



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS INSULARES – VINHOS DA TASMÂNIA
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHOS INSULARES – VINHOS DA TASMÂNIA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“QUANDO O VINHO PAULISTA ATRAI O ENÓLOGO FRANCÊS” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“DUAS POSSIBILIDADES DE VINHOS PARA SIGNO DE PEIXES, POR SINASTRIA” - POR MIRIAM AGUIAR

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:

- 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

CHABLIS 1ER CRU VAILLONS 2022 JEAN COLLET & FILS – CHABLIS. BORGONHA - FRANÇA

Desde 1792, a família Collet se dedica ao cultivo das vinhas. O Domaine Collet foi criado em 1952 por Jean Collet, filho de Marius, viticultor de Chablis. Em 1979, Gilles, filho de Jean, juntou-se aos negócios da família. Hoje, Romain, filho de Gilles, representa a quarta geração dos Collets em Chablis. As parcelas de vinhedos do domaine estão localizadas nas melhores encostas nas margens esquerda e direita do rio Serein. A filosofia dos produtores é trabalhar as vinhas com as práticas do cultivo sustentável, o que ajuda a valorizar o terroir único de Chablis. Este domaine está listado entre os 10 produtores destacados de Chablis no guia de Hugh Johnson.

O Domaine Collet tem uma área total de 37 ha, assim distribuídos: 1,65 em Petit Chablis, 16,4 em Chablis, 8,6 no 1er Cru Vaillons, 6,5 no 1er Cru Montmains, 2,6 no 1er Crus Mont de Milieu e Montée du Thunder, e finalmente os restantes são no Grand Cru Valmur e Les Clos. As parcelas de vinhedos estão localizadas nas melhores encostas nas margens esquerda e direita do rio Serein. A adega encontra-se no coração de Chablis, onde tradição e modernidade vivem juntas. A filosofia do domaine é trabalhar as vinhas com as práticas do cultivo sustentável, o que ajuda a valorizar o terroir único de Chablis. Desde 1999, a parcela Chablis Truffières passou a ser cultivada pelo método orgânico.

Composição de Uvas: 100% Chardonnay. Vinhedos situados à margem esquerda do rio Serein, com excelente exposição sudoeste. Vinhas de 40 anos, com densidade de 6 mil plantas por hectare. Rendimento: 50 hl/ha. As uvas passam por prensa pneumática e estabilização a frio a 16 °C. Fermentação alcoólica espontânea. Maturação: 1/3 em tanques de inox, 1/3 em barricas neutras e 1/3 em foudre (tonéis de 8 mil litros). Engarrafado após 10-12 meses de envelhecimento.

Notas de Degustação: Cor amarela clara com halos esverdeados. Este é um típico estilo de Chablis, com notas minerais e cítricas. Paladar expressivo e elegante, ótima acidez, frutado, mineral, muito bem equilibrado e final longo e envolvente. Um vinho que pode ser desfrutado em sua juventude, com o caráter frutado, ou com 3 a 6 anos de guarda, para os mais pacientes, quando revela mais a sua complexidade.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda sugerida de 10 anos.

Notas de Harmonização: Harmoniza com peixes, frutos do mar, aves e carnes brancas.

Serviço: servir entre 10 e 12°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.



VINHOS INSULARES – VINHOS DA TASMÂNIA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Não há dúvida de que as ilhas são destinos de férias sonhadoras e pitorescas, mas você pode se surpreender ao aprender que as ilhas ao redor do mundo também estão produzindo alguns dos vinhos mais emocionantes de hoje.

Embora cada região vinícola de uma ilha possa ter um clima diferente, terroir e estilo de vinho, existem algumas semelhanças. As ilhas tendem a ter algum solo vulcânico, pois a maioria das ilhas foi originalmente formada por atividade vulcânica. Este solo, e especificamente sua cinza vulcânica, tem ampla mineralidade e é muito porosa. Este último prende minerais e permite que as videiras se aprofundem no solo. Isso cria videiras mais fortes e vinhos sem dúvida mais saborosos. Alguns também dizem que o solo vulcânico melhora os aromas de um vinho, talvez tornando-os mais atraentes.

A maioria das ilhas também não é incrivelmente grande, o que significa que os vinhos da ilha costumam ser cultivados próximos aos principais rios de água e dos oceanos. A brisa do oceano resultante seca a umidade para ajudar a evitar doenças de uva e vinhedos frios em áreas que, de outra forma, poderiam estar muito quentes para o crescimento de uma uva de qualidade.

Existem mais do que algumas ilhas fazendo um excelente vinho agora. Já escrevemos sobre algumas delas. Neste artigo vamos falar sobre os vinhos da Tasmânia.

TASMÂNIA - Bem-vindo à região vinícola australiana ainda menos visitada. A Tasmânia cresceu imensamente nos últimos 10 anos na produção de vinhos, que mais do que triplicou. Graças ao seu clima frio e marítimo, os enólogos do continente estão criando vinhos nesta ilha localizada na costa de Victoria. Muitas das vinhas da Tasmânia estão localizadas no lado leste mais seco da ilha em vales e nas encostas inferiores, pois o centro é dominado por cadeias de montanhas e oeste por densas florestas.

A Tasmânia tem um pouco de influência vulcânica do solo, mas as vinhas são dominadas principalmente por arenito. O que realmente caracteriza os vinhos desta ilha são as temperaturas frias, que dão à Tasmânia a capacidade de criar um estilo de vinho completamente diferente do que os vinhos alcoólicos e potentes de grande parte do continente da Austrália. A região é especializada em Pinot Noir e Chardonnay, além de um excelente vinho espumante.

Enquanto o resto da Austrália luta com o aumento das temperaturas, essa parte do país continua se deleitando em condições perfeitas para o cultivo de uvas, o que contribui para um excelente vinho.

A Tasmânia tem uma história de vinificação surpreendentemente longa. De fato, de acordo com o “Atlas Wine of Australia” de James Halliday, as primeiras videiras em Victoria e na Austrália do Sul vieram da Tasmânia, de Port Arthur, no sul. Bartholomew Broughton plantou a primeira vinha comercial da Tasmânia em 1823 e, em 1865, havia 45 variedades cultivadas. Logo depois, porém, a atividade de vinificação quase cessou, “devido em parte à debandada das pessoas na busca do ouro no continente”, e não teve novo desenvolvimento por quase 100 anos.

A história moderna da vinificação da Tasmânia começa em meados da década de 1950, com a Comissão Hidrelétrica fornecendo dois de seus pioneiros - Jean Miguet, que plantou as primeiras videiras no norte, e Claudio Alcorso, que seguiu dois anos depois com Moorilla no sul.

Hoje, há uma mistura de produtores que chamam a Tasmânia de lar, de vinícolas familiares a produtores de novas ondas e grandes marcas corporativas. Para a Austrália, a Tasmânia se tornou o ponto de acesso de vinificação do século XXI, e os produtores estão disputando um pedaço do mercado.

AS REGIÕES VINÍCOLAS DA TASMÂNIA

TASMÂNIA DO NORTE - O norte da Tasmânia é responsável por mais da metade da produção da ilha e, de acordo com James Halliday (jornalista e crítico de vinho na Austrália), tem “terroir e clima tão diversos quanto o sul de Victoria, amadurecendo todas as variedades de Chardonnay e Pinot Noir a Shiraz e Cabernet Sauvignon”.

Vale Tamar - Essa sub-região é a responsável pela maior parte da produção de vinho da Tasmânia do Norte, com um clima mais temperado do que outras áreas do estado. Embora ainda produza clássicos de Tassie, como



espumantes e Pinot Noir, sua combinação de clima mais quente e solos com campos de argila significa que os tintos intensamente coloridos e com sabor também são possíveis de serem feitos. Para degustações de vinhos, Tamar Valley é a melhor sugestão. Prepare-se para ficar encantado com seus vinhos por ser uma das regiões mais antigas de produção vinícola da Tasmânia. Se você estiver buscando volume, faça de Hobart sua base e siga para o sul, onde encontrará vários vinhedos e adegas.

Rio Pipers - Não muito longe do vale de Tamar está a sub-região do rio Pipers, uma área descrita por James Halliday como “ondulante, florestal e verde por grande parte do ano”. Faz cerca da metade do vinho que o vale de Tamar, e seus solos também são diferentes – solos vulcânicos vermelhos em vez de pedregulhos. Acrescente a isso um clima frio e semelhante ao da região da Champanhe, tornado este lugar particularmente bom para produção de espumantes.

TASMÂNIA DO NOROESTE - A menor e mais nova área de vinificação do norte, este lindo local perto da costa abriga um punhado de produtores que fabricam estilos estelares de clima frio. Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay e Riesling são apenas algumas das variedades feitas aqui.

TASMÂNIA DO SUL - Com a base da Tasmânia apontando para a Antártica, o sul abriga o território de vinificação mais frio da Austrália, e suas áreas combinadas representam apenas um quinto do total de produção de vinho no estado, produzindo alguns lançamentos limitados cobiçados.

Derwent Valley - Lar de uma das primeiras vinhas da Tasmânia (Moorilla Estate), que está no local de uma de suas atrações mais famosas (Mona), o Vale Derwent oferece uma série de experiências ao norte de Hobart. Espere por elegantes Pinots Noir e brilhantes Rieslings de seus principais produtores.

Vale do rio Coal - Bem perto do aeroporto de Hobart, o vale do rio Coal é interessante, pois é muito mais seco do que outras partes da ilha. Acrescente a esses solos arenosos, e é um ótimo ambiente para variedades aromáticas, particularmente para vinhos de colheita tardia. Assim como os clássicos, Cabernet Sauvignon se sai bem aqui.

Huon Valley e o Canal - Para uma paisagem impressionante e convidativa, visite o Vale Huon e as áreas ao redor do Canal D’Estrecaux. Essa sub-região é a mais ao sul do sul, e os rendimentos superbaixos criam vinhos cheios de caráter que refletem o terroir.

TASMÂNIA DA COSTA LESTE - Em termos de produção de vinho, a costa leste da Tasmânia é semelhante em tamanho ao rio Pipers da Tasmânia do norte. Possui praias de areia branca e parques costeiros pitorescos ao lado de suas adegas, e os amantes do ar livre darão um sinal de destaque para o Parque Nacional Freycinet e sua muito fotografada Baía. A combinação do mar da Tasmânia e do país verde exuberante também significa alguns produtos incríveis, e você pode visitar fazendas de ostras, visitar pomares e desfrutar de excelentes refeições.

Se preferir a uva Pinot Noir, pegue a rota da Costa Leste. É uma curiosidade: Vinícolas como Moët et Chandon e Louis Roederer (ambas maisons francesas de Champagne) usam uvas do Vale de Tassie para seus vinhos espumantes australianos.

Cada uma das regiões vinícolas da Tasmânia se beneficiará com suas delícias únicas. O vinho é, obviamente, a “pièce de résistance”, mas você também vai adorar os ícones naturais, paisagens impressionantes como de um cartão postal, produtos frescos de origem local - sem mencionar o ar fresco e limpo que fará com que você se sinta bem.

Muitas vinícolas têm seu próprio restaurante, então não se apresse, relaxe e aproveite a comida enquanto conversa com o próprio enólogo e produtor. A gastronomia da Tasmânia é muito fresca, porque os produtos são colhidos diariamente das hortas e os frutos do mar, como ostras e vieiras são pescados e trazidos do oceano praticamente para a mesa.

Para quem gosta de carnes, o cordeiro alimentado com leite e as tortas de carne são sempre frequentes nos menus. E se o seu paladar estiver ansioso por aventura, prove um queijo wasabi.



AS UVAS E OS PRINCIPAIS ESTILOS DE VINHO DA TASMÂNIA - Cerca de três quartos da produção de vinho da Tasmânia é Pinot Noir e Chardonnay, além de vinho espumante feito com essas variedades. Outras variedades que brilham aqui são Sauvignon Blanc e Riesling, e áreas como os vales do rio Tamar e Coal estão sendo reconhecidos por tintos mais ricos, produzindo Cabernet Sauvignon, Merlot e até Shiraz.

Chardonnay (23% do vinhedo da ilha) - Um estilo enxuto com boa acidez natural é típico da Tasmânia. A Chardonnay é usada para vinhos de qualidade, além de espumantes considerados entre os melhores do mundo.

Pinot Noir (44% do vinhedo da ilha) - A Tasmânia é definida por um estilo perfumado de Pinot Noir com um paladar delicado. Essa uva tinta domina a paisagem, representando quase metade da produção de vinho da ilha, e também é usada em seus excelentes vinhos espumantes.

Riesling (5% do vinhedo da ilha) - É apenas uma pequena parte da produção de vinho da Tasmânia, mas o Riesling está em ascensão, com um estilo distintamente

diferente dos vinhos do continente. Puros e intensos, a Tasmânia Riesling vem com estilos secos, longevos, doces e até espumantes.

Sauvignon Blanc (12% do vinhedo da ilha) - A Tasmânia produz um estilo de Sauvignon Blanc, mais fresco e marcado por aromas e sabores cítricos, em relação a vizinha Nova Zelândia. Algumas vinícolas também adotaram a abordagem francesa de fermentação em barril.

Pinot Gris (11% do vinhedo da ilha) – Vale a pena procurar pelo Pinot Gris da Tasmânia, pois muitas vezes tem peso, muitas especiarias, com toques aromáticos e acidez que os tornam os melhores exemplos saborosos, adequados para alimentos e harmonização complexas.

Outras variedades para experimentar na Tasmânia incluem Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz e Gewürztraminer.

Não deu vontade de provar os vinhos da Ilha da Tasmânia? 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

“QUANDO O VINHO PAULISTA ATRAI O ENÓLOGO FRANCÊS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 02/03/2024

Pierre Lurton, responsável pelos chateaux Cheval Blanc e D'Yquem, de Bordeaux, aposta em projeto de vinhos na Serra da Mantiqueira.

“O cabernet franc está ‘très’ interessante. Estou surpreso com sua pureza e seu amadurecimento.” Essa frase, um elogio à cabernet franc cultivada no lado paulista da Serra da Mantiqueira, cresce em importância quando se conhece seu orador. Quem defende a variedade em terroir paulista, mais precisamente no Vale da Gramma, é o enólogo francês Pierre Lurton, responsável não apenas pelo ícone Cheval Blanc, o tinto de Bordeaux que mais valoriza a cabernet franc, como também pelo Château D'Yquem. E, em Entre-Deux-Mers, também em Bordeaux, onde Lurton tem o seu projeto pessoal, o Château Marjosse, também há vinhedos de cabernet franc, que dão origem ao Anthologie de Marjosse Cuvée Ortolan (R\$ 534, na Mistral).

E foi esse entusiasmo que levou Lurton a se tornar uma espécie de consultor informal do Casa Tés, projeto do advogado Pedro Testa em São Sebastião da Gramma, em São Paulo, divisa com Minas Gerais. “É um envolvimento amigável. Nos vinhos, dou apenas a minha opinião como amigo e acompanho de perto o seu progresso”, define o enólogo francês. Os dois se conheceram por amigos em comum e nas duas ou três vezes que Lurton passa por São Paulo por ano (sua mulher é brasileira), ele aproveita para visitar o projeto, provar os vinhos e dar as suas sugestões, da poda aos blends.

O tinto da safra de 2022 é o primeiro exemplo de como essa consultoria informal de Lurton pode dar resultado. O Paladar provou o vinho com exclusividade e pôde notar as diferenças em relação à safra anterior. O primeiro ponto é que o 2022 é um tinto bem mais fresco, com destaque para as notas de frutas vermelhas também frescas e maior profundidade em boca, enquanto o 2021 é mais “pesado”, concentrado e de frutas mais maduras. Segue as tendências internacionais de vinhos mais equilibrados e não tão potentes.

.....
O projeto é pequeno: são 7 hectares de vinhedos ainda jovens, cultivados com a técnica de dupla poda ou poda invertida (aquela em que irrigação e hormônios garantem que a videira dê frutos no inverno). Para Lurton, visitar os vinhedos do Vale da Gramma é também uma maneira de conhecer mais sobre essa técnica de cultivo que faz as videiras produzirem frutos fora de época, mas em um período de pouca chuva e de maior amplitude térmica na região Sudeste e Centro-Oeste... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/quando-o-vinho-paulista-atrai-o-enologo-frances/>

“ESPANHA ALTERNATIVA – EM QUE REGIÕES ACHAR VINHOS BONS BARATOS” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 13/10/2023

Regiões menos conhecidas podem oferecer boas compras.

Quando falamos de vinhos da Espanha o que primeiro nos vêm à mente são os clássicos da Rioja, os fortificados de Jerez, e outros grandes vinhos de regiões famosas. Ribera del Duero, Priorato, Penedés, Cava, Rias Baixas, Rueda e Navarra são nomes já conhecidos do consumidor.

A Espanha, contudo, terceiro maior produtor mundial de vinhos, com a maior área de vinhedos do planeta, guarda muitos segredos.

Regiões ou sub-regiões menos conhecidas do consumidor podem oferecer belas compras. Há muitos nomes a conhecer. Somontano, Campo de Borja, Cariñena e Calatayud – na região de Aragón; Toro e Cigales – na região de Castilla y León; Pla de Bages, Costers del Segre, Terragona, Montsant e Terra Alta – na região da Catalunha; Alicante e Utiel-Requena – na região de Valência; Yecla, Junilla e Bullas – na região de Murcia; e Valdapeñas – na região de Castilla-la-Mancha. Todas estas sub-regiões podem oferecer boas opções de compras, se devidamente garimpadas, especialmente se o estilo buscado for de tintos prontos, macios, fáceis de beber.

.....
Um destaque ainda pouco conhecido do norte da Espanha é Toro, na região de Castilla y León, próxima à mais renomada Ribera del Duero. A região é continental, com invernos rigorosos. A casta que reina é a tinta de toro, um clone da tempranillo. Os vinhos são potentes e alcoólicos, tradicionalmente pesados e rústicos, vêm se aprimorando os últimos anos... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-que-faz-um-vinho-ser-de-guarda/>

“USAR OU NÃO USAR SULFITOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 01/03/2024

Deixar de usar o conservante pode comprometer a qualidade do vinho e sua evolução, atirando-o à própria sorte.

Por mais que descobertas arqueológicas avancem, não vai mudar a teoria de que o vinho nasceu por acaso e a participação do homem se limitou inicialmente a colher uvas e deixá-las em condições para que o processo de fermentação tivesse início. Ao contrário da cerveja, que exige a adição de água aos grãos, e dos destilados, que requerem um procedimento de destilação, a uva precisa apenas de tempo para virar vinho. Contudo, para que tenha certo grau de confiabilidade e seja possível de ser considerado produto de consumo, o vinho necessita de alguma intervenção humana (para que não vire vinagre, seu caminho natural). A questão é até onde vai essa interferência.

Nas duas ou três últimas décadas, uma série de técnicas, equipamentos e produtos foi desenvolvida com o intuito de “melhorar” o vinho. O clima quente que caracteriza boa parte dos países do Novo Mundo - tiveram grande ascensão no cenário vinícola mundial no período - tende a fazer com que os vinhos pequem no quesito frescor devido aos baixos índices de acidez com que as uvas são colhidas, Uma das formas comumente utilizadas para compensar esse desequilíbrio é acidificar artificialmente, adicionando ácido tartárico industrializado, também conhecido como “Australian sugar”, prática muito utilizada nos brancos e tintos desses países.

Depois de tantos abusos enológicos, em algum momento haveria uma reação contrária, até em função do que já tinha ocorrido no campo, onde os excessos começaram antes - a utilização de fertilizantes e defensivos agrícolas, tido como milagrosos no combate às doenças da vinha, se disseminou (de forma abusiva) após a Segunda Guerra, época em que grandes rendimentos e pouca preocupação com danos ambientais eram dominantes, dando origem, ainda nos anos 1980, a um movimento de maior respeito ao meio ambiente, com mudanças na maneira de trabalhar a terra e na limitação da produção das parreiras. Essa conscientização levou um crescente número de produtores a abandonar o uso de pesticidas, herbicidas e outros produtos de síntese no cultivo das vinhas.

Trabalhar o vinhedo de maneira orgânica e sustentável, respeitar ao máximo a matéria-prima e conduzir a vinificação com um mínimo de intervencionismo tem sido cada vez mais a conduta preconizada por (bons) produtores mundo afora para que seus vinhos tenham caráter e senso de origem o “terroir”... Leia a reportagem completa em:

<https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-usar-ou-nao-usar-sulfitos-nos-vinhos.ghtml>

“DUAS POSSIBILIDADES DE VINHOS PARA SIGNO DE PEIXES, POR SINASTRIA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 01/03/2024

Um é fruto da terra e do homem preciosista, e outro alimenta a sua imersão no sonho, no mundo sem arestas.

Conforme proposto anteriormente, publicarei nesta coluna, no período de vigência de cada signo, um artigo que busque falar do desejo das pessoas por certos vinhos, segundo o conceito de sinastria da Astrologia. Isso será possível, considerando a série que escrevi intitulada Zodíaco dos Vinhos, pela qual caracterizei os vinhos e suas uvas pelas semelhanças com as características dos signos.

Agora é a vez de Peixes (18/2 a 20/3). Como já desenvolvido pela série, Peixes é regido por Netuno, um planeta de lenta translação, ligado ao mundo oceânico, pelas suas baixas temperatura e luminosidade, tendo como elemento regente a água. Isso vai influenciar o seu ritmo de fruição, a alta conexão com os sentimentos e com a espiritualidade. As urgências e incoerências do mundo pragmático agridem seu perfil altruísta, o que pode transportá-lo com frequência para o mundo dos sonhos, para a profundidade oceânica de seus sentimentos.

Na analogia anterior, os vinhos ditos “mais piscianos” seriam marcados pela suavidade e profundidade, mas isso pode não ser necessariamente o vinho “desejado” pelo pisciano. O conceito de sinastria fala das interações com o outro e nem sempre a melhor alma é a gêmea.

Pela Astrologia, o signo complementar (que complementa o outro) pode ser aquele com características opostas, justamente porque ele te oferece uma moderação para as suas tendências, tornando o seu cotidiano mais equilibrado. Tendo isso em conta, para Peixes, escolhi duas possibilidades para Peixes: uma conexão com aquilo que o traz para uma realidade mais assertiva, menos caótica, e outra com aquilo que alimenta essa imersão no sonho, no mundo sem arestas.

Vamos aos vinhos. A primeira possibilidade seria o signo complementar de Peixes: Virgem. Signo de terra, de perfil detalhista, metódico, preciosista. Enxerga também as irregularidades do mundo, mas em vez de sofrer com isso, busca organizar o seu território com muito rigor, tomando para si desafios difíceis. O entendimento da sinastria é que o seu domínio preciosista da realidade poderia encantar o pisciano. Dentre os vinhos que sugeri como virginianos, acho que o que mais poderia se encaixar nesse perfil são os da uva Nebbiolo, rainha incondicional do Piemonte, região situada a Noroeste da Itália... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/duas-possibilidades-de-vinhos-para-o-signo-de-peixes-por-sinastria/>

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

GEORGE CLOONEY PRODUZ VINHO EM SUA PROPRIEDADE PELA PRIMEIRA VEZ – VINHO BRANCO E ROSÉ PROVENIENTES DE QUATRO HECTARES

O ator e diretor de Hollywood George Clooney e sua esposa Amal estão planejando lançar dois de seus próprios vinhos, de acordo com reportagens do jornal local Var Martin, do sul da França. As uvas vêm de quatro hectares de vinhedos em sua propriedade Domaine de Canadel, na denominação Coteaux Varois en Provence, no sul da França, que foi adquirida em 2021 e é plantada principalmente com Vermentino. A colheita até agora foi entregue à cooperativa local.

O casal Clooney contratou a enóloga Laurence Berlemont como consultor. Ela também trabalha no Château Miraval para Brad Pitt e Angelina Jolie e no Château Marguï para o diretor de Star Wars, George Lucas. Ela disse que Clooney já participou de diversas provas e tem “bom paladar”. Ele é uma pessoa muito modesta. Segundo Berlemont, os vinhos serão lançados nos próximos meses sob a marca “La Bastide Saint-Georges” (“St George’s Country House”). Não se sabe se a alusão ao primeiro nome da estrela é intencional... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/george-clooney-produces-wine-at-his-estate-for-the-first-time-white-wine-and-rose-from-four-hectares-of-vineyards?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_09&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 27/02/2024).

HOMEM É PRESO POR ROUBO DE 7.000 GARRAFAS DE VINHOS DA BORGONHA – O VALOR TOTAL ESTÁ ESTIMADO EM 500 MIL EUROS

A polícia francesa prendeu um homem por roubar 7.000 garrafas de vinhos da Borgonha. Segundo relatos da mídia, o homem é acusado de roubar garrafas de vários empregadores na região de Beaune ao longo de vários anos. O homem de 56 anos foi condenado com a ajuda de câmeras de vigilância que o flagraram em flagrante em seu último local de trabalho. No entanto, durante uma busca na casa do suspeito, foram encontrados muitos outros vinhos que ele provavelmente também havia roubado.

Segundo o jornal “Le Bien Public”, o homem terá roubado mais de 7.000 vinhos da Borgonha num período de 15 anos. O valor total do roubo está estimado em mais de 500 mil euros. O promotor Olivier Caracotch, de Dijon, disse à agência de notícias AFP que não se acredita que o homem tenha vendido nenhuma das garrafas supostamente roubadas. Segundo o relatório, o caso será julgado em tribunal neste verão... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/man-arrested-for-the-theft-of-7-000-bottles-of-burgundy-total-value-is-estimated-at-500-000-euros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_09&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 29/02/2024).