



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**QUANDO A PONTUAÇÃO DE UM VINHO TE ENGANA!  
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**QUANDO A PONTUAÇÃO DE UM VINHO TE ENGANA!** - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"UVAS PARA ESPUMANTES ABREM A SAFRA NO BRASIL"** - POR SUZANA BARELLI



08



08

**"EQUIPES MULTIDISCIPLINARES PROJETAM CENÁRIOS PARA O VINHO DO FUTURO SOB ALTAS TEMPERATURAS"** - POR MIRIAM AGUIAR

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

11 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

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

## LA PIU BELLE ROSÉ 2022 – MILLAHUE / CACHAPOAL - CHILE

VIK é uma vinícola holística (filosofia que implica na forma de ver, conhecer e se relacionar com o mundo) ultramoderna e um hotel boutique localizado em Millahue, Chile. Foi idealizada há pouco mais de uma década pelo casal de noruegueses Alex e Carrie Vik, visando integrar ciência, tecnologia e conhecimento.

Para atingir esse objetivo e encontrar o melhor terroir, eles reuniram uma equipe de enólogos, climatologistas, geólogos, viticultores e engenheiros agrônomos para realizar uma pesquisa na América do Sul. A vinícola está localizada no interior do Vale de Cachapoal, no Chile, cercada por vales magníficos e os imensos Andes como cenário. As vinhas ficam em Millahue, chamado pelos mapuches (indígenas chilenos) de "Lugar do Ouro".

A variedade de terroirs inigualáveis e pequenos microclimas, que são distintos e frescos graças à brisa do litoral, proporcionam a complexidade desejada para produzir este delicioso rosé, que é um blend de Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah e Merlot, colhidas manualmente.

A contratação do enólogo Patrick Valette, que esteve anos à frente do Château Pavie, Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé, agregou ainda mais valor à produção da vinícola, proporcionando a complexidade desejada para elaborar os melhores vinhos da América do Sul.

Além disso, a vinícola tem uma pegada de carbono negativa, pois suas vinhas estão cercadas por 2 mil hectares de floresta nativa.

A linha La Piu Belle da vinícola VIK, traz um rótulo que é uma verdadeira obra de arte. Com pintura do chileno Gonzalo Cienfuegos, a obra retrata uma interpretação de Freya, figura nórdica mítica que supervisiona terra, céu, sol e neblina.



**Composição de Uvas:** Um blend de 79% de Cabernet Sauvignon, 9% de Cabernet Franc, 7% de Syrah e 5% de Carménère. O vinho entrega excelente frescor e elegância, sendo que uma parcela de 10% tem um mês de estágio em barril, e o resto só viu tanque de aço para preservar a característica frutada de uvas que foram colhidas de forma antecipada na temporada. O resultado é um perfume de frutas vermelhas e flores, e um corpo suculento, refrescante, com boa concentração.

**Notas de Degustação:** Cor rubi pálida criando um rosé que lembra a tonalidade de um Provence. O aroma é intenso, equilibrado e elegante, com notas delicadas de frutas frescas como morangos, framboesas e cerejas silvestres, que se integram com toques minerais, flores como lavanda e violeta. Em boca é extremamente fresco, sedoso e estruturado. Traz notas de fruta de caroço e damascos. Os taninos são macios, com um final longo e persistente. É um vinho harmonioso e elegante, e que convida ao segundo gole.

**Estimativa de Guarda:** Beba agora ou até 2027 para aproveitar do paladar frutado do vinho.

**Reconhecimentos:** 91 pontos - Guia Descorchados

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com canapés de salmão defumado, ricota e azeite; pappardelle com molho pomodoro, queijo parmesão e manjericão fresco; moqueca de frutos do mar, lagosta na manteiga com legumes no vapor.

**Serviço:** servir entre 7 e 9°C

**Faixa de Preço – \$\$**

**Em BH: Foi comprado na Ícone - Contatos: (31) 98240-8501 (Anderson) ou (31) 99935-9356 (Guido).**

# QUANDO A PONTUAÇÃO DE UM VINHO TE ENGANA!

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Tem sido comum leitores me escreverem dizendo que compraram um vinho com 95 pontos e não gostaram. Como pode um vinho de tão boa pontuação não os agradar?**

As pontuações de vinhos são importantes porque, de certa forma, nos indicam de um jeito objetivo, se estamos perto de um produto bem classificado e reconhecido por críticos como sendo de boa qualidade. Porém, a pontuação é uma ferramenta de medição ou classificação, escalonando os rótulos de forma a diferenciá-los num mercado tão concorrido, e não deve ser usada como único critério no momento de compra de um vinho.

Todo produtor deveria criar seus vinhos com o objetivo de fazê-lo o melhor possível e não o de buscar a melhor pontuação. Esta viria como resultado de um processo cuidadoso de produção que começa na condução do vinhedo, na forma da colheita ser feita, na seleção das uvas e os métodos de vinificação e maturação do produto, forma de embalagem e guarda antes de ir para o mercado.

Um vinho bem pontuado deveria ter características de tipicidade, equilíbrio, intensidade, complexidade, persistência no paladar, demonstrando a origem do varietal, seja como a própria uva e do local onde o vinhedo está plantado, e as técnicas de produção, reproduzindo, portanto, o que chamamos de terroir.

Os parâmetros não são inflexíveis, já que a avaliação do crítico é subjetiva, o que quer dizer que um vinho de nota máxima num ranking, pode ter nota diferente em outro. Não necessariamente, um vinho de alta pontuação satisfará seu paladar, já que as avaliações podem refletir o perfil do crítico. Robert Parker, um dos críticos de vinhos mais reconhecidos, prefere vinhos volumosos, encorpados como os Bordeaux ou cortes bordaleses. Se este não é seu perfil de gosto, não adiantará comprar um vinho com alta pontuação RP. Então, passa a ser importante conhecer os principais críticos de vinhos e seus critérios de avaliações.

Entre os críticos internacionais, de forma geral, podemos citar Robert Parker, Jancis Robinson, James Suckling, Tim Atkin, bem como revistas como a inglesa Decanter e a Wine Spectator. Quando falamos de críticos brasileiros podemos citar Jorge Lucki e Marcelo Copello, bem como a Revista Adega. Isto sem esquecer de Patrício Tapia e seu Guia Descorchados que atribui avaliações de vinhos da Argentina, Brasil, Chile, Uruguai e neste ano agregou Peru e Bolívia. Além disto, há guias de vinhos regionais como o Guia Penin para a Espanha, Gambero Rosso para Itália, o Hachette para França, que devem ser considerados.

No sistema ROBERT PARKER, os vinhos pontuados se dividem em seis categorias:

- **Excepcionais: 96 a 100** – um vinho de excelência, complexo e com personalidade rica.
- **Excelentes: 90 a 95** – um vinho excelente, com complexidade e personalidade notáveis.
- **Muito bons: 80 a 89** – um vinho acima da média, sem falhas perceptíveis.
- **Médios: 70 a 79** – vinhos que apesar de bem avaliados, são medianos, sem serem marcantes.
- **Abaixo da média: 60 a 69** – um vinho com defeitos perceptíveis, e, portanto, abaixo da média.
- **Inferiores e inaceitáveis: 50 a 59** – um vinho de baixa qualidade.

Vale ressaltar que todos os vinhos pontuados são relevantes, pois apresentam qualidade acima da média geral. Isso inclui os vinhos com pontuação inferior a 90, porque ainda podem revelar grandes surpresas aos enófilos.

Além do sistema Robert Parker, existem outras avaliações de destaque. Conheça as principais!

**JANCIS ROBINSON (JR)** - Uma das críticas mais respeitadas do mundo do vinho, a britânica Jancis Robinson é jornalista, e possui um sistema de pontuação próprio, em uma escala que vai de 12 a 20 pontos. Eleita a crítica de vinhos mais influente do mundo, Jancis Robinson escreve diariamente para seu site JancisRobinson.com e semanalmente para o Financial Times. Jancis é coautora do "Atlas Mundial do Vinho", um dos livros sobre vinhos mais vendidos em todo o mundo.

**JAMES SUCKLING (JS)** - Um dos mais importantes críticos de vinhos da atualidade, Suckling foi editor da revista Wine Spectator por 30 anos até lançar o próprio site, em



2010. A classificação de James Suckling também é um sistema de 100 pontos, mas a pontuação mínima é 90. Neste sistema, os vinhos de 90 a 95 pontos são excelentes, já os de 95 a 100 pontos são classificados como “deve-se comprar”.

**JORGE LUCKI** - engenheiro pela Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, consolidou sua formação em vinho na Academie du Vin de Paris. Além de colunista do jornal Valor Econômico e das revistas Valor Investe e Prazeres da Mesa, Lucki é consultor de livros sobre vinhos traduzidos no Brasil e coautor do guia Descorchados América do Sul. Publica anualmente uma Lista dos Melhores Vinhos do Novo e do Velho Mundo, que acaba sendo uma ótima referência do que comprar, já que os vinhos são avaliados como “Melhor relação qualidade/ preço provado no Mercado Brasileiro”, “O Melhor degustado do Mercado Brasileiro” e “Soberano”, nem sempre disponível no Brasil.

**MARCELO COPELLO** – é um dos principais formadores de opinião da indústria do vinho no Brasil, com expressiva carreira internacional. Duas vezes eleito “o mais influente jornalista de vinhos do Brasil” pela revista Meininger’s Wine Business International, a mais respeitada publicação mundial dedicada aos negócios do vinho, com circulação em 40 países. Eleito “Personalidade do Vinho” 2011 e 2013 pelo site Enoeventos. É curador e sócio do RIO WINE AND FOOD FESTIVAL, o maior festival de vinhos da América Latina. Publica o Anuário Vinhos do Brasil, publicação oficial e maior referência mundial em vinhos brasileiros. Colaborador de diversos veículos de imprensa no Brasil e exterior, colunista de vinho das revistas Veja São Paulo e Veja Rio, e por dez anos colunista do jornal Gazeta Mercantil.

**GAMBERO ROSSO (GR)** - O guia anual é especializado em vinhos italianos. Seus métodos de avaliação dispensam a numeração típica das comparações “a la Robert Parker” em escala de 100 pontos e conferem aos vinhos, de 1 a 3 Bicchieri (pequenas taças) para fazer uma distinção contextualizada de vinhos bons, muito bons e excelentes, respectivamente dentro de suas categorias. Ao conquistar 3 Bicchieri por 10 vezes consecutivas, o produtor do rótulo recebe uma Stella (estrela). O Gambero Rosso chega a avaliar mais de 45.000 rótulos por ano, resenhando boa parte deles, refletindo a produção de mais de 2,5 mil produtores italianos.

Mais que um guia de vinhos, essa bíblia da enologia italiana é íntegra na triagem que faz, reunindo vinhos de qualidade comprovada e, que no sacar das rolhas, falem uma mesma língua. Merece ser lido por quem deseja aproximar-se da cultura italiana, ornando-se um livro de cabeceira para quem deseja entender melhor o que come e bebe na Itália.

**DECANTER WORLD WINE AWARDS** – O Guia britânico avalia vinhos de todo mundo e sua pontuação varia entre 1 até 5 estrelas, sendo 1 correspondente de médio a bom e 5 para vinhos considerados únicos.



**VINOUS (V)** - a Vinous foi fundada em 2013. Antonio Galloni é venezuelano, nascido em Caracas, e sua família imigrou para os Estados Unidos quando ele ainda era muito jovem. É fundador da Vinous da qual também é o principal crítico cobrindo os vinhos de Bordeaux, Califórnia, Itália e Champagne. De 2006 a 2013, Galloni foi membro da equipe de degustação da publicação de Robert Parker - The Wine Advocate. A saída de Galloni da equipe da Wine Advocate gerou um processo judicial em 2013 por quebra de contrato e fraude, entretanto a publicação goza de respeito no mundo do vinho. Além de Galloni, a Vinous dispõe de uma equipe de renomados críticos e escritores, como Stephen Tanzer. Os vinhos também são classificados por meio da escala de 100 pontos.

**WINE SPECTATOR (WS)** - A revista americana, disponível nas versões impressa e digital, é uma das mais tradicionais do mundo do vinho. Ano a ano, a publicação elabora uma lista com os 100 melhores vinhos do mundo. A relação é elaborada por uma equipe de especialistas e os vinhos entre 90 e 95 pontos são considerados “de destaque”, enquanto os de 95 a 100 pontos são chamados “clássicos”.

**GUIA DESCORCHADOS (DS)** - O guia Descorchados, elaborado pelo chileno Patricio Tapia, é impresso anualmente, pontuando vinhos da Argentina, do Brasil, do Chile e do Uruguai e o mais recente avalia também os vinhos do Peru e Bolívia. O sistema utilizado é o de 100 pontos, sendo que 80 é a pontuação mínima. Além da classificação numérica, o guia elege os melhores vinhos de cada país em diferentes categorias, como melhor tinto, melhor branco, entre outros.

**WINE ENTHUSIAST (WE)** - Uma das maiores revistas do mundo, fundada no final dos anos 1980. A publicação Wine Enthusiast avalia os vinhos com o sistema de 50 a 100 pontos, além de classificar por faixas de preço, como a lista “Best Buys”, uma das mais concorridas e comentadas do segmento no mundo inteiro.

**WINE & SPIRITS (W&S)** - A revista norte-americana é outra que figura entre as mais importantes avaliadoras de vinhos. Foi a única a ganhar o prêmio James Beard por

cinco vezes, graças à qualidade e relevância da publicação. Foi fundada em 1982 e chega a avaliar mais de 15 mil garrafas a cada ano.

Uma opinião que costumo dar aos amigos e leitores do Vinotícias é que ninguém deve se prender apenas a pontuação de um vinho no momento de sua compra. Além de procurar conhecer melhor o produtor, sabendo onde e como trabalha seus vinhos, deve-se levar em conta o momento em ele será servido.

O mais importante será entender que nenhuma pontuação será mais eficaz do que você conhecer seu próprio paladar e saber do que gosta!!! 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

## “UVAS PARA ESPUMANTES ABREM A SAFRA NO BRASIL” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 20/01/2024

No exemplo da Chandon, que acaba de completar 50 anos, um relato do que deve ser a produção brasileira de espumantes em 2024.

No Brasil, a safra começa em janeiro, com as uvas para os espumantes. A fruta deve ser colhida precocemente, pelas características da própria bebida. A acidez mais alta e as uvas mais frescas, mas com seus componentes (sementes etc.) maduros, são as características esperadas para a chardonnay, a pinot noir e a riesling itálico, as variedades mais utilizadas nas borbulhas nacionais.

Em 2024, os produtores já sabem que não terão as melhores uvas para trabalhar em suas vinícolas. Primeiro, são Pedro não foi nada generoso – na safra anterior, Bento Gonçalves, cidade central para os vinhos gaúchos, registrou 864 milímetros de chuva, no período de setembro a março, que é o ciclo da videira; agora, já são 1.108 milímetros de água, e ainda estamos em janeiro, pelos dados da Embrapa. Mais chuva aumenta também a possibilidade de surgirem fungos e doenças nas vinhas e, conseqüentemente, os produtores usam mais tratamentos nas plantas.

Philippe Mével, o principal enólogo da Chandon do Brasil, gigante em espumantes, diz que, mesmo com esse cenário, a safra será certamente bem menor, mas pode ser boa. “Neste ano, o trabalho do viticultor foi mais desgastante, mas os controles sanitários estão sob controle. E dezembro e janeiro foram meses com menos chuva”, afirma ele. No vinhedo de Encruzilhada do Sul, onde a vinícola concentra os seus vinhedos, Mével diz que os cachos das uvas estão menores e há, ainda, uma menor quantidade de cachos por planta. O resultado estimado será uma diminuição de 25% a 30% da produção.

Outra consequência é que não deve haver os espumantes especiais nesta safra... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/uvas-para-espumantes-abrem-a-safra-no-brasil/>

## “EQUIPES MULTIDISCIPLINARES PROJETAM CENÁRIOS PARA O VINHO DO FUTURO SOB ALTAS TEMPERATURAS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 16/01/2024

Resultados de estudos científicos de instituições francesas sobre os impactos das mudanças climáticas na vitivinicultura.

De tempos em tempos, compartilho, nesta coluna, resultados de estudos científicos que se debruçam sobre os desafios da vitivinicultura mundial. Hoje, uma dessas questões passa pelos efeitos do aquecimento global sobre os vinhedos, uma vez que os bons resultados da viticultura dependem amplamente da questão climática.

Compartilho agora alguns resultados do projeto Laccave, do qual cheguei a participar de seminário em Bordeaux. O projeto foi desenvolvido durante 10 anos por uma equipe multidisciplinar de mais de 100 pesquisadores dos centros de pesquisa franceses INRAE (Instituto Nacional de Pesquisa em Agricultura, Alimentos e Meio Ambiente) e CNRS (Centro Nacional de Pesquisa Científica), além de integrantes de instituições importantes do campo dos vinhos franceses, como o INAO (Instituto Nacional de Denominações de Origem), centros de promoção e sindicatos do vinho. A pergunta que o projeto Laccave tentou responder foi: “Como podemos ajudar quem trabalha na indústria do vinho a preparar-se para o clima de amanhã?” Seguem algumas dessas respostas e proposições.

A conservação e melhoria dos solos vitícolas surge como uma emergência para promover a resiliência das vinhas, considerada a toxicidade de algumas práticas da viticultura mais agressiva, que comporta muitos bioácidos, diminuindo a longevidade dos solos. Isso já tem sido um forte ponto de apoio para a relevância da viticultura orgânica e biodinâmica.

A renovação e diversificação do material vegetal podem ser uma grande opção, com a introdução de variedades de uva mais adaptadas à nova realidade e a utilização de pares castas/porta-enxerto de maturação mais tardia, resistentes à seca e a altas temperaturas, evitando a tendência natural de, sob temperaturas cada vez mais elevadas, produzir-se açúcar demais e acidez de menos.

A gestão da água deve ser pensada de forma sistêmica, em função do tipo de vinho, das castas e das práticas vitícolas. A irrigação, proibitiva em muitas DOC's, pode ser substituída por uma gestão responsável, a partir de um estudo particularizado, garantindo a sustentabilidade das qualidades alcançadas em cada território. A vinificação, por sua vez, deve evoluir mais e mais no sentido de limitar os efeitos das alterações climáticas (redução do teor alcoólico, ajuste da acidez) na qualidade das uvas.... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/equipes-multidisciplinares-projetam-cenarios-para-o-vinho-do-futuro-sob-altas-temperaturas/>



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

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

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

A cozinha Peruana é muito rica e variada, com sabores marcantes. Tem, por um lado, a cozinha da costa do Pacífico, por outro lado a cozinha das montanhas, e por outro a cozinha da selva amazônica. Os sabores mais marcantes se encontram na diversidade de peixes e frutos do mar, assim como na grande variedade de legumes e frutas, sem esquecer das batatas e dos milhos. Entre os principais ingredientes podemos distinguir os ajies, aji mirasol,

aji panka, aji limo, o aji amarillo e o rocoto, aguaymanto, quinoa, chirimoya, achiote, maiz mote, yuca, olluco, camote, papa amarilla, huayro, perricholi, huamantanga, maiz morado, huacatay, entre outros. Todos estes ingredientes são muito utilizados na cozinha peruana, depende muito da região onde se está cozinhando.

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





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

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

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

**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:+54911998342261) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### VINHO, ESPUMANTE E BEBIDAS ESPIRITUOSAS SEM ÁLCOOL PARA FÃS DE VINHO - OU A CERVEJA?

“Janeiro Seco” está fora de questão para muitos amantes do vinho. Por outro lado, há mais alternativas não alcoólicas nas prateleiras do que nunca. Janeiro é, portanto, um bom momento para testar alguns. Matthias Stelzig ousou fazê-lo.

A vinícola espanhola Torres é uma das veteranas do vinho sem álcool. É por isso que iniciamos o teste com seu “Natureo” Rosado, um delicado cuvée rosa feito de Syrah e Cabernet Sauvignon, que está disponível há vários anos. Após a fermentação, o álcool é removido por meio de uma coluna cônica giratória, que utiliza a força centrífuga para decompor o vinho em seus componentes como álcool, água e açúcar. O “Natureo” tem gosto de cranberries, morangos e toranja rosa. Quem gosta de algo crocante, fresco e frutado está aqui em boas mãos. Mas nada mais. Tem um sabor bastante equilibrado, mas algo parecido com um vinho de armário alemão da década de 1980 com doçura residual, só que sem álcool.

Johannes Leitz persegue um conceito diferente no Rheingau. Seus principais vinhedos ao redor de Rudesheim contêm 99 % de Riesling. O “Eins Zwei Zero” desta variedade ferve a 29°C devido à pressão negativa durante a destilação a vácuo. Isto significa que o vinho não sofre danos colaterais quando aquecido. Tem cheiro de limão e frutas cítricas, e no paladar você pode sentir muita maçã e coisas ácidas como ruibarbo. Tudo isso vai bem com Riesling. Com um pouco de boa vontade oferece até uma certa mineralidade. Mas é levemente adocicado, como quase todos os vinhos sem álcool. O sabor é caracterizado pelo açúcar, neste caso são no mínimo 38 gramas - e isso fornece algumas calorias extras. “Há falta de nove a dez por cento de álcool”, diz Nicole Klauß em poucas palavras. O autor de “Sem álcool”, a obra de referência mais completa sobre o assunto até à data (AT-Verlag, 336 páginas, 36 euros), mergulhou profundamente na tecnologia e conhece os problemas: “O vinho desalcoholizado só pode ser feito em quantidades maiores e com métodos complexos. “As falhas no desenvolvimento são difíceis de evitar e são dolorosamente caras para os pequenos produtores de vinho: “Mesmo a tecnologia errada pode arruinar um bom vinho”, enfatiza.

Além do álcool, importantes componentes estruturais e de sabor são removidos durante o procedimento. Os fãs de vinhos clássicos, portanto, muitas vezes os dispensam - mas geralmente não são o grupo-alvo dos produtores.

Existem apenas algumas estatísticas sobre o assunto até agora. Mas é principalmente um ambiente jovem e urbano e moderno que responde aos vinhos sem álcool, mais da Geração Z do que dos Baby Boomers. Nenhum dos dois é surpreendente. “Certa vez fiz uma degustação sobre o tema, havia três pessoas que nunca haviam bebido vinho antes”, lembra Klauß. Isso lhe dá uma visão profunda. Portanto, se você está apenas procurando um substituto para o seu vinho e medindo o que é oferecido com base nisso, dificilmente o encontrará.

Portanto, alternativas que não são baseadas em bebidas alcoólicas já estão disponíveis há muito tempo. Os fãs de vinho não ficarão desapontados ao compará-lo com o original. O chá, por exemplo, tem a vantagem de conter taninos naturalmente. Isso dá estrutura e combina bem com a comida. Possui também notas de terroir e diferentes tipos de envelhecimento, o que, segundo Nicole Klauß, é muito conveniente para os amantes do vinho: “Você pode se aprofundar no tema do chá com a mesma nerdidade”... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/alkoholfrei-fuer-weinfans-wein-schaumwein-und-spirituosen-ohne-alkohol?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_03&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/alkoholfrei-fuer-weinfans-wein-schaumwein-und-spirituosen-ohne-alkohol?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_03&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – Matthias Stelzig - 15/01/2024).

### CHATEAU DE BORDEAUX PLANTA MALBEC NO “VINHEDO DO FUTURO

O Château Larrivet Haut-Brion em Pessac-Léognan planta árvores, sebes e flores entre as vinhas numa “vinha do futuro” de 12 hectares. É assim que o chateau pretende “enfrentar os desafios climáticos de amanhã”, explicou um porta-voz. Além de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, o Malbec também é plantado na parcela. Embora esta variedade esteja autorizada para Bordeaux, ela só foi plantada em cerca de 900 hectares de vinha desde a catástrofe das geadas de 1956. Representará no máximo 5% do vinho acabado. Segundo a equipe do Larrivet Haut-Brion, pretende-se manter o equilíbrio sensorial dos vinhos apesar do esperado aumento de temperatura.

O terreno de 12 hectares, que representa cerca de 17% das vinhas da propriedade, está inserido na propriedade de 70 hectares, dos quais 13 hectares

são “parques semi-selvagens”. Existem três lagoas, bem como áreas não cortadas e árvores mortas que proporcionam um habitat natural para insetos, pássaros canoros, morcegos, anfíbios e até lontras. Este parque constitui a “base para o desenvolvimento do projeto”.

No passado mês de Novembro foram retirados os últimos porta-enxertos velhos das vinhas. Sebes, flores e árvores serão plantadas até Março de 2024. Depois de uma fase de regeneração, as novas vinhas serão plantadas até 2026. No que diz respeito aos métodos de poda, altura das latadas e consorciação, a empresa ainda não quer comprometer-se, mas sim agir de acordo com as respectivas necessidades. A densidade de plantio na parcela será reduzida de 7.700 videiras por hectare para 6.500, a fim de minimizar a competição hídrica. As árvores reduzem o potencial de rendimento em mais dez por cento. Mas esta é a única forma de preservar o ecossistema, como afirma a equipa: “Perdemos entre uma e duas toneladas de solo por hectare todos os anos. Esta erosão maciça está altamente ligada à perda de vegetação no ambiente e só irá acelerar. As videiras encontram nas árvores o seu melhor aliado.”... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-chateau-plants-malbec-in-vineyard-of-the-future-larrivet-haut-brion-launches-programme-for-regenerative-viticulture?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_03&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-chateau-plants-malbec-in-vineyard-of-the-future-larrivet-haut-brion-launches-programme-for-regenerative-viticulture?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_03&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 19/01/2024).

### VINHO EM CRISE: PRODUÇÃO DEMASIADA, DEMASIADO COMPLICADO, POUCO RENTÁVEL

A queda no consumo de vinho, a fraca rentabilidade e uma imagem complicada são atualmente os maiores desafios que a indústria do vinho enfrenta, de acordo com o último Relatório de Negócios da ProWein intitulado “Saídas da crise”. Para o relatório, a professora Simone Loose, da Hochschule Geisenheim University, entrevistou 2.000 membros da indústria vinícola de todo o mundo sobre suas previsões para 2024.

73% dos produtores inquiridos afirmaram que a oferta de vinho excederia a procura. O declínio da procura seria exacerbado pelas mudanças no comportamento do consumidor e pelas novas tendências de saúde no sentido de menos ou nenhum álcool. 63% dos inquiridos pretendem que o excedente global de vinho resultante seja ajustado estruturalmente, a fim de tornar o negócio novamente mais rentável. “Precisamos produzir menos”, conclui o Prof Loose.

A tendência para vinhos mais caros deverá inverter-se em algumas regiões e conduzir ao crescimento no segmento mais acessível, com um declínio simultâneo na classe média e premium. Os retalhistas na América do Norte e na Escandinávia, por exemplo, esperam um declínio de cerca de 42% no segmento premium. Contudo, o crescimento na categoria de preços mais baixos não indica um aumento global no consumo de vinho.

Segundo a pesquisa, outro problema da indústria vinícola é a imagem do vinho. É visto como complicado e, portanto, menos atraente para os consumidores jovens do que cerveja ou bebidas espirituosas (destiladas). Por isso, muitas vezes mudam do vinho para outras bebidas alcoólicas. Os seus produtores também tinham orçamentos de comunicação maiores para chegar aos consumidores. 62% dos produtores e 57% dos retalhistas sugeriram que o vinho precisa de ser mais fácil de compreender para chegar a novos consumidores. O Prof Loose enfatizou na apresentação dos números: “Não se perca em muitos detalhes e não copie o sistema AOC, ele não tem futuro”.

No geral, porém, o clima entre os entrevistados era ligeiramente melhor do que há um ano. A indústria espera um ambiente económico ligeiramente melhorado e vê uma fresta de esperança no horizonte... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/wine-in-crisis-too-much-too-complicated-too-unprofitable-prowein-business-report-shows-problems-and-expectations?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_03&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/wine-in-crisis-too-much-too-complicated-too-unprofitable-prowein-business-report-shows-problems-and-expectations?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_03&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 18/01/2024).