



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



PERU

OS VINHOS DO PERU – PARTE 3
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS DO PERU – PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“VALE A PENA PRESTAR ATENÇÃO NA SAFRA?” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“DESTAQUES DA SERRA GAÚCHA” - POR JORGE LUCKI

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

12 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$

JEREZ PALO CORTADO MONTEAGUDO COLLECTION DELGADO ZULETA – JEREZ - ESPANHA

Na semana do Jerez seria impossível não fazer uma bela degustação dos vinhos de Jerez, e este Palo Cortado foi uma das estrelas da noite. Fundada em 1744, a vinícola se manteve com o nome dos sucessores de Don Francisco Gil Ledesma y Sotomayor até que, no fim do século XIX, Dolores Ñudi, uma de suas descendentes diretas, se casou com José María Delgado y Zuleta, que abandonou a carreira militar para se dedicar aos negócios da família, dando um grande impulso à companhia. O nome Delgado Zuleta foi adotado apenas em 1974, quando a empresa passou por uma expansão tanto na Espanha quanto no mercado internacional. Quatro anos mais tarde, a Delgado Zuleta fez uma fusão com a Rodríguez La-Cave, outra casa tradicional de Sanlúcar de Barrameda, mas manteve seu nome original.

A Delgado Zuleta é a vinícola mais antiga na região de Jerez e a segunda mais antiga da Espanha. Atualmente, é comandada pela nona geração da família. Um dos ícones da Delgado Zuleta é o Manzanilla La Goya, elaborado desde sua fundação. A vinícola possui uma linha de vinhos clássicos, de produção limitada, que inclui o Fino, o Amontillado e o doce Pedro Ximenez, entre outros. Possui 22 hectares de vinhedos no pago de Miraflores, um dos mais renomados da região. Os vinhedos da Delgado Zuleta se beneficiam da umidade e dos ventos do Atlântico, além do microclima único da região. Os solos de `albariza` (calcário branco), capazes de reter a umidade da chuva para o longo e quente verão, representam outro fator único para a produção do Jerez.

Composição de Uvas: Elaborado 100% com uvas Palomino Fino. O vinho passa primeiro pelo processo de envelhecimento biológico (por menos tempo que o Amontillado), passando em seguida para a etapa oxidativa. O envelhecimento é feito em tonéis de carvalho francês e americano durante 12 a 14 anos, em sistemas de “soleras” e “criaderas”, em tonéis de carvalho americano.

Notas de Degustação: cor âmbar brilhante, cristalina. No nariz apresenta notas intensas de castanhas, destacando-se especialmente amêndoas e avelãs, além de toques de café e de madeira tostada. Na boca é muito seco, encorpado e complexo, com grande amplitude de sabor e final persistente. É um pouco mais suave que o Amontillado, mas não tão suave quanto um Oloroso.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde.

Reconhecimentos e Premiações: 90 pontos Guía Peñin 2019 Medalha de Ouro no International Wine Awards 2019.

Notas de Harmonização: Ótimo ainda para acompanhar cozidos e ensopados. Vai bem com queijos como o Camembert ou Brie levado ao forno com uma camada de geleia de damasco com amêndoas e avelãs por cima. Também é um ótimo vinho para meditação, com ou sem charuto, e conversas animadas entre amigos.

Serviço: servir entre 11 e 14°C.

Faixa de Preço – \$\$\$

EM BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.



OS VINHOS DO PERU – PARTE 3

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Terminando nossa série de artigos sobre a vitivinicultura peruana, também escreveremos algo sobre as suas cepas autóctones, chamadas de cepas criollas e sobre a sua cena culinária ricamente variada.

Nada mais importante que conhecer algumas das uvas para fazer os vinhos tipicamente peruanos, conhecidas como as **VARIEDADES AUTÓCTONES CHAMADAS CARINHOSAMENTE DE CEPAS CRIOLLAS**:

ALBILLA - é plantada principalmente nos vales de Ica e Pisco. Quando cresce apresenta tons verdes claros e um amarelo que chega ao dourado quando maduro. Esta uva, também chamada Listán Blanca na Espanha, possui grandes cachos de formato cônico que podem pesar mais de dois quilos, com frutos de tamanho médio.

Seu aroma fresco de frutas brancas e cítricas, com toques de passas loiras e algumas frutas tropicais como o abacaxi, é capaz de cativar qualquer paladar.

Esta variedade destaca-se pelo seu perfil delicado e pelo seu alto teor de glicerol, que proporciona uma boa suavidade na boca e uma sensação de calor no destilado. E no vinho prevalece o seu carácter delicado e floral.

Graças as suas características, esta cepa crioula é apresentada pela Bodega Murga em diferentes versões de vinhos e destilados como Albilla I, Albilla-Italia 2020, Albilla-Italia 2021, Albilla: Crianza en Huevo de Concreto, Blend de Albilla/Negra Criolla/ Quebranta, Campanita, Dríade, Mistela Ana María e Pisco Albilla.

ITALIA - uma variedade muito identificada e conhecida no Peru, onde costumam consumi-la tanto como uva de mesa como em bebidas alcoólicas. No mundo é conhecida como Moscatel de Alexandria. É plantada praticamente em todo o litoral sul do Peru, embora se destaque a qualidade alcançada nos vales de Cañete, Pisco, Ica, Vitor e Sama. Os cachos são moderadamente frondosos, enquanto o fruto é grande e alongado, de tom verde, formato oval e adquire cor dourada intensa quando maduro.

Esta uva, com um aroma impressionante em vinho ou pisco, inclui uma marcada carga cítrica e floral, por isso proporciona uma sensação de suavidade no paladar. Embora na Bodega Murga o destilado seja monovarietal, é frequentemente utilizado amplamente em outras vinícolas como complemento de Quebranta e Negra Criolla na elaboração de piscos. Nos vinhos, descobrimos que o seu aroma não interfere na sensação fresca e ácida muito típica de um vinho branco.

Pelas suas propriedades, esta cepa crioula é apresentada em diferentes versões de vinhos e destilados como os rótulos Italia, Italia/Mollar, Agathodemon, Alejandria 2020, Alejandria 2021 e Pet Nat Italia e Pet Nat Italia Rosada.

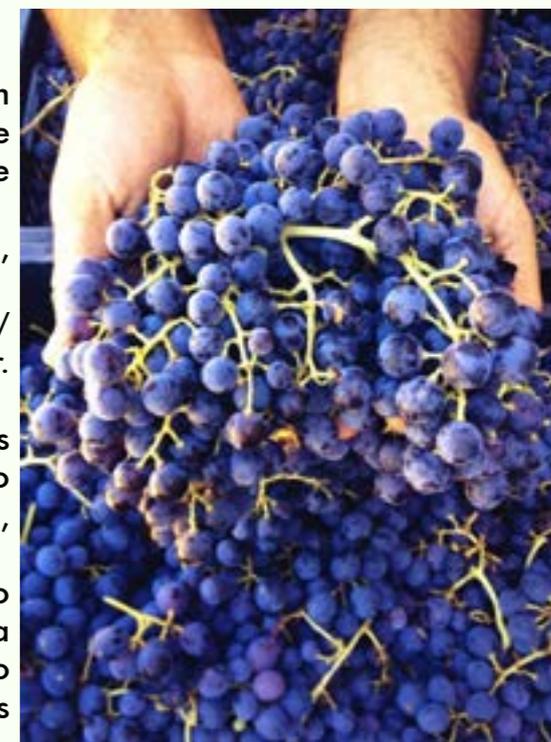
MOLLAR - conhecida como Negra Moll, é cultivada em Pisco, Ica, Cañete, Caravelí e Majes, embora em quantidades menores em relação às demais castas. A casta Mollar tem cachos grandes e de cor rosa escuro, é muito importante na produção do Pisco porque proporciona uma boa estrutura na boca, com um certo grau de adstringência. No vinho apresenta um carácter marcado de acidez e adstringência, o que permite pensar num vinho para armazenamento prolongado em qualquer cave.

Seus aromas podem lembrar ervas frescas, como as recém cortadas, e frutas frescas como maçã, banana, pêra, nêspera, pêssego e algumas nozes.

Pela sua versatilidade, encontramos esta variedade crioula em diferentes versões de vinhos e destilados como Mollar, Italia/Mollar 2019, Mollar 29, Mollar: Crianza en Huevo de concreto, Coral, Barrel White Mollar, Agathodemon, Let it Blend e Pet Nat Mollar.

NEGRA CRIOLLA - originalmente conhecida como Listán Prieto, a Negra Criolla é uma variedade histórica que une os diferentes países produtores do continente americano: é a própria Uva País do Chile e a Missão Californiana. A origem desta casta está localizada no arquipélago das Canárias, e foi uma das primeiras uvas a chegar a estas latitudes no início do século XVI. Com o passar do tempo, cruzamentos e mutações genéticas começaram a aparecer na Argentina, resultando em novas variedades.

Plantada principalmente nos vales de Vitor, Majes, Moquegua e Sama, a Negra Criolla era anteriormente conhecida como Negra Corriente, e na Espanha – de onde vem. Segundo o pesquisador e engenheiro Guillermo Toro-Lira, seria a primeira cepa trazida pelos espanhóis ao Peru e com a qual foi feito o primeiro vinho em território peruano. Com frutos redondos, de tamanho médio e escuros, mas de cor diversa, podendo entre elas estar o vermelho, a violeta e o azulado, essa fruta tem casca grossa e tem menos



polpa em seu interior do que nas outras variedades.

Esta casta oferece vinhos e piscos com muito carácter e estrutura, robustos e com agradável sensação de adstringência. Seus aromas evocam frutas como maçã verde, azeitona clara ou frutas cítricas; bem como xarope ou nozes. Esta variedade permite produzir na boca um pisco muito agradável, estruturado e com muito boa persistência. Da mesma forma, esta variedade é utilizada para fazer o pisco preferido, de muitos apreciadores, das variedades Bodega Murga.

Assim, podemos encontrar vinhos e destilados que incluem esta cepa, como o Albilla/Negra Criolla/Quebranta Blend, Let it Blend, Campanita, Mistela Ana María e Pisco Negra Criolla, entre os rótulos da Bodega Murga.

QUEBRANTA - esta variedade, mais conhecida pelo seu papel na produção de pisco, é considerada não aromática embora apresente aromas suaves e elegantes. Também foi tipificada como a única uva puramente peruana por Jancis Robinson em sua obra *Wine Grapes*. Vem da combinação das uvas Negra Criolla e Mollar, ambas de ancestrais espanhóis. É a uva pisco mais cultivada em todas as regiões autorizadas para produção do pisco, destacando-se a dos vales Cañete, Pisco e Ica. Possui cacho de tamanho médio, bago oval e cor rosa escura e uniforme.

O seu aroma é marcado, fundamentalmente, por frutos maduros onde se destacam a banana e a maçã; embora você possa descobrir notas de pêssego, feno, passas pretas e limão. Algo notável, porém, é que nos vinhos apresenta mais aromas de frutas tropicais, onde se encontram notas de maracujá. A casta Quebranta, de grande estrutura na boca, atinge o seu máximo esplendor pelo seu carácter forte e, ao mesmo tempo, sóbrio.

GASTRONOMIA DO PERU

A cozinha Peruana é muito rica e variada. 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.

Tanto as batatas quanto os tomates se originaram no Peru e existem milhares de variedades diferentes de cada uma, ainda existem em todos os jardins e campos do país. É também a área de origem da quinoa, Aji Chilli (pimenta), milho (milho indiano) e vários feijões diferentes, todos eles básicos da cozinha peruana. Também há muitas frutas, vegetais e legumes exóticos.

Embora existam muitos clássicos peruanos que você encontrará em todo o país, a maioria dos pratos é bastante regional. Ao longo da costa, o ceviche peruano com seu Leche de Tigre, de dar água na boca, é o prato mais encontrado. Chupe de Camarões (sopa de camarão) é outro dos favoritos costeiros, especialmente em Arequipa.

No interior, os pratos de Cuy Chacado (porquinho da índia frito), charqui (Alpaca Jerky) e Chifa (fusão chinesa-peruana) são mais comuns. A culinária Nikkei (fusão japonesa-peruana) é o melhor para refeições requintadas, enquanto os pratos de comida de rua são bastante mais rústicos.

Os vendedores de rua em todo o Peru servirão versões diferentes de anticuchos (brochetes do coração de carne bovina), tamales (milho embrulhado em uma folha de banana recheada com carne ou queijo) e chicharrones (gordura de porco frito).

Todos os tipos de pratos de batata, geralmente regados em molho picante, são comuns em todo o Peru e, muitas vezes, bastante criativos. E não economize em experimentar a infinidade de sucos de frutas frescos disponíveis em quase todos os lugares.

Mantendo suas raízes, mas em contínua evolução, a cozinha peruana vive um momento de reconhecimento em todo mundo. 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 foi o ceviche.

Aqui no Brasil temos vários chefs peruanos em atividade comandando cozinhas onde se pratica a autêntica cozinha peruana, mas cada chef pode optar por brincar um pouco com os ingredientes locais daqui e fazer uma cozinha fusion peruano-brasileira.

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 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 chamado 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).

Este caldeirão de culturas criou uma gastronomia realmente diferenciada.

ALGUNS PRATOS TÍPICOS- A cozinha peruana tem muitos pratos, mais do que possamos imaginar. Seleccionamos alguns deles, assim como sua principal bebida, o pisco, uma espécie de caipirinha.

CEVICHE - é um prato baseado em peixe cru marinado em suco de limão ou lima ou outro cítrico. O essencial é que o pescado seja branco, sem muita gordura nem músculo vermelho, mas de carne firme. Camarão, lagosta ou mesmo polvo podem também ser usados.

TIRADITO - primo do ceviche, tem influência japonesa. Difere do primeiro pelo tipo de corte do peixe que é cortado bem fino e até batido para ficar fininho e pela inexistência de cebolas na apresentação. Seu molho é feito com pimentões.

CAU-CAU - prato tradicional da culinária peruana, apreciado em variantes de frango e até mesmo peixes. A receita tradicional, consumida diariamente em milhares de lares, é a cau tripe cau, feita a partir da barriga da carcaça.

TAMAL - é um prato tradicional da culinária mesoamericana, feito de masa, uma massa normalmente feita à base de milho, que pode ser cozida a vapor, ou então fervida num invólucro, que pode ser feito de folhas de milho, de mandioca, de bananeira, de abacate e até de papel alumínio ou plástico, e que é retirado antes de ser consumido. Os tamales podem conter carnes, queijos, frutas, legumes, pimentas ou qualquer outra preparação doce ou salgada.

ANTICUCHOS - É um prato de origem peruana que consiste em carne marinada num tempero especial à base de aji panca, espetada em um palito de cana e grelhada.

CHUPE DE CAMARÕES - é uma sopa típica de Arequipa, no sul peruano, feita com camarões. Pode também ser preparado com carne bovina, cordeiro, frango, peixe e camarão, batatas, cereais, legumes como abóbora e batata-doce, cozidos e acompanhados por uma pasta feita com alho, cebola, pimentão e especiarias.

PARIHUELA - sopa muito forte, rica em fósforo, ferro e proteínas, feita com concentrado de peixes e frutos do mar, é servida em várias regiões do Peru.

CAUSA LIMEÑA - uma variação dos nossos 'escondidinhos', um prato completo com recheios de carne, frango, peixe ou frutos do mar, que se revezam com legumes entre camadas de purê de batatas consistente.

PAPA A LA HUANCAÍNA - é um típico e histórico prato da cozinha crioula peruana, composto por batata cozida, banhada em um molho vermelho de pimenta, leite, óleo e queijo. Na sua apresentação clássica é acompanhada por ovos cozidos, azeitonas pretas e folhas de alface.

ARROZ CHAUFA - significa "arroz frito". É uma fusão da comida chinesa e da peruana.

CARAPULCRA - é um prato típico do Peru com raízes na antiga culinária inca. É um guisado feito com carne e batata-seca, tradicionalmente chamada "chuño" ou "papaseca". A carne costumava ser de lhama, mas mais recentemente o prato passou a ser feito principalmente com carne de porco ou galinha.

ROCOTO RELLENO - é um pimentão recheado assado, que pode ser verde, amarelo ou vermelho, recheado com carne, amendoim, ovo cozido e vários condimentos. Mistura-se também queijo paria (queijo fresco) com leite e ovos batidos.

TACU TACU - é a versão peruana do nosso feijão com arroz. Basicamente, consiste em uma massa feita com os dois grãos misturados e frita como um omelete para ficar sequinha por fora e suculenta por dentro.

SUSIRO A LIMEÑA - feito com manjar branco, gema batida e merengue de vinho do porto, receita criada por uma tradicional família limenha no início do século XX.

PISCO SOUR - não é comida, mas sim o drinque mais famoso do Peru, uma espécie de caipirinha do país. A base do coquetel é o pisco, água ardente com graduação alcoólica entre 38 e 48, obtida da destilação da uva. Para a fabricação da bebida, as uvas frescas passam por cubas de fermentação por um período de 7 a 14 dias. O pisco passa de três a nove meses em repouso. Ao todo, o Peru fabrica oito variedades de uva, que geram quatro tipos de pisco. Além do destilado, o pisco sour também leva limão, açúcar, clara de ovo, gelo e uma pitada de pimenta. Já existem também diversas variações do coquetel, com adição de frutas e outros ingredientes como creme de leite ou canela.

Come-se bem tanto nos restaurantes mais famosos e estrelados de Lima — Central, Mayta, Maido — como em toda sorte de lugares menos formais e caros.

Quem quiser conhecer e se aprofundar no tema de vinhos e gastronomia peruana, bem como sua vasta cultura, teremos entre 15 e 24 JUN. 2024 um roteiro **VINO GOURMET PERU**, uma viagem com experiência cultural e enogastronômica. Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas através da Zenithe Travelclub Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

Então, que tal participar desta experiência pela gastronomia e vinhos peruanos? 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

“VALE A PENSA PRESTAR ATENÇÃO NA SAFRA?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 10/11/2023

As mudanças do clima e o avanço da tecnologia vêm mostrando que a safra importa sim.

Havia uma máxima de que a safra só importava no Velho Mundo, como é chamado o grupo de países europeus que tradicionalmente elabora vinhos. Em oposição, no Novo Mundo, que reúne os países com viticultura mais recente, o clima tinha pouco impacto nos brancos e tintos, que se mantinham muito semelhantes ano a ano. Isso foi verdade em um passado não tão distante, com raras exceções.

As mudanças do clima, somadas ao maior conhecimento técnico do que acontece nos vinhedos e ao avanço da tecnologia, vêm mostrando que a safra importa sim e cada vez mais também no Novo Mundo. No Brasil, isso não é diferente.

Anos como 2018 e 2020, de verões muito secos e quentes, resultaram em vinhos com maior concentração de aromas frutados, mais potentes e alcoólicos. Enquanto 2023 traz tintos e brancos não tão exuberantes, porém muito equilibrados. E já há a pergunta de qual será o impacto do fenômeno El Niño nos vinhos da safra de 2024.

Mais que isso: cada vez mais não se pode resumir a safra brasileira ao que acontece no Rio Grande do Sul. Dos 75.550 hectares de vinhedos cultivados no Brasil, o estado sinônimo de vinho representa 62% do total, com 46.970 hectares de vinhas. Esta porcentagem, mesmo alta, já superou os 90%.

Atualmente, para ficar em apenas um exemplo, São Paulo tem 8.436 hectares de vinhedos cultivados. No nosso mapa vinícola já há 10 estados que elaboram vinhos finos, aqueles com uvas vinícolas, e o clima é bem diferente em cada região.

São estas características que tornam cada vez mais importante acompanhar a Avaliação Nacional de Vinhos, uma mega degustação organizada pela Associação Brasileira de Enologia (ABE), que apresenta ao mercado as amostras mais representativas de cada ano. Em sua 31ª edição, a avaliação impressiona não apenas pelo seu tamanho – neste ano foram 700 pessoas na degustação presencial, em Bento Gonçalves (RS) e mais uma estimativa de mais de 600 pessoas online –, mas principalmente pelos vinhos que apresenta nas taças.....

Conheça as 16 amostras selecionadas

Vinho base espumante

1. Chardonnay e Pinot Noir – Vinícola Geisse – Pinto Bandeira (RS)
2. Pinot Noir - Moet Hennessy do Brasil – Garibaldi (RS)

Categoria branco fino seco não aromático 3. Alvarinho – Cooperativa Vinícola Garibaldi - Garibaldi (RS)

4. Chardonnay – Cooperativa Vinícola São João – Farroupilha (RS)

Categoria branco fino seco aromático

5. Moscato Giallo – Hortência Vinhos e Espumantes – Flores da Cunha (RS)
6. Malvasia Aromática – Cooperativa Vinícola Aurora – Bento Gonçalves (RS)

Categoria rosé fino seco

7. Tannat – Casa Venturini Vinhos e Espumantes – Flores da Cunha (RS)

Categoria tinto fino seco jovem

8. Merlot – Vinícola Salton – Bento Gonçalves (RS)
9. Pinot Noir – Miolo Wine Group – Bento Gonçalves (RS)

Categoria tinto fino seco

10. Marselan – Vinícola Gazzaro – Flores da Cunha (RS)
11. Alicante Bouschet – Vinícola Salvador – Flores da Cunha (RS)
12. Cabernet Sauvignon – Vinícola Perini - Farroupilha (RS)
13. Cabernet Franc – Vinícola Don Guerino – Alto Feliz (RS)
14. Petite Syrah – Vinícola Brasília - Brasília (DF)

15. Tannat – Vinícola Almadén – (RS).. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vale-a-pena-prestar-atencao-na-safra/>

“DESTAQUES DA SERRA GAÚCHA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 09/11/2023

Visita à região que é referência nacional da vitivinicultura mostra evolução na qualidade.

Desde a imigração italiana na segunda metade do século XIX, a região referência do vinho nacional sempre foi a Serra Gaúcha. Foi onde teve início a história da vitivinicultura brasileira, assim como foi ali que ela gradualmente se desenvolveu, em especial a partir do início dos anos 1970, época em que o Brasil engatinhava em termos de cultura vinícola.

A região ganharia projeção ao mesmo tempo que passaria por um processo de mudança com a saída das multinacionais que haviam se instalado por aqui desde meados da década de 1960, caso da Forrester, Martini & Rossi, Heublein, Almaden e a Chandon (a Chandon foi a única que ficou, dedicando-se exclusivamente a espumantes a partir de 1998), abrindo espaço para novas vinícolas, uma leva constituída fundamentalmente de produtores locais que estavam deixando de ser fornecedores de uva para iniciar carreira solo. Deixar de se preocupar com quilos para focar e melhorar a qualidade das uvas fez com que houvesse uma grande evolução qualitativa no vinho brasileiro dali em diante.

Embora a Serra Gaúcha continue sendo importante no mapa vitivinícola nacional ela não está mais sozinha levando na bagagem o conhecimento adquirido ao longo de anos de batalhas contra condições climáticas difíceis para a cultura da vinha produtores buscaram novas áreas para se expandir. Hoje se pode falar de regiões e sub-regiões, diversidade de terroirs. A característica geográfica é um bom caminho, já que a noção de qualidade nos vinhos está bastante associada sua origem... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/vinhos-da-serra-gaucha-dignos-de-destaque.ghtml>

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

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

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

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

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

Apesar de seus vinhos ainda não estarem entre os mais conhecidos, as vinícolas estão apostando em tecnologia para que, num futuro próximo, possam concorrer diretamente com os outros países da América do Sul. As principais uvas cultivadas são as Tannat, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Sémillon e Albiillo. 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.

Pelo que você já leu, este será um Roteiro imperdível! ♦ O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: ● visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. ● almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos ● completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados. ● **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:(31)99834-2261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PRODUÇÃO GLOBAL DE VINHOS NO NÍVEL MAIS BAIXO EM 60 ANOS

Estimativas iniciais da OIV para 2023. De acordo com a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a produção global de vinho deste ano está no nível mais baixo em 60 anos.

O anúncio foi feito pela organização intergovernamental numa conferência de imprensa em Dijon. Assume um volume estimado entre 242 e 247 milhões de hectolitros. A estimativa média de 244 milhões de hectolitros ficaria, portanto, sete por cento abaixo do volume já abaixo da média do ano anterior. Contudo, as estimativas devem ser interpretadas com cautela, uma vez que alguns países produtores ainda não forneceram quaisquer dados.

Na UE, espera-se que os volumes de produção fiquem oito por cento abaixo da média de cinco anos. Itália (-12%) e Espanha (-11%), em particular, registaram uma queda significativa em relação a 2022, tornando a França o maior produtor mundial com um volume de produção ligeiramente acima da média de cinco anos. Na Alemanha, o quarto maior país produtor europeu, a OIV espera um ligeiro aumento de um por cento, para nove milhões de hectolitros. Enquanto os EUA esperam que os volumes de produção aumentem em doze por cento, países como Austrália, Argentina, Chile, África do Sul e Brasil preveem volumes mais baixos devido a condições meteorológicas problemáticas. Segundo a OIV, as condições climáticas extremas, como geadas precoces, chuvas fortes e secas, também tiveram um impacto significativo na produção de vinho este ano.

No entanto, o declínio global do consumo de vinho e os elevados níveis de existências significam que é mais provável que o menor volume de produção reequilibre o mercado mundial...Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/global-wine-production-at-lowest-level-for-60-years-initial-oiv-estimates-for-2023?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_45&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 08/11/2023)

OS TANOEIROS FRANCESES VENDERAM CERCA DE 20% MAIS BARRIS EM 2022

A demanda aumenta apesar dos preços cada vez mais altos. Os números das vendas de barris de madeira franceses retornaram aos níveis anteriores ao corona vírus.

Nos últimos anos, os problemas da cadeia de abastecimento e as colheitas mais pequenas na Califórnia e na Austrália também diminuíram a procura. De 1 de abril de 2022 a 31 de março de 2023, os 57 membros da Fédération des tonneliers de France venderam 685 mil barris, um aumento de 20% em relação ao ano anterior. O volume de negócios cresceu 27 por cento para 556 milhões de euros. A França é o maior mercado, representando 33 por cento do volume e 30 por cento do valor. Seguem-se os EUA com 29% em volume e 31% em valor, Itália (7% em volume e valor), Espanha (7% em volume, 6% em valor) e Austrália (5% em volume, 6% em valor)

Há um ano, a associação, que representa 1.830 funcionários, alertou para novos aumentos de preços, uma vez que o Gabinete Florestal Nacional Francês (ONF) reservou parte da madeira de alta qualidade para a indústria das serrações e a Ucrânia deixou de ser um importante fornecedor. “Dentro de dois ou três anos, é de recear que o preço da madeira de carvalho já não permita que alguns dos nossos clientes armazenem o seu vinho em barricas novas”. Entretanto, cada vez mais produtores de vinho utilizam alternativas como aduelas, aparas de madeira, ânforas ou barricas de madeira maiores para complementar o envelhecimento anterior em barricas Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/french-coopers-sold-around-20-per-cent-more-barrels-in-2022-demand-increases-despite-ever-higher-prices?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_45&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 06/11/2023).