais doces de Madeira, como Malvasia, são excelentes digestivos e vinhos de sobremesa. Sirva com queijos azuis, frutas secas, sobremesas ricas em chocolate escuro e doces com nozes, mel ou bagas. Se você tem um vinho Madeira de boa idade, beba-a por conta própria como um conhaque fino.

**Tipo de Taça** - Pode parecer um pouco pretensioso, mas na verdade é bastante científico: o tipo de copo de vinho que você usa faz a diferença ao beber vinho. Os pesquisadores descobriram que a forma de um vidro afeta a forma como o vapor de vinho aumenta, afetando assim o sabor e a fragrância que você experimenta.

Para os vinhos da Madeira mais secos, use as taças para vinho branco padrão. Esses copos oferecem espaço suficiente para você girar o vinho, o que o deixará arejar e liberar sua fragrância antes de tomar seu primeiro gole.

Para os Madeiras mais doces, use um pequeno copo de vinho do porto ou outro copo de vinho de sobremesa. Você também pode usar uma taça estilo snifter, que normalmente é usada para conhaque ou bourbon. De

qualquer maneira, esses tipos de copos têm uma boca estreita que limitará a evaporação e intensificará o aroma.

Quando se trata de vinhos incomuns, é difícil vencer o vinho Madeira. Embora seja semelhante a outros vinhos fortificados com maior teor de álcool e vida útil mais longa, o vinho Madeira realmente se mantém por conta própria.

Não apenas um vinho para cozinhar ou sobremesa, o Madeira é um vinho saudável que varia de seco a doce e abrange uma variedade de sabores. Além disso, o uso peculiar de calor e oxigênio do vinho Madeira ajuda a alcançar seu status singular como um vinho que pode durar para sempre (ou perto dele).

O vinho da ilha da Madeira é de longe o vinho mais maduro que já bebi, quando em 2015 tive a oportunidade de provar um vinho da safra 1810!

Então, animou-se a provar um vinho Madeira? 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

## “POR QUE CRESCE O ROUBO DE GARRAFAS DE VINHO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 17/02/2024

Peço desculpas por começar essa coluna com uma história pessoal. Em algum momento entre 2004 e 2006, roubaram uma garrafa do Château Margaux 2015 da minha adega. Meu maior suspeito é um técnico que foi arrumar um defeito neste eletrodoméstico. Imagino que apenas um conhecedor saberia identificar o melhor rótulo ali armazenado, uma garrafa quase escondida no fundo de uma das prateleiras mais baixas. Descobri o roubo meses (ou anos) depois e, na época, não tinha como provar, nem acusar, a empresa responsável pela manutenção. Sim, era o vinho mais valioso que eu tinha.

Imagino que acontecerá a mesma coisa com roubo de 83 garrafas de vinho que sumiram misteriosamente entre as mais de 300 mil unidades guardadas na adega do La Tour d’Argent. O roubo foi divulgado na semana passada. O restaurante, com vista privilegiada para o rio Sena e para a catedral de Notre-Dame, em Paris, é um ícone da cidade-luz. Fundado há 442 anos, a casa inspirou o filme Ratatouille.

O Tour d’Argent não divulgou a lista dos vinhos roubados em algum momento depois de janeiro de 2020. Sabe-se apenas que, entre elas, havia safras antigas do Domaine de La Romanée-Conti e que o prejuízo é estimado em quase R\$ 8 milhões. Não é pouca coisa. A adega é estimada em mais de R\$ 150 milhões, e a carta de vinhos é apresentada aos clientes em carrinho de chá, tamanho o seu peso... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/por-que-cresce-o-roubo-de-garrafas-de-vinho/>

## “A CATIVANTE HQ DEDICADA AO VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 16/02/2024

Mangá dos japoneses Shin e Yuko Kibayashi ganha agora versão em série da Apple TV+.

Nos últimos campeonatos mundiais de sommeliers tem crescido o número de representantes de países asiáticos, identificáveis pelos olhos puxados. Era difícil reconhecer a nacionalidade de cada um, mas dava para saber qual era o candidato do Japão. O diferencial estava no desempenho. Os japoneses se distinguiram por estar sempre bem-preparados, denotando conhecer profundamente o assunto e por conduzir o serviço de maneira impecável, estando geralmente entre os favoritos ao título. Os demais, de países mais atrasados em termos de cultura do vinho, estavam num degrau abaixo (hoje não há mais este desnível, tanto que no último mundial, disputado no ano passado, um chinês foi um dos finalistas, ficando em terceiro lugar).

O consumo de vinhos no Japão era insipiente até o início da década de 1980, expandindo-se junto com a ascensão dos bordeaux no cenário internacional, recém-saídos de um período de crise.....

Se na produção de vinho o Japão não é competitivo devido às intransponíveis barreiras climáticas do país, em termos de consumo os japoneses se destacam e demonstram enorme respeito pela bebida. São interessados e, como consequência de um mercado exigente e sofisticado - a rica e requintada culinária japonesa incita, surgiram ótimos sommeliers. O primeiro a despontar internacionalmente foi Shinya Tasaki, ganhador do mundial de 1995 realizado em Toquio, entrando para um seleto e respeitado grupo de elite desses profissionais. A vitória de Tasaki contribuiu para uma ainda maior difusão do vinho no Japão. Desde então, cresceu o número de japoneses interessados em aprender a degustar e conhecer os segredos de uma perfeita harmonização de vinho com comida, lotando os inúmeros cursos e eventos lá oferecidos sobre o assunto. Nessa nova geração estão os irmãos Shin e Yuko Kibayashi, que, em 2004, resolveram compartilhar a paixão e suas experiências com vinho para escrever uma trama publicada em forma de mangás, como são chamadas as histórias em quadrinhos japonesas, que revolucionou o mercado de vinhos no país e teve grande impacto internacional, especialmente pelas vendas dos vinhos retratados nos livretos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-um-cativante-manga-sobre-vinho-ganha-adaptacao-em-serie.shtml>

## “COM MAIS DE 200 CASTAS, DIVERSIDADE É LEMA DOS VINHOS DE PORTUGAL” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 17/02/2024

Com mais de 200 castas nativas e um vasto leque de climas e solos, o país tem muito a oferecer.

O lema dos vinhos dos vinhos portugueses é diversidade, o maior diferencial quando falamos dos vinhos de nossos colonizadores. A terrinha possui 14 regiões vinícolas, com 31 Denominações de Origem (DO), além de 14 Indicações Geográficas Protegidas (IGP).

A diversidade de terroirs (climas e solos) também é exuberante. Em seus quase 200 mil hectares de vinhos temos climas marítimos, mediterrâneos, semidesérticos, continentais, indo do mar à montanha, com solos que vão da argila, à areia, passando por granito, xisto, calcário, entre outros. Isso multiplicando-se pelas cerca de 285 castas nativas em produção, tonam aquele pequeno país irmão, um dos que oferecem maior diversidade de vinhos do mundo.

O brasileiro ainda pouco conhece, contudo, desta variedade única, limitando-se geralmente nas regiões mais conhecidas por aqui, que são Alentejo, Douro e Minho (região dos Vinhos Verdes). As demais regiões são....., que precisam ser conhecidas... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/com-mais-de-200-castas-diversidade-e-lema-dos-vinhos-de-portugal/>



## “QUEM DISSE QUE VINHO NÃO COMBINA COM CARNAVAL?” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 09/02/2024

Sugestões de espumantes, vinhos brancos, rosés e drinks com vinho para embalar a festa.

Carnaval na terra do samba é quente, em todos os sentidos. Nos ares dos trópicos, nem a uva nem o vinho são culturas nativas, mas nem por isso deixam de ser adaptáveis. Prova disso está na crescente expansão da produção e consumo de vinhos finos em nossa terrinha. A errônea visão de que vinho bom é vinho tinto não estimula o consumidor (especialmente iniciante nesse universo) a descobrir a enorme fonte de prazer que reside nos vinhos de perfil mais fresco e que podem estar associados aos momentos de calor e festa.

Assim, vou passar algumas dicas para quem gosta de vinho e quer associá-los à folia carnavalesca de forma prazerosa. Primeiro ponto, qualquer álcool tem efeito desidratante. Associado ao calor e ao dispêndio de energia da folia de Carnaval, é imperativo beber água sempre. Mesmo os vinhos mais leves têm um teor alcoólico maior do que as cervejas mais comuns. Beber água junto é reidratar e diluir seu impacto no organismo, evitando desagradáveis efeitos colaterais.

O primeiro vinho “carnavalizável”, que já caiu no gosto dos brasileiros, é o espumante, do qual somos excelentes produtores. Há várias opções nacionais com ótimo custo/benefício. Para falar de algumas marcas de destaque: Cave de Geisse, Casa Valduga, Valmarino, Adolfo Lona, Don Guerino, Hermann Lírica, Monte Paschoal, Maximo Boschi, Casa Perini etc. Há possibilidades distintas, em termos de qualidade, estrutura, suavidade.

Para quem quer um espumante mais fresco, recomendo brancos extra-brut ou brut. Prefiro o primeiro, mas o brut normalmente é mais frutado, para quem não gosta de uma bebida muito seca. Para aqueles com baixa tolerância ao caráter seco, há opções demi-sec (meio seco) e, ainda, a possibilidade de se beber o espumante moscatel, mais adocicado e menos alcoólico (entre 7% e 8% vol). Há ainda os espumantes rosés brut, mais estruturados, mas também refrescantes.

O espumante normalmente tem acidez bem alta, o qual, se bebido em maior quantidade, pode afetar quem é sensível à acidez. Neste caso, pode-se optar por vinhos brancos e bastante frescos, em muitos casos levemente menos ácidos e com mais presença de fruta do que os espumantes. Algumas possibilidades bem disponíveis no mercado são vinhos das uvas Sauvignon Blanc, Chardonnay (sem passagem por madeira), Riesling, Alvarinho/Albariño (ou Vinho Verde branco), Pinot Grigio, Chenin Blanc, Verdejo (Espanha), Muscadet (França) e Torrontés (Argentina).

.....

Pode-se ainda pensar em opções mais criativas, para quem tiver disposição. Hoje os drinks estão em alta e muita gente não sabe que há vários coquetéis que usam vinhos em suas receitas. Seguem algumas opções com perfil mais refrescante.

**BELLINI** - Ings: espumante brut, suco de pêssego batido. bem leve.

Encha uma flute (taça longa para espumantes) com ¼ de suco de pêssego batido e complemente com espumante.

**ROSSINI** - Ings: 100ml de espumante brut, 3 morangos.

Macere ou bata morangos no liquidificador com leve açúcar (opcional). Deixe o purê ficar bem gelado no refrigerador. Em uma flute, coloque o purê de morangos e complemente com espumante.

**MIMOSA** - Ings: suco de laranja fresco e espumante brut.

Prepare suco fresco de laranja e encha a taça com 1/3 de suco e o restante de espumante.

**KIR ROYALE** - Ings: 90ml de espumante brut; 10ml de creme ou licor de cassis.

Em uma flute, sirva o licor de cassis e cubra com espumante bem gelado

**CLERICOT TROPICAL** - Para ser preparado em uma jarra, misturando ingredientes abaixo. Pode-se fazer variações. Ings: 1 garrafa de vinho branco; 2 latas de água tônica; ½ abacaxi cortado em cubos (deixe no congelador antes do preparo); 1 carambola em fatias finas (formato de estrela); 1 romã; Cubos de gelo a gosto.

**PORTÔNICA** - Uma ótima forma de se beber vinho do Porto branco. Ings: 80 ml de vinho do Porto branco; 80 ml de água tônica; 2 fatias de limão-siciliano; 1 fatia de laranja. Em uma taça (tipo de vinho tinto) cheia de gelo, misture o vinho e a água tônica. Decore com as fatias de limão e laranja... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/quem-disse-que-vinho-nao-combina-com-carnaval/>

## 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 ajíes, 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](https://api.whatsapp.com/send?phone=54911998342261) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### CHANEL ASSUME A LAVINIA, A GRANDE LOJA DE VINHOS

Grupo de bens de luxo compra empresa pioneira no comércio online de vinhos.

O grupo de moda e artigos de luxo Chanel está adquirindo a comerciante de vinhos Lavinia com sua casa comercial de Bordeaux - Ulysse Cazabonne. A Lavinia foi fundada em 1999 e opera cinco lojas de vinho, incluindo uma na Avenida Victor Hugo em Paris, uma em Madrid e uma em Genebra, bem como lojas em aeroportos e restaurantes. A empresa foi pioneira no comércio eletrônico e opera uma loja online desde 2001. Com 70 colaboradores, atingiu um volume de negócios de 22 milhões de euros em 2022. A gama de mais de 6.500 vinhos e bebidas espirituosas de todo o mundo oferece vinhos finos e produtos básicos.

Ulysse Cazabonne, com sede em Margaux, é proprietária dos Châteaux Rauzan-Ségla (Margaux), Canon e Berliquet (St. Emilion) em Bordeaux e da vinícola orgânica Domaine de l'Île na Provence. Com 50 colaboradores, fatura 76 milhões de euros. A trading vai assim impulsionar as vendas dos seus vinhos na Lavinia e quer beneficiar-se da expertise da Lavinia no comércio eletrônico, afirmou o gerente geral François Dugoua... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/chanel-takes-over-wine-merchant-lavinia-luxury-goods-group-buys-pioneer-in-online-wine-trading?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_07&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/chanel-takes-over-wine-merchant-lavinia-luxury-goods-group-buys-pioneer-in-online-wine-trading?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_07&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – Revue du Vin de France – 16/02/2024).

### NEM TODOS OS VINHOS FINOS NECESSITAM DE ROLHA NATURAL

Nova pesquisa mostra como os vedantes influenciam os vinhos.

Novas pesquisas realizadas por fabricantes de vedantes de vinho mostram que os vinhos beneficiam de diferentes vedantes, dependendo da sua estrutura fenólica. A empresa de cortiça MA Silva, de Portugal, analisou 1.000 compostos químicos em vinhos para descobrir como diferentes vinhos se comportam sob a influência de diferentes vedantes durante o armazenamento. Anteriormente, o limite superior era de 150 compostos analisados. A investigação em curso sugere que nem todos os vinhos finos beneficiariam de rolhas naturais, mesmo com um envelhecimento mais longo, e nem todos os vinhos de entrada têm melhor desempenho com cápsulas de rosca. Para vinhos com uma determinada composição química, as rolhas aglomeradas também podem produzir os melhores resultados.

Cada vinho tem uma expressão individual devido à sua composição química, semelhante a uma impressão digital. O vedante ideal também pode variar de colheita para colheita, dependendo do clima, da composição das castas em cuvées ou dos ajustes feitos durante a vinificação.

Nuno Silva, Head of Marketing da MA Silva, pretende "adaptar o tipo de vedante ao perfil do vinho, com uma recomendação o mais próxima possível da intenção do enólogo". Catherine Fontinha, Head of Marketing da Amcor, empresa de embalagens que produz as cápsulas de rosca Stelvin, afirma: "A decisão agora é sobre qual o vedante mais benéfico para o vinho, que realça as características organolépticas do produto e a melhor forma de preservar os aromas para essa expressão específica." A ideia da superioridade ou inferioridade de um tipo de fechamento deve ser questionada. O foco precisa estar em qual vedante é mais adequado a um determinado estilo de vinho e à sua composição química... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/not-all-fine-wines-need-natural-cork-new-research-shows-how-closures-influence-wines?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_07&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/not-all-fine-wines-need-natural-cork-new-research-shows-how-closures-influence-wines?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_07&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 15/02/2024).