



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



365 VINHOS PARA CELEBRAR 2024
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

365 VINHOS PARA CELEBRAR 2024 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"6 DICAS (SOBRE VINHO) PARA AS CEIAS" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"A GRANDE ESTRELA DO DOURO APRESENTA SEUS TESOUROS E INOVAÇÕES" - POR MIRIAM AGUIAR

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. 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 - \$\$\$\$\$

CHATEAU GISCOURS GRAND CRU CLASSE MARGAUX 2014 – BORDEAUX – FRANÇA

A história do Château Giscours remonta a um documento mencionando a existência da propriedade de 1330, ou melhor, a nobre casa de "Guyscoutz". Foi em 1847 que o conde de Pescatore construiu o notável castelo classificado em 1855 como 3ème Grand Cru Classé de Bordeaux. Em 1995, Chateau Giscours foi vendido para Eric Albada Jelgersma, que trouxe Alexander van Beek, CEO do château, e que fez mudanças importantes, principalmente aumentando as plantações de Cabernet Sauvignon. Até 2016, a propriedade contou com a consultoria técnica de Denis Dubourdieu (o grande enólogo com profundo conhecimento do tema das micro-oxigenações em barricas de carvalho), criando vinhos elegantes a partir de seus mais de 100 hectares de vinhas.

Composição de Uvas: 81% Cabernet Sauvignon e 19% Merlot. Estagiou entre 15 a 18 meses em barricas de carvalho (50% novas)

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, leve sinal de evolução nas bordas das taças. Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como amoras, groselhas e ameixas, notas de especiarias, como pimenta-branca, alcaçuz e canela, além de toques florais e de cedro. O paladar mostra um vinho de corpo médio, muito elegante e com taninos finos e boa acidez. Seu final é marcado por frutas vermelhas maduras, especiarias doces, além de toques florais e de cedro.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde até 2029. Há uma informação que a guarda do vinho é de pelo menos 15 anos. Portanto podemos aproveitar dele até 2029, mas os aromas e sabores certamente serão mais evoluídos.

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

Serviço: servir entre 15 e 17°C

Faixa de Preço – ESTELAR

Em BH: Servido numa Comemoração de Final de Ano de uma Confraria.



365 VINHOS PARA CELEBRAR 2024

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Muitos amigos, confrades e leitores pedem que eu os ajude fazendo uma lista dos melhores vinhos para beber em cada circunstância. Este ano resolvi compartilhar a Lista com todos os leitores do Vinotícias. Afinal, caminhando para 22 anos de vida o informativo virou um forte elo entre todos nós.

Podemos constatar que não é necessário subir até a faixa de preços mais alta para beber vinhos de boa qualidade. O mercado hoje oferece bons vinhos, mesmo abaixo dos R\$ 150 por garrafa, por exemplo. Claro que há uma faixa de preço onde o vinho se nivela por baixo, talvez num estilo hoje globalizado em que os produtos tendem a se parecer muito. Portanto, com raras exceções fuja de vinhos com preços muito abaixo de R\$ 50,00 por garrafa.

É importante frisar que estes 365 vinhos não são “os melhores vinhos do mundo”, pois este tipo de lista se repetiria, com poucas variações, ano após ano, contendo nomes que dispensam apresentação, mas requerem saldo bancário. A ideia é a de compartilhar o prazer de saborear bons vinhos e fazer descobertas, abrindo a taça e a cabeça para novas descobertas.

A grande maioria dos rótulos é constituída de vinhos jovens, com um ou dois anos de vida, prontos para beber. Poucos são para guarda, se bem que neste caso merecem o investimento em valor pela qualidade. Procurei dar foco em rótulos nacionais porque acredito que já temos um bom nível de qualidade e mais que nunca vale a pena privilegiar o que é nosso. Só assim vamos criar um mercado significativo e pujante.

Nos ESPUMANTES o produto nacional domina a faixa mais acessível de preço e novos espumantes importados e champagnes não param de chegar, com excelentes opções em qualidade e preços (para alegria geral!). Há alguns clássicos relacionados, para as grandes ocasiões. Os espumantes podem ser divididos em dois tipos, branco ou rose, que se diferem de acordo com o tipo de uva utilizada na sua produção. Os roses são criados com uvas tintas, que lhe conferem a sua coloração mais intensa e festiva. Isto se deve ao contato do mosto com as cascas tintas. Eles tem sido os preferidos e estão presentes em festas e celebrações. Ele é ideal para consumo na primavera e verão.



Nos BRANCOS, acredito que 2023 foi um ano de reavaliação da Chardonnay, com destaque para os chilenos e argentinos de novas regiões como Leyda, San Antonio e San Fernando (no Chile) e Gualtallary (na Argentina). Estes vinhos têm ênfase na fruta e menos presença de madeira. Outras uvas brancas também chamaram a atenção: Torrontés (Argentina), Alvarinho e Albariño (Portugal e Espanha), Viognier (especialmente Rhône e Sul da França) e cada vez mais a Riesling (Austrália, Nova Zelândia, Alemanha e França), sem esquecer da Sauvignon Blanc. Uvas menos comuns no mercado, como a Semillon e a Chenin Blanc mostraram grande qualidade em alguns rótulos argentinos da Michelini e Mufatto.

Os ROSADOS têm uma boa participação no mercado, e se mostram promissores com a contínua chegada de novos produtos. Aos poucos o consumidor vai conhecendo a versatilidade dos rosados. É importante que os produtores não se sintam tentados a repetir os erros do passado, mantendo os vinhos dentro dos estilos produzidos em cada região, e não descaracterizando-os para agradar ao cliente.

Nos TINTOS, que são a categoria mais consumida no Brasil apesar do nosso clima mais propício aos espumantes, vinhos brancos e rosados, a oferta de vinhos do Velho Mundo a bom preço aumentou significativamente. Não é mais necessário ficar preso apenas aos rótulos sul-americanos, nem a Malbec, Cabernet e Carménère para beber vinhos bons e acessíveis com origem em Portugal (Alentejo, Lisboa), na Espanha (La Mancha), na Itália (Sicília e Puglia) e França (Languedoc, Provence e Rhône). A Europa de forma geral aumentou bastante sua oferta, antes muito limitada aos vinhos mais caros, aparecendo vinhos de novas denominações e a chegada de novos vinhos excepcionais é constante.

Os vinhos DOCES, FORTIFICADOS ou de COLHEITA TARDIA, continuam sendo produzidos, mostrando que a indústria vinícola aposta neste segmento ainda pequeno, e que vem sofrendo com as mudanças climáticas, em especial o aquecimento global.

ESPUMANTES: Espumante Geisse Nature ou Rosé Extra Brut; Chandon Réserve Brut ou Rosé; Espumante Miolo Cuvée Nature ou o Brut Rose; Espumante Don Guerino Lumen ou Nature; Espumante 130 Blanc de Blanc Valduga; Estrelas do Brasil Nature Classico; Pizzato Vertigo; Máximo Boschi Extra Brut Biografia; Espumante Vero Vinícola Beber;

Salton Ouro Brut. Nos champagnes a grande procura continua sendo pelo Moët & Chandon e Veuve Clicquot, mas há uma grande variedade de rótulos como Taittinger, Bollinger, Paul Roger, Cattier... Nas Cavas há diversos rótulos como Jaume Serra, Cristalino, Freixenet Cordon Nero.

BRANCOS: Vinho Pizzato PP Semillon 2020; Vinho Pizzato Legno 2021; Vinho Amitiê Oak Barrel Chardonnay 2020; Vinho Amitiê Viognier 2022; Vinho La Blanca Sauvignon Blanc 2022; Vinho Uvva Microlote Chardonnay 2022, Vinho Era dos Ventos Peverella 2020; Vinho Baettig Sel. Parcelas Los Primos Chardonnay 2021; Leyda Sauvignon Blanc Garuma 2021; Vinho Susana Balbo Chardonnay 2021; Vinho Pêra Manca Branco, Certezas Michelini i Muffato, Propositos Michelini i Muffato;

ROSADOS: Era dos Ventos Clarete 2021; Luar do Pampa Rose de Cabernet Sauvignon e Tempranillo 2023; Monte Pachoal Reserva Rose Pinot Noir 2022; Montes Cherub Syrah Rosé 2021; Catena Malbec Rosé 2021; La Piu Belle Rosé 2021; Vinho Chateau Pourcieux Côtes de Provence 2021;

TINTOS: Vinho Miolo Testardi Syrah 2020; Vinho Pizzato DNA 99 Merlot 2020, Vinho Uvva Microlote Petit Verdot 2020; Vinha Uvva Cordel 2019; Vinho Bárbara Eliodora Syrah 2021; Vinho Quinta da Neve Touriga Nacional 2022; Vinhos Vale da Pedra Guaspari; Vinho Maria Maria Diana Syrah, Vinho Casa Geraldo Colheita de Inverno Syrah 2018; Vinho Biografia Merlot Maximo Boschi 2012; Vinho Pericó Basaltino Pinot Noir 2020; Storia Merlot 2011; Miolo Lote 43 2018; Vinho Valmarino Churchill Cabernet Franc; Vinho Villagio Grando Merlot 2014; Vinho António Maçanita Tinto Castelão; Vinho Quinta Vale D. Maria 2018; Vinho Baettig Sel. Parcelas Los Primos Pinot Noir 2021; Seña 2018; Almaviva 2018; Neyen Spiritu de Apalta 2016; Vinho Malbec Argentino 2018, Vinho Zuccardi Poligonos Malbec Gualtallary 2021; Cobos 2019; Volturmo 2019; Vinho Numanthia 2017; Vinho Don Melchor Cabernet Sauvignon 2018; Rippon Pinot Noir 2016; Vinho Brancaia 2015; Tenuta San Guido Guidalberto 2019; Pintia 2012; Pintia 2016; Chateau Leoville Poyferre 2012; Pommard Clos des Epeneaux Comte Armand 2017; Chapelle Chambertin Domaine Ponsot 2014; Clos de Mouches Joseph Drouhin 2011; Chateauneuf-du-Pape Clos des Papes 2016.

DOCES, FORTIFICADOS E COLHEITA TARDIA: Klein Constantia Vin de Constance 2018; Vinho do Porto Taylor's 20 Anos; Vinho do Porto Graham's LBV 2012; Vinho do Porto Croft Reserve Tawny Port; Vinho Kopke Branco 10 Anos; Vinho Porto Dow's Vintage 2011.

Desejo a todos um Venturoso ano de 2024, com bons vinhos nas taças, celebrando Saúde, Paz e as vitórias pessoais de cada um!!! 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

“6 DICAS (SOBRE VINHO) PARA AS CEIAS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 22/12/2023

Da temperatura da garrafa às taças, quais os cuidados com as bebidas no Natal e no Réveillon.

À esta altura, é provável que os vinhos da ceia já estejam definidos. Afinal, Natal pede comemoração, seja para quem vive a data como uma festa ou quem acredita em seu sentido religioso. E é uma comemoração que clama por vinho. Assim, a preocupação agora é como servir as bebidas no jantar, e que valem também para o dia 31.

- A temperatura é o primeiro ponto. Vinhos e espumantes gelados demais não revelam todos os seus aromas e sabores, e quentes demais ficam alcoólicos e desequilibrados. Por isso, o melhor é colocar os vinhos na geladeira o quanto antes e caprichar no balde de gelo.

Espumantes e brancos devem estar mais gelados, a partir de 5 graus (mas a ideia não é ser o chato de plantão que leva termômetro para a ceia). O balde de gelo cuidará de manter a temperatura e, se a bebida estiver muito fria, é só esperar um pouco, que ela sobe na taça. Se você não ficar abrindo e fechando a geladeira a toda hora, 30 minutos são suficientes para gelar os tintos. E, em qualquer emergência, essas garrafas também podem ir para o gelo;

- A taça faz a diferença? Sim, se for uma prova técnica. Mas na ceia, não se prenda em taças de cristal, transparente e finas. Se a decoração pede uma taça colorida, opte por ela – nesta noite, ninguém precisa de uma taça translúcida para analisar a cor do vinho. Se a festa é mais descontraída e você tem taças de plástico divertidas, use-a (esta dica vale mais ainda para a ceia do dia 31). E não precisa ter um formato de taça para cada vinho. Eu mesmo prefiro espumantes em taças de vinho branco e não nas clássicas flute.

- A ordem do serviço das bebidas é das mais leves às mais encorpadas. Por isso, começa-se com os espumantes, depois brancos e rosados, depois os tintos e, por último, os vinhos de sobremesa. Se há dois (ou mais) brancos ou tintos, comece com os mais simples. Mas, se você não souber a estrutura dos vinhos, muitas vezes recorrer ao teor alcoólico da bebida ajuda. Os espumantes têm ao redor de 11,5%, 12%, brancos começam em 12,5%, 13%, e um vinho do Porto, entre 19% e 20%.

- Os espumantes estão em alta, principalmente os nacionais. Aproveite a valorização da bebida para combiná-la não apenas com o brinde e com as receitas de entrada, mas com toda a ceia. Muitos dos espumantes acompanham bem diversas receitas, inclusive de carnes brancas. Aqui vale não apenas os bruts brancos, mas também os rosados, que em geral tem um pouco mais de corpo.

.....
As seis dicas acima ajudam na ceia, mas não faça delas uma camisa de força. Aproveite a data, comemore e brinde. Nesta noite, vinhos e espumantes são os coadjuvantes que ajudam a festa a ser mais feliz! Um brinde... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/6-dicas-sobre-vinho-para-as-ceias/>

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

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 22/12/2023

Ano teve aumentos significativos de preços, sobretudo de regiões e produtores sob forte demanda.

Na sequência da semana passada, em que apresentei os destaques do Novo Mundo, a coluna de hoje aponta os melhores vinhos europeus que degustei em 2023.

A lista traz uma separação de destaques também por regiões, como Bordeaux, Borgonha, Alsácia, Piemonte, Alemanha... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quais-sao-os-melhores-vinhos-de-2023-do-velho-mundo.ghtml>

“A GRANDE ESTRELA DO DOURO APRESENTA SEUS TESOUROS E INOVAÇÕES” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – 15/12/2023

Provas de vinhos do Porto para consumidores e profissionais aconteceram em alguns pontos do Rio de São Paulo.

No início do mês, participei de uma das ações promovidas pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) no Rio de Janeiro, entidade reguladora e promotora das denominações de origem Douro e Porto. As ações ocorreram entre 21 de novembro e 1º de dezembro no Rio e em São Paulo e incluíram degustações em pontos de vendas para consumidores finais e masterclasses em instituições de formação em vinhos. No Rio, as ações para profissionais e estudantes do mercado de vinhos aconteceram em três instituições nas quais atuo como professora: Associação Brasileira de Sommeliers (ABS), Senac e Le Cordon Bleu.

Já tenho reportado alguns eventos de apresentação e promoção dos vinhos portugueses no Brasil, pois há um crescente investimento neste mercado por parte da vitivinicultura portuguesa. Portugal é uma das origens de vinhos mais importadas pelo Brasil, que também é um dos primeiros nas estatísticas mundiais de exportação de vinhos portugueses.

Para além do quadro mais atual, mesmo antes da renovação da vitivinicultura portuguesa, que tem destacado produções de áreas antes pouco conhecidas, pode-se dizer que a região do Douro, por meio de seu grande vinho do Porto, já ocupava um lugar de destaque inquestionável no cenário internacional. Eles fazem parte daqueles clássicos que não podem faltar em quaisquer adegas de colecionadores e dos restaurantes mais “classudos” do mundo.

Sua fama vem desde o século 18, quando estabeleceu uma relação comercial muito fecunda com a Inglaterra, o que fortaleceu economicamente a região e exigiu certos investimentos visando à manutenção de sua qualidade produtiva. Uma dessas iniciativas se deu em 1756, quando o Marquês de Pombal estabeleceu uma delimitação da área de produção do Douro, para evitar fraudes que colocavam em risco o seu padrão produtivo. Essa delimitação é conhecida como a fundadora do modelo de denominações de origem, posteriormente aperfeiçoado pela França e em pleno processo de apropriação e adaptação mundial.

Para os brasileiros, antes dessa ampla oferta de vinhos portugueses de diferentes regiões, os exemplares que mais frequentavam o nosso vocabulário eram os leves vinhos Verdes brancos (há rosados e tintos, mas esses são os mais difundidos) e o vinho do Porto, bebido em cálices solo ou após as refeições por inúmeras famílias.

Costumo comentar, em minhas aulas, que a minha querida avó materna mineira adorava o vinho do Porto e, em cada uma de suas 10 gestações no interior do estado, meu avô ia a Belo Horizonte buscar uma garrafa daquele ouro líquido, que, segundo a crença popular, estimularia a produção de mais leite materno. Creio que o vinho trazia mesmo era felicidade e relaxamento ao imperativo nada fácil de colocar no mundo tanta gente!..... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-grande-estrela-do-douro-apresenta-seus-tesouros-e-inovacoes/>

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 Albillo. O Pisco Sour, a “caipirinha peruana,” é um destilado de vinho fresco e fermentado do mosto da uva.

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

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

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

na cozinha peruana, depende muito da região onde se está cozinhando.

O Peru foi a sede do grande Império Inca, que se expandiu por quase toda América Latina. Os incas criaram um sistema de agricultura muito engenhoso, formavam terraços para cultivar sobre os terrenos dos Andes, ajudados por um sistema de irrigação de água. Nesta época, o ingrediente fundamental era a batata, e dela, os incas fizeram o famoso prato elaborado com restos de batata desidratada e reidratada, conhecido como carapulca.

Em seguida veio a colonização dos espanhóis, que também já traziam 800 anos de colonização árabe. Nessa época se desenvolveu o que hoje é conhecida como a comida criolla, da qual podemos destacar o prato ocupa



(amendoim processado, aji, leite e queijo), característico da cidade de Arequipa ao sul do Peru.

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

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

Pelo que você já leu, este será um Roteiro imperdível! ♦ O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: ● visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. ● almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos ● completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados. ● **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [31\) 99834-2261](https://api.whatsapp.com/send?phone=549998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

COMITÊ QUER ATUALIZAR ESPECIFICAÇÕES MAS A CÁPSULA CONTINUA OBRIGATÓRIA PARA O CHAMPAGNE

O Syndicat Général des Vignerons de Champagne decidiu por grande maioria que a cápsula deveria permanecer obrigatória nas garrafas de Champagne. Faz parte da imagem da denominação, disse Maxime Toubart, presidente da associação. É um importante diferencial do Champagne e por isso é importante tornar obrigatório o seu uso. A cápsula pode ser feita de alumínio, plástico ou papel.

Após a votação, o Comité Champagne enviou uma notificação informando que a obrigatoriedade do uso da cápsula deveria ser incluída nas especificações da denominação Champagne. A associação já informou o Institut National d'Origine et Qualité (INAO) da sua decisão. Isto significa que não haverá períodos de transição ou de eliminação progressiva para aqueles que optaram por rotular as suas garrafas de champagne sem cápsula.

De acordo com o Regulamento UE 2023/1606, os vinhos espumantes podem ser vendidos sem folha de alumínio no gargalo da garrafa na UE a partir do final de agosto de 2023... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/capsule-remains-mandatory-for-champagne-comite-champagne-wants-to-update-specifications?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_51&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 19/12/2023).

VINHO A GRANEL ESPANHOL VENDIDO COMO IGP AUDE – PENAS BRANDAS PARA FALSIFICADORES DE VINHOS FRANCESES

Um viticultor do departamento de Aude, no sul da França, foi condenado a uma multa de 25.000 euros por fraude pelo Tribunal Criminal de Carcassonne. A sua adega terá de pagar uma multa adicional de 50.000 euros. Ele é acusado de importar 48 navios-tanques de vinho espanhol a granel para sua empresa e vendê-los no norte da França como IGP Aude. Segundo o jornal regional L'Indépendant, o caso remonta a 2016, quando funcionários da alfândega e da fraude invadiram uma vinícola em Limoux seguindo dicas de viticultores locais.

A investigação revelou que quase 1,3 milhões de litros de vinho espanhol foram engarrafados e rotulados como vinho francês IGP. A empresa terá tido um lucro de cerca de 420 mil euros. O proprietário da vinícola, de 60 anos, alegou em tribunal que não sabia o que estava acontecendo. Ele só havia contratado um assistente em 2017.

O advogado do Instituto Nacional Francês de Origem e Qualidade (INAO) disse estar “surpreso que o réu tenha dito que não sabia de nada. Afinal, ele trabalha com grandes canais de distribuição há 30 anos. Isto não é apenas um ataque ao toda a indústria vitivinícola, mas também nos consumidores.”

Ao final do julgamento, a vinícola foi absolvida da acusação de engano, mas considerada culpada nas demais acusações. As quatro associações regionais de viticultores vão receber compensações no valor de 1.000 a 2.500 euros. O instituto INAO exigiu multas no valor de 150 mil euros, enquanto as duas associações regionais de viticultores, a Associação de Viticultores de Aude e a Associação IGP Aude, exigiram 20 mil euros cada... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/lenient-sentences-for-french-wine-counterfeiters-spanish-bulk-wine-sold-as-igp-aude?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_51&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 18/12/2023).

GRAND E PREMIER CRUS PARA EXECUTIVA E PRIMEIRA CLASSE NA COMPANHIA EMIRATES – INVESTIMENTOS DE UM BILHÃO DE EUROS EM VINHOS PREMIUM

A Emirates, companhia aérea estatal do Emirado do Dubai, investiu cerca de 46 milhões de euros na sua seleção de vinhos no ano passado. Desde 2006, as despesas totais com vinho ascenderam a quase um bilhão de euros. De todas as companhias aéreas, a Emirates tem a maior seleção de vinhos. Quase seis milhões de garrafas são armazenadas na França. Muitos deles não serão servidos por décadas.

Nos próximos meses, a companhia aérea apresentará Grand e Premier Crus da Borgonha como Montrachet 2011, Chevalier Montrachet 2013, Corton Charlemagne 2014, Échezeaux, Clos Vougeot e Chambertin para Executiva e Primeira Classe. A Emirates também planeja lançar vários vinhos Premier Cru de Bordeaux, como Château Mouton Rothschild, Château Margaux, Château Haut-Brion, Château Cheval Blanc e Château d'Yquem nos próximos anos. Bordeaux para Classe Executiva deve ter maturidade de pelo menos oito anos, e pelo menos doze anos para Primeira Classe. Serão também oferecidos vinhos do Porto como Graham's Vintage Tawny 1979 ou Dow's Vintage Tawny 1982.

Os vinhos para os passageiros são provados e selecionados tanto em terra como durante os voos. Enquanto aos passageiros da Classe Económica é servido um vinho branco e um tinto com indicação geográfica, aos passageiros da Classe Económica Premium é oferecido atualmente o vinho branco Cloudy Bay Sauvignon Blanc, o vinho tinto Bordeaux Château Lagarde 2011 e o vinho espumante Domaine Chandon 2016... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/emirates-airline-invests-one-billion-euros-in-premium-wine-grand-and-premier-crus-for-business-and-first-class?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_51&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 18/12/2023).

OS FRANCESES BEBEM CADA VEZ MENOS ÁLCOOL E, EM PARTICULAR, VINHO

A percentagem de consumidores regulares de vinho em França diminuiu ainda mais em 2022 em comparação com 2015, parte de “uma tendência geral de declínio do consumo de álcool”, de acordo com a nona edição do inquérito quinquenal realizado pela FranceAgriMer.

Em 2022, os consumidores regulares, que consumiam vinho “todos os dias ou quase”, representavam 11% da população, uma percentagem inferior a 5 pontos face ao estudo anterior de 2015, segundo este inquérito realizado pela Ipsos Observe para a FranceAgriMer e a Cniv (Comissão Nacional de Interprofissões de Vinhos com Denominação de Origem e Indicação Geográfica).

Em 1980, nas primeiras edições, “representavam metade da população francesa”, lembra. “O vinho continua a ser a esmagadora maioria do consumo, mas agora isso é feito ocasionalmente”, segundo o estudo. Em 2022, este consumo ocasional e “majoritário” dizia respeito a “metade dos franceses com 18 anos ou mais”, tal como em 2015.

Uma tendência geral de declínio no consumo de álcool - A causa desta mudança? O fato de “os consumidores regulares de vinho tenderem a desaparecer, sob o efeito da renovação geracional”, explicam os autores do estudo, “as gerações mais jovens consomem vinho de forma ocasional com maior frequência”. Mas isto também faz “parte de uma tendência geral de declínio do consumo de álcool”, observam a FranceAgriMer e o Cniv, lembrando “que entre as décadas de 1960 e 2022, o consumo individual médio de vinho entre os franceses caiu mais de 60%... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-francais-boivent-de-moins-en-moins-d-alcool-et-de-vin-en-particulier,4844839.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - 22/12/2023).

A “ASSINATURA QUÍMICA” DE GRANDES VINHOS IDENTIFICADA ATRAVÉS DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

Os investigadores conseguiram encontrar a “origem exata” de vários Grand Crus de Bordeaux com base apenas nos seus componentes químicos, detectados através de inteligência artificial (IA), segundo um estudo.

Este método, apresentado terça-feira na revista Communications Chemistry, poderá ajudar a “combater a contrafação” e a “orientar a tomada de decisões dos produtores de vinho”, num “contexto de alterações climáticas”, defende a Universidade de Genebra, responsável. para o estudo em parceria com a Universidade de Bordeaux.

No total, os investigadores analisaram 80 vinhos tintos provenientes de sete quintas das vinhas de Bordéus, separando as suas moléculas – extremamente numerosas devido à complexidade das misturas – através do método clássico de cromatografia gasosa, regularmente utilizado para a análise de vinhos. Um detector – o espectrómetro de massa – transcreve então em um gráfico, semelhante a um eletrocardiograma gigantesco, todas as separações químicas e a densidade das moléculas. O resultado pode então ter até 30.000 pontos, tornando tediosa sua análise detalhada.

A equipe do departamento de neurociências da Universidade de Genebra, sob a direção de Alexandre Pouget, desenvolveu um processamento desses dados brutos usando “aprendizado de máquina”, um sistema de aprendizado automático de IA. O método permitiu discernir, entre estes milhares de pontos, uma disposição semelhante em colheitas provenientes do mesmo domínio e, portanto, demonstrar que cada terroir possui uma “assinatura química única”, segundo os investigadores.

Ainda graças à IA, ao reduzir os dados obtidos para cada castelo num simples gráfico de eixo x e ordenadas, encontramos “um mapa físico de Bordéus” com “a mesma localização dos castelos”, e “a mesma distância entre eles”, do que em um mapa geográfico. Para Pouget, esta técnica de identificação, cujo custo ronda os cem euros, poderá facilmente detectar falsificações ou, “no futuro, ajudar os viticultores a encontrar a mistura certa de castas e parcelas, para replicar a assinatura exata de um vinho”. de sua propriedade”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-signature-chimique-des-grands-crus-identifiee-grace-a-l-intelligence-artificielle,4844215.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – 06/12/2023).