



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**VINHOS PARA VOCÊ PLANEJAR SEU NATAL – PARTE 1**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**06**

**VINHOS PARA VOCÊ PLANEJAR SEU NATAL – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“O VINHO EM RESTAURANTES PREMIADOS” - POR SUZANA BARELLI**



**08**



**09**

**“LATIN AMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS, PISCO E GASTRONOMIA PERUANA” - 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. 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 - \$\$\$\$\$

## FONTODI FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2012 – PANZANO - TOSCANA - ITÁLIA

Fontodi é um dos maiores nomes do vinho italiano na atualidade. Todos os seus vinhos são simplesmente fantásticos, de pequena produção, combinando uma deliciosa tipicidade toscana com muito caráter e profundidade.

Uma unanimidade na região de Chianti Clássico, Fontodi elabora alguns dos melhores e mais emblemáticos vinhos da Toscana. A propriedade, localizada no coração da denominação de Chianti, se beneficia do clima quente e seco da Toscana, com uma diferença de temperaturas entre o dia e à noite que proporcionam o ápice qualitativo das uvas ali cultivadas. Além disso, os 70 hectares da vinícola são compostos por solos de giz, argila e xisto.

São vinhos de referência, que colecionam prêmios como nada menos que 19 “tre bicchieri” acumulados no guia Gambero Rosso e 99 pontos da Wine Spectator na safra 2006 para o grande supertoscano Flaccianello della Pieve - que ficou em primeiro lugar no painel de toscanos da revista e desbancou mais de 1.000 vinhos da região, incluindo todos os mais famosos supertoscans, mesmo alguns que custam até três vezes mais! Este, que é consistentemente um dos melhores vinhos tintos de toda a Itália, foi apontado como “um vinho de tirar o fôlego”, deixando os degustadores “sem palavras”, segundo o relato da Wine Spectator. A safra de 2016 recebeu nada menos que 100 pontos!

Em 1968, a Fontodi foi comprada pela família Manetti (famosa pela produção de telhas e ânforas de Terracota na região de Chianti). A propriedade é certificada orgânica e possui cerca de 70 hectares de videiras plantadas. Eles têm uma grande paixão pela qualidade e um imenso respeito e cuidado com a uva Sangiovese. No porão, todos os processos são feitos por gravidade e as fermentações são feitas com leveduras naturais (selvagens) em tanques de aço inoxidável controlados por temperatura.

Nos últimos 10 anos, Flaccianello teve uma média de notas mais altas que os mais famosos supertoscans. Com pouco mais de 4000 caixas para todo o mundo, é uma verdadeira raridade.

**Composição de Uvas:** 100% Sangiovese, oriundo de vinhas com 30 anos de idade. O vinho é maturado 18 meses em barricas de carvalho e uma pequena parcela em ânforas, como eram produzidos os vinhos há milhares de anos.

**Notas de Degustação:** Cor rubi brilhante. Aromas com notas de framboesa, violeta e frutas em compota, com toques de couro e mineral. Na boca apresenta grande estrutura e volume, corpo sedoso com taninos macios, e acidez marcada que lhe confere muita elegância. Longo e prazeroso em boca, certamente um dos melhores vinhos que degustei em 2023.

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

**Notas de Harmonização:** Ótimo ainda para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas. Arroz de pato acompanhou muito bem este vinho

**Serviço:** servir entre 15 e 16°C.

**Faixa de Preço – ESTELAR**

**EM BH: IMPORTADO PELA VINCI – Degustado numa confraternização de Confraria no Espaço Vinotícias.**



# VINHOS PARA VOCÊ PLANEJAR SEU NATAL – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O mês de dezembro corre rápido e se você ainda não planejou os vinhos para o seu Natal, é melhor ir se preparando. Em nossa casa, adoramos comemorar com amigos e familiares, e acabamos nos juntando em torno de uma mesa para um jantar completo, com um ambiente repleto de decorações, enfeites e, claro, todos os nossos vinhos favoritos.

O jantar é sem dúvida a parte mais importante da véspera do Natal (além dos presentes, é claro), por isso gostamos de avaliar as opções quando se trata de combinar vinho com os pratos do jantar. Há muito a considerar quando se trata de avaliar as harmonizações de vinhos e comidas do jantar de Natal. Depois de escolher os pratos, molhos e enfeites, é bom considerar também as texturas e sabores que você selecionou para escolher um vinho que complementa tudo perfeitamente.

Os vinhos que bebemos na noite e no dia de Natal são descaradamente tradicionais, mas não é disso que se trata o Natal?

Eu sempre começo servindo um espumante como um aperitivo de recepção. Lembremos que o mês de dezembro reflete as temperaturas quentes do verão e um espumante geladinho refresca e alegra qualquer um. Há uma enorme diversidade de rótulos de espumantes nacionais ou importados que certamente iluminarão as taças.

Para aqueles que gostam de servir um coquetel clássico de camarão, o espumante poderá ser um bom acompanhante, ou podemos harmonizar com um vinho branco com acidez suficiente para cortar a gordura dos camarões, e neste caso, um bom Sauvignon Blanc se encaixa perfeitamente.



O prato principal é mais desafiador, com todos os seus sabores variados - peru, carnes de porco, Tender, presunto Chester, batatas assadas, molho de frutas vermelhas, ou calda doce de melado, ou vinho madeira - como combinar um vinho com alimentos tão ousados e diversos? Para acertar, você precisa de vinhos que possam suportar tantos sabores concorrentes. Um bom Chardonnay que passou algum tempo amadurecendo em carvalho tem a estrutura e a complexidade para dar prazer para todos os bebedores de vinho branco ao redor da mesa.

A carne de peru é a opção número um para a maioria das pessoas no dia de Natal, servida com legumes assados crocantes, castanhas assadas e com bom molho de frutas vermelhas. O que torna o peru tão diferente de outros tipos de aves é que ele tende a ser uma textura mais seca quando cozida, o que implica em escolher um vinho que compensará essa secura quando se trata da harmonia na mesa. A carne em si também é bastante suave em sabor; portanto, você precisa ter consciência de não usar muitos temperos e outros ingredientes que possam encobri-la, como também precisa garantir que o vinho que escolher não domine o paladar.

Por ser uma carne branca, um vinho tinto que contribui para uma das melhores harmonizações com peru é o Pinot Noir, por ser leve no corpo e nos taninos. Com um paladar gostoso de morango e

cereja misturada com cogumelos e folhas úmidas, é um vinho tinto complexo que complementa essa carne delicada, em vez de ser tão ousada e forte que tudo o que você pode provar acabará sendo o vinho.

Já que todos gostam ou preferem vinho branco no jantar de Natal, outra sugestão para ter uma garrafa sobre a mesa, pode ser um tinto de Bordeaux. Se restar mais deste vinho, após o prato principal, ele combinará perfeitamente com queijos duros e maduros na tábua de queijos.

O pato é outra ave que costuma ser uma alternativa ao tradicional peru assado. Normalmente temperado com muitas ervas e cítricos, e acompanhado por uma generosa ajuda de molho de maçã doce e picante, um jantar festivo com um pato assado pode ser uma explosão de sabores de ervas e frutas. O perfil de sabor e maior teor de gordura dessa carne em comparação com outros tipos de aves de aves significa que você pode ficar um pouco mais ousado com suas opções de vinho ao combinar com carne de pato.

Uma boa combinação para o pato exige um succulento vinho italiano, como um Barolo, ou um tinto de Rioja ou ainda um vinho a base de Sangiovese como um Chianti ou Brunello. Ele será uma combinação poderosa para a carne de pato assado, trazendo bastante acidez para contrabalançar a gordura e a oleosidade da carne, juntamente com os gostosos sabores de frutas e especiarias que complementam o molho de maçã. O que poderia ser melhor para um vinho de jantar de Natal?

Para muitos, o jantar de Natal não precisa ser somente com aves. A carne bovina de um rosbife é um dos nossos assados mais apreciados, então por que não escolher carne para o maior jantar do ano? Tradicionalmente, servido com um molho de frutas vermelhas ou molho de vinho madeira, combinar vinho com carne é um ato de equilíbrio de complementar a carne vermelha, as ervas e o tempero do molho. Os sabores são grandes e poderoso, então fique longe do vinho branco para esta opção.

A sugestão é optar por tintos mais encorpados, cheios de sabores e mais ousados com uma parcela de especiarias como Shiraz ou Cabernet Sauvignon. Um vinho envelhecido em carvalho francês para adicionar complexidade, criará um vinho rico e elegante, com um paladar macio de frutas escuras, pimenta preta e chocolate, e essas nuances picantes que torna estas uvas uma combinação especialmente boa para carne bovina.

Finalmente, uma meia garrafa de Sauternes, ou um Late Harvest ou ainda um Vinho do Porto Tawny terminará bem a refeição. Uma dica importante é que ele precisa ser mais doce do que o pudim com acidez suficiente para equilibrar tudo.

Com este primeiro artigo, damos início as dicas sobre como planejar os vinhos para o seu Natal, e se você for vegetariano, não perca o próximo artigo!!! 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

## “O VINHO EM RESTAURANTES PREMIADOS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 02/12/2023

A gastronomia latino-americana está em evidência. Nestas duas semanas, tanto o The World's 50 Best Restaurants 2023 como o guia Michelin elegeram os melhores restaurantes na região. E o vinho não ficou de fora destas homenagens. No Guia Michelin, que estreou a sua edição argentina, dois dos premiados com uma estrela têm fortes ligações com o vinho argentino. São eles o Casa Vigil, de propriedade de Alejandro Vigil, principal enólogo da vinícola Catena Zapata, e o Zonda Cocina de Paisaje, que fica dentro da vinícola Lagarde, os dois em Mendoza.

No 50 Best, o destaque foi ainda maior. A sommelière argentina Florencia Rey foi eleita a melhor da América Latina, por seu trabalho à frente do peruano Maido, coincidentemente o restaurante do chef Mitsuharu Tsumura, que foi eleito o melhor do ano pela mesma premiação.

Há nove anos no Maido, Florencia migrou para o Peru em 2011 e passou por bons restaurantes por lá, como o premiado Central, antes de ser convidada para assumir a carta do Maido, casa que mescla a gastronomia peruana com influência japonesa. “Me pareceu um bom desafio de mostrar o meu trabalho e o que eu valorizo, com muita independência”, diz Flor, como é mais conhecida.

A carta de vinhos com 350 rótulos e 17 opções em taças traz representantes da América Latina, como o branco uruguaio Reserva Sauvignon Blanc Sur Lie 2022, da Cerro Chapeu. Flor gostaria de ter mais vinhos da América Latina, México inclusive, mas lamenta que muitos rótulos não são comercializados com regularidade no Peru. A valorização do Peru aparece não apenas nos vinhos como em outras bebidas do país e ganha mais destaque nos menus harmonizados. Um exemplo é que o atual menu degustação conta com uma cerveja peruana e uma bebida fermentada da oxalis naranja, um tubérculo fermentado pelo peruano Manuel Choque Bravo.

.....  
Flor, ainda, é daquelas sommelières que defendem que as harmonizações devem acontecer não apenas com o vinho, mas também com as demais bebidas. Assim, ela explora nestes casamentos gastronômicos cervejas, chás e infusões, bebidas fermentadas, coquetéis, cafés e bebidas sem álcool... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-vinho-na-carta-dos-restaurantes-premiados/>

## “UMA IMERSÃO NO LEILÃO DOS HOSPICES DE BEAUNE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 03/12/2023

Desde que foi criado, em 1859, o leilão tem sido a mais célebre e tradicional das manifestações borgonhesas e um dos eventos vinícolas mais importantes da França. Ao contrário do que faço habitualmente, antecipei em uma semana minha ida de quase todos os anos à Borgonha. O que sempre foi uma forma de fugir da aglomeração, poder agendar visitas aos produtores sem atropelos e conseguir mesa nos restaurantes de sempre, desta vez o objetivo principal era participar do causador dessa consagrada balbúrdia: o leilão dos Hospices de Beaune, que se realiza sempre no terceiro domingo de novembro.

Espécie de Santa Casa de Misericórdia, os Hospices de Beaune foram fundados em 1443 por Nicolas Rolm, então o chanceler de Philippe o Bom, duque da Borgonha, para cuidar e servir de abrigo aos pobres e doentes. Uma parte relevante de sua subsistência vem do que é arrecadado com a venda dos vinhos produzidos a partir de vinhedos recebidos por doação a longo dos mais de cinco séculos de sua existência – o primeiro vinhedo recebido foi em 1457 e os mais recentes uma vinha de Echezeaux, em 2011, uma de Chablis, em 2015, e uma de Puligny-Montrachet, em 2017.

O patrimônio vitícola dos Hospices conta hoje com 117 parcelas de vinhas, que somam 60 hectares, dos quais 50 hectares de pinot noir e 10 hectares de brancos, 85% classificados como Premier e Grand Cru Denominados “cuvées”, os vinhos dos Hospices de Beaune podem ser blends de parcelas diferentes da mesma AOC ou de uma em particular e levam frequentemente o nome da família que doou as vinhas cujas uvas entram em sua composição.

O hospital ganhou novas instalações fora do centro da cidade, transformando o imóvel original, o Hôtel-Dieu – conhecido pelo telhado colorido com motivos geométricos, característico cartão postal da Borgonha... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/brasil/coluna/jorge-lucki-uma-imersao-no-leilao-dos-hospices-de-beaune.ghtml>

## “LATIN AMERICA’S 50 BEST RESTAURANTES, PISCO E GASTRONOMIA PERUANA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 01/12/2022

Premiação de 2023 e atividades paralelas aconteceram no Rio com participação especial do Peru. A gastronomia peruana teve grande destaque no Rio de Janeiro nesta semana, ocasião de mais uma cerimônia do Latin America’s 50 Best Restaurants, evento que há mais de uma década premia o melhor da gastronomia latino-americana por seu talento, variedade, inovação e herança.

No dia 28 de novembro, foram revelados os novos líderes da gastronomia na América Latina, e o Peru ocupou o topo da lista duas vezes, com o primeiro lugar alcançado pelo restaurante Maido, do chef Mitsuharu ‘Micha’ Tsumura, e o prêmio de melhor sommelière para Florencia Rey, do mesmo estabelecimento.

Outros restaurantes peruanos aparecem no ranking: Kjolle (7º), Mayta (10º), Mérito (13º), Osso (33º), Mil (39º), La Mar (42º), Rafael (46º) e Cosme (50º). O Brasil também recebeu algumas premiações pelos seus restaurantes. A Casa do Porco, de São Paulo, aparece já em 4º lugar, seguidas pelo Metzi (18º), o Esvai (22º) e o Maní (34º), todos da capital paulistana. Dois restaurantes do Rio de Janeiro também foram escolhidos: o Lasai (14º) e o Otêque (20º), além do Manu (35º), de Curitiba.

Devido à crescente expressividade deste segmento para o Peru, uma comitiva de representantes de órgãos oficiais e das empresas do setor de alimentos e bebidas esteve presente para promover e patrocinar o evento e atividades paralelas. Uma delas ocorreu na véspera da premiação, 27 de novembro, organizada pelo Escritório Comercial PromPerú no Brasil, com o apoio da Embaixada do Peru no Brasil e de seu Consulado no Rio de Janeiro. Chamado de “Experiência Gastronômica Peruana Única”, o evento ocorreu no Restaurante Kinjo Palace, do chef peruano Marco Espinoza, em Copacabana.

Uma das atrações foi o pisco, bebida peruana ancestral, que foi apresentada por produtores de pisco e como base de alguns drinks feitos com a bebida pelo bartender Alonso Palomino, proprietário do Lady Bee. Este bar também obteve boa colocação (52º) na premiação dos Melhores Bares do Mundo, pois, além das seleções dos 50 melhores bares do mundo e 50 melhores restaurantes da América Latina, existem listas complementares com os 100 nomes seguintes classificados. Ali se encontram também os bares brasileiros Tan Tan (56º) e SubAstor (58º). A premiação leva em conta comida, ambientação, serviço, mas os drinks parecem ser as grandes estrelas dessa categoria.

.....  
Para acesso às listas de premiações, consulte os links:

[theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50](https://theworlds50best.com/latinamerica/en/list/1-50)

[theworlds50best.com/latinamerica/en/list/51-100](https://theworlds50best.com/latinamerica/en/list/51-100)

[theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-bars-2023-the-list-in-pictures.html](https://theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-bars-2023-the-list-in-pictures.html)

[theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-bars-2023-51-100-the-list-in-pictures.html](https://theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-bars-2023-51-100-the-list-in-pictures.html)

Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/latin-americas-50-best-restaurants-pisco-e-gastronomia-peruana/>



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### UM DOS LIVROS DE VINHOS MAIS VENDIDOS NO BRASIL GANHA NOVA EDIÇÃO

“101 Vinhos Brasileiros – Edição 101 Produtores”. Publicação é resultado de 18 meses de pesquisa e traz novidades e tendências em vinhos. A nova edição do best-seller “101 Vinhos Brasileiros” chega às lojas em dezembro, em uma versão dedicada aos grandes responsáveis pela criação da bebida, os produtores: “101 Vinhos Brasileiros – Edição 101 Produtores” traz novidades e tendências da indústria vitivinícola, espaços recém-inaugurados e rótulos que acabaram de chegar ao mercado.

“É uma obra de estímulo à cultura do vinho, tendo como protagonista a produção nacional”, conta o escritor Michael Waller, que publicou o título pela editora Ideograf. Esta é a sétima publicação do autor, que tem figurado entre os mais vendidos na categoria “livros de bebidas” da Amazon, desde o lançamento da primeira edição de ‘101 Vinhos Brasileiros’, em 2021. A pesquisa da nova edição começou no início de 2022 e, ao longo de 18 meses o escritor revisitou rótulos e regiões vinícolas que já estavam na obra anterior, e incluiu novas descobertas que surgiram no caminho. Além de contar a história da vinícola e descrever cada um dos 101 vinhos, a cada capítulo Waller brinda o leitor com uma harmonização. “Eu quero que o leitor sinta sede de vinho, com vontade de vivenciar experiências gastronômicas e enoturísticas, e se sinta seduzido a aprender mais sobre vinho”, destaca.

As mudanças surgiram a partir da troca com os leitores ao longo dos últimos dois anos. Para contemplar a vontade do próprio público, Waller promoveu uma diversidade maior de estilos de vinhos e de vinícolas.

“101 Vinhos Brasileiros – Edição 101 Produtores” estará à venda a partir do dia 5 de dezembro nas principais lojas online e no site [www.101vinhosbrasil.com.br](http://www.101vinhosbrasil.com.br). “É um livro novo, com mais produtores, mais histórias dos vinhos, mais páginas, mais fotos e dicas de harmonizações. É minha maior obra, em páginas e duração do trabalho de pesquisa. O sucesso das edições anteriores não é mérito meu, pessoal. O mérito é do vinho brasileiro, que tem despertado interesses e paixões país afora”, explica.

Nas páginas do livro, Michael Waller também apresenta o resultado da ‘1º Grande Degustação 101 Vinhos Brasileiros’, um evento considerado inédito no país. Posicionados no topo de qualidade por seus produtores, 60 vinhos brasileiros foram avaliados às cegas por 10 degustadores, entre enófilos e profissionais do segmento. O principal objetivo foi gerar conhecimento sobre os produtos e, especialmente, sobre preferências de consumo para a construção da nova edição... Leia mais em: <https://all4wine.com.br/um-dos-livros-de-vinhos-mais-vendidos-no-brasil-ganha-nova-edicao/>

### SALTA, ROTA DO VINHO DE ALTURA

Abençoada pela natureza, Salta é uma fonte inesgotável de paisagens e atrativos que cativam e surpreendem cada um dos turistas que a visitam com sua beleza sem fim. O verão em Salta oferece produtos e atividades para todos os gostos. Seu extenso território oferece climas e paisagens únicas, desde a selva exuberante até a aridez e os mistérios da Puna, passando por vales onde o denominador comum é a qualidade dos saltenhos, que fazem do turista um membro de sua comunidade.

Poucos lugares no mundo surpreendem como esta Rota do Vinho de Altura de Salta. A variedade de cores das suas montanhas, as vilas típicas e o calor das suas gentes transformam este passeio em algo mágico. Atravessa lugares com paisagens muito marcantes como Quebrada de las Flechas, Quebrada de las Conchas e cidades centenárias como Molinos, San Carlos, Seclantás, Cachi e Cafayate, com enorme riqueza cultural que se expressa na música e no artesanato.

Através da Rota 68 e da famosa Rota 40 você poderá degustar os melhores vinhos do mundo e provar as variedades oferecidas pelas vinícolas de Salta. A região possui um clima seco e temperado, ideal para o cultivo e produção de cepas tintas como Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat, Bonarda, Syrah, Barbera, Tempranillo, destacando-se principalmente a emblemática cepa branca Torrontés... Leia mais em: <https://all4wine.com.br/salta-rotas-do-vinho-de-altura/>

### A NOVA HARMONIA DE VELHOS OPOSTOS

Vinho tinto com peixe costumava ser a coisa mais embaraçosa que os clientes podiam pedir em um restaurante. Esses tempos acabaram, mas o tema continua difícil. Agora a fórmula é: o vinho tinto certo para a receita certa. Matthias Stelzig aprendeu as dicas de três importantes sommeliers de Londres.

Numa abóbada de tijolos sob o aterro ferroviário, o restaurante “The Sea The Sea” está localizado ao lado de uma escola de ioga e de uma loja de realidade virtual. Acima, trens subterrâneos chegam aos subúrbios. É um dos restaurantes mais badalados do leste de Londres: lá dentro, o público senta-se em bancos de couro laranja ao redor de um balcão circular de pedra preta. O serviço serve então grandes pratos de peixe visualmente reduzidos.

Quer se trate de cavala com missô ou terrina de lagosta: dois ou três ingredientes estão sempre bem visíveis. “O produto é a nossa prioridade”, explica o sommelier Pedro Abreu. Os clientes descolados que apreciam a comida aqui querem peixe puro. Atum fresco, tamboril ou outro peixe. “Não usamos muitos temperos”, enfatiza. É difícil combinar estes pratos com vinho tinto? “Não necessariamente”, diz Abreu, “os vinhos só não devem ser muito concentrados. Zweigelt ou Blaufränkisch da Áustria vão bem.”

Principalmente se os molhos tiverem sabor intenso, o sommelier gosta de servir esses vinhos com eles. “O Caiño das Rias Baixas, por exemplo, acompanha bem muitos pratos de peixe.” A casta antiga vem – tal como o Pedro Abreu – do norte de Portugal, tem boa acidez e é muitas vezes vinificada com maceração carbônica. Para ele, combina perfeitamente: “Isso o torna crocante e fresco.” Também pode ser um espumante feito com a variedade tinta Baga. O espumante complementa os sabores do prato com aromas de frutas do bosque.

Ele tem muitas boas ideias, mas quase todas as receitas clássicas de peixe pedem vinho branco. A delicada proteína do peixe entra em conflito violento com o tanino do vinho tinto. Se você servir Syrah, Cabernet ou mesmo Tannat pesado com ele, você também pode mastigar algumas moedas velhas de cobre, por ter um gosto tão metálico. Os aromas habituais que acompanham também se perdem rapidamente com o vinho tinto: arroz, endro e limão, estragão, açafraão, crème Fraîche simplesmente não são bons parceiros para taninos fortes. Sem falar nas ostras. Qualquer coisa que tenha gosto de iodo como o mar – como o camarão cru – quer nadar em vinho branco com muita mineralidade de limão. Chablis, champanhe ou um bom Silvaner da Francônia – não poderia ser melhor.

O vinho tinto regional sempre foi acompanhado por muitos pratos de peixe tradicionais das regiões vinícolas de tinto. Um siciliano quase sempre escolheria um vinho tinto com “tonno” (atum). O Bacalhau é um tesouro nacional em Portugal. No norte é frequentemente assado com azeite, alho, batata e azeitonas pretas. Isto pede um vinho tinto do Dão ou do Douro. Um conhecido ditado espanhol diz: O melhor vinho branco é o vinho tinto. É por isso que nenhum gourmet mais velho pensaria em pedir um prato branco com caldeirada de zarzuela. Com os queridos camarões na paella, o catalão aposta naturalmente num vinho tinto da uva Bobal de Valência. Os sabores torrados do marisco, em particular, podem ser combinados maravilhosamente com ele.

Na estância de férias francesa de Arcachon, perto de Bordeaux, os amantes de ostras são geralmente atendidos com Sauvignon Blanc e Sémillon. Já os produtores de ostras são frequentemente vistos com uma taça de vinho tinto nas mãos, bronzeadas pelo vento e pelo tempo. Os garçons dos restaurantes campestres reviram os olhos quando um estrangeiro pede cuidadosamente uma taça de vinho branco para acompanhar o tradicional prato de peixe “lamproie à la bordelaise”. Por fim, a lampreia é cozida em sangue e Bordeaux – e é isso que está incluído também. Et c’est tout! E o que os conhecedores da Provence bebem com bouillabaisse? Não é um rosé moderno, mas um tinto poderoso... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/die-neue-harmonie-der-alten-gegensaetze-die-besten-pairing-tipps-zu-fisch-und-rotwein?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_48&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/die-neue-harmonie-der-alten-gegensaetze-die-besten-pairing-tipps-zu-fisch-und-rotwein?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_48&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – Matthias Stelzig - 20/11/2023).

### CHILE PODE PERDER PARTE SIGNIFICATIVA DE SEUS VINHEDOS

No Chile, uma proporção significativa dos 130.000 hectares de vinhedos não poderá mais ser cultivada nos próximos anos. A razão para isso é a queda na demanda, disse Sebastian Labbé, enólogo da Viña Santa Rita, em entrevista ao Drinks Business.

De acordo com dados da World Bulk Wine Exhibition (WBWE), as exportações de vinho chileno caíram cerca de 25 por cento no primeiro semestre de 2023 – tanto para vinho a granel como para vinho engarrafado. Em mercados importantes como China e EUA, os estoques estão elevados devido à queda do consumo.

O consumo interno, com média de doze litros per capita, também não consegue amenizar a situação, explicou Labbé. Ele espera, portanto, que “muitas vinhas não sejam colhidas” para a próxima colheita. Estes poderão em breve ser abandonados. Ao contrário da Europa, porém, os viticultores chilenos não receberiam qualquer apoio financeiro do Estado... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/chile-could-lose-a-significant-part-of-its-vineyards-wine-exports-down-by-25-per-cent?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_48&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/chile-could-lose-a-significant-part-of-its-vineyards-wine-exports-down-by-25-per-cent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_48&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - 28/11/2023).