



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS DO PERU – PARTE 2
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

OS VINHOS DO PERU – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“DESVENDANDO OS MISTÉRIOS DO JEREZ” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“A CRESCENTE IMPORTÂNCIA DO CORTE GSM E A FORMA DIFERENCIADA DE ABORDÁ-LOS” - POR MIRIAM AGUIAR

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

11 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

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

SALENTEIN CHARDONNAY RESERVA 2022 – VALLE DO UCO – MENDOZA - ARGENTINA

A Bodegas Salentein nasceu pelo sonho de Mindert Pon, um visionário holandês que se encantou pela Argentina, seus vinhos e cultura. Pioneira no Alto Valle de Uco em Mendoza, a vinícola é famosa pelos vinhos oriundos de vinhedos de diferentes altitudes, que variam entre 1.050 e 1.700 metros e se beneficiam da água pura do degelo da neve, que permitem inclusive a produção de belos Pinot Noir. José “Pepe” Galante, um dos mais renomados enólogos argentinos, é o chief winemaker do grupo. O objetivo da Salentein é expressar em cada garrafa de vinho a geografia única do Valle de Uco, e o fazem com grande sucesso!

A Bodegas Salentein foi a primeira vinícola estabelecida no Vale do Uco, projetada para se misturar respeitosamente com o meio ambiente, trabalhando apenas com gravidade, com foco no manejo delicado da fruta, para obtenção de sua máxima expressão neste terroir. Tecnologia e tradição se combinam para garantir a mais alta qualidade de uva na criação de vinhos de classe mundial.

A Chardonnay, também conhecida como rainha das uvas brancas, se destaca nessa região, trazendo aromas tropicais e um toque mineral que vão te surpreender!

Composição de Uvas: Elaborado 100% com uvas Chardonnay. Maturação por 6 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês.

Notas de Degustação: cor amarelo claro. No nariz apresenta de aromas de frutas cítricas, maçã verde, pêssego e abacaxi mostrando grande complexidade e uma sutil nota mineral. Em boca é um vinho de bom volume, macio e com acidez firme e refrescante. Intenso e com boa persistência, com final de boca muito gostoso, ótimo para bebericar, e com o corpo médio, tem um belo perfil gastronômico.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde até 2026.

Reconhecimentos e Premiações: Jorge Lucki - Melhores relação qualidade/preço - 90 pontos descorchados.

Notas de Harmonização: Madeira bem dosada dá volume e enriquece o vinho, fazendo ótima companhia para massas recheadas, carnes de porco ou frutos do mar. Vai bem com queijos como o Camembert ou Brie.

Serviço: servir entre 8 e 12°C.

Faixa de Preço – \$\$\$

EM BH: ZAHIL – é representada pela REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009



OS VINHOS DO PERU – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O Peru abriga os vinhedos mais antigos da América do Sul, e alguns produzem até duas safras por ano. Os passeios por vinícolas de tradição ou tours no meio do deserto têm um toque em comum: o pisco, a bebida nacional e agora vamos para a segunda parte deste artigo.

O Peru cultiva vinho há séculos e é uma fonte de orgulho nacional. Quando os espanhóis chegaram ao país, trouxeram uvas com eles, tornando o Peru o primeiro país da América do Sul a ter uma vinha e produzir vinho. A partir da metade final do século passado, algumas tradicionais bodegas de produção de pisco investiram também em plantios de uvas *Vitis vinifera*, principalmente de variedades francesas, para produção de vinhos finos, gerando a vitivinicultura que existe atualmente no Peru, que surpreendente e já é reconhecida internacionalmente.

VARIETADES AUTÓCTONES CRIAM AROMAS E SABORES ÚNICOS - Seis novas variedades de uvas viníferas peruanas foram identificadas por pesquisadores na província desértica de Caravelí, na região de Arequipa, no sul do Peru. Teste de DNA confirmaram a identidade das cepas Jaen, Cantarilla, Ceniza (também conhecido localmente como Mulata), Negra de Caravelí, Loca e Moscatel Negra Rubío.

A variedade branca Jaén e a tinta Cantarilla, ambos cruzamentos naturais da Negra Criolla e uma variante local do Moscatel d’Alexandria, mostraram maior potencial para a produção de vinho, devido aos bons níveis de acidez tartárica que atingem no campo com colheita precoce.

Para as cepas Ceniza, Negra de Caravelí, Loca e Moscatel Negra Rubío – quatro mutações recém-identificadas da variedade Negra Criolla – serão necessárias mais pesquisas e experimentos para obter dados mais completos sobre as características organolépticas e de maturação.

Até agora, a Quebranta era considerada a única variedade de uva para vinho do Peru. Essa variedade é um cruzamento natural de Negra Criolla e Moscatel usado na produção de Pisco. A região onde as novas cepas foram identificadas, Caravelí, é uma pequena e isolada área vinícola com apenas 70 hectares de vinha. Está localizada a cerca de 1.700m acima do nível do mar, a oito horas de carro da cidade mais próxima de Arequipa e a cerca de cinco horas de carro do Vale Majes, seu vizinho vinícola mais próximo.

Os testes foram realizados pelo Instituto de Biotecnología de la Universidad Nacional Agraria La Molina (IBT-UNALM), no Peru, e pelo Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), no Chile. O pesquisador responsável pelo estudo, Keith Díaz, engenheiro agrônomo da região de Caravelí, busca o registro dessas variedades no Catálogo Internacional de Variedades da *Vitis* (VIVC).

DADOS SOBRE A VITICULTURA PERUANA

Área plantada: 29.000 hectares

Produtores de uvas: 10.000

Proporção de produção: Uvas de Mesa 65% - Para o Pisco 27% e para Vinho 8%

Regiões Viníferas: Ica (7,600 ha); Lima (2,950 ha); Arequipa (1,300 ha); Moquegua (870 ha); Tacna (810 ha); Sierra del Perú (menos de 100 ha)

Varietais mais plantadas: Quebranta, Italia, Albilla, Negra Criolla, Mollar, Moscatel, Torontel, Uvina, Isabella

AS REGIÕES DE PRODUÇÃO DE VINHO NO PERU

Existem 5 regiões vinícolas diferentes no país, mas Ica é a capital da viticultura peruana, onde se encontram os vinhedos que produzem os melhores vinhos.

1)- REGIÃO DE LIMA - Embora existam videiras plantadas em toda a região de Lima, mais de 80% da produção de uvas de Lima está concentrada em Cañete e, em particular, em torno de Lunahuaná, que é a sub-região mais ao sul da costa, logo acima da ICA. A grande maioria das uvas de vinho em Lima acaba sendo usada para a produção de Pisco, embora também haja uma pequena quantidade de produção de vinho. No entanto, é mais tipicamente o vinho de Borgoña, das variedades híbridas de Isabella e Niagara, respectivamente, embora haja um interesse crescente em fazer vinhos finos.

2)- REGIÃO DE ICA - Os vinhedos de Intipalka na região da ICA contém 50% das vinhas de qualidade do Peru e possui três sub-regiões principais: Chincha, Pisco e o Vale de ICA. A maioria das vinhas está plantada em altitudes entre 400m e 650m acima do nível do mar. Seus solos profundos e arenosos são ricos em diatomita, carbonato de cálcio e minerais sem muita matéria orgânica. Aqui as dunas reinam supremas, o que não é exatamente o que vem à mente quando você pensa em um clima ideal para a produção de vinho. O microclima árido e subtropical garante um gradiente térmico considerável, enquanto a brisa do oceano esfria o clima quente.



Produtores notáveis na ICA incluem Intipalka (Queirolo), Mimo, Ocucaje, Pampas de Ica e Tacama - uma vinícola com a vinha mais antiga da América do Sul, datando de 1540.

Todos eles fazem Pisco, bem como vinhos finos de variedades europeias e patrimoniais. Os vinhos de destaque incluem Quebranta e Mollar Rosés e brancos de Muscat of Alexandria, Torontol e Albilla.

Sub-regiões e Produtores - Em Chincha, Tabernero e Viña Vieja são vinícolas tradicionais que produzem vinhos de classe internacional. Enquanto isso, no vale de Pisco, as variedades patrimoniais vêm à tona, como evidenciado pelos vinhos naturais da Bodega Murga.

3)- REGIÃO DE AREQUIPA - Arequipa é uma das cidades mais importantes do Peru e a região circundante tem sido um centro agrícola há séculos.

As principais regiões vinícolas de Arequipa hoje são o Valle de Majes e o de Caravelí. Ambos estão cheios de videiras antigas e pequenos produtores de vinhos artesanais que fazem principalmente vinhos Pisco e boutique das variedades antigas da uva Criolla.

Enquanto Majes é um vale de rio, Caravelí está em maior altitude, a 1.800m sobre o nível do mar, e tem algumas videiras muito antigas com mais de 200 anos. O **Vale de Majes** produz principalmente Malbec, conhecido lá como Burdeos, Moscatel Negro del Peru e Muscat de Alexandria para os brancos. Paz-Soldán é o principal produtor da região.

O **Vale de Caravelí** é um local importante na história da viticultura peruana com vinhedos patrimoniais plantados em altitudes de cerca de 1.800 metros, onde a fruta ainda é fermentada em vasos e ânforas de barro com séculos de uso contínuo, no Peru conhecidas como as tradicionais "Tinajas".

4)- REGIÃO DE MAQUEGUA - Embora Maquegua seja um dos menores departamentos do Peru em termos de tamanho, você encontrará dezenas de Tinajas (ânforas) de argila antigas espalhadas por sua longa história como região vinícola. Tradicionalmente, as uvas são cultivadas em toda a região, desde as terras mais altas até a zona costeira.

Maquegua era um importante centro viticultural no século XVII, quando era conhecido como o 'Bordeaux das Américas'. Hoje, Muscat de Alexandria, Moscatel Negro, Quebranta, Syrah e Malbec são as matérias-primas para os vinhos intrigantes que estão sendo feitos pela vinícola Viejo Molino.

Hoje, a produção de vinhos gira em torno de pequenos produtores artesanais que costumam fazer não apenas o vinho de suas vinhas antigas de uva Criolla (especialmente Negra Criolla), mas também Pisco, suco de uva e Mistela. Os licores de frutas também são uma especialidade local e o clima ensolarado, quente e seco do deserto é ideal para a produção de frutas deliciosamente maduras.

5)- REGIÃO DE TACNA - a região de Tacna tem uma forte história com a produção de Pisco. No entanto, há também uma cena crescente de "produtores de vinhos de garagem" e "vinhos boutique" contando com uma próspera rota do vinho. Negra Criolla é a variedade mais importante em Tacna, seguida pela Itália e Quebranta. A região também é uma grande produtora de azeitonas no Peru.

Tacna é a região mais sul do Peru, com vinhedos localizados em cerca de 1.200m. Há uma vasta gama de variedades diferentes aqui, como se reflete no portfólio de Marqués Cariñoso, uma vinícola que usa uvas europeias e patrimoniais.

REGIÃO DA SERRA DO PERU - A geografia do Peru é dividida entre a costa, as montanhas e a selva. Embora o ambiente úmido da selva não seja adequado para a viticultura, as montanhas Sierra del Peru têm sido historicamente usadas para a produção de vinhos, embora a maioria tenha sido abandonada séculos atrás.

Apesar de que a viticultura na Serra del Peru tenha seu lugar na história, foi apenas recentemente que a história foi reiniciada. Em Apurimac, o aposentado ex-banqueiro Fernando Gonzales-Lattini e sua esposa Meg criaram a vinícola da APU em 2011 e plantaram um ambicioso vinhedo de 7 hectares, abrangendo dois locais inclinados com solos de calcário. Seu Sauvignon Blanc vale particularmente a pena procurar e provar, e eles também produzem um Sangiovese promissor. Por ser tão pequena, muitas vezes a região não chega a ser considerada junto com as demais.



ALGUMAS INFORMAÇÕES SOBRE AS VINÍCOLAS PERUANAS

TACAMA - Considerada, por muitos, a melhor do país, a Tacama produz vinhos de Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc, além de espumantes. Localizada próximo à região do Vale de Ica, a vinícola exporta para vários países europeus. As visitas estão abertas de segunda a domingo, inclusive aos feriados, com intervalo de meia hora entre uma e outra. Aos sábados, mediante reserva, os visitantes podem assistir a apresentações de folclore peruano. Site: www.tacama.com

OCUCAJE - As vinhas da região do Vale de Ocucaje foram plantadas no que, acredita-se, foi um mar pré-histórico. Hoje, a paisagem é desértica e por lá, foram encontrados fósseis marinhos datados de 30 milhões de anos. Os vinhos e piscos da propriedade são exportados do distrito de Ocucaje para 12 países, inclusive o Brasil. Os visitantes podem visitar as plantações e ver barris de cobre dos anos 1920, acompanhados de um guia. Site: www.ocucaje.com

SANTIAGO QUEIROLO - A família Queirolo veio de Gênova, na Itália, e ficou no distrito de Pueblo Libre, em Lima, no ano de 1877. Lá, fundou uma taberna para servir os primeiros vinhos e piscos. Hoje, na Antigua Taberna Queirolo, funciona um restaurante. Com o crescimento em Lima, as plantações foram deslocadas para Ica. Site: www.santiagoqueirolo.com

TEREMOS A CONTINUIDADE NA PRÓXIMA SEMANA - Então, sentiu vontade de provar um vinho PERUANO?

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

“DESVENDANDO OS MISTÉRIOS DO JEREZ” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 03/11/2023

Na taça, a bebida de sabor seco ou muito doce parece um vinho branco; no nariz, seus aromas podem lembrar flores brancas, amêndoas, avelãs, tostados, balsâmicos e até mel e tâmaras.

Isso não é vinho branco. É salgado, é amargo e é fortificado. Com esta descrição, dita de forma enfática, Bernardo Pinto, embaixador Sherry Week 2023, oferece uma taça de jerez a um jovem que até então nunca tinha ouvido falar neste vinho cheio de nuances e muita personalidade elaborado no sul da Espanha. A explicação, assim, direta, pode afastar o consumidor – ou não. Por sorte, o jovem se encantou com a bebida, mais ainda quando provou o fino (um dos estilos de jerez) com azeitonas, uma combinação clássica.

Mas não é fácil introduzir o jerez aos consumidores. Na taça, ele parece mesmo ser um vinho branco. Mas no nariz, seus aromas que podem lembrar flores brancas, amêndoas, avelãs, tostados, balsâmicos e até mel e tâmaras, conforme o seu estilo. O seu sabor também caminha em outra direção, inclusive com tais toques salgados. =E há jerezes secos e outros muito doces, novamente conforme o seu estilo, elaborados em um método único de soleras e criadeiras, como são chamadas as barricas onde esses vinhos fortificados amadurecem.

Para promover este vinho fortificado e traduzir aos consumidores as características únicas da bebida, os amantes de jerez criaram há 10 anos um festival colaborativo chamado de Internacional Sherry Week ou, por aqui, Semana Internacional do Jerez. A ideia, que vem dando certo deste então, é que os apaixonados por jerez (e eles são muitos, podem acreditar) promovam, eles próprios, eventos com a bebida como tema durante uma semana – neste ano, a data é de 6 a 12 de novembro. E para divulgar o feito, cadastrem os eventos no site www.sherry.wine. Com empolgados como Bernardo Pinto e a sommelière Gabriele Frizon, apelidada de “a louca do jerez”, o Brasil tem destaque nesta programação.

Este ano, a semana cresceu em números de evento e não apenas no Brasil. Pela primeira vez há uma rota do jerez em várias cidades – São Paulo é uma delas, assim como Nova York, Tóquio ou Buenos Aires, em um total de dez destinos.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/uma-semana-especialmente-reservada-para-desvendar-os-misterios-do-jerez/>

“PIONEIRISMO RECOMPENSADO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 03/11/2023

Ao longo de cinco décadas na Serra Gaúcha, a Chandon construiu uma comunidade sólida de parceiros e mantém enólogos de campo que dão assistência integral aos viticultores.

Muitos rótulos ou regiões hoje em evidência começaram a partir da visão ou delírio de alguém que ali se instalou, acreditando ser possível produzir algo diferente do que se fazia. A história vitoriosa do espumante brasileiro começou assim, mais propriamente com o francês Robert-Jean de Vogüe, que chegou à Serra Gaúcha em 1973 depois de implantar a Chandon em Mendoza, na Argentina, 14 anos antes. Enólogo e explorador incansável, com um olhar para novos projetos, ele viu em Garibaldi o lugar perfeito para produzir espumantes de qualidade, criando a Chandon Brasil.

A Serra Gaúcha tem características de clima que realmente a colocam entre as melhores regiões do mundo para a produção de espumantes. Apesar de algumas dificuldades, como umidade e excesso de chuvas na época da colheita, há duas razões, principalmente, que a tornam uma área privilegiada.

Uma é o fato de ter, na fase de maturação das uvas, noites frescas devido à altitude elevada, que chega a 600 ou 700 metros acima do nível do mar. Isso faz com que as uvas amadureçam lentamente, proporcionando aromas finos e delicados.

A outra é que, pela presença de chuvas, não há excesso de insolação. Pode não ser o melhor para os tintos e brancos normais, mas as uvas apresentam uma quantidade de açúcar natural ideal para os vinhos base dos espumantes, preservando ainda um bom nível de acidez.

No início da década de 1990, o enólogo francês Philippe Mével, que trabalhava para a casa Moët & Chandon e circulava entre a França e a Argentina, foi convocado de surpresa pela empresa para cuidar exclusivamente dos vinhos produzidos pela Chandon Brasil, substituindo o então responsável que estava de saída, pouco antes da colheita... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-historia-vitoriosa-do-espumante-brasileiro.ghtml>

“A CRESCENTE IMPORTÂNCIA DO CORTE GSM E A FORMA DIFERENCIADA DE ABORDÁ-LOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 01/11/2023

A Grenache e a Syrah imperam em áreas distintas do Rhône, mas o que conta é a DOC.

Acabo de voltar da região do Vale do Rhône, sudeste da França, onde eu guiei um grupo de enoturismo pela Associação Brasileira de Sommeliers, do Rio de Janeiro. O Rhône, como um todo, é conhecido mais pelos vinhos tintos, que perfazem cerca de 75% de sua produção. Cruzado em boa parte de sua extensão pelo Rio Rhône, que nasce nos Alpes suíços e deságua no Mar Mediterrâneo, a região poderia ser subdividida em duas áreas, com certas semelhanças, mas particularidades expressivas: Rhône Norte e Sul.

A região consagrou o corte GSM, representado pela mistura de três castas principais: Grenache, Syrah e Mourvèdre – que também vem sendo reproduzido em outras produções mundiais. Os cortes ou blend de uvas são praticados em muitas regiões. Trata-se de uma concepção que busca equilibrar o produto com perfis diferenciados de uvas, que podem se complementar, balanceando mais o vinho.

A Grenache é uma cepa que apresenta grande potencial alcoólico, mas faz vinhos de cor, taninos e acidez mais moderados, enquanto a Syrah, ao contrário, apresenta grande concentração de cor, tanino e boa acidez, e a Mourvèdre tem ótima estrutura tânica e cor concentrada, mas com menor acidez. Elas se complementam ainda quanto aos aromas: a Grenache traz bastante fruta vermelha, a Syrah segue mais na linha dos frutos negros e especiarias, e a Mourvèdre traz toques mais defumados e animais.

Há, no entanto, uma primazia significativa da Grenache nos vinhos do Rhône Sul, já que ela perfaz mais de 70% da superfície de vinhedos e, em alguns vinhos, apresenta uma proporção que, certamente, em produções mais modernas, poderia ser rotulada como um vinho varietal da Grenache.

Isso porque no universo dos países de vitivinicultura mais recente, há uma grande tendência a se privilegiar a rotulagem que identifica os vinhos pela sua uva majoritária. Neste caso, as regulamentações permitem que quando a mesma uva representa acima de 80% (em alguns locais, 75%) dos cortes, ela possa ser citada no rótulo como varietal. Isto é, a citação sugere que o vinho é apenas daquela variedade de uva, mas pode ser que ele tenha 100% ou menos.

Já no contexto das regiões produtivas mais tradicionais, a Denominação de Origem é que determina o estilo do vinho para o consumidor, mais do que a cepa. Um vinho de corte GSM que apresente as mesmas proporções de uvas em seus cortes será identificado apenas pela sua DOC, sem menção das cepas. O que conta não é apenas a uva, mas outros elementos que condicionam os vinhedos e os modos de produção locais, regulamentados pelas denominações de origem.

.....
Quando se vai para o Rhône Norte, a única uva permitida é a Syrah – pois as outras uvas, embora nobres e complementares na constituição da qualidade dos vinhos, não amadureceriam bem em seu clima semi-continental. Só a Syrah e algumas uvas brancas seriam capazes de amadurecer bem em seu território de latitude e altitude mais altas. O modelo GSM está presente, no entanto, em muito mais regiões, a começar pela Espanha, país de origem das uvas Grenache (ali chamada de Garnacha) e Mourvèdre (ali denominada Monastrell)... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-crecente-importancia-do-corte-gsm-e-a-forma-diferenciada-de-aborda-los/>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



arroz).

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

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VITICULTURA EM ISRAEL – VINHO TINTO, SECA E VINHAS JOVENS

A viticultura de qualidade em Israel é jovem e estava a desenvolver-se rapidamente até ao ataque terrorista do Hamas - mas em condições completamente diferentes das da Europa. Joachim Kaiser visitou as regiões vinícolas com a iniciativa Twin Winery. Ele trouxe insights sobre uma nova e excitante cultura do vinho.

Há alguns meses, vinicultores, negociantes de vinho, sommeliers, cientistas e jornalistas alemães viajaram a Israel a convite da iniciativa "Twin Wineries" (Vinícolas Gêmeas). Queriam conhecer os produtores de vinho e as regiões vitivinícolas, saber tudo sobre o cultivo no país quente e conhecer os vinhos. Devido à pandemia de Covid, o intercâmbio pessoal não era possível há muito tempo, mas os vinicultores israelenses esperavam agora mais de 60 convidados. Naquela época ainda havia paz no país.

As "Vinícolas Gêmeas" são uma iniciativa para promover o diálogo germano-israelense. A rede de viticultores e amantes do vinho quer criar encontros de intercâmbio cultural e profissional, à semelhança do conceito das cidades parceiras municipais. Os 22 "gêmeos" alemães incluem vinícolas VDP alemãs como Heymann-Löwenstein, Nik Weis e SA Prüm do Mosel, Prinz Salm e Gut Hermannsberg do Nahe e Hans Wirsching na Francônia.

..... Uma vinícola dos dois países se reúne, os enólogos trocam ideias e, na melhor das hipóteses, tornam-se amigos. 22 vinícolas em ambos os países pertencem agora às Gêmeas.

No início da iniciativa, o cenário vitivinícola de Israel ainda era caracterizado por vinícolas de produção em massa; a ascensão da produção de vinho de qualidade israelense só começou na década de 2000. Hoje, cerca de 250 vinícolas cultivam cerca de 5.500 hectares de vinhedos lá, quase tanto quanto na região vitivinícola alemã da Francônia. Encontram-se em altitudes entre 100 e 1.200 metros, principalmente com solos vulcânicos ou calcários. Com 63 %, quase dois terços do vinho tinto são produzidos aqui; a participação do país no vinho branco é de apenas 16 %. As castas mediterrânicas e de bordeaux são predominantemente cultivadas; as antigas castas autóctones quase desapareceram. Até agora, apenas a região vinícola da Judéia, no centro do país, tem uma denominação de origem protegida. Aqui as vinhas crescem a uma altitude entre 500 e 1.000 metros, e os ventos refrescantes criam um clima quase continental.

Israel pode ser um país de vinho tinto, mas os vinhos brancos frescos, domínio da Alemanha, estão atualmente a tornar-se cada vez mais populares em Israel. Principalmente no verão muito quente. Aqui, os vinicultores alemães também aprendem muito com os seus amigos israelitas, por exemplo, no que diz respeito à adaptação da gestão às alterações climáticas. Sendo um país mediterrânico quente, os produtores de vinho israelitas tiveram que adquirir experiência precoce com o calor, a seca e a gestão da água. Muitas empresas dificilmente sobreviveriam sem irrigação.

Pragas perigosas ameaçam as vinhas - Os produtores de vinho israelenses também tiveram muito a contar aos seus colegas alemães durante a viagem sobre pragas perigosas. Por exemplo, a cochonilha (Planococcus ficus, cochonilha da videira) causa-lhes enormes problemas. Ele aproveita as vias de transporte da seiva, o que cria mofo. Também transmite vírus GLRaV, que causam a temida doença do enrolamento das folhas. A cochonilha é difícil de combater pelos viticultores: ainda não existe remédio contra a infestação do vírus. Em caso de infecção, a única opção ao dispor dos viticultores é arrancar as vinhas, queimá-las e replantar a vinha.....

Viticultura com regras religiosas rígidas - Para produzi-los, os enólogos devem seguir regras rígidas: o trabalho na vinha e na adega deve ser supervisionado por um rabino. A adega só pode processar uvas provenientes de vinhas com pelo menos quatro anos de idade. As vinhas devem ser cultivadas em monocultura; As oliveiras também não têm lugar nos vinhedos kosher. A colheita é proibida ali a cada sete anos, e nenhum material orgânico pode ser espalhado na vinha nas semanas anteriores à colheita. Mas as regras também têm uma grande influência na gestão quotidiana: as ferramentas e os equipamentos devem ser cuidadosamente limpos sob supervisão religiosa. A vinificação só pode ser realizada por um mestre de adega piedoso e masculino que cumpra estritamente as leis religiosas judaicas. No Shabat, ou seja, entre o pôr do sol de sexta e sábado, ninguém está autorizado a trabalhar na vinícola - não importa quão grandes sejam os problemas ou quão alta seja a pressão das pragas. O uso de fogo ou ligar eletricidade também é proibido durante este período. A fermentação deve ocorrer de forma espontânea; são proibidas leveduras puras, assim como enzimas. Não podem ser utilizados produtos de origem animal para vinificação ou colagem. É também obrigatório que 1% dos vinhos de uma colheita sejam utilizados gratuitamente para fins de caridade. Além disso,

as mulheres estão proibidas de entrar na vinícola durante a menstruação.

Mas as rigorosas leis religiosas oferecem margem de manobra: cada rabino decide independentemente se concede ou não o selo kosher. Se um rabino não o faz, talvez outro o faça, que não interpreta as leis dietéticas de forma tão estrita. Também há saídas: se, por exemplo, um enólogo não estritamente religioso não for autorizado a vindimar no sétimo ano, ele simplesmente deixa a vinha a um colega, que então também lhe dá uma vinha no sétimo ano em troca. Isso significa que nenhuma regra é quebrada e o trabalho continua. O programa de visitas incluiu visitas a muitas vinícolas com suas abordagens, métodos, variedades de uvas e estratégias individuais... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/rotwein-trockenheit-und-junge-reben-weinbau-in-israel?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_44&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Uwe Kauss - 30/10/2023)

O FALSIFICADOR DE VINHO RUDY KURNIAWAN ESTÁ LEGALMENTE ATIVO NOVAMENTE

O falsificador de vinho americano Rudy Kurniawan, que cumpriu sete anos de prisão, aparentemente está de volta ao negócio do vinho. Ele agora produz legalmente cópias de ícones como RDC Romanée-Conti de 1990, Petrus de 1990, Domaine Jacques-Frédéric Mugnier Le Musigny de 1990 e Château Cheval Blanc de 1982 em nome de clientes ricos, que os provam às cegas junto com os originais.

A especialista em fraudes em vinhos Maureen Downey, da winefraud.com, explicou que em pelo menos dois eventos, bilionários em Cingapura abriram alguns de seus melhores vinhos e provaram versões desses vinhos encomendadas por Kurniawan para compará-los. Segundo Downey, os vinhos seriam degustados às cegas lado a lado, mas as versões falsas seriam mais atraentes para os convidados por serem mais frescas. “Isso realmente atrai o público, embora me surpreenda que as pessoas lhe paguem pela sua empresa e também pelo fato de ele falsificar vinho”.

Em 2014, Rudy Kurniawan foi o primeiro falsificador de vinho nos EUA a ser condenado a dez anos de prisão. Entre 2004 e 2012, ele vendeu vinhos premium falsificados a colecionadores desavisados por cerca de 1,3 milhão de dólares. Ele também depositou vinhos falsificados como garantia para um empréstimo de três milhões de dólares e supostamente vendeu 12 mil garrafas falsificadas em um leilão em 2006.

Kurniawan deve pagar mais de 28 milhões de dólares em indenizações às suas vítimas. Ele foi libertado em novembro de 2020 e deportado para sua terra natal, a Indonésia, em abril de 2021. Seu caso foi transformado no documentário da Netflix “Sour Grapes”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-counterfeiter-rudy-kurniawan-legally-active-again-copies-of-wines-for-comparative-tastings?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_44&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 03/11/2023).