



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**DESAFIO ENTRE VINHOS DO VELHO E DO NOVO MUNDO – PARTE I**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**DESAFIO ENTRE VINHOS DO VELHO E DO NOVO MUNDO – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“A CORAGEM PARA MUDAR UMA VINÍCOLA”  
- POR SUZANA BARELLI**



07



08

**“CHIANTI, UM CLÁSSICO DA ITÁLIA EM  
CONSTANTE RENOVAÇÃO” - POR MARCELO  
COPELLO**

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

## CHATEAU DE BEUCASTEL CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC DOC 2016 – RHÔNE - FRANÇA

Capitaneado desde 1909 e há cinco gerações pela família Perrin, o Château de Beaucastel é um dos “Domaines” mais lendários no mundo do vinho. Seus icônicos Châteauneuf-du-Pape encantam enófilos e a crítica especializada, e são concebidos para expressar a pura essência de seu terroir, no extremo norte da denominação.

O tinto mais emblemático da vinícola, o Château de Beaucastel, é sem dúvida um dos melhores e mais famosos vinhos da França, reputado por sua elegância, equilíbrio e grande potencial de envelhecimento. Ele é talhado com um blend de todas as 13 variedades permitidas na denominação, que são cultivadas de maneira orgânica desde a década de 1960 e colhidas à mão separadamente.

Entre os renomados brancos, o Château de Beaucastel Blanc é produzido em quantidades muito limitadas, com a uva Roussanne representando 80% do blend (o que é muito raro, já que em outros vinhos da denominação a presença de Viognier é maior), de um vinhedo de apenas 7 hectares com vinhas velhas de Roussanne (principal uva do blend), este vinho assinado pela Família Perrin é complexo, com notas minerais, de mel e toques cítricos.

**Composição de Uvas:** : 80% Roussanne, 15% Grenache Blanc e 5% outras cepas da região. O vinho é maturado 8 meses em barricas de carvalho (30% do vinho). Teor alcoólico: 14% vol.

**Notas de Degustação:** de cor amarelo com halos dourados, com aromas frutas cítricas maduras (flor de laranjeira) e frutas de pomar, flores brancas e minerais esfumaçados, e uma nuance exótica de açafraão e mel, que emerge à medida que o vinho se abre. Mineralidade salgada, pêssego caramelizado e especiarias, sendo saboroso e penetrante no paladar, oferecendo nota de limão concentrado, néctar de pêra, sabores de gengibre e brioche torrado que se tornam mais vivos na medida que o vinho evolui em taça. Paladar rico, encorpado, untuoso e ainda assim muito elegante, é um dos melhores brancos que já bebi com origem nesta denominação. Encorpado, tem um final longo, difícil de esquecer.

**Estimativa de Guarda:** Pronto para ser bebido agora (estava muito bom!).

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com Carnes brancas grelhadas e ensopadas, peixes e frutos do mar, além de queijos de cabra

**Serviço:** servir entre 10 e 11° C.

**Faixa de Preço – ESTELAR**

**Trazido de uma viagem pelo Rhône.**



# DESAFIO ENTRE VINHOS DO VELHO E DO NOVO MUNDO – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Provas de vinhos do Velho e Novo Mundo ajudam a chamar a atenção para a rivalidade entre os aromas e sabores destas regiões. Estamos fazendo uma série de provas neste estilo, comparando vinhos da casta Cabernet Franc que nos reservaram boas surpresas. Nesta semana o artigo revela a comparação entre o Sauvignon Blanc do Velho Mundo e o do Novo Mundo, em especial da Nova Zelândia, que será objeto do nosso roteiro de viagem de novembro de 2024.

O Sauvignon Blanc é cultivado em cerca de 24.000 hectares, em uma área aproximadamente do tamanho do Oregon nos Estados Unidos, que também produz vinhos de uvas que gostam de clima frio.

Na Nova Zelândia é muito conhecida a região de Martinborough, onde você pode encontrar vinhos de todas as qualidades e preços. Embora a Nova Zelândia (NZ) produza apenas 1% do vinho do mundo, ela é conhecida como um dos melhores produtores de Sauvignon Blanc no mundo.

Sete regiões definem os vinhos da Sauvignon Blanc na Nova Zelândia, e você pode aprender as diferenças de sabores e estilos deles. Em geral, o aroma herbáceo é complementado por um suculento toque picante e cítrico na boca, ressaltados por uma alta acidez.

Sabores primários de frutas como o limão, groselha, grapefruit, maracujá, manga, abacaxi, goiaba, capim-limão, grama fresca, pimentão, folha de tomate, feijão verde, pimenta jalapeño serão fáceis de serem encontrados.

A Ilha Norte e Ilha Sul da Nova Zelândia são separadas por um passeio de balsa de 3 horas e meia pelo Estreito de Cook. Essas duas ilhas têm suas próprias geografias e climas que criam vinhos distintos.

- **Sauvignon Blanc da Ilha do Norte** - Espere saborear estilos frutados de Sauvignon Blanc por conta do clima mais suave e quente da ilha. É fácil perceber aromas e sabores de frutas de polpa amarela como a nectarina.

A Região da Baía de Hawke, a mais antiga a região produtora de vinhos da Nova Zelândia, mais conhecida por “Merlot Blends”, faz um sauvignon blanc tropical que costuma ganhar cremosidade com o tempo em carvalho.

Na região de Wairarapa (Martinborough), o Sauvignon Blanc é intenso, com aromas de frutas de polpa e nota herbácea de ervas e jalapeño misturado com uma mineralidade fácil de ser percebida.

Na região de Gisborne os vinhos têm aromas e sabores de frutas tropicais como o abacaxi e goiaba branca, com um toque de frutas cítricas.

Uma boa dica é servir os vinhos da Sauvignon Blanc da Ilha Norte a temperatura em torno de 7° C.

- **Sauvignon Blanc da Ilha do Sul** - Com uma estação de crescimento longa e mais fria, a Ilha Sul produz vinhos mais pungentes, ácidos e mais crocantes

A região de Marlborough é a principal área de cultivo de toda a Nova Zelândia e entrega o estilo de referência da Sauvignon Blanc. Os vinhos têm aromas intensos de maracujá, groselha, junto com sabores e aromas de grama. De fato, 90% dos Sauvignon Blanc da NZ, vem de Marlborough.

A região de Nelson fica a noroeste de Marlborough, onde se cria um Sauvignon Blanc mais contido em aromas, que se inclinam para o lado da fruta tropical.

Na região de Canterbury/Waipara, mais ao sul de Marlborough, o Sauvignon Blanc é cítrico com mais mineralidade, acidez e secura.

Já em Central de Otago, a região vinícola mais ao sul do mundo, os Sauvignons Blancs mostram aromas e sabores de maracujá e abacaxi, bastante seco e mineralidade.



Dicas sobre como encontrar o melhor Sauvignon Blanc da Nova Zelândia

### **SAFRAS PARA VOCÊ PROCURAR E PROVAR:**

**2022** - Uma safra de alta qualidade, já que foi um retorno ao normal para a região. Condições ligeiramente quentes ajudaram a nutrir a colheita até o último trimestre de 2021 e, enquanto um frio e molhado fevereiro integrou algumas ameaças possíveis, uma longa temporada de colheita permitiu que os vinhateiros não apenas criassem resultados promissores, mas, felizmente uma safra regular.

**2021** - Foi uma safra de qualidade. O estresse no início da temporada, incluindo geada, diminuiu os rendimentos em mais de 30%, às vezes dramaticamente mais. A seca levou a uma colheita precoce (fevereiro a março) com cachos concentrados, pequenas bagas e sabores profundos. A qualidade consiste no espectro, de Sauvignon Blanc a Pinot Noir.

**2020** - Uma estação de crescimento muito seca com alguns pontos frios em Central Otago, a safra em geral teve muito sucesso na Nova Zelândia. Um dos maiores desafios foi a crise de restrições pandêmicas, que ocorreram no país durante o tempo de colheita, deixando muitos produtores sem condições de trabalhar. Uma vez gerenciadas as condições possíveis de realizar a colheita, os vinhos resultaram em qualidade com frutas e maturação concentrada. Tanto os tintos quanto os brancos devem ser impressionantes, já prontos para serem bebidos nos próximos anos.

**2019** - Que diferença que um ano faz. Após um estressante ano em 2018 definido por seus altos e baixos pontos meteorológicos, 2019 proporcionou aos produtores e vinhateiros uma mudança bem-vinda de ritmo. As condições ideais quentes e secas prevaleceram durante toda a estação de crescimento, nas duas ilhas, produzindo vinhos de concentração e estrutura ácida com crocância. A colheita foi realizada sob condições perfeitas em um ritmo tranquilo. Os vinhos acabados, tintos e brancos, exibem caráter varietal cristalino e expressivo, álcool moderado e estrutura brilhante e equilibrada. Muitos produtores nas regiões como Marlborough, Gisborne e Central Otago, estão chamando com confiança 2019 de melhor safra da história do país.

**2018** - A safra de 2018 foi uma montanha-russa em termos de clima para os produtores da Nova Zelândia. Começou com altas temperaturas recorde que continuaram desde o início da primavera até fevereiro, quando um par de ciclones atacou as ilhas, quebrando a onda de calor, mas também trazendo chuvas torrenciais em alguns lugares. Apesar das tempestades, a colheita na maioria das regiões começou muito mais cedo do que o normal. Os vinhos brancos ficaram generosos, e frescos. Os tintos, particularmente de Central Otago, estão profundamente concentrados graças ao calor do início e no meio da temporada, mas também mantêm equilíbrio e frescura devido ao frio pronunciado pouco antes da colheita. Os produtores estão marcadamente otimistas sobre o que está em garrafa, e a safra definitivamente mostrará seu caráter nos vinhos de maneira mais transparente.

**2017** - A safra de 2017 foi difícil na Nova Zelândia, especialmente para a Ilha Norte. Duas grandes tempestades no início do meio de abril tiveram consequências devastadoras para as variedades de colheitas tardias. No entanto, muitas variedades, incluindo Chardonnay, foram colhidas antes das chuvas chegarem, e esses são excelentes vinhos. Em Central Otago, em particular, o clima foi melhor, e os vinhos desta região parecem estar entre os melhores para a safra.

**2016** - O clima ideal prevaleceu para toda a estação de crescimento em Martinborough, resultando em vinhos de grande textura e pureza para frutas. Eram moderados e secos em Marlborough, produzindo vinhos de estilo clássico para a região de produção mais famosa da Nova Zelândia. Uma estação quente e seca em Central Otago deixou os produtores extremamente felizes com uvas pinot noir totalmente maduras, e os vinhos acabados certamente refletirão essa qualidade. No geral, uma estação de crescimento muito sólida para o país como um todo.

Os vinhos da Nova Zelândia têm fechamento com screw-tap, que os protegem da oxidação, mas a maioria dos Sauvignon Blanc mais comuns da Nova Zelândia deve ser apreciada em torno de até 3 anos após o lançamento no mercado.

É comum a variação dos vinhos na mesma safra, mais fácil de ser percebida em regiões de produção em clima frio. Procure ler as fichas técnicas dos vinhos, já que muitos vinhos têm 6 gramas de açúcar residual (por garrafa), o que torna os vinhos mais suaves, mas muitos Sauvignons Blancs de alta qualidade têm menos de 3 g/l de açúcar residual.

O artigo é um convite a provar os aromas e sabores dos vinhos da Sauvignon Blanc na Nova Zelândia como representante do Novo Mundo. Na próxima semana falaremos do Sauvignon Blanc no Velho Mundo. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao Concerto e Feira de Vinhos).

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

## “A CORAGEM PARA MUDAR UMA VINÍCOLA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 18/05/2024

Ao assumir os vinhedos da família, Anna Jorgensen muda o estilo dos vinhos, reduz a produção, aumenta os preços e aposta na sustentabilidade.

Tem uma máxima esportiva que diz que em time que está ganhando não se mexe. Mas não é assim que pensa a enóloga portuguesa Anna Jorgensen. A Cortes de Cima, vinícola alentejana que ela herdou dos seus pais durante a pandemia, passa por uma verdadeira revolução em nome de uma viticultura mais sustentável, deixando para trás o modelo de agricultura implementado desde o final dos anos 1980 e que dava resultados positivos.

É uma mudança enorme, que lembra um pouco a revolução feita pelo italiano Josko Gravner. Na virada do século, ele deixou de lado os seus brancos com três estrelas Michelin (a nota máxima) no Friulli, e feitos de maneira tradicional, para elaborar vinhos em ânforas e apenas com variedades locais.

Foi incompreendido na época e hoje Gravner é uma das maiores referências nos chamados vinhos laranja.

A Cortes de Cima nasceu de um sono dos pais de Anna, o dinamarquês Hans e a americana Carrie, que chegaram ao Alentejo, na região central de Portugal, em 1988. Na época, vinham de um veleiro, com o sonho de plantar um vinhedo e construir uma família. Chegaram lá e, nestas quase quatro décadas, ergueram uma propriedade de 400 hectares (50 deles perto do litoral, e os 350 restantes, na Vidigueira) e ficaram famosos com um tinto revolucionário: o Incógnito, um syrah de muita qualidade, mas que não revelava o nome de sua variedade. Explica-se: na época, o plantio da syrah não era autorizado no Alentejo.

Desde que assumiu a vinícola, pouco mais de dois anos atrás, Anna trouxe o conceito de sustentabilidade em sua forma máxima. “A única constante na vida é a mudança”, afirma ela.

Formada em enologia e com passagens por vinícolas na Austrália, nos Estados Unidos, na Borgonha e na Nova Zelândia, reduziu a área de vinhas de 220 hectares para os atuais 99 hectares. Escolheu apenas os terrenos com vocação para as vinhas, depois do estudo implementado pelo chileno Pedro Parra, um dos grandes especialistas em terroir.....

Na taça, as novas safras trazem menos o estilo internacional, de uma agricultura de clima quente, rótulos mais concentrados, para uma proposta de, digamos, maior sintonia com a natureza. As notas frutadas não são tão evidentes e os vinhos são mais intensos no paladar, alguns com boas notas vegetais também. Exemplifica bem a tendência de vinhos com menor intervenção na enologia e com uvas não tão exuberantes. Agora, a aceitação cabe ao consumidor.... Leia a reportagem completa em:

<https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/voce-teria-coragem-de-mudar-uma-vinicola-vencedora/>

## “O CAMINHO PARA ALCANÇAR MEDALHAS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 17/05/2024

Brasil aumenta participação no Decanter Awards, mas ainda precisa avançar caso queira conquistar ouro.

Uma menção obtida em concursos de vinhos é um valioso instrumento de marketing que uma vinícola dispõe para atrair a atenção de consumidores, cada vez mais perdidos diante das tantas opções disponíveis. Com a farta distribuição de medalhas existentes hoje no mercado, a questão é saber quais têm real significado. Com método de avaliação irretocável e contando com jurados gabaritados (em 2024 foram 250 de 33 nacionalidades, entre Masters of Wine, Masters Sommeliers de destaque e críticos especializados), não é por acaso que o Decanter World Wine Awards (DWWA) concurso organizado pela conceituada revista inglesa, tem tanto prestígio e recebe cada vez mais inscrições.

No DWWA deste ano, celebrando sua 21-edição, encerrada na semana passada, se inscreveram cerca de 18,3 mil rótulos, de 57 países, ante 4,5 mil do primeiro concurso, em 2004. São degustados em tomo de 80 vinhos por dia (em geral são 7 flights com uma média de 11 a 12 amostras cada um), agrupados por tema (país, gênero e casta, composição e faixa de preço).

Os jurados - três, escolhidos por sua experiência no tema, formam uma mesa capitaneada por um “regional chair”-, depois de analisarem as amostras individualmente, as cegas, discutem as notas e os critérios adotados, o que elimina possíveis falhas de interpretação, permitindo chegar a um resultado mais coerente e justo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-brasil-cresce-em-concurso-de-vinhos-conceituado-mas-ainda-precisa-avancar-caso-queira-conquistar-ouro.ghtml>

## “CHIANTI, UM CLÁSSICO DA ITÁLIA EM CONSTANTE RENOVAÇÃO” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 17/05/2024

Com longa e rica história o clássico toscano não para de se reinventar.

Um dos vinhos mais tradicionais do mundo é também um dos que mais se renova. O Chianti, vinho italiano mais famoso no mundo, cujos anais remontam ao ano 1398, acaba de lançar mais uma novidade, a divisão da região em subzonas geográficas.

Desde o início de sua história o Chianti foi um sucesso comercial, tanto que sua área geográfica, demarcada no ano 1716, se alargou ao longo dos anos. Produtores de vinho de áreas ao redor da original, começaram a chamar seus vinhos de Chianti, buscando pegar carona em sua fama. Este processo culminou com a separação da zona original. A partir de 1932 os vinhos produzidos na área demarcada em 1716 passaram a ser chamados de Chianti Classico, e os dos arredores, apenas de Chianti. Um pequeno detalhe que faz grande diferença na qualidade dos vinhos. Outro movimento importante foi quando em 2014 foi criada a denominação “Chianti Classico Gran Selezione”, um nível acima do “Chianti Classico Riserva”, até então a categoria mais alta. Esta nova categoria foi um sucesso imediato de vendas, rivalizando em qualidade e preço, com o irmão toscano até então com maior prestígio, o Brunello di Montalcino. O sucesso do Gran Selezione foi tanto que a região está aprimorando ainda mais a categoria. Recentemente a legislação foi mudada, e nesta categoria o mínimo de uva sangioveses passa de 80% para 90% e o percentual restante passa a ser obrigatoriamente de castas locais, não sendo mais permitidas castas estrangeiras, com cabernet ou merlot.

O avanço mais recente, de meados de 2022, foi a subdivisão do Chianti Clássico em sub-regiões. Esta é uma tendência mundial, especificar cada vez mais a origem geográfica dos vinhos. Isso vem acontecendo em vários países e regiões, que se inspiram na Borgonha, onde cada pequeno vinhedo é reconhecido com único, gerando os chamados “vinhos de terroir”, que exprimem sua origem. No Chianti Classico foram reconhecidas 11 sub-zonas: Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Lamole, Montefioralle, Panzano, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio e Vagliagli. Chamados de UGA's (Unità Geografiche Aggiuntive), estes nomes poderão constar dos rótulos nas próximas safras. No futuro ao invés de comprar um Chianti Classico, chamado localmente apenas de Classico, você poderá optar com um Lamole ou um Greve, que trarão na taça as peculiaridades de suas regiões.... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/chianti-um-classico-da-italia-em-constante-renovacao/>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### O GEL DE PROTEÍNA DE SORO DE LEITE DECOMPÕE O ÁLCOOL NO CORPO

#### **Pesquisadores da ETH Zurique revolucionam o prazer do vinho.**

Pesquisadores da ETH Zurich desenvolveram um gel feito de fibras de proteína de soro de leite que pode decompor o álcool antes que ele entre na corrente sanguínea. O álcool é convertido em ácido acético no estômago com a ajuda de átomos de ferro. Em experiências com ratos, o gel foi capaz de reduzir os níveis de álcool no sangue em até 50%. O artigo foi publicado na revista científica "Nature Nanotechnology".

"O gel desloca a degradação do álcool do fígado para o trato digestivo. Em contraste com o metabolismo do álcool no fígado, isso não produz o produto intermediário prejudicial acetaldeído", explica Raffaele Mezzenga, professor de Alimentos e Materiais Macios na ETH Zurique. O tóxico acetaldeído é responsável por muitos problemas de saúde causados pelo consumo excessivo de álcool.

Se o gel fosse autorizado para consumo humano, poderia ser tomado antes ou durante o consumo de álcool. Previne o efeito intoxicante e a formação de acetaldeído nocivo. Segundo os cientistas, porém, o gel só é eficaz enquanto ainda houver álcool no trato gastrointestinal. Se já houver álcool no sangue, isso não poderá mais ajudar. "O gel pode ser particularmente interessante para pessoas que não querem abrir mão do prazer do álcool, mas não querem sobrecarregar o corpo e não estão interessadas nos efeitos do álcool", continua Mezzenga.

Proteínas de soro de leite comuns foram usadas para produzir o gel. Estes foram fervidos durante várias horas para formar fibras longas e finas. Ao adicionar sal e água, as fibras se reticulam para formar um gel. Vários catalisadores também são necessários para quebrar o álcool. Em primeiro lugar, os investigadores usaram átomos de ferro individuais, que distribuíram uniformemente sobre a superfície das longas fibras proteicas.

"Imergimos virtualmente as fibras em um banho de ferro para que pudessem reagir efetivamente com o álcool e convertê-lo em ácido acético", diz o pesquisador da ETH e primeiro autor do estudo, Jiaqi Su. São necessárias pequenas quantidades de peróxido de hidrogênio para desencadear essa reação no estômago. Estes são gerados por uma reação a montante entre nanopartículas de glicose e ouro. Os cientistas optaram pelo ouro como catalisador do peróxido de hidrogênio, pois o metal precioso não é digerido e, portanto, é eficaz por mais tempo no trato digestivo. Eles colocaram todas essas substâncias – ferro, glicose e ouro – no gel. Isso permitiu uma cascata de reações enzimáticas em vários estágios, nas quais o álcool é convertido em ácido acético no final.

Embora ainda não tenham sido realizados estudos clínicos em humanos, os inventores do gel estão confiantes: já solicitaram a patente... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/whey-protein-gel-breaks-down-alcohol-in-the-body-researchers-at-eth-zurich-revolutionise-the-enjoyment-of-wine?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_20&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/whey-protein-gel-breaks-down-alcohol-in-the-body-researchers-at-eth-zurich-revolutionise-the-enjoyment-of-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_20&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 14/05/2024).

### CHATEAU HAUT-BRION 2023 FICA 40% MAIS BARATO

Mais reduções de preços para Bordeaux. A série de reduções de preços para a safra 2023 de Bordeaux continua. O Château Haut-Brion já causou alvoroço no cenário dos vinhos finos: os responsáveis pelo vinho, também muito bem avaliado, fixaram o preço da garrafa (ex-Négociant) em 312 euros. Trata-se de uma redução de cerca de 40% em relação ao ano anterior. O vinho branco Château Haut-Brion blanc, por outro lado, ficou apenas 10% mais barato.

O Cheval Blanc também anunciou apenas uma redução moderada de preços: o preço cairá para 384 euros em 2023, o que é cerca de 18% mais barato do que no início das vendas em 2022. Nessa altura, o preço da garrafa (ex-Négociant) era 470 euros.

Outros castelos também anunciaram seus preços ex-vinhedo (ex-Négociant):

- Château La Mission Haut-Brion 2023: 180 euros (-31,8%)

- Château Lynch-Bages 2023: 72 euros (-31,8%)

- Château Léoville Barton 2023: 55,80 euros (-13,1%)... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/chateau-haut-brion-2023-40-per-cent-cheaper-further-price-reductions-for-bordeaux?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_20&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/chateau-haut-brion-2023-40-per-cent-cheaper-further-price-reductions-for-bordeaux?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_20&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 15/05/2024).

### **CORTICEIRA AMORIM – VENDAS DE CORTIÇA CAÍRAM 10%**

Produtor de cortiça sofre com fraco negócio de vinho. O fabricante português de cortiça Amorim reportou uma queda de 32% nos lucros nos primeiros três meses deste ano. O volume de negócios total e as vendas de cortiça, que representam cerca de três quartos do total, diminuíram cerca de 10%. Como resultado, o lucro líquido caiu para 16 milhões de euros. No mesmo período de 2023, o lucro líquido ainda foi de quase 24 milhões de euros. Os analistas da empresa listada esperavam um lucro de 17 milhões de euros no primeiro trimestre de 2024.

O CEO Antônio Rios Amorim afirmou em comunicado que o ano de 2024 foi até agora caracterizado por condições de mercado desfavoráveis, nomeadamente vendas de estoques, liquidações de vinhas e aumento da destilação de crise. No entanto, o negócio da cortiça está sujeito a fortes flutuações econômicas. Após o levantamento das restrições ao coronavírus no segundo trimestre de 2021, o lucro líquido da Amorim aumentou 63%... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/amorim-cork-sales-down-ten-per-cent-cork-producer-suffers-from-weak-wine-business?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_20&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/amorim-cork-sales-down-ten-per-cent-cork-producer-suffers-from-weak-wine-business?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_20&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 13/05/2024).