



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**VINHOS FALSOS**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



06

**VINHOS FALSOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"OS DESAFIOS DE UM GRANDE SUPERTOSCANO" - POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"COMO A BRASILEIRA AMITIÉ GANHOU O OSCAR DO VINHO (E MAIS 60 PRÊMIOS)" - POR ANGELA KLINKE**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

12 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

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

## VERTENTE DOURO TINTO DOC 2017 – NIEPOORT – PORTUGAL

Empresa familiar independente há mais de século e meio, durante os quais cinco gerações sucederam-se à frente da Niepoort desde que Franciscus Marius Niepoort fundou a empresa em 1842. Quase sempre, duas gerações trabalharam lado a lado durante longos anos, contribuindo para uma transição bem-sucedida. Neste momento, com os olhos com entusiasmo na futura sexta geração, antecipando uma colaboração estreita.

A missão da Niepoort é manter o seu posicionamento, dando continuidade à produção de distintos Vinhos do Porto e Vinhos do Douro, conjugando a tradição secular com a inovação. Ao longo do crescimento, esta conjugação passou a incluir os vinhos de duas outras regiões, que contribuíram para delinear o triângulo Douro – Bairrada – Dão.

O Vertente, como o próprio nome indica, é uma forma de ver o Douro, as uvas provêm um pouco de todos os terroirs do Douro onde nós trabalhamos, maioritariamente de vinhas velhas com idades compreendidas entre os 50 e os 80 anos, com a mistura tradicional de castas.

O ano de 2017 classifica-se como um ano quente, o segundo ano mais quente desde 1931, com valores de precipitação muito inferiores ao normal, tendo como consequência a ocorrência de valores altos de evapotranspiração e valores significativos de déficit de umidade do solo, classificando-o também como extremamente seco - entre os 4 mais secos desde 1931.

A filosofia da Niepoort de trabalhar com vinhas velhas mostrou-se acertada, elas estão menos sujeitas às diferentes condições climáticas, conseguindo um melhor equilíbrio, procurando mais fundo no solo as reservas hídricas. As uvas mostravam grande qualidade e sanidade, as películas bastante rijas e crocantes e com as sementes maduras. A colheita ocorreu entre 10 de Agosto e 10 de Setembro sendo a vindima mais precoce da história da Niepoort. O fato de vindimar mais cedo permitiu obter uvas com uma acidez natural equilibrada para produção de vinhos frescos, elegantes e precisos.

O Vertente é produzido com uvas provenientes de vinhas da Quinta de Nápoles, com cerca de 25 anos, e de vinhas velhas plantadas nas encostas do rio Pinhão, onde predominam a Touriga Franca e a Tinta Amarela. As vinhas velhas contribuem para a elegância deste vinho, enquanto as vinhas de 25 anos lhe dão juventude. Feito para ser consumido jovem, tem um Grande potencial de envelhecimento.



**Composição de Uvas:** Corte com predominância de Touriga Nacional e Touriga Franca com estágio de 20 meses em barricas de carvalho francês.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escura. No olfato é ainda muito jovem, com notas de frutos silvestres e ameixa escura, aliada à complexidade e integração com a madeira. É um vinho com boa acidez, fruta fresca, com boa complexidade de sabores e um final de boca longo, elegante e muito prazeroso. Certamente irá evoluir muito bem na garrafa.

**Estimativa de Guarda:** Beba agora ou guarde por mais 5 anos.

**Reconhecimentos e Premiações:** 16/20 na REVISTA DE VINHOS, 89WS..

**Notas de Harmonização:** Ótimo ainda para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes brancas (peru, frango). Arroz de pato, leitão assado com batata sauté e picanha na manteiga de erva. Sugestões vegetarianas: para acompanhar massas e quiches.

**Serviço:** servir entre 15 e 16°C.

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**EM BH: GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796 | LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 | LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.**

## QUINTA DA FALORCA RESERVA LAGAR DOP 2014 – DÃO – PORTUGAL

A Quinta Vale das Escadinhas é também conhecida por Quinta da Falorca, como são chamados seus vinhos. Nas mãos da quinta geração da família Figueiredo, a vinícola está localizada no coração do Dão - Silgueiros - e dedica-se essencialmente à produção de vinhos DOC usando princípios de agricultura sustentável. São treze hectares de vinhas que produzem castas tintas, como Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Tinta Pinheira e Jaen, e brancas, a exemplo da Encruzado e Malvasia. Desde 2000 a vinícola produz seu vinho Premium, o Quinta da Falorca, e tem vários vinhos com 95 pontos na escala Robert Parker.

**Composição de Uvas:** Corte com 69% Touriga Nacional, 21% Tinta Roriz e 10% Alfrocheiro, com passagem por 18 meses em barricas novas de carvalho francês e 20 meses em lagares antes do engarrafamento e comercialização.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escura sem demonstrar a guarda. No aroma percebemos frutas vermelhas e pretas maduras, como ameixas e morangos, notas florais, como violetas, toques defumados, terrosos e de especiarias, como pimenta e cravo da Índia. Em boca é encorpado, com taninos presentes, grande estrutura e equilíbrio. Possui ótima acidez, e seu final de boca é fresco e persistente, confirmando o perfil de aromas nos sabores de frutas vermelhas e pretas maduras e notas florais.

**Estimativa de Guarda:** Beba agora ou guarde por mais 5 anos.

**Reconhecimentos e Premiações:** 93 AD

**Notas de Harmonização:** Ótimo ainda para acompanhar carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, preparações a base de carnes de caça, cordeiro, pratos com carne suína, como pernil, além de ótimo acompanhando embutidos e queijos maduros. Sugestões vegetarianas: para acompanhar massas, pizzas vegetarianas e quiches.

**Serviço:** servir entre 15 e 16°C.

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**



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

## VINHOS FALSOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Do antigo e raro a novo e acessível, o mundo está transbordando de vinhos que não são exatamente o que parecem. Mesmo quando alertados sobre falsificações, os consumidores podem pensar que tênis ou bolsas falsas são inofensivas. Ou pelo menos inofensivo para eles. Mas quanto a vinho e outras bebidas falsas, pode-se dizer que são inofensivos quando não se sabe exatamente o que está sendo ingerido?

O vinho falsificado tornou-se mais comum, juntamente com a crescente demanda, sendo ofertado em listas de internet, muitas vezes por uma fração do preço do vinho nas importadoras oficiais. Estima-se que o vinho em todo o mundo seja responsável por bilhões de dólares, e o tamanho do mercado de vinhos tende a crescer ano após ano. No mundo global e digital de hoje, os vinhos falsificados são uma questão preocupante, seja na Europa, nos EUA, na China ou em outros lugares do mundo.

- "Para fazer um Mouton Rothschild de 1945, misture duas partes Château Cos d'Estournel a uma parte Château Palmer e Cabernet da Califórnia". Essa foi a estratégia de Rudy Kurniawan, um fraudador famoso, que derramou sua mistura de vinhos em garrafas velhas com rótulos falsos e os vendeu para colecionadores crédulos. Em 2014, ele foi condenado a dez anos em uma prisão americana perdendo US \$ 20 milhões e devendo pagar outros US \$ 28 milhões às suas vítimas.

Deportado para sua terra natal – Indonésia - em 2021, Kurniawan está agora de volta aos negócios. Em jantares sofisticados, os clientes pedem que ele crie vinhos finos falsos para provar às cegas e comparar com o vinho real. Muitos provedores preferem suas misturas, e admitem que Rudy Kurniawan é um genioso "enólogo". Seus clientes dizem que se uma garrafa falsa cumprir seu objetivo - dar prazer – não importa que não seja o que afirma ser...

A fraude de vinho tem muitas formas, desde fraude na produção de vinho até fraude no investimento em vinho. Vamos escrever sobre os tipos de fraude de vinho nas quais os golpistas levam os consumidores a acreditar que estão comprando um vinho específico quando estão realmente recebendo uma bebida inferior, e pior, às vezes prejudicial.

Existem duas maneiras de fraudar um vinho: a garrafa é falsa ou o vinho dentro é falso. Talvez o tipo mais comum de fraude em vinho seja a adulteração do vinho por substâncias que não têm nada a ver com uvas. Se o rótulo disser "vinho", significa que é feito com o suco fermentado de uvas. O que os golpistas fazem é substituir o vinho por substâncias mais baratas, que podem ser inofensivas, mas também podem ser produtos químicos, toxinas e adoçantes nocivos, como o metanol.

Outra maneira de falsificar o vinho envolve usar vinhos mais baratos que são rotulados e vendidos como vinhos mais caros. Uma maneira comum é a atribuição errada de origens para aumentar o preço do vinho. Por exemplo ter em mãos um ótimo Pinot Noir e rotular a garrafa como um Borgonha de grande produtor.

Em 2018, por exemplo, as autoridades francesas descobriram que 66 milhões de garrafas de vinho de Côtes du Rhône falsas foram vendidas por fraudadores. Também em 2018, cerca de 4,6 milhões de garrafas de vinho do rosé espanhol foram rotuladas como francês.

A polícia italiana apreendeu 4.200 garrafas falsificadas de vinho de Sassicaia. Para combater os rótulos falsos e a má atribuição de origens, os países desenvolveram sistemas de denominação e a designação de origem protegida (DOP's), especialmente na Europa. Esse tipo de propriedade intelectual protege marcas de vinhos locais, como Chianti na Itália.

Outra maneira é adulterar safras para que o vinho pareça vir de uma safra melhor. Para esta fraude, os falsificadores copiam garrafas, rolhas e embalagens. Eu já vi uma garrafa de Chateaufeuf-du-Pape 2010 de ótimo produtor ser aberta e curiosamente ter uma rolha de 2012. Sem dúvida algo bem estranho ....

A fraude do vinho muitas vezes, envolve a recarga de garrafas autênticas vazias (muitas vezes obtidas de lixo de restaurantes que tem boas adegas) com um vinho de menor qualidade e a venda da garrafa cheia como autêntica. Em um caso, investigado durante a pandemia de coronavírus, o trabalho da Europol com a polícia italiana descobriu vinhos de baixa qualidade, em garrafas com rótulos originais e depois vendidos em uma plataforma on-line.

O mundo do vinho é conhecido por ter "vinhos unicórnios". Os vinhos unicórnios são vinhos altamente cobiçados, raros e muito difíceis de encontrar. Os fraudadores às vezes criam uma história de uma garrafa tão rara e preciosa e a vendem para colecionadores. Eles podem citar o nome de um famoso enólogo morto ou contar que um velho vinho foi milagrosamente encontrado. Os falsificadores também podem oferecer uma história de origem falsa para aumentar o preço de um vinho.

O mundo do vinho tem sua parcela de notórios falsificadores, sendo Rudy Kurniawan o mais famoso deles. Estima-se que parte dos vinhos falsificados por ele, avaliados em centenas de milhões de dólares ainda estejam em circulação.

Hardy Rodenstock também foi acusado de vender vinhos raros falsos, incluindo a bem conhecida venda de quatro garrafas de vinho supostamente de propriedade de Thomas Jefferson por US \$ 400.000, posteriormente considerado falsificado. A história tinha tudo: a garrafa de vinho mais cara vendida na Christie's em 1985, uma história inventada de uma coleção descoberta em uma velha adega de Paris, vinhos dos principais vinhedos, as iniciais Th.J. Por mais raros que fossem, dizia-se que as garrafas têm um alto nível de vinho e cor profunda. O jornal New Yorker relatou que o valor do vinho foi listado como "inestimável".

As falsificações de vinhos mais antigos e caros são apenas parte desta história. As falsificações de vinhos mais jovens também estão na moda, e a tendência está crescendo. Os falsificadores estão se afastando apenas dos vinhos de última geração para garrafas de médio alcance e safras recentes que não precisam fingir o processo de envelhecimento. Lembre-se, se houver muito desconto no valor de um vinho em comparação ao valor do vinho na importadora oficial, o produto certamente será falsificado, ou fruto de descaminho. É tão simples quanto isso.



O vinho é fácil de ser falsificado. Uma garrafa fechada não pode contar a história toda, e os falsificadores estão se tornando mais sofisticados em fazer o vinho, a garrafa, a etiqueta, a rolha de cortiça e a embalagem final acaba sendo muito difícil de identificar.

Existem muitos níveis de vinhos falsos. Como em outros produtos falsificados, às vezes as falsificações são fáceis de identificar devido a nomes de vinho com erros ortográficos ou outros erros como de safras que nunca foram produzidas. Por exemplo, o rótulo citar uma safra na qual a vinícola ainda nem estava fundada.

No entanto, muitas vezes é difícil saber se você tem um vinho falsificado, embora haja dicas para tomar cuidado. Primeiro, compre de uma fonte confiável. Além disso, se você deseja comprar uma garrafa única ou qualquer outro vinho velho e caro, faça sua "lição de casa". Existem maneiras de olhar para garrafas, rótulos, história e outros sinais sutis para tentar verificar se o vinho é autêntico.

Por exemplo, uma garrafa de vinho mais maduro, que passou muito tempo deitado, pode ter uma mancha de borra ao longo da garrafa, como o vinho falso é criado em um breve período de tempo usando ingredientes de baixa qualidade, frequentemente carece desta mancha.

Uma garrafa antiga com um logotipo recente de um reposicionamento de marca da vinícola ... Muitos rótulos de vinho são quase impossíveis de recriar, e as falsas são incrivelmente difíceis de identificar. Além disso, o exame de rótulo é inútil quando garrafas autênticas são reabastecidas de vinhos da mesma região (mas mais

baratos) e vendidas como originais.

Sob luz azul - UV, alguns tratamentos usados para iluminar os rótulos de papel de vinho podem parecer brilhar. Então, se você tem uma garrafa que brilha como se estivesse sob um UV leve da discoteca ou de uma festa (o Ultra White é um produto químico patenteado em 1957 - então os rótulos antigos não devem brilhar, caso brilhem, indicam falsificação. A maioria dos rótulos antigos eram impressos em prensas de placas, mas agora quase todos são produzidos por impressão digital.

Verifique a cápsula e a rolha cortiça: a mudança do chumbo para a lata e o alumínio na embalagem de alimentos é legalmente necessária. É provável que a cápsula em sua garrafa recentemente adquirida tenha sido remontada se tiver muitas dobras. Impressões digitais em cápsulas de cera, remanescentes de um fechamento prévio e um símbolo reciclável em uma garrafa antiga são tudo o que checar. Isso é algo que você pode investigar.

As rolhas em vinhos sofisticados geralmente têm 52-55 mm de comprimento. Examine o lado da cortiça para verificar se há marcas de ranhuras feitas por um saca-rolhas de duas lâminas. Se houver evidências de ranhuras ou riscos no vidro da garrafa, é provável que seja uma fraude.

Apesar de fazer tudo o que puder para garantir que você não esteja comprando uma garrafa de vinho falsificada, você pode acabar comprando uma. Sempre é melhor ser seguro do que remediar. Seguir estas dicas acima pode não eliminar, mas reduzir o risco de comprar garrafas de vinho fraudadas. E uma grande dica, se a "esmola" for demais, desconfie!!!

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

## “OS DESAFIOS DE UM GRANDE SUPERTOSCANO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 23/11/2023

O clima nunca influenciou tanto nas características do Tignanello, um dos grandes supertoscans, como nas últimas quatro safras. A constatação, quase um desabafo, é de Stefano Carpaneto, presidente da vinícola Marchesi Antinori, no lançamento da safra de 2020 no Brasil. Um dos primeiros supertoscans (na verdade, é o segundo, já que teve sua primeira safra em 1971, enquanto o Sassicaia fez seu debut anos antes, em 1968), o Tignanello faz bastante sucesso em mercados como o brasileiro e o norte-americano.

E é chamado de supertoscans por mesclar uvas italianas (a sangiovese) com variedades francesas - no caso as cabernet sauvignon e franc - e trazer um estilo mais internacional aos tintos então elaborados na Toscana e, assim, contrastar com os chiantis, feitos apenas com as variedades italianas.

Mas mesmo com o clima nada regular - 2017, por exemplo, teve muito calor e uma produção reduzida pelas geadas, enquanto 2020 é um ano de muita chuva nas vésperas da colheita -, o desafio é manter o estilo do vinho, que tanto prestígio traz à centenária vinícola italiana, fundada em 1385 e hoje em sua 26ª geração. “Cada safra é mais difícil que a anterior, principalmente pelas mudanças climáticas”, afirma o italiano. Suas declarações foram feitas à distância já que ele estava na Itália e apresentou o vinho, agora importado pela Berkmann e vendido por exatos R\$ 2.319,90, por vídeo conferência para o mercado brasileiro... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/os-desafios-de-um-grande-supertoscans/>



## “COMO A BRASILEIRA AMITIÉ GANHOU O OSCAR DO VINHO (E MAIS 60 PRÊMIOS)” - MIRIAM AGUIAR

NEOFEEED – 23/11/2023

Na estreia do programa Neo Referências, Juciane Casagrande, sócia e enóloga da Amitié, revela como a vinícola conquista reconhecimento internacional experimentando castas e terroirs distintos.

Em pouco mais de cinco anos, a vinícola gaúcha Amitié já conquistou mais de 60 prêmios internacionais. O mais reluzente deles foi este ano no concurso da revista britânica Decanter. Com um vinho feito de uma casta francesa pouco usual no Brasil, a Viognier, levou a medalha de ouro e alcançou 95 pontos.

“É a primeira vez que um vinho branco tem uma pontuação tão forte tanto para o Brasil, quanto na própria revista Decanter”, disse Juciane Casagrande, sócia e enóloga da Amitié, em entrevista ao Neo Referências, nova programa do NeoFeed que reúne talentos de diversas áreas reconhecidos no Brasil e no mundo.

Ao lado da sócia e sommelier Andreia Milan, Juciane montou uma vinícola em que imprime uma vinificação particular a partir das castas produzidas por fornecedores. Foi assim com a viognier, por exemplo.

As empreendedoras conseguiram a produção rara com um viticultor de Pinto Bandeira (RS). O vinho de casta aromática passou por quatro meses de barrica francesa para ganhar mais estrutura e conquistar o júri internacional.

Juciane conta que a proposta da Amitié é permitir que o consumidor tenha novas experiências e descubra o potencial do vinho nacional. Um dos projetos mais inusitados nesse sentido foi o Colheitas, em que lançaram quatro vinhos de diferentes regiões do Brasil e com uvas colhidas em quatro estações do ano. Um “tour vitivinícola” num país que produz o ano todo.

.....  
No total, já são 24 vinhos no portfólio e mais oito serão lançados no próximo ano. A produção saltou de 320 mil garrafas em 2022 para 500 mil garrafas este ano.

Outra frente de expansão da Amitié é a do enoturismo. Inauguraram em setembro uma estrutura com área de degustação, restaurante e espaço para eventos. Juciane diz que por terem uma distribuição nacional já recebem turistas do país inteiro em Garibaldi (RS)... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/videos/neo-referencias/como-a-brasileira-amitie-ganhou-o-oscar-do-vinho-e-mais-60-premios/>

## 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 à um cenário vinícola ou fará lembrar uma taça de vinho, mas o fato é que o Peru quer estar na rota de vinho, e mais do que isso, o país tem a pretensão de ser um dos grandes produtores de vinhos do mundo.

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

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

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

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

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

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

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

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



arroz).

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

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### TONY PARKER, EX-ASTRO DO BASQUETE FAZ SUCESSO NO CROWDFUNDING – UM MILHÃO DE EUROS PARTA UMA VINÍCOLA EM 45 MINUTOS

O ex-astro do basquete francês Tony Parker levantou um milhão de euros em uma campanha de crowdfunding em 45 minutos para renovar sua vinícola Château Saint-Laurent, no Rhône.

O seis vezes All-Star da NBA e ex-marido da atriz Eva Longoria comprou a vinícola perto de Avignon há um ano junto com o revendedor Saïd El Yousfi. Além de 38 hectares de vinhas, o castelo também inclui salas para casamentos, seminários e celebrações, bem como doze quartos para hóspedes. Estas necessitam de ser renovadas, pelo que Parker anunciou ações com um preço inicial de 10 euros através da plataforma de crowdfunding Bricks, da qual é sócio. Ele garantiu um milhão de euros. Os investidores receberão o capital reembolsado no final do contrato com uma taxa de juro fixa de sete por cento ao longo de quatro anos.

Em 45 minutos, 3.420 doadores privados angariaram um milhão de euros. Um sorteio sorteará 250 deles que poderão participar de uma noite com Tony Parker em maio de 2024. O dinheiro também será usado para modernizar as instalações de produção. Seu objetivo é mudar para a viticultura orgânica... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/news/tony-parker-in-45-minuten-eine-million-euro-fuers-weingut-ex-basketballstar-beim-crowdfunding-erfolgreich?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_46&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/news/tony-parker-in-45-minuten-eine-million-euro-fuers-weingut-ex-basketballstar-beim-crowdfunding-erfolgreich?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_46&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 14/11/2023)

### EM BORDEAUX, OS GRANDES CHATEAUX ESTÃO EM BUSCA DO VINHO DO FUTURO

Diante das mudanças climáticas, os chateaux de Bordeaux testam novas variedades de uva para manter sua identidade.

Em termos de pesquisa, o Château de la Tour Carnet, Grand Cru Classé du Médoc, tem um pouco de antecedência. Desde 2013, essa propriedade do "Imperador Vitícola" Bernard Magrez lançou um estudo sobre os efeitos do aquecimento até 2050, plantando uma coleção de 96 variedades de uvas ao lado do tradicional Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, variedades típicas de Bordeaux.

Seu desenvolvimento fenológico - desde o primeiro broto até a maturação das bagas - assim como seus compostos químicos e aromáticos são estudados com uma lupa, em colaboração com o Instituto Nacional de Pesquisa Agrônômica (INRA) e o Instituto de Ciências da Vinha e Vinho. No campo, os cabos elétricos aquecidos são pendurados, meia fileira, com o transportador da videira. Essa tecnologia usada como anticongelante nas asas da aeronave ou por um punhado de vinhedos torna possível "estimular a precocidade do ciclo de crescimento da videira, como em 30 a 40 anos", sob o efeito do aquecimento, explica Marc Plantevin, estudante de doutorado responsável pelo estudo.

Após a colheita, cada variedade de uva "esquecida", "resistente", sulista ou mediterrânea é vinificada em um recipiente único desse tipo, composto por tantos tanques termo-regulados. Mais de cinquenta moléculas responsáveis por diferentes aromas (planta, eucalipto, frutas cozidas ou cristalizadas etc.) são então analisadas no laboratório.

"A idéia é isolar as variedades de uva com uma tipicidade de Bordeaux, que não são necessariamente Bordeaux", explica o pesquisador cujos resultados preliminares isolaram cinco variedades: Black Manseng, originalmente do sudoeste; Iron Servadou e Duras, anteriormente autorizados em Bordeaux. Finalmente, Arinarnoa (criação de Inra) e Vinhao, de Portugal.

Mais ou menos tardio, ou sensível a doenças, eles seguram a palma do ponto de vista do paladar. No início de dezembro, 300 profissionais degustarão às cegas, amostras de vinhos incorporando uma proporção de 10, 20, 30% dessas cinco variedades de uvas, a fim de avaliar a tipicidade de maneira sensorial. Por um dia, junte-se às especificações do AOC da maior vinha da França? "Devemos voltar a mais autorizações, como em 1935, com cerca de trinta variedades de uvas permitidas em tinto", disse o doutorado... Leia mais em: <https://www.larvf.com/dans-le-bordelais-les-grands-chateaux-a-la-recherche-du-vin-du-futur,4842949.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF - 21/11/2023).