



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



DICAS PARA DESCOMPLICAR A DEGUSTAÇÃO DE VINHOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

DICAS PARA DESCOMPLICAR A DEGUSTAÇÃO DE VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"E A CATA DE BERLIN COMPLETA 20 ANOS"
- POR SUZANA BARELLI**



07



08

"CHILE, VINHO DE LONGEVIDADE À TODA PROVA" - POR MARCELO COPELLO

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:

- 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

O ESTRANGEIRO 2020 – INSPIRED BY ROCIM – DOC DÃO - PORTUGAL

A Herdade do Rocim é uma propriedade situada entre a Vidigueira e a Cuba, no Baixo Alentejo, com cerca de 120 hectares, entre os quais 70 de vinha e 10 de olival. Adquirida em 2000 pela Movicortes, S.A., nos anos seguintes houve trabalhos de reestruturação e qualificação, consumados com a plantação da maior parte da vinha que hoje constitui a Herdade. Este processo de implantação foi feito de acordo com critérios específicos que possibilitam a produção de uvas de elevada qualidade.

A falha da Vidigueira, um acidente natural que marca a divisão entre o Alto e o Baixo Alentejo, determina a razão de ser da região: ali, forma-se um corredor que recebe influência marítima, o que condiciona o clima, de temperaturas mais baixas. O resultado são vinhos frescos, elegantes e minerais. A prova é o reconhecimento. Em 2007, ano de abertura da adega, a Herdade do Rocim recebeu o prêmio Revelação da portuguesa Revista de Vinhos e figura constantemente com boas notas em publicações internacionais.

A Adega é um elemento estruturante do projeto da Herdade do Rocim, que alia a produção de vinho à qualidade estética da sua arquitetura e funciona como elemento promocional para a requalificação da região. Na Herdade do Rocim todos os esforços vão no sentido de fazer bem, melhorando sempre e com uma preocupação constante na qualidade do vinho. O vinho Rocim O Estrangeiro é uma joia rara produzida pela Herdade do Rocim, uma vinícola situada na região do Dão, Portugal. Este vinho especial faz uma homenagem a Pedro Ribeiro, um estrangeiro no Dão que teve a visão de apostar em vinhas até então não exploradas e de baixa produção. O resultado de sua ousadia é um vinho de personalidade única, marcado por elegância e estrutura.

Composição de Uvas: Blend de vinhas velhas que passa 18 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: Cor rubi intensa com reflexos violáceos, que já anuncia sua riqueza. Os aromas são um convite ao deleite, lembrando frutas vermelhas e escuras frescas, como framboesas, groselhas e mirtilos, toques florais, como violetas, além de toques herbáceos, defumados e tostados. No paladar, revela grande profundidade e elegância, repetindo o perfil de notas de frutas vermelhas e escuras, especiarias e tostado. Encorpado, com taninos presentes e bem estruturados, apresenta bom equilíbrio e ótima acidez, e destaca-se pelos toques defumados. Elegante e deliciosamente longo. Sua composição de uvas de Vinhas Velhas adiciona um toque de autenticidade a cada gole.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda para 10 anos.

Reconhecimentos: Eleito um dos 50 Grandes Vinhos de Portugal no Brasil pelo Master of Wine Dirceu Vianna Junior. * Desde 2008, o paranaense Dirceu Vianna Júnior é o único brasileiro a fazer parte do time de 289 especialistas em vinhos, entre enólogos e críticos de todo o mundo. É o grau mais alto que alguém pode alcançar no reino dos tintos, brancos e afins, concedido pelo Institute of Masters of Wine, de Londres.

Notas de Harmonização: Harmoniza com pratos que valorizem sua complexidade, como carnes vermelhas grelhadas com molhos à base de cogumelos, costeleta de cordeiro, embutidos e queijos duros..

Serviço: servir entre 15 e 17°C.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.



DICAS PARA DESCOMPLICAR A DEGUSTAÇÃO DE VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O gosto é um exercício puramente subjetivo. Costumo dizer que “gosto não se discute, mas pode ser educado!”

Assim sendo, a apreciação de um vinho é específica para todos, bastando observar algumas dicas. Aprender a provar o vinho é aprender a dominar e estimular seus sentidos, visão, aromas, gostos e toque, a fim de desenvolver e entender melhor os vinhos. Uma dica importante é que nada supera uma degustação coletiva para compartilhar sua experiência sensorial, e, portanto, participar de uma Confraria pode ser o primeiro passo.

A degustação de vinhos impressiona e assusta muitos amadores. Muitos neófitos ainda têm alguns complexos em relação ao vinho, sob o pretexto de que não são especialistas no assunto. Eles permanecem em silêncio, não emitindo sua opinião, por medo de serem enganados ou serem considerados “amadores”. Na melhor das hipóteses, falam apenas “Gostei” ou “Não Gostei”, “É bom”, ou “Não é Bom!”.

Como, para provar um Borgonha tinto, ou um Syrah do Rhône, você teria que ser capaz de reconhecer vários de aromas, não tenha medo de colocar palavras identificando cores, aromas e sabores. Este é primeiro passo para aprender mais sobre a degustação e entender que os limiares são pessoais e se alguém encontrar o aroma de pêssego em um vinho e outra pessoa encontrar damasco, não há erro, mas isto está ligado a memória olfativa de cada um. Mas se alguém perceber aroma de limão e outro abacaxi, e o grupo optar por maracujá, aceite o erro!

Provar um vinho envolve, portanto, uma noção de compartilhar sensações e falar abertamente sobre o vinho. Uma relação social benéfica para aprender esse conhecimento: “Prove um vinho acima de tudo para se divertir. Há também uma dimensão estética na degustação que está próxima da arte, mas com a diferença de que na degustação, devemos descrever em palavras as nossas sensações, porque o vinho está associado ao conceito de compartilhamento.

APROVEITE E PROVE OS VINHOS EM GRUPOS E COMPARTILHE SUAS EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS ... Nossos sentidos para aromas e sabores são moldados por nosso ambiente social e cultural. Algumas pessoas podem perceber aromas de morango, onde outros apontarão os de abacaxi. Na realidade, os dois frutos compartilham a mesma molécula, o hexanoato Ethyle, que gera essa confusão, completamente compreensível.

Geralmente, quando apresentamos essa molécula isolada para uma população asiática, detecta abacaxi. Uma população europeia percebe morango. Simplesmente porque culturalmente, o abacaxi é consumido na Ásia, enquanto o morango é bem conhecido pelos europeus.

É importante provar regularmente em um grupo para compartilhar suas experiências sensoriais.

MANTENHA SEUS SENTIDOS ATIVOS ... Quais são os fenômenos psíquicos e físicos implementados pelo corpo humano quando você mergulha seus lábios em uma taça de vinho? É isso que vamos descrever neste artigo, o que torna possível entender melhor como a degustação é acessível a todos, assim que se concentra e que exercemos seus sentidos.

A degustação passa por uma avaliação diária de nossos sentidos. Devemos sentir os aromas e sabores dos vegetais, dos frutos no mercado, cheirar as flores e memorizar todos esses aromas, mesmo os mais inesperados, como a grama cortada, couro ou um fósforo queimado. Assim, durante a degustação, estimulamos quatro sentidos: visão, cheiro, sabor e toque, que às vezes se contradizem ou se complementam.

É comum perceber no nariz o aroma de um vinho que parece ser doce e ao colocar na boca vem a surpresa de ser muito seco!

Em geral, para todos os sentidos envolvidos na degustação, o primeiro passo é a estimulação sensorial, que então induz a produção de um sinal nervoso que vai para o cérebro. E, finalmente, o cérebro trata esse sinal. Este é um passo fundamental. O cérebro cruzará os dados objetivos trazidos pelos sentidos com a memória e a cultura adquirida.



USE OS SEUS OLHOS ... A visão é o primeiro sentido estimulado ao ter-se uma taça de vinho na mão. Quantos poetas e escritores entram em êxtase ao ver os reflexos de rubi ou ouro velho de tal vinho? A cor o condiciona mesmo antes de sentir o aroma ou o gosto do vinho. Mas a cor também pode enganar os melhores provadores. Assim, uma experiência decisiva foi realizada em 2001 por três pesquisadores em enologia: Professores Gil Morrot, do Inra de Montpellier, Frédéric Brochet e Denis Dubourdieu, da Faculdade de Enologia da Universidade de Bordeaux.

Era uma questão de provar que a degustação de um vinho e suas supostas qualidades olfativas e de paladar eram amplamente influenciadas pela representação da cor que o provador via. Os pesquisadores coloriram um vinho branco em tinto, graças a uma coloração sem odor e sem gosto. O mesmo vinho, sob duas cores diferentes, foi oferecido a um grupo de estudantes de enologia. Um grupo descreveu o vinho tinto combinando aromas de frutas vermelhas e escuras (groselha, framboesa, mirtilo ...). No outro grupo, os provadores associaram o vinho branco a frutas amarelas e brancas (damasco, pêssego amarelo e branco, abacaxi).

No entanto, em ambos os casos, e sem saber, eles realmente provaram um único vinho branco. Essa experiência mostra que a cor influencia a degustação e dá um “a priori” no vinho. A visão mostra que a cor de um vinho não prejudica sua qualidade, mas, por outro lado, condiciona-se muito da percepção futura. Para um provador experiente, a cor também pode ser um indicador das condições de produção e conservação de vinho. Por exemplo, um jovem vinho branco que apresenta reflexos laranja testemunha uma oxidação pronunciada e prematura. A cor de um vinho também pode ser um reflexo da moda.

O exemplo mais impressionante diz respeito ao Rosé de Provence. Nas décadas de 1980 e 1990, ele se apresentou com uma cor sustentada, puxando para o groselha, às vezes até evoluindo para tons quase artificiais. Hoje, a intensidade das cores do Rosé de Provence é muito menos intensa. Os rosés sofisticados da denominação estão na direção a uma cor rosa muito pálida. Um sinal de qualidade, mesmo original.

A cor pode nos dizer muito sobre a uva, a região de origem e até mesmo a idade do vinho. Vinhos tintos mais jovens tendem a ter uma cor mais vibrante e intensa, enquanto os mais velhos tendem a ter uma cor mais atenuada e com tons mais amarronzados.

A coloração também pode ser afetada pelo tipo de solo em que as uvas são cultivadas, por exemplo, em solo calcário a casca tende a ser mais grossa, acumulando mais antocianinas e dando mais cor aos vinhos. A uva, o clima e a técnica de vinificação influenciam fortemente na cor dos vinhos.

Aproveite para conhecer melhor o leque de cores que os vinhos podem ter. Na Internet há várias “Rodas de Cores dos Vinhos”.

USE SEU NARIZ ... Notas de frutas vermelhas ou pétala de rosa, lichia ou sândalo, especiarias macias ou couro. O vinho é capaz de se expressar através de centenas de aromas diferentes, às vezes muito surpreendentes. Na realidade, essas são moléculas muito leves que não se agregam completamente no vinho. Elas são mais ou menos voláteis e mais ou menos perfumadas, mas assim que estiverem em contato com o ar livre, elas vão inundar o espaço entre a superfície do vinho e o topo da taça. Essas moléculas estimulam nossos receptores olfativos localizados na mucosa nasal. Em seguida, as informações serão processadas pela área olfativa, localizada no cérebro.

No entanto, o vinho não é composto de um único aroma: sua complexidade vem da associação de uma infinidade de odores. E o cérebro intervém para resolver e distinguir cada um deles. A percepção olfativa é um fenômeno complexo, no qual várias áreas do cérebro intervêm. A mesma molécula pode interagir com vários receptores e várias moléculas podem atuar em um único receptor. Cada molécula, no entanto, terá uma única marca. Tanto que duas moléculas sentidas em conjunto não produzirão a soma dos dois odores, mas criarão o que os perfumistas chamam de acordo.

Com o nariz, como na visão, o cérebro antecipa o que sentiremos, a ponto de imaginar aromas às vezes que não existem. É recorrente em provadores, ao sentir um vinho, pensar que é doce. Na realidade, o açúcar não tem cheiro, mas o cérebro memorizou que o doce estava associado a um odor específico. Para que, quando você prove um vinho onde esse cheiro aparece, o cérebro antecipa o fato de que pode ser doce, mesmo que seja um vinho seco. De fato, o cérebro sintetiza a estimulação que chega a ele e, a partir dessa síntese, uma representação mental é construída, mesmo que falsa!

Na taça, os aromas apresentados pelo vinho não estão congelados. À medida que entra em contato com o ar e a temperatura externa, o vinho vive e seus aromas evoluem, minuto por minuto. Quando a taça está quase vazia, o vinho restante passa por oxigenação intensa: os defeitos do vinho se destacam, como o vegetal ou notas muito arborizadas. Dependendo da sua resistência à oxidação no fundo da taça, o vinho mostra sua capacidade de envelhecimento.

Aproveite para conhecer melhor a variedade de aromas que os vinhos podem ter. Na Internet há várias “Rodas de Aromas dos Vinhos”.

Convido todos a sonharem com os aromas. Apenas feche os olhos e imagine o cheiro da rosa!!! Não é sensorial, mas esse método torna possível melhorar sua memória olfativa. Por falar nisto, você já provou um vinho com aroma de rosa? Na semana que vem continuamos com este assunto!!! 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

“E A CATA DE BERLIN COMPLETA 20 ANOS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 13/04/2024

Depois de organizar as degustações que colocaram os vinhos chilenos em destaque, Eduardo Chadwick quer mostrar que esses tintos envelhecem bem.

Há degustações que ficam na história. Uma delas foi o Julgamento de Paris, a prova às cegas que colocou os vinhos norte-americanos à frente dos grandes franceses e mudou a história do mundo de Baco. Outra, que completa 20 anos agora, é a Cata de Berlim, que, inspirada no Julgamento de Paris, mostrou a qualidade crescente dos vinhos chilenos. De 2004 a 2013, a comparação dos rótulos da Família Chadwick com grandes tintos de Bordeaux e da Itália, principalmente, foi realizada em 20 cidades, sempre com os vinhos chilenos em lugar de destaque. Inspirada na degustação parisiense, as catas de Chadwick eram conduzidas por Steven Spurrier (1941 a 2021), o crítico inglês que também organizou o Julgamento de Paris em 1971.

Para comemorar este aniversário, Eduardo Chadwick está organizando uma série de degustações pelas mesmas cidades que já sediaram a cata de Berlim. Esse tour começou, claro, em Berlim, em fevereiro, e será realizada na semana que vem em São Paulo. O objetivo de Chadwick, agora, não é mais comparar seus rótulos com os grandes ícones mundiais, mas mostrar como os seus vinhos evoluem. Por aqui, serão 13 vinhos, de safras antigas e recentes dos rótulos Viñedo Chadwick, Don Maximiano, Seña e Kai, este último elaborado com a carménère.

“Minha ideia foi colocar o vinho chileno no contexto mundial”, diz Chadwick, em entrevista exclusiva para o Paladar. A conversa contou também com a participação de Jeannie Cho Lee MW, que ajudou na organização destas provas na Ásia.

Confira os principais trechos da entrevista, realizada a caminho das Termas Geométricas, no sul do Chile, projeto do arquiteto Germán del Sol, o mesmo que desenhou a vinícola dos rótulos premiados de Chadwick, na região do Aconcágua.

Por que escolheu Berlim? Eduardo Chadwick: Porque era uma capital da Europa, que estava sendo reconstruída. O lugar alternativo seria Londres, mas lá seria mais difícil. Os degustadores, em sua maioria master of wine [importante título neste mercado], iriam procurar mais a origem de cada vinho do que julgar sua qualidade. Não seria uma prova sobre a qualidade, mas sobre achar qual era chileno.... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/e-a-cata-de-berlin-completa-20-anos/>

“25 ANOS COM MÉRITO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 12/04/2024

O que faz com que algumas importadoras tenham vida longa no mercado brasileiro.

O crescimento do interesse por vinho no Brasil, um fenômeno consistente e irreversível que se observa com mais nitidez de uns bons 20 anos para cá, fez com que alguns curiosos se aventurassem nesse mercado. Investidores de outras áreas são muitas vezes atraídos pelo lado glamouroso do vinho, acreditando que é também muito rentável. Glamouroso sim, sem dúvida, rentável é bastante discutível.

O cenário vinícola atual é bem diferente daquele em que comecei, nos anos 1970. No início, o mercado, pequeno e desinformado, era dominado por um cartel de quatro ou cinco importadores que impunham vinhos banais, e pior, a preços que embutiam margens altíssimas estabelecidas de comum acordo pelo grupo reunido ao redor de uma mesa.

Um sinal de vida inteligente surgiu em 1974, com a Maison de Vins, pela mão de dois grandes conhecedores e consumidores de bons vinhos, os saudosos José Ruy Sampaio e José Eduardo Solari, médico e empresário, respectivamente. Interessados em vinhos diferenciados, segmento ignorado pelos donos do mercado, os dois tiveram a iniciativa de importar rótulos especiais para consumo próprio. A notícia, entretanto, se espalhou, e o negócio cresceu.

A Maison de Vins serviu de modelo para outras tantas importadoras que apareceram. Sampaio e Solari tinham mais paixão por vinhos do que tempo e disposição para tocar um negócio que ganhava proporção. Passando de cliente a sócio com participações crescentes, o arquiteto Miguel Juliano ficou sozinho no comando da importadora por volta de 1985, enriquecendo seu portfólio. Deu-lhe uma dimensão condizente com o tamanho de sua vaidade.

.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-faz-com-que-algumas-importadoras-tenham-vida-longa-no-mercado-brasileiro.ghtml>

“CHILE, VINHO DE LONGEVIDADE À TODA PROVA” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 12/04/2024

Degustações comprovam que vinhos chilenos podem envelhecer por décadas

Tenho viajado ao Chile com frequência, visitando 25 vinícolas de norte a sul. Nos últimos dois anos provei mais de 1.000 vinhos chilenos de mais de uma centena de produtores.

Como parte deste amplo panorama, tive a rara oportunidade de provar algumas dezenas de vinhos mais antigos, de safras até os anos 1980. Isso mesmo, vinhos chilenos, alguns deles com quase quarenta anos, e, em sua maioria, ainda perfeitos e deliciosos.

A conclusão primeira, mais simples e óbvia é que “sim, os vinhos chilenos, tintos e brancos” são longevos, evoluem graciosamente com os anos em garrafa, ganhando complexidade.

Uma segunda conclusão, observada principalmente em longas provas verticais (diversas safras do mesmo vinho), é a evolução do estilo dos vinhos chilenos.

No passado já participei por diversas vezes de grandes verticais ícones como Seña, Don Melchor e Almaviva, entre outros. Recentemente também, tivemos no Rio Wine and Food Festival duas provas nas quais ícones chilenos de safras mais antigas brilharam.

Na primeira delas, tivemos o privilégio de degustar uma vertical completa, com todas as safras já feitas de Gandolini Las Três Marias, apresentadas por seu enólogo e criador, Stefano Gandolini. Uma prova completa deste vinho jamais havia acontecido no mundo. O Las Três Marias, é um cabernet sauvignon 100%, do Alto Maipo, uma das melhores regiões do mundo para a onipresente casta bordalesa. Gandolini imprimiu neste vinho um estilo robusto, com forte influência do carvalho novo, com potencial de décadas de guarda, tanto que suas primeiras safras, como 2011 e 2012, a meu ver, ainda estão em evolução ascendente, enquanto as mais recentes como 2018 e 2019 mais lapidadas pelo aprimoramento do projeto como um todo, são ainda bebês de colo, mostrando equilíbrio para voos ainda mais altos em sua longevidade.

..... Esta mesma mudança já vivenciei em verticais de outros grandes ícones como Seña e Don Melchor. Posso dividir esta evolução em três etapas.

A primeira, até meados dos anos 1990, quando os tintos chilenos buscavam ser um Bordeaux, com colheita mais precoce, maior acidez, macerações mais curtas, teores de álcool mais baixos, taninos mais secos, e uma proporção menor de carvalho novo.

A segunda etapa, entre meados dos anos 1990 e a primeira década do século XXI, nota-se claramente uma influência do estilo chamado de “parkerizado”, uma referência ao crítico americano Robert Parker. Isso se traduz em uma mudança de eixo, os vinhos que queriam ser Bordeaux agora querem ser Califórnia, buscando uvas muito maduras, às vezes chegando ao que chamamos de “jammy” (lembrando geleias) ou “over ripped” (sobremaduros), com teores alcoólicos mais altos, uso de práticas como osmose reversa (para concentrar o vinho), micro-oxigenação, gerando vinho muito encorpados, com taninos mais doces, e carvalho novo em abundância.

O terceiro e atual momento é o da identidade própria, de deixar de se espelhar em outro país ou região, de ser uma expressão da origem, do terroir. Este processo passou por dar um grande foco na viticultura, com um retorno às colheitas mais precoces e aos teores de acidez natural maior e álcool menor, porém com um amadurecimento ótimo das uvas. Isso foi resultado de um trabalho no campo, desde o conhecimento dos melhores terrenos, melhor exposição, melhor manejo da canópia, irrigação e tratamentos mais racionais. Na vinícola vimos nos últimos anos o uso de barricas novas cair vertiginosamente dando lugar à madeira usada e o uso de outros recipientes como ovos de concreto ou ânforas de barro, ou até mais de um tipo de recipiente para o mesmo vinho.

..... Não por acaso estou escrevendo esta matéria em um hotel em Santiago e ontem, 2 de abril, provei 14 safras de Almaviva, desde a sua primeira, 1996, até a mais recente, 2021. As mais antigas seguem perfeitas e com vida pela frente... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/chile-vinho-de-longevidade-a-toda-prova/>

“EQUILIBRANDO O ESPÍRITO BÉLICO DOS ARIANOS: DOIS VINHOS POR SINASTRIA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 12/04/2024

Degustações comprovam que vinhos chilenos podem envelhecer por décadas

Tenho A primeira cepa vai desarmá-los com seus aromas sedutores, e a segunda é companheira das aventuras.

Chegou a hora de sugerir vinhos que possam combinar com os nativos de Áries, por sinastría. Estamos em pleno período de vigência deste signo (21/3 a 20/4), que tem como elemento o fogo e é regido por Marte, o planeta vermelho e o deus da guerra, para a mitologia romana. Seus nativos têm como características o impulso vital; são energéticos, impetuosos e impacientes. Na série do Zodíaco, escolhi como arianos vinhos tintos calorosos e tânicos, com boa acidez.

Levando para a sinastría, que analisa os relacionamentos entre os signos, a maior parte dos textos astrológicos avalia que o ariano teria maior atração e conexão com signos de ar e fogo. Isso porque os elementos água e terra imprimem em seus nativos um ritmo mais calmo e meio desestimulante para o perfil agitado dos arianos. Mesmo assim, existem variações nas análises das combinações entre Áries e os diferentes signos de ar e fogo, com prós e contras. Eu escolhi aquilo que me pareceu mais satisfatório, pensando que estamos falando de vinhos. Ou seja, um vinho que mantenha o ânimo ariano aceso, sem inflamá-lo mais ainda, oferecendo, se possível, um contraponto à sua energia bélica.

Começo por Libra, que tem como elemento o ar e que é considerado o signo complementar de Áries para a astrologia. Os signos complementares são sempre uma referência de equilíbrio. Os librianos têm como mito regente Afrodite, deusa do amor e da beleza, e seus portadores trazem a leveza do elemento ar associada ao senso estético e à busca de um equilíbrio harmônico com o entorno. Librianos seriam, portanto, charmosos, sedutores, diplomáticos, e seus vinhos dotados de vivacidade (elemento ar) e estética: sedutores na cor, nos aromas e no balanceamento gustativo. Este seria o ponto de atração para o ariano: quebrar a sua agressividade de maneira não combativa, mas sedutora.

Tendo em vista esses aspectos, escolhi um dentre os vinhos que indiquei para os librianos anteriormente: feitos a partir da uva Sauvignon Blanc. Trata-se de uma das cepas mais famosas e encantadoras do mundo, especialmente por dois fatores: sua acidez vibrante e sua aromaticidade. Em certos terroirs, ela faz vinhos perfumados, de perfil tropical, impossíveis de não serem notados; em outros, pode gerar vinhos mais vegetais ou cítricos, não menos modestos em aromaticidade. Seus locais de maior reconhecimento atualmente são o Centro-Loire/França, área de clima mais continental, em que ela se expressa de forma muito viva, com acidez crocante, certa mineralidade e boa amplitude em boca. O segundo local é a Nova Zelândia, onde a Sauvignon Blanc se tornou emblema da produção do país, devido ao seu grande êxito qualitativo.

O segundo signo, com boas interpretações de sinastría para Áries, é de fogo: Sagitário. Regido por Júpiter (Zeus na mitologia grega) e associado a Quíron, um centauro (metade homem e metade cavalo) que busca curar suas feridas existenciais por meio da expansão de suas vivências. O sagitariano é frequentemente descrito como o signo dos viajantes, de temperamento curioso e otimista, adaptável a várias circunstâncias. Teria um perfil semelhante ao ariano no ritmo e energia de fogo, só que mais sociável, menos explosivo... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/equilibrando-o-espírito-belico-dos-arianos-dois-vinhos-por-sinastría/>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CRUS BOURGEOIS – O BOM BORDEAUX NÃO PRECISA SER CARO

Os Crus Bourgeois têm uma longa história. O termo “Crus Bourgeois” originou-se há cerca de 100 anos e sempre se aplicou apenas às oito denominações do Médoc. As adegas assim rotuladas receberam pela primeira vez um estatuto oficial com a classificação de 444 adegas definidas entre 1930 e 1932, muitas das quais já não existem hoje.

Quando o Syndicat des Crus Bourgeois foi fundado em 1962, menos de 100 chateaux estavam inicialmente envolvidos, mas depois que o status foi reconhecido pela CEE em 1976 e a reclassificação dois anos depois, o número de Crus Bourgeois aumentou rapidamente. Na viragem do milénio, existiam no mercado mais de 600 vinhos com esta denominação, incluindo alguns que não eram propriamente favoráveis à reputação dos “crescimentos burgueses”.

Em 2003, foi decidida uma reavaliação, na qual apenas 247 dos 490 candidatos foram classificados. Como resultado, várias dezenas de propriedades vinícolas que não haviam sido consideradas entraram com uma ação judicial e conseguiram que a classificação fosse totalmente cancelada em 2007. O que se seguiu foi uma longa luta sobre o futuro do Crus Bourgeois. Essa discussão só chegou ao fim em 2020.

Desde então, a classificação é renovada a cada cinco anos. A classificação atual refere-se às safras de 2018 a 2022 e divide as 249 propriedades classificadas em 179 Crus Bourgeois, 56 Crus Bourgeois Supérieurs e 14 Crus Bourgeois Exceptionnels. No entanto, como os aspectos de gestão da adega, hospitalidade e marketing também são tidos em conta na categorização das duas classes superiores, a classificação oficial nem sempre indica a qualidade dos vinhos, como se pode verificar repetidamente nos nossos resultados de prova. Isto e a obrigação de reavaliar a cada cinco anos são provavelmente as principais razões pelas quais alguns dos mais renomados antigos Crus Bourgeois viraram as costas à classificação.

Estes incluem, acima de tudo, aqueles castelos cujos vinhos teriam conquistado regularmente a classificação de Grand Cru Classés no passado. Como resultado, outras propriedades que há muito mereciam esta atenção estão agora a ganhar destaque. Muitos dos vinhos que estamos atualmente a provar oferecem excelentes qualidades, e não apenas em termos do seu preço, muitas vezes modesto.

Provamos uma seleção de cerca de 70 Crus Bourgeois nas últimas semanas. A maioria vem da trilogia vintage de 2018 a 2020, que tem a reputação de estar pelo menos no mesmo nível do lendário triunvirato de 1988 a 1990 no Médoc. No entanto, a gama de qualidades é bastante ampla e os poucos vinhos das colheitas de 2016, 2017 e 2021 que pudemos provar não foram menos convincentes do que os bons 18, 19 e 20.

Os preços cotados são dos produtores. Regra geral, referem-se a condições ex-exploração, o que significa que é de esperar uma certa margem de lucro na Alemanha. Em alguns casos, porém, aparentemente também foram cotados preços aproximados ao consumidor final no mercado internacional, que são frequentemente fixados demasiado elevados em vez de demasiado baixos. Portanto, eles devem ser considerados apenas como valores de orientação aproximados.

No geral, o nível de preços dos vinhos é muito favorável ao consumidor: pode-se obter vinhos realmente bons por menos de 15 euros - e mesmo para os melhores vinhos raramente é necessário gastar mais de 20 ou 25 euros... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/good-bordeaux-doesn-t-have-to-be-expensive-crus-bourgeois?et_cmp_seg4=A&utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_15&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS - Marcus Hofschuster - 10/04/2024).

BORDEAUX 2023 DEVE FICAR PELO MENOS 30% MAIS BARATO – NEGOCIANTES NÃO PODEM MAIS FINANCIAR VINHOS

Bordeaux enfrenta “a campanha em primeur mais desafiadora de sua história”, escreve a revista do setor drinksbusiness.com em uma análise das próximas degustações.

Se não houver uma redução significativa nos preços ex-château, o futuro do sistema estará em jogo. As condições de mercado são “piores do que há mais de uma geração”. Mesmo a campanha para a colheita de 2022 não pode ser considerada um sucesso: “Devido aos preços elevados, não foi possível estabelecer um mercado secundário estável para os vinhos”, escrevem os autores. Para o consumidor final, é mais barato comprar vinhos já amadurecidos de anos anteriores do que safras novas e mais caras. Devido à lentidão das vendas, os estoques são tão grandes que poderiam cobrir a demanda por até dois

anos.

Como os negociantes já tinham assumido o risco financeiro, muitos deles encontravam-se agora “em graves dificuldades financeiras”. O aumento dos custos de financiamento, transporte e armazenamento fez com que as suas dívidas explodissem. Os negociantes assumiram quotas de vinhos, embora não pudessem continuar a comprá-los apenas para manterem as suas quotas. Muitos já não podiam permitir-se isto – ou já não estavam preparados para o fazer.

Uma “redução dos preços ex-château em pelo menos 30 por cento” é, portanto, necessária para encontrar compradores suficientes para os vinhos de alta qualidade da colheita de 2023 e, assim, aliviar a pressão sobre os intermediários. É necessária uma “reavaliação e recalibração”. Para conseguir isso, os primeiros lançamentos de preços devem enviar um sinal claro e ser simbolicamente baixos. Caso contrário, o sistema “en primeur” estaria ameaçado... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-2023-must-become-at-least-30-per-cent-cheaper-negotiants-can-no-longer-finance-wines?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_15&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS - 11/04/2024).