



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**VINHOS INSULARES – VINHOS DAS ILHAS CANÁRIAS**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**05**

**VINHOS INSULARES – VINHOS DAS ILHAS CANÁRIAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“UMA GARRAFA DE 2004 CONTA A HISTÓRIA” - POR SUZANA BARELLI**



**08**



**09**

**“O QUE FAZ UM VINHO SER DE GUARDA?”  
- POR MARCELO COPELO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**10 VIAGEM**

**12 VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

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

## AURELIO MAREMMA TOSCANA 2017 – VAL DELLE ROSE - ITÁLIA

A Cecchi é mais que uma importante empresa italiana, é acima de tudo, o nome de uma família que desde 1893 produz vinhos de qualidade da Toscana, aliando a essência e a tradição da vinícola à evolução, à tecnologia e à sustentabilidade. Possui cerca de 300 hectares de vinhedos, localizados em quatro diferentes áreas do centro da Itália: Chianti Classico, San Gimignano, Maremma Toscana e Úmbria. A vinícola conta com os equipamentos mais avançados do mercado para aperfeiçoar cada processo de fabricação. Em 1996, Cecchi comprou a vinícola Val delle Rose na pequena cidade de Poggio la Mozza, que fica no coração produtivo de Morellino di Scansano, que a princípio contava com 25 hectares de vinha.

A intervenção de Cecchi foi comparável a uma pequena revolução agrícola, pois as técnicas agrícolas utilizadas até então não asseguravam a consistência lote a lote necessária para a viabilidade de uma vinícola. O estudo do solo disponível – uma prática que foi então realizada por muitas outras empresas em Maremma – revelou o enorme potencial desse terroir, tanto que a empresa decidiu estender a terra sob vinha até os atuais 100 hectares. Aqui, a estrela varietal é Sangiovese. Mas há uvas clássicas francesas no vinhedo e que participam do corte do Aurelio, um rótulo produzido pela vinícola Val delle Rose, que é considerado um Supertoscano devido à sua tipicidade e ao terroir de Maremma Toscana em que é elaborado. O nome do rótulo, “Aurelio”, deriva de uma estrada que contorna a costa sul dessa bela região italiana. Com uma produção limitada, esse tinto surpreende pelo seu expressivo e surpreendente paladar!

**Composição de Uvas:** Blend de Merlot (95%) e Cabernet Franc (5%), com estágio de 12 meses em barricas de carvalho, mais 6 meses em garrafa.

**Notas de Degustação:** Cor rubi com leve evolução para o granada. No nariz é um vinho amplo e boa intensidade de frutas maduras escuras como amora, cereja, framboesa, ameixa, especiarias, com toque terroso. Em boca, o vinho mostra corpo médio, frutado com nuances de madeira e toques terrosos, taninos macios e agradável frescor. Um gostoso final de boca convida ao segundo gole.

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda sugerida de 8 anos.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com pratos mais estruturados, como carnes vermelhas grelhadas ou assadas, molhos à base de tomate e/ou especiarias, queijos semiduros. Ótimo com polenta mole com ragu de costela, risoto de cogumelos, aligot de mandioquinha com filé mignon

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C. Recomenda-se decantar por 30 minutos.

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100.**



## VINHOS INSULARES – PARTE 3.2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**O vinho provavelmente não é a primeira visão que vem à mente ao pensar nas Ilhas Canárias. No entanto, este arquipélago beijado pelo sol produz vinhos de origem vulcânica há séculos.**

As ilhas Canárias estão localizadas a cerca de 60 quilômetros a oeste de Marrocos, no Oceano Atlântico. As principais ilhas, da maior para a menor, são Tenerife, Fuerteventura, Gran Canaria, Lanzarote, La Palma, La Gomera, El Hierro e La Graciosa. Seu clima subtropical atrai uma indústria turística próspera o ano todo, mas os vinhos vulcânicos distintos das ilhas também estão ganhando atenção global e aclamação crítica.

**UMA PRODUÇÃO PRECOCE DE VINHOS** - O vinho é feito nas ilhas Canárias desde o século XV, quando os espanhóis colonizaram as ilhas. Por muitos anos, os navios comerciais e da Marinha Real britânicos carregavam vinho das Canárias doce e fortificado para a Europa continental, as Américas, Ásia e Austrália. Milhares de galões de vinho Malvasia, chamados Sack ou Malmsey, foram exportados para o Reino Unido a cada ano durante os séculos XVI e XVII e desfrutados pela realeza, aristocratas e escritores, incluindo Shakespeare.

A demanda global por esses vinhos diminuiu no século 18 quando o desejo de vinhos francês e portugueses cresceu, e assim, grande parte da indústria das ilhas entrou em colapso. Somente os produtores muito pequenos permaneceram, principalmente fazendo vinho para seu próprio consumo e para fornecer ao mercado local.

No entanto, o El Grifo, de Lanzarote, fundado em 1775, a bodega mais antiga das Ilhas Canárias, ainda existe hoje e permanece na vanguarda da inovação na indústria de vinhos das ilhas.



**ILHAS PRODUTORAS DE VINHO E O TERROIR** - O vinho é feito em sete das oito ilhas principais, abrangendo 10 denominações de origem protegida (DOPs, anteriormente conhecidas como DOC's) - Abona, Tacoronte-Acentejo, Valle de Guimar, Valle de la Orotava, Ycoden-Daute-Isora, El Hierro, Gran Canaria, La Gomera, La Palma e Lanzarote.

Os solos são muito variados, formados por erupções vulcânicas, deslizamentos de terra e erosão. Existem solos de pedra clara, outros com rocha de basalto muito pesada e diferentes proporções entre areia e argila. Cada ilha é diferente.

O clima também difere em todo o arquipélago, e a falta de recursos naturais de água doce é atenuada pela umidade transportada pelos ventos do Oceano Atlântico. As ilhas orientais são de formação geológica mais antiga, com altitude mais baixa e mais uniforme e um clima seco e semelhante ao deserto. As ilhas ocidentais são mais altas, mais íngremes e têm maior diversidade de microclimas. Ventos do norte - alísios - com temperaturas mais frias trazem umidade.

Tenerife, a maior ilha do arquipélago, dominada pelo Monte Teide, o pico mais alto da Espanha, tem algumas das vinhas mais altas da Europa, com duas zonas climáticas distintas, cinco DOPs e uma grande diversidade de estilos de vinho.

Além disso, o Ilhas Canarias DOP, criado em 2012, inclui uvas cultivadas em qualquer lugar nas Ilhas Canárias, o que significa que todos os vinhos das ilhas podem portar a marca de denominação de identificação nos seus rótulos.

As DOP mais reconhecidas são as seguintes:

- **DOP Lanzarote** – criada em 1993, produz majoritariamente brancos (80%), com a uva Malvasia Vulcânica que deve compor pelo menos 75% do blend. Os vinhos são minerais, cítricos, frescos e ideais para harmonizar com a gastronomia local.
- **DOP Ycoden-Daute-Isora** – criada em 1996, os brancos representam 78% da produção. Vinhedos são cultivados nos terraços do Monte Teide, cuja elevação alcança 1.400 metros. Os vinhos brancos costumam ser fáceis de beber, cítricos, frescos e marcados pela mineralidade.
- **DO Valle de la Orotava** – Criada em 1996, é a maior e mais antiga DOP das Ilhas Canárias. Brancos representam 60% da produção. É lá que se localiza o Puerto de la Orotava (hoje chamado de Puerto de la Cruz) que era o ponto de conexão com o mundo exterior. Listán Negro é a uva tinta que domina a região. Há, porém, uma tendência de produtores menores produzirem vinhos interessantes a partir de uvas como a Vijariego Negro



e a Tintilla. No campo dos brancos, destaque para os vinhos produzidos a partir da Marmajuelo e Vijariego Blanco.

- **DOP Tacoronte-Acentejo** – criada em 1992. Localizada no nordeste de Tenerife, diferencia-se por produzir majoritariamente tintos (83%). A maioria é elaborada exclusivamente com a uva Listán Negro. A maceração carbônica é utilizada no processo de produção, o que resulta em vinhos leves, frescos, taninos macios e com notas de frutas vermelhas frescas, ervas.

### PRINCIPAIS PRODUTORES DAS ILHAS CANÁRIAS:

- DOP Lanzarote (<https://dolanzarote.com>): El Grifo, Los Bermejós e Rubicó
- DOP Tacoronte-Acentejo (<http://www.tacovin.com>): Carbajales, Cráter e Domínguez Cuarta Generación
- DOP Valle de la Orotava (<https://www.dovalleorotava.com>): La Araucaria, Suertes del Marqués e Tajinaste
- DOP Ycoden-Daute-Isora (<http://ycoden.com>): Borja Pérez, Viñatigo e Envínate

**AS UVAS NAS ILHAS CANÁRIAS** – As vinhas das ilhas Canárias são livres de filoxera e estão entre apenas alguns lugares do mundo para cultivar videiras não enxertadas Vitis Vinifera. Algumas vinhas têm mais de 200 anos e muitas uvas são exclusivas das ilhas.

Existem 20 variedades de uvas exclusivas reconhecidas aqui e mais de 20 novas variedades que estão sendo estudadas atualmente, com mais 60 variações de perfil genético.

Listán Blanco (também conhecido como Palomino) e Listán Negro são as uvas mais amplamente plantadas nas ilhas. Outros produtores incluem uvas de vinho branco Malvasia Vulcânica, Malvasia Aromática e Albillo Criollo. Junto com as uvas do vinho tinto Negra Mole, Vijariego Negro e Baboso Negro. Existem algumas plantações de variedades internacionais, como Syrah.

No entanto, cada ilha tem suas próprias especialidades. Por exemplo a Malvasia Vulcânica em Lanzarote, Listán Prieto em Fuerteventura, Albillo Monte Lentiscal em Gran Canaria, Listán Negro e Listán Blanco em Tenerife, em Fortera Blanca em La Gomera, Albillo -Criollos, em Fortera Blanca em La Gomera, Albillo-Criollo

Os vinhos brancos costumam ser secos e com alta acidez, com notas de frutas, alguns deles são criados com maceração carbônica (típicos), e também podem ser maturados em carvalho. A produção em 2020, era de 51% tinto e 49% branco no arquipélago, criados principalmente com as uvas locais:

- Malvasia Aromática: originária da Grécia/Chipre é utilizada na produção do histórico vinho Malmsey.
- Malvasia Vulcânica: também conhecida como Malvasia de Lanzarote é a grande estrela das brancas. Cruzamento natural entre a Malvasia Aromática e a autóctone da área, Marmajuelo. Expressa-se particularmente bem no solo local e produz vinhos famosos pela mineralidade e frescor.
- Listán Blanco: que é sinônimo da Palomino, utilizada em Jerez. Adapta-se particularmente bem nas condições de pouca chuva e abundância de sol
- Com relação às tintas, a Listán Negro, também conhecida como Almuñeco reina. Autóctone da região, é utilizada na elaboração de vários estilos, incluindo o elaborado a base de maceração carbônica. Os melhores vinhos são leves, frutados, frescos e com baixos taninos.

**VITICULTURA ÚNICA** - Vários métodos exclusivos de cultivo de videira são usados nas ilhas Canárias, como o Cordón Trenzado, ou “cordões trançados” de videiras que podem se estender horizontalmente a 15 metros no Valle de La Orotava de Tenerife.

Talvez a forma de cultivo mais impressionante esteja em Lanzarote, onde as videiras são plantadas em fossas semelhantes a crateras chamadas “Hoyos”, e depois cavadas profundamente no solo contendo camadas espessas de cinzas vulcânicas retendo a água. Estes são cercados por paredes protetoras de pedra de lava que protegem as uvas do vento e do sol e prendem a escassa umidade transportada pelos ventos e brisas do Atlântico em um clima muito seco.

Em lugares normais com esse clima, esses vinhos não teriam esses níveis de acidez devido ao intenso sol diurno, mas como escrevi, cada ilha tem suas particularidades.

**O APELO CONTEMPORÂNEO DOS VINHOS DAS ILHAS CANÁRIAS** - Os habitantes locais acreditam que a variedade de solos e climas, uvas e métodos de viticultura cria vinhos vulcânicos expressivos e interessantes, que estão se tornando particularmente relevantes para os bebedores de vinho modernos.

O interesse renovado por vinhos, uvas e estilos distintos, afastando-se dos estilos de vinho homogêneos, globalizados, permitiu à indústria crescer novamente. Hoje em dia, vemos um consumidor de mente mais aberta do que nunca - um cliente que busca uma história nova e interessante, com tradição e está um pouco distanciada do “mainstream”.



**FUTURO DOS VINHOS DAS ILHAS CANÁRIAS** - O futuro está muito centrado em ganhar o reconhecimento internacional que os vinhos canários merecem, com base em variedades de uva únicas e antigas cultivadas em terroir extremo. O objetivo dos produtores é ver esses “vinhos de nicho” em mercados dinâmicos onde há demanda ou onde ela pode ser trabalhada, gerando mais vendas

Mas ainda há muito a ser feito. Há ainda trabalho para fazer localmente. A falta de jovens que trabalham em vinhedos representa um problema em potencial. Os produtores querem que os jovens, que em sua maioria vão para o continente, se interessem novamente para que essa parte de cultura local, que tem sido tão importante desde que os espanhóis e portugueses chegaram às ilhas, possam continuar existindo e seja mais um atrativo turístico

Como escrito, num mundo em que os rótulos de regiões mais badaladas e demandadas atingem preços estratosféricos, que tal explorar algumas expressões menos conhecidas e que podem revelar surpresas. Não deixe de provar os vinhos das Ilhas Canárias!!! 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

## “UMA GARRAFA DE 2004 CONTA A HISTÓRIA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 23/02/2024

Herdeiro da Villa Francioni inaugura vinícola em Santa Catarina e valoriza o terroir da região

Uma garrafa do Villa Francioni 2004 é a primeira dica que o investidor João Paulo de Freitas, dono da vinícola Thera, nos vinhedos de Bom Retiro (SC), é coisa séria. Com 20 anos na garrafa, o tinto encanta, seja pelas suas boas notas de evolução (tabaco, tostados, frutas negras) ou pela ausência de borras.

Elaborado com porcentagens iguais de cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e malbec, ele surpreendeu os especialistas, como os sommeliers Gianni Tartari, Manoel Beato, do restaurante Fasano, e Juliana Carani, do Tuju.

Os palpites sobre o vinho se dividiam entre um tinto do Velho Mundo, italiano talvez, ou um chileno top de gama. Da primeira safra da vinícola Villa Francioni, o tinto conta um capítulo importante da história catarinense e de como chegou a hora de o Brasil descobrir seus diversos terroirs – este é um representante do terroir serrano de Santa Catarina, de clima frio.

O VF 2014 nasceu pela ousadia do empresário Dilor Freitas (1936 a 2004), que decidiu investir em vinhedos, mas faleceu antes da inauguração de seu projeto. No início, Dilor plantou videiras em Bom Retiro, mas logo foi convencido que a riqueza catarinense estava em São Joaquim, que fica a 1.200 metros do nível do mar. Não tardou para ele abandonar os vinhedos de Bom Retiro e apostar nesta região mais alta, distante 100 quilômetros do seu projeto inicial. Mas foram essas vinhas, cultivadas a 900 metros do nível do mar, que deram origem aos primeiros vinhos da Villa Francioni.....

A aposta agora é que o projeto e os novos vinhos tenham uma longevidade maior do que o pioneiro VF 2004... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-garrafa-de-2004-conta-a-historia/>

## “BONI, UM DEFENSOR INTRANSIGENTE DO VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 23/02/2024

Postura, perspicácia e visão de Boni continuam tão atuais hoje quanto há duas décadas.

Muito antes do vinho ter tantos adeptos no Brasil, como tem hoje, José Bonifácio de Oliveira, ex-diretor da Rede Globo, já deitava e rolava na matéria. Boni, como é conhecido, é, reconhecidamente, um dos que melhor sabem beber no Brasil e adjacências. Não é uma questão de poder. Saber beber vinho envolve paixão, dedicação e total desapego a preconceitos. E incorporar plenamente o espírito de prazer que a bebida oferece.

Passados 22 anos da entrevista publicada na “Estampa”, revista mensal que acompanhava o Valor, sua postura, perspicácia e visão sobre o mundo do vinho continuam tão atuais que merecem ser reproduzidos. Acompanhe alguns trechos do artigo de 2002, com algumas inserções tiradas da conversa que tivemos na semana passada.

**Valor:** Você tem preferência por algum vinho? Boni: Não, curiosidade é importante. Nasci tomando tempranillo (tenho sangue e passaporte espanhol). Isso me remonta às coisas de infância. Mas as outras uvas... Hoje estou ainda mais aberto. Esse universo é tão rico. Ele só tem interesse porque é variado, senão ele seria insuportável. Você pode gostar de algo e se apegar desesperadamente. Quanto mais isso acontecer, mais rápido enjoa. O vinho sofreu um processo de recriação. Existem produtores em todos os lugares do mundo fazendo coisas interessantes. É mais fascinante tomar algo que você nunca tomou do que a melhor coisa que você já tomou.

**Adendo atual:** A produção de vinhos aumentou, a variedade multiplicou o número de rótulos cresceu de forma exponencial. Eu dei um nome para isso. Vigna Láctea - a pulverização do vinho. Tem tanto vinho que é impossível atribuir notas para todos. Cada vez é mais importante seguir o conselho do falecido crítico inglês Michael Broadbent: o vinho deve ser compreendido e não analisado.

**Valor:** Tem algum vinho que você não gosta? E os brancos? Boni: Não, a rigor gosto de tudo. Adoro brancos, ao contrário de muitos. Nesse aspecto os franceses são imbatíveis. Nada é comparável aos brancos da Borgonha. Critico aqueles que vão a um restaurante, pedem uma entradinha e um branquinho sem compromisso, para depois pedir um bom tinto com a carne. Eles acham que um vinho branco não pode custar mais que um tinto. É uma loucura, o sujeito faz conta. Ele não gosta de comer nem de beber. Ele gosta de dinheiro e isso é outra coisa... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-boni-um-defensor-intransigente-do-vinho.ghtml>



## “O QUE FAZ UM VINHO SER DE GUARDA?” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 23/02/2024

Uma das grandes diferenciais do vinho é capacidade de alguns exemplares de melhorar com o tempo.

O que chamamos de “vinhos de guarda” são os que tem potencial para melhorar ao longo dos anos de envelhecimento. Como convenção, no mundo vinho chamamos de “amadurecimento” o período em que um vinho se afina ainda na vinícola antes do engarrafamento, o que muitas vezes acontece em barricas de carvalho. O “envelhecimento” seria então o período após o vinho ser engarrafado.

Na realidade, raros são os vinhos que melhoram com o longo envelhecimento. Para começar, o que seria “melhorar”? Todos os vinhos mudam ao longo de sua vida dentro da garrafa. Melhorar seria quando essas mudanças são benéficas. É claro que isso também depende muito do gosto pessoal de quem está bebendo. Ingleses notoriamente preferem os grandes vinhos de Bordeaux no auge – o que pode levar mais de 30 anos, enquanto os franceses cometem infanticídio abrindo-os muito antes.

No “envelhecimento os vinhos tintos perdem cor, ficam mais macios e ganham complexidade e integração. Há uma diminuição da sensação de acidez e de secar a boa dada pelos taninos. Os ácidos e álcoois interagem com o oxigênio e formam aldeídos e ésteres.

Os brancos, ao contrário, ganham cor, escurecem, tendendo ao dourado ou âmbar. Aromas frescos se transformam em aromas como mel e frutas como a avelã. Como nos tintos, os brancos ganham complexidade, maciez e integração.

Numa analogia com o homem, todo vinho nasce, amadurece, mantém a maturidade por um tempo, decai até ficar decrépito e morre.

.....  
Para a maioria dos vinhos o auge é agora. Noventa por cento deles chega às prateleiras pronto para consumo e se mantem no auge por alguns poucos anos. Para os poucos que melhoram na garrafa, a curva evolutiva varia de vinho para vinho, de safra para safra....., que precisam ser conhecidas... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-que-faz-um-vinho-ser-de-guarda/>

## 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 ajíes, aji mirasol,

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

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





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

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

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

**Peça o Roteiro que já está finalizado e inclui:** • visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. • almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos • **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Informações e Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp:  [\(31\) 99834-2261](https://api.whatsapp.com/send?phone=549998342261) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### POLÍTICA ANTI-ÁLCOOL DA OMS – APRECIÇÃO DO VINHO, CONSIDERADA SOBRIAMENTE

Uma a duas taças de vinho por dia costumava ser considerada um consumo inofensivo. Mas já há algum tempo, a Organização Mundial da Saúde (OMS) vem alertando que mesmo uma única gota de álcool não é saudável. Isto está de acordo com as tendências sociais e políticas – mas não com as últimas descobertas científicas.

Frederico Falcão é um tipo bastante calado. Mas quando o Presidente da ViniPortugal sobe ao púlpito em Toledo, não conhece limites. No congresso “Estilo de Vida, Dieta, Vinho e Saúde”, em outubro passado, ele sentiu uma conspiração “de fundamentalistas” que denegriam o vinho como veneno. Uma das razões para isso foi uma declaração da Organização Mundial da Saúde (OMS), que alertou que após anos de avaliação sistemática e [...] riscos bem documentados, não existe “nenhum nível seguro” de consumo de álcool “que não afeta a saúde”. Este é um afastamento fundamental do estado anterior da investigação, segundo o qual o consumo moderado de vinho não é prejudicial.

No seu “Plano de Ação Global para o Álcool 2022-2030”, a OMS ainda apela a uma “estratégia para reduzir o consumo nocivo de álcool” em vez de o proibir. Agora afirma sem rodeios: “O risco para a saúde começa com a primeira gota de uma bebida alcoólica”. Esta afirmação, repreendeu Falcão, “é baseada em provas falsas”. A posição atual da OMS é contrariada por um número de estudos de três dígitos que comprovam os efeitos positivos do vinho, particularmente no coração, na circulação e nos vasos sanguíneos. O vinho tinto afina o sangue, melhora a circulação, seus polifenóis capturam os radicais livres e protegem as artérias coronárias dos depósitos. Ajuda o corpo a produzir ácidos graxos ômega-3, previne a arteriosclerose e a oclusão e tem um efeito positivo nos níveis de colesterol.

**DIETA MEDITERRÂNEA EM VEZ DE MEDICAMENTOS** - Os fãs de vinho tinto também podem esperar pressão arterial baixa: o risco de acidente vascular cerebral ou ataque cardíaco diminui. Já em 2021, um estudo mostrou que a dieta mediterrânea com vinho levou a uma redução de 38 por cento dos sintomas em pacientes que já sofriam de doenças cardiovasculares. Quase nenhum medicamento pode conseguir isso.

Além disso, o consumo moderado de vinho ajuda contra doenças que vão desde artrite até cáries: desgaste de disco, bronquite, danos à flora intestinal, diabetes, câncer de cólon, cálculos biliares, câncer de útero, osso vítreo, catarata, dor de garganta, danos pulmonares, disfunção renal e câncer, osteoporose, doença de Parkinson, doenças da próstata, reumatismo, insônia, obesidade.

Diz-se também que o vinho tinto ajuda o corpo a desenvolver imunidade contra 200 vírus diferentes que causam resfriados, por exemplo. O seu efeito contra a demência também é notável. Nenhum desses estudos foi refutado até o momento.

No entanto, a OMS apela ao aumento dos impostos sobre o álcool e segue imediatamente com um “manual especializado sobre política e administração fiscal do álcool”. Usando a Lituânia como exemplo, recomenda preços elevados como forma de prevenir mortes relacionadas com o álcool e fornece um número que apoia isto: como resultado, a taxa de mortalidade caiu de uma em 4.274 para uma em 5.525. Isto mostra acima de tudo uma coisa: muito menos pessoas morrem por causa do álcool do que a OMS sugere. Na Alemanha, cerca de 62 mil pessoas morreram em consequência do consumo de álcool em 2016. Isso parece muito. No entanto, cerca de um milhão de pessoas morrem no país todos os anos, 360 mil delas por doenças cardiovasculares, 230 mil por câncer e cerca de 42 mil por violência ou acidentes. O álcool é, portanto, uma causa com pouca relevância - e o vinho não aparece em nenhuma parte das estatísticas.

**SUPOSIÇÕES SUBJETIVAS VERSUS ARGUMENTOS FORTES** - O nutricionista e autor de best-sellers de Munique, Prof. Nicolai Worm, considera os argumentos de proibição da OMS como “suposições muito subjetivas”.

A OMS e alguns investigadores claramente não estão impressionados com estes números. “Atualmente parece haver uma forte pressão política para promover a ideia de que zero álcool é o único caminho”, queixa-se o professor Nicolai Worm, de Munique, um importante ecotrofologista alemão, renomado especialista em doenças cardiovasculares, presidente do Wine Information Council e coorganizador do congresso em Toledo. Ele atesta a “evidência limitada” e a “interpretação tendenciosa da instituição” utilizada pela OMS, na qual muitos países baseiam as suas políticas de saúde. O Japão, por exemplo, reviu apressadamente a sua já tímida recomendação de um copo de saquê por dia para zero em Novembro e referiu-se abertamente à resistência dos especialistas em saúde.

O governo irlandês até violou deliberadamente os regulamentos da UE com uma proposta de rótulos de advertência obrigatórios em garrafas de vinho e cerveja - e escapou impune. O professor Ramon Erstuch, membro do conselho do Instituto Espanhol de Saúde, alertou contra a falta de estudos clínicos randomizados: "Relativamente poucos estudos diferenciam os efeitos de diferentes bebidas alcoólicas – vinho, cerveja e destilados – no câncer.", enfatizou. Esta é também a principal objeção de Worm: ele não considera que os dados de 2018 utilizados pela OMS sejam consistentemente baseados em fatos. Sua crítica: "Eles sempre usam suposições muito subjetivas. Dois anos depois, eles usam os mesmos dados para chegar a uma conclusão diferente".

**CADA VEZ MENOS CONSUMO DE ÁLCOOL NA EUROPA** - Uma mensagem como "situação de investigação pouco clara sobre os benefícios e perigos de beber vinho - os cientistas têm opiniões opostas" dificilmente pode ser transmitida globalmente pela OMS; "o álcool mata" funciona muito melhor. A mensagem – ou alarmismo – funciona, mesmo que erre o alvo. O consumo de álcool na Alemanha e na Europa vem diminuindo há anos, e o consumo de vinho também vem caindo há muito tempo. Cerca de metade da Geração Z, por exemplo, nunca bebe álcool. Ainda em 1980, um em cada dois franceses bebia vinho todos os dias e ainda vivia, em média, uma vida mais saudável do que os cidadãos dos EUA. Em 2022, era apenas um em cada nove franceses. O consumo per capita caiu mais de 70 % desde a década de 1960. As associações de produtores na Europa esperam um declínio adicional de 20% nos próximos dez anos.

Também na Alemanha os opositores são persistentes. Os municípios das regiões vinícolas, entre todos os locais, estão agora a proibir o serviço de bebidas alcoólicas em pequenos eventos, como festivais de rua. O Ministério dos Assuntos Econômicos da Renânia-Palatinado, entre todos os lugares, está a ditar o ritmo. Este estado federal abriga seis regiões vitivinícolas que produzem dois terços do vinho da Alemanha.

**CLIMA DE DESCONFIANÇA SOCIAL** - A atribuição generalizada de culpas, que não se baseia nem na quantidade consumida nem no tipo de bebida, cria um clima social de desconfiança. Mencionar os efeitos positivos de beber vinho torna-se irrelevante. Até o inofensivo adjetivo "digestível", que os viticultores tradicionais usaram durante décadas para descrever seus vinhos brancos leves Kabinett, foi proibido por ordem judicial. E a taça de vinho no almoço já é quase história.

O que é surpreendente nos estudos cépticos, no entanto, é que mesmo pequenas quantidades de álcool estão associadas ao câncer – embora a maioria dos estudos liste apenas alguns tipos de câncer. Muito poucos estudos fornecem números concretos: quanto aumenta a probabilidade de que o câncer aumenta com que quantidade de consumo? Nenhuma resposta. Quando questionados, a única resposta é muitas vezes que não existem muitos estudos sobre o assunto e que a relação causal não é clara. Em outras palavras: não sabemos se o álcool ou outra causa é o gatilho para essas doenças.

No entanto, é precisamente esta falta de clareza que os protagonistas anti-álcool frequentemente criticam os estudos com resultados positivos. Nestes estudos, pessoas preocupadas com a saúde, bem-educadas, desportistas, com rendimentos acima da média e que comem de forma saudável, muitas vezes têm um bom desempenho. Por conseguinte, não está claro se o vinho é bom para o coração ou se os cidadãos conscientes da nutrição e bem instruídos têm um baixo risco global de câncer e também gostam de beber vinho. Apenas alguns críticos aplicam os indicadores ao contrário: uma pessoa que trabalha arduamente fisicamente, tem pouca escolaridade, não pratica exercício e presta pouca atenção à sua saúde tem uma esperança de vida menor se não beber vinho?

A maioria dos defensores anti-álcool também ignora resultados de estudos que atestam uma maior qualidade de vida para os consumidores de vinho: alguns estudos descobriram, por exemplo, que os bebedores de vinho, em média, têm melhor desempenho cerebral e menos disfunção erétil do que os abstêmios. Os bebedores de vinho tinto são sexualmente mais estimulados e mais ativos e consideram o sexo mais satisfatório. Os amantes do vinho têm relacionamentos mais satisfatórios e estáveis, são menos propensos a ficar deprimidos e têm melhores habilidades sociais.

Um estudo da Universidade de Oxford também descobriu que pessoas que bebem em companhia têm mais amigos e também se sentem mais felizes do que outras. O consumo moderado de álcool é, portanto, um lubrificante social eficaz, pois estimula a libertação de endorfinas. Resumindo, quem consome vinho com moderação aproveita mais a vida. Talvez todos devessem pensar nisso quando estiverem sóbrios... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/wine-enjoyment-soberly-considered-who-anti-alcohol-policy?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_08&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/wine-enjoyment-soberly-considered-who-anti-alcohol-policy?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_08&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – Matthias Stelzig – 19/02/2024).

### **EXPORTAÇÕES DE VINHO DA ITÁLIA ESTÃO EM CRISE - OS MERCADOS MAIS IMPORTANTES PERDEM 7,3%**

As exportações de vinho italiano registaram perdas significativas em 2023, especialmente nos cinco mercados de venda mais importantes. Isto está de acordo com o monitor da indústria publicado pela associação italiana de viticultores Unione Italiana Vini (UIV).

Os cinco países EUA, Alemanha, Canadá, Japão e Grã-Bretanha respondem por 56% do total das exportações. Juntos, importaram vinhos italianos no valor de 4,45 mil milhões de euros no ano passado. Embora tenha sido vendido menos 4,4% de vinho nos principais mercados, o valor caiu 7,3%. Isto confirma

a difícil situação em que se encontram atualmente os produtores de vinho italianos.

Os volumes exportados diminuíram em todos os principais mercados, com exceção da Alemanha. Os volumes importados aumentaram 7%, embora isso se devesse apenas aos vinhos a granel (+16%). O mercado dos EUA, em particular, enfraqueceu em 2023 (-13%), uma vez que os retalhistas importaram menos devido aos enormes estoques. De acordo com a UIV, porém, a queda de 3% nos preços médios é mais preocupante do que a queda no volume.

“É inegável que nosso país precisa ampliar sua base de clientes. 2024 promete ser muito complexo e desafiador”, comentou o presidente da UIV, Lamberto Frescobaldi , sobre os números... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/italy-s-wine-exports-in-crisis-the-most-important-markets-lose-7-3-per-cent?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_08&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/italy-s-wine-exports-in-crisis-the-most-important-markets-lose-7-3-per-cent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_08&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 23/02/2024).