



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**COMO ESCOLHER OS VINHOS PARA UMA FESTA DE CASAMENTO?**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**05**

**COMO ESCOLHER OS VINHOS PARA UMA FESTA DE CASAMENTO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"CASTELÃO, A JÓIA ESCONDIDA DE SETUBAL" - POR SUZANA BARELLI**



**07**



**08**

**"COMO COMEÇAR SUA COLEÇÃO DE VINHOS" - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**07 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**09 VIAGEM**

**11 VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée, 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.

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

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

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

## CASA DA PASSARELLA O OENOLOGO VINHAS VELHAS 2018 – DOC DÃO - PORTUGAL

Localizada em Lagarinhos, no sopé da Serra da Estrela, a Casa da Passarella foi fundada em 1892, anterior à demarcação da região do Dão, que data de 1908. Desde sua fundação, tornou-se uma das mais emblemáticas vinícolas de Portugal. O primeiro registro de engarrafamento data de 1893.

Produzido a partir de videiras de mais de 80 anos, este vinho minimalista de grande elegância pretende traduzir todo o seu terroir, tendo sofrido o mínimo de intervenção humana possível.

A história deste vinho é fascinante. O Oenólogo é produzido a partir de uma pequena parcela de terra onde a Casa da Passarella possuiu as videiras mais velhas da propriedade, a maioria com cerca de 80 anos e algumas com mais de 120 anos. O fato interessante é que as videiras estão todas misturadas e a vinícola não sabe qual tipo de uva cada planta produz. Sabe-se apenas que nesta parte de terra existe cerca de 30 castas diferentes.

**Composição de Uvas:** Blend de cerca de 30 uvas diferentes, sendo a Baga, Pinot Noir, Rufete, Jaen (Mencia na Espanha), Alvarelhão, Touriga Nacional, Tinta-Pinheira e Tinta Carvalha as principais. Passagem de 18 meses em barricas de carvalho.

**Notas de Degustação:** Cor rubi de boa intensidade com reflexos violáceos ainda. No nariz é intenso com notas de frutas negras em compota, toques de chocolate, especiarias e baunilha com nota sutil de tostado. Na boca reflete o perfil aromático, mostra corpo médio, muito equilíbrio e elegância. Final de boca longo e saboroso. Muito gostoso, o frescor do vinho pede o segundo gole. E uma segunda garrafa!!!  
Recomendo tê-la por perto.

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda sugerida de 30 anos. Portanto pode ser bebido até 2038, ou seja por mais 14 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 filé mignon com batatas caramelizadas, nhoque com ragu de linguiça e outros pratos à base de carnes.

**Serviço:** servir entre 15 e 16°C.

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**ONDE COMPRAR:** 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.



# COMO ESCOLHER OS VINHOS PARA UMA FESTA DE CASAMENTO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do Vinotícias pediram sugestões sobre vinhos para Festas de Casamento e neste artigo escrevo sobre este tema.

Com a chegada de maio em breve, a temporada de casamentos também começará. Se você está preocupado, aqui vão algumas dicas para responder a uma questão delicada na hora de organizar uma festa de casamento: como escolher os vinhos?

O seu casamento ou o de um filho, é certamente um dos momentos mais importantes da sua vida e cada detalhe conta para criar uma memória inesquecível. Entre as muitas decisões a tomar, a escolha do vinho é uma delas. Um bom vinho pode complementar a refeição que será servida, dar um toque de elegância e deliciar o paladar dos seus convidados.

**A ESCOLHA DO VINHO DEVE SER ADEQUADA AO ESTILO DO CASAMENTO** - O estilo do casamento pode influenciar na escolha do vinho. Se você está tendo um casamento formal e elegante, você pode optar por vinhos mais clássicos. Para um casamento casual ao ar livre, vinhos mais leves e refrescantes serão mais apropriados, especialmente pelo calor dos dias de maio, passando por noites frescas. O clima do dia influencia diretamente no consumo das bebidas. A primavera e verão pedem vinhos e drinks mais leves e refrescantes, enquanto outono e o inverno priorizam os vinhos mais encorpados e quentinhos.

**HARMONIZE O VINHO COM O MENU DA FESTA** - Na hora de escolher o vinho para o casamento, certifique-se de que ele combina com o cardápio que você planejou. Vinhos tintos encorpados como Cabernet Sauvignon ou Merlot combinam bem com carnes vermelhas servidas em Jantar, mas para um almoço ou menu servido durante o dia a opção por Tempranillo ou Malbec pode ser mais adequada. Além disto, leve em conta regionalismo na escolha do vinho; por exemplo: se o menu é italiano, a escolha por uva Sangiovese pode ser a mais acertada. Se o menu for espanhol, numa festa ao ar livre, um Rioja tinto pode ser o ideal.

Por outro lado, vinhos brancos leves como Sauvignon Blanc, Pinot Grigio ou Chardonnay são perfeitos com pratos de peixe ou aves. Para uma refeição mais leve ou vegetariana opte por um vinho branco seco ou um vinho rosé frutado.

**DEGUSTE OS VINHOS PREVIAMENTE** - Antes de tomar uma decisão final, organize degustações de vinhos para ajudá-lo a escolher os melhores vinhos para a festa de casamento. Envolve seu fornecedor para recomendações e conselhos de especialistas. Não tenha medo de explorar diferentes opções e escolher vinhos que se adaptem ao seu gosto pessoal. Se você conhece um comerciante de vinhos, ele também poderá lhe dar bons conselhos para orientá-lo.

**SELECIONE VINHOS DENTRO DO SEU ORÇAMENTO** - O orçamento é um fator importante a considerar na escolha do vinho para o seu casamento. Defina uma faixa de preço realista e tente encontrar vinhos de qualidade que caibam no seu orçamento. Não se esqueça de considerar o número de convidados e a quantidade de vinho



necessária para a recepção.

Outro detalhe importante é servir os vinhos corretamente, ou seja não só na temperatura ideal, mas em taças adequadas. Afinal, cada detalhe neste momento conta para a sua festa ser perfeita.

**DETERMINE O NÚMERO CERTO DE GARRAFAS PARA SERVIR** - Aqui vão alguns princípios gerais: Lembrem-se de que cada garrafa contém uma média de seis taças, e que a maioria dos convidados não bebe mais do que quatro.

O horário da cerimônia é um ponto a considerar, assim como o dia da semana para fazer uma estimativa mais correta. Em uma festa mais longa aumenta proporcionalmente o consumo de todos os serviços, inclusive de consumo de bebidas. Em outras palavras: quanto maior o tempo de duração, maior o consumo dos drinks alcoólicos, vinhos e também não alcoólicos.

Em cerimônias afastadas dos centros urbanos, por exemplo, em que é necessário pegar a estrada, o consumo diminui consideravelmente, apesar de que seja comum as pessoas usarem de serviços de Vans, ou de motoristas de aplicativos ou taxis. Vale a pena lembrar que nas estações mais quentes também há maior ingestão de álcool e bebidas, em geral.

Para ter uma ideia mais precisa, faça uma Lista de Convidados e desconsidere crianças, mulheres grávidas e pessoas mais idosas ou que se encontrem em tratamento médico. É importante também levar em consideração o tipo de bebidas que os convidados preferem. O cálculo previsto geralmente é de 4 a 6 taças por pessoa, e como você conhece a maioria dos convidados e, conforme a lista, é possível ter uma ideia (ainda que vaga) sobre a preferência geral de bebidas (se são mais de cerveja, de coquetéis ou destilados, por exemplo), e se as doses estimadas por pessoa são adequadas.

Se for servido champanhe ou espumante durante toda a festa, o cálculo é de 1 garrafa para cada 2 pessoas. Mas, se a ideia é servir estas bebidas apenas para o brinde, a estimativa é de 1 garrafa para cada 6 pessoas. Cada garrafa de espumante serve uma média de 6 taças. Normalmente, champanhe ou espumante não são a bebida de preferência dos convidados para a festa toda. Sendo assim, a indicação é de fazer o cálculo de 2 taças por pessoa. Por outro lado, se for só para o brinde, 1 garrafa é suficiente para 6 convidados.

Cada garrafa de vinho branco ou tinto contém 750 ml, o que significa 5 taças bem servidas (150ml) ou 7 taças, no máximo. A média é de 1 garrafa para cada 6 pessoas, quando servido apenas no jantar, e 1 garrafa para cada 2 pessoas se for servido durante toda a festa.

Para entrada, costuma-se servir vinho branco. Permita uma taça por convidado. Para a refeição, geralmente servimos o vinho tinto. Reserve aproximadamente uma garrafa para dois convidados. Se pretende festejar até ao final da noite, poderá fornecer 2 garrafas para 3 convidados. Para a sobremesa e o bolo de casamento, você pode servir mais espumante ou champanhe. Em vez disso, planeje uma ou duas taças por pessoa.

Para obter conselhos adicionais sobre a escolha do vinho para o seu casamento, não hesite em consultar um sommelier, um comerciante de vinhos ou um especialista em vinhos. E não se esqueça de brindar a sua felicidade com uma taça do seu vinho preferido! 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

## “CASTELÃO, A JÓIA ESCONDIDA DE SETUBAL” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 06/04/2024

Outrora desprestigiada, variedade mostra seu potencial de qualidade nos vinhos portugueses.

Os pavões, que parecem distrair os turistas em seus passeios pelos vinhedos, são os primeiros a reconhecer a qualidade da uva tinta castelão, plantada em quase 30 hectares da Herdade Espirra, na Península de Setúbal, em Portugal. Os animais vivem livremente pelos vinhedos, dormem nos galhos de um enorme eucalipto da propriedade e são os primeiros a se deliciar com as uvas, quando maduras.

“Ao contrário dos pássaros, que furam a uva, deixando os bagos abertos às doenças, eles comem a fruta inteira, revelando que estão maduras, prontas para a colheita”, conta a enóloga Ana Varandas.

Não são apenas eles que definem o ponto ótimo da colheita. A degustação da fruta pela enóloga e os testes de laboratório definem o momento preciso da colheita, sempre manual, já que as vinhas velhas, plantadas há mais de 50 anos, não permitem a mecanização. E Ana não se preocupa de as aves saciarem sua fome com a fruta. “Não é um grande prejuízo”, sorri ela. A enóloga está mais focada em mostrar que essa vinícola pequena, que elabora apenas quatro vinhos (um rosé e quatro tintos), todos com a castelão como base, sabe valorizar essa variedade autóctone portuguesa.

Explica-se: a castelão é a principal uva da Península de Setúbal, região ao sul de Lisboa. Ocupa 3,3 mil hectares dos Explica-se: a castelão é a principal uva da Península de Setúbal, região ao sul de Lisboa. Ocupa 3,3 mil hectares dos pouco mais de 8,2 mil hectares de vinhedos locais, pelos dados da Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal. Mesmo majoritária nos vinhedos, ela não conta com o brilho da moscatel, que em vinhos fortificados traz o glamour à produção local (elaborados com a moscatel de Alexandria ou com o moscatel roxo, os fortificados representam cerca de 5% do total de vinhos da região). Ou não contava... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/castelao-a-joia-escondida-de-setubal/>

## “WINES OF SÃO PAULO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 05/04/2024

Dez vinícolas paulistas se reuniram para incrementar o enoturismo no interior, fazer com seus rótulos entrem nos supermercados requintados e nas cartas de vinho de restaurantes e hotéis de luxo da cidade.

O fascínio que envolve o vinho não tem limites. De um consumo habitual, desprezioso, começa a crescer o interesse pelo tema, que leva de forma consistente e irreversível a namorar padrões cada vez mais elevados. Daí vem a expectativa de provar um rótulo mítico, experiência que uma vez concretizada desencadeia a necessidade de repeli-la com outros vinhos do mesmo patamar e passo seguinte, a vontade de tê-los em casa, sempre em maior número. Muitos se contentam em permanecer nesse estágio, privilegiado e muito prazeroso, mas há quem vá mais além: ter seu próprio vinhedo e com ele um rótulo só seu.

Existem vários exemplos e aventuras do gênero no centro-sul e Sudeste do Brasil, algumas de pequenas proporções, como as de empresários que resolveram, quase como brincadeira, cultivar videiras em suas fazendas, mesmo cientes de que, a despeito do capricho na implantação, as condições não permitiam fantasiar com grandes vinhos. Era esse, ao menos, meu pensamento quando cerca de 20 anos atrás, consultado informalmente por uma amiga da Secretaria do Planejamento do Estado de São Paulo sobre a viabilidade de implantar um projeto de fomento à vitivinicultura no interior, me mostrei bastante cético, frustrando suas tão bem-intencionadas expectativas.

Embora eu tenha também aventado a necessidade de estudos mais avançados sobre rentabilidade e operacionalização, comparando com outras culturas praticadas nessas regiões -café tem comprador e se vende ensacado com facilidade, enquanto vinho envolve vinificação (instalações e expertise) e estrutura de comercialização-, o entrave era, a meu ver, a impossibilidade de se atingir um bom padrão de qualidade. Não valia a pena perder tempo e recursos para produzir vinhos de garrafão, produzido com uva de mesa, tipo isabel e niágara... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-as-10-vinícolas-do-interior-de-sao-paulo-que-se-uniram-para-ganhar-o-mercado-de-luxo.ghtml>

## “COMO COMEÇAR SUA COLEÇÃO DE VINHOS” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 06/04/2024

Um bom planejamento ajuda a ter sempre a mão os vinhos adequados.

Não existe ex-bebedor de vinho. Esta é uma frase muito repetida entre os apreciadores da bebida. Quem é picado pela mosca azul de Baco, normalmente quer conhecer cada vez mais, montar uma pequena coleção e receber os amigos para sacar com eles algumas rolhas. Para ajudar nesta tarefa preparamos uma pequena sugestão de adega de 36 garrafas.

O critério foi inicialmente buscar um equilíbrio entre tipos e depois separar a coleção em dois grupos. O primeiro para um para ou consumo imediato, no dia a dia. Estes terão menor quantidade, mas serão repostos com maior frequência. Os vinhos do segundo grupo, dos vinhos para alguns anos de guarda, aparecerão em igual ou maior quantidade, mas serão repostos com uma frequência menor.

Começando pelos espumantes, sugiro 3 brancos secos e 2 rosados. O brasileiro tem bebido cada vez mais espumantes e os produtos nacionais tem ótimo custo benefício, tornando a compra fácil e assertiva. É também ter ao menos um Moscatel (os brasileiros são os melhores), pois além do custo atrativo e de ser fácil de beber, pode ajudar em harmonizações e agradar à algumas visitas. Aqui em casa não pode faltar Moscatel, para o caso de visita da sogra.

Branco jovens e sem madeira, com um sauvignon blanc chileno, não podem faltar, pois são frescos, bons para praia, piscina e uma diversidade de pratos do mar. Idem para os rosados, sempre de safras recentes. Nos tintos para consumo rápido, sugiro uma quantidade um pouco maior, pois os brasileiros, embora estejam descobrindo as outras tipologias, ainda bebem mais tintos. Que sejam estes com pouca ou nenhuma madeira, ampliando suas possibilidades e ocasiões de consumo.

A sugestão de ter 1 garrafa de Jerez Fino é motivada por este vinho merecer ser descoberto. É grande aperitivo e um versátil curinga para harmonizações difíceis, indo do sushi ou curry às azeitonas, aspargos e alcachofras.

Na parte dos vinhos para guarda coloquei dois espumantes pensando em Champagnes safrados ou espumantes de maior estrutura de outras origens, que ganharão com os anos em garrafa. Idem para brancos, que podem ser rieslings da Alemanha, ou se seu bolso permitir, um Borgonha de estirpe. Vinhos de sobremesa ou fortificados são os vinhos mais longevos, que evoluem por décadas e podem fechar com chave de ouro um jantar especial.

Nos tintos de guarda foi onde a mão pesou na quantidade. Aqui entram tintos de maior estrutura, com amadurecimento em madeira, de regiões clássicas. Afinal é a categoria mais cobiçada, e que vocês os leitores talvez queiram estocar mais e só mesmo tendo mais garrafas você terá a paciência de guardar algumas por mais tempo.

Coloquei todos com no mínimo 2 na quantidade para evitar a frustração de em alguma ocasião precisar abrir uma 2ª garrafa e não ter. Exceção aberta ao Jerez, por ser algo menos comum por aqui.

Percentual maior de tintos pois é o que se bebe mais no Brasil, e mais dos de guarda pois irão girar menos. Vale lembrar que esta lista é apenas uma sugestão, que deve ser adaptada a seu gosto e das pessoas de seu convívio, bem como à sua disponibilidade financeira e de espaço físico para guardar as garrafas... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/como-comecar-sua-colecao-de-vinhos/>

## 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:54998342261) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### BOOM NOS VINHOS DA BORGONHA: JOSEPH DROUHIN REDUZ SEUS PREÇOS EM 15%

Um grande nome da Borgonha quebra o gelo! Frédéric Drouhin, presidente da famosa casa da família Beaune, Joseph Drouhin, anuncia uma queda espetacular no preço de seus vinhos. Os preços de todo o ano de 2022 da casa caem 15% em relação a 2021.

Finalmente! O discurso de Frédéric Drouhin é o que os amantes da Borgonha esperam. “Os preços da Borgonha subiram demasiado”, admite. “Estamos a deixar clientes para trás em França, como em todo o mundo, isso entristece-me. Quando vejo um Aligoté ultrapassar a marca dos 1.000 euros, o preço de dois Montrachets, parece-me que estamos perdendo a cabeça.”

“Os preços dispararam (...) esta situação altera a imagem da Borgonha”. Personalidade respeitada e apreciada da Borgonha, Frédéric Drouhin presidiu a União das Wine Houses da Borgonha e o Interprofessional Burgundy Wine Bureau (BIVB). Quando ele fala, as pessoas geralmente o ouvem. E o que mais ele diz? “Os preços dispararam numa altura em que os produtores da Borgonha fecharam as portas aos visitantes, por falta de vinho para vender. Esta situação altera a imagem da Borgonha, que sempre foi construída sobre a qualidade do acolhimento.” Para fazer face a esta situação, a casa decidiu baixar os preços em 15% para a colheita de 2022 ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/flambee-des-vins-de-bourgogne-la-maison-joseph-drouhin-baisse-ses-prix-de-15,4853635.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – RVF - Denis Saverot – 04/04/2024).

### ONDE É FEITO O VINHO BELGA? A BÉLGICA PRODUZ PRINCIPALMENTE VINHOS ESPUMANTES

Sempre mais vinho na terra da cerveja! Os viticultores belgas são cada vez mais numerosos e produzem cada vez mais. O ano de 2023 marcou um novo pico com quase 35 mil hectolitros de vinho produzidos na região.

Embora o volume permaneça bem abaixo da produção francesa, estimada para o mesmo ano em 46 milhões de hectolitros, vemos um dinamismo impressionante. Em dez anos, a produção nacional de vinho na Bélgica aumentou 6,5 vezes! O número de hectares de vinha também continua a crescer, passando de apenas 72 hectares em 2006 para 891 hectares em 2023.

A Bélgica produz a grande maioria dos vinhos brancos, como muitos vinhedos do norte, como Alemanha, Luxemburgo e Reino Unido. A categoria de vinhos brancos espumantes, ou vinhos brancos espumantes, representa a maior parte da produção com 16 mil hectolitros contra 12 mil hectolitros de vinho branco tranquilo.

A produção de vinho tinto e vinho rosé ainda é insignificante, com um total de 3.800 hectolitros para estes dois estilos. Apesar do crescente aquecimento do clima, que permite a viticultura dos terroirs mais a norte, a maturidade das uvas tintas nem sempre é suficiente devido ao calor insuficiente.

Onde é feito o vinho belga? - As regiões da Valónia e da Flandres produzem mais ou menos a mesma quantidade de vinho, mas algumas províncias são mais adequadas para o cultivo de uvas. Observamos que a província de Hainaut é o maior produtor da Bélgica (principalmente vinhos espumantes), seguida por Limburgo (principalmente vinho branco tranquilo), Liège e Flandres Ocidental... Leia mais em: <https://www.larvf.com/belgique-production-vin-record,4853029.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – RVF - Geoffrey Avé – 29/03/2024).

### MERCADO DE VINHO FRANCÊS: QUAIS SÃO AS TENDÊNCIAS FRANCESAS PARA 2024?

O barômetro SoWine 2024 publicado terça-feira destacou as principais tendências no consumo de vinho francês. Em particular, notamos um consumo mais ocasional, bem como um orçamento mais limitado dedicado à compra de garrafas.

O barómetro Sowine/Dynata 2024 revelou que o vinho voltou a ser a bebida alcoólica preferida dos franceses este ano, mas não só. O estudo publicado terça-feira também destacou várias tendências entre os consumidores, nomeadamente que o consumo de vinho parece estar mudando para um “consumo mais ocasional”. A frequência de compra de vinho diminuiu de fato em relação a 2023.

Segundo a pesquisa, a percentagem de “compradores ocasionais”, ou seja, aqueles que dizem comprar vinho algumas vezes por ano (36%), aumentou 1 ponto face a 2023, a percentagem de compradores regulares (34%) quem compra vinho algumas vezes por mês também aumentou 3 pontos em relação ao

ano passado. Por seu lado, a percentagem de “grandes compradores” (15%), aqueles que compram vinho uma ou várias vezes por semana, caiu 3 pontos em relação ao ano passado.

Orçamentos mais apertados para compra de vinho - No que diz respeito aos critérios de compra de uma garrafa de vinho, 54% dos franceses ainda colocam o preço como primeiro critério de decisão, um aumento de 5 pontos face a 2023. Este critério financeiro posiciona-se logo à frente da região ou país de origem do vinho (46%) e antes da casta (26%). Ilustração desta atenção ao preço, o barómetro revela também que o consumidor francês concede um orçamento inferior para a compra de uma garrafa de vinho.

Na verdade, 25% dos franceses dizem que tem um orçamento inferior a 10 euros por uma garrafa de vinho, uma percentagem que aumentou 4 pontos este ano, enquanto 54% dizem que tem um orçamento entre 11 e 20 euros. A percentagem de quem gasta mais de 20 euros por uma garrafa de vinho (22%) diminuiu 2 pontos em relação ao ano passado.

O estudo Sowine/Dynata confirma que a distribuição em massa (supermercados) continua a ser o local de compra preferido dos franceses, com um aumento de 4 pontos face a 2023, mas os comerciantes de vinho (cavistas) (40%) também estão a aumentar 3 pontos este ano, uma vez que as compras diretas ao produtor (21%), aumentou dois pontos.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/achats-de-vin-queles-sont-les-tendances-des-francais-en-2024,4852497.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – RVF - Thomas Varin – 28/03/2024).

### COMO O AQUECIMENTO GLOBAL MUDARÁ A GEOGRAFIA DO VINHO

O futuro está nos vinhos ingleses? Com as alterações climáticas, algumas regiões do mundo correm o risco de já não conseguirem produzir vinho de forma rentável, enquanto outras poderão lançar-se numa nova atividade vitivinícola, detalha um estudo publicado terça-feira.

“As alterações climáticas estão modificando a geografia do vinho, haverá vencedores e perdedores”, resume Cornelis van Leeuwen, professor de viticultura na Bordeaux Sciences Agro. Com investigadores baseados em França (Bordeaux, Dijon) e Itália, sintetizou estudos existentes sobre os efeitos das alterações climáticas: aumento do calor e da seca, ou mesmo alterações de parasitas e doenças. O estudo, publicado na revista Nature Reviews Earth & Environment, conclui que existe um risco “substancial” de perda de capacidade de produzir vinho de forma rentável para as atuais regiões produtoras. Dependendo do nível de aquecimento, 49 a 70% das regiões perderiam esta capacidade.

“Ainda podemos fazer vinho em quase qualquer lugar (fazemos em climas tropicais, no Taiti, na Índia, etc.), mas aqui procuramos vinhos de qualidade com rendimentos economicamente rentáveis”, explica Cornelis van Leeuwen à AFP. Por outro lado, 11 a 25% das regiões onde a vinha já está estabelecida poderão ver a sua produção melhorar, e novas regiões vitivinícolas poderão surgir em latitudes e altitudes mais elevadas. Por exemplo, no sul da Grã-Bretanha, onde a cultura é agora embrionária. Tal como noutras áreas, o nível de aquecimento futuro alterará significativamente a situação.

Diante do aquecimento global, os viticultores de Aude estão mudando as variedades de uva para produção de vinho.

Se o aquecimento global permanecer abaixo dos 2°C a nível mundial – o limite superior do Acordo de Paris – a maioria das regiões produtoras da Europa manterá a sua capacidade de produzir, à custa de medidas de adaptação. Por outro lado, “sob cenários de aquecimento mais severos, a maioria das regiões mediterrânicas poderia tornar-se climaticamente inadequada para a produção de vinho”, conclui o estudo.

Cerca de 90% das regiões vitivinícolas tradicionais nas zonas costeiras e baixas de Espanha, Itália e Grécia estariam ameaçadas de desaparecimento até ao final do século. Em outras partes do mundo, o sul da Califórnia também poderá enfrentar o mesmo destino. Por outro lado, “a França não é o país mais exposto”, observa Cornelis van Leeuwen. Algumas regiões produtoras terão de se adaptar, por exemplo, utilizando castas que resistam a temperaturas mais elevadas e à seca, como Carignan, Grenache, Mourvèdre (em tinto) ou Chenin e Xynesteri (em branco). \* Xynesteri é uma raridade em termos de uva, além das fronteiras de Chipre

“Alertamos contra a implantação da irrigação: é uma “má adaptação”, acrescenta Cornelis van Leeuwen. “As vinhas irrigadas são mais vulneráveis à seca se faltar água” e a água “é um recurso limitado e é uma loucura concedê-la aos videiras, que se adapta muito bem ao cultivo em seco”, sublinha. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/comment-le-rechauffement-climatique-va-modifier-la-geographie-du-vin,4852391.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – RVF - 26/03/2024).