



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**



# NESSA EDIÇÃO



06

**ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“PORQUE VOCÊ AINDA VAI PROVAR UM (BOM) VINHO BRANCO?” - POR SUZANA BARELLI**



11



13

**“REFINAMENTO E CONSISTÊNCIA DE BAROLO” - POR JANCIS ROBINSON**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**11 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**14 VIAGEM**

**16 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 que foram adiadas), 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 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar!



## HANS WIRSCHING 2017 IPHOFER RIESLING – FRANCÔNIA - ALEMANHA

A Hans Wirsching é uma das maiores vinícolas familiares da Francônia, com uma tradição de quase 400 anos. Embora sua maior especialidade seja na elaboração de vinhos a partir da variedade Silvaner, também produz uma ampla gama de Rieslings. Dentre eles, destaque para aqueles elaborados a partir de vinhedos com classificação mais elevada pela VDP, como Iphöfer Kronsberg e Iphöfer Julius-Echter-Berg.

Engarrafado na tradicional garrafa em formato Bocksbeutel, foi elaborado com uvas cultivadas de acordo com os princípios da agricultura sustentável, provenientes do vinhedo Iphöfer Kronsberg, classificado como VDP Erste Lage (o equivalente a um Premier Cru na Borgonha). Após fermentação em tanques de aço inoxidável, passou por estágio em grandes barris de carvalho. A classificação oficial dos vinhos alemães, que tomou forma a partir de 1971, talvez seja uma das mais completas do mundo e, paralelamente, uma das mais difíceis de entender. Porém, foi alvo de muitas críticas dentro da própria Alemanha, por dar relativamente pouca importância à qualidade dos vinhedos e zonas de produção. O foco no processo de classificação foi a avaliação de aspectos geográficos, do grau de maturação das uvas ou mesmo do nível de doçura dos vinhos, mas pouco em relação à avaliação dos melhores vinhedos. Isso veio a mudar somente a partir da nova legislação aprovada em 2021, o que, porém, não impediu que os próprios produtores agissem muito antes disso. A metodologia adotada até 2021 diferia bastante de outros países. Um exemplo é a França, que através do sistema de Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) fez um mapeamento minucioso de seus vinhedos e áreas de produção. O principal objetivo era proteger e premiar aqueles vinhedos que mostram potencial para produzir vinhos de melhor qualidade.

No caso da Alemanha, a legislação até 2021 previa um sistema oficial de classificação geográfica, porém sem menção à qualidade. O seu uso nos rótulos de vinhos previa as categorias Qualitätswein e Prädikatswein. A grande crítica a este sistema é que não diferencia os vinhedos em si, ou seja, vinhedos de alta qualidade não são segregados daqueles de qualidade inferior. É, portanto, uma classificação puramente ligada a predicados. No caso da França, por outro lado, vinhedos superiores têm seus vinhos qualificados como Grand Cru, aqueles ligeiramente inferiores de Premier Cru etc.

Para suprir esta lacuna, que existia até 2021, foi criada na Alemanha uma classificação paralela, porém, sem proteção legal. Ela é uma iniciativa da Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), uma associação de produtores criada em 1910, mas que passou a ter uma atividade mais efetiva após a lei de 1971 e que agrega os 200 melhores produtores de vinho alemão. Os vinhos classificados pela VDP (que hoje abrange os vinhos de 200 produtores) apresentam em seus rótulos o símbolo da entidade (uma águia estilizada como um cacho de uvas) e a sua classificação correspondente a uma das quatro categorias referidas pela VDP. A dica se você quiser um Riesling alemão seco é procurar pela palavra TROCKEN no rótulo. Mas cuidado, se estiver escrito TROCKENBEREENAUSSLESE, é vinho feito de uvas secas e, portanto, um dos mais doces do mundo. Os rótulos alemães têm estas particularidades difíceis de nos brasileiros entendermos.

**Composição de Uvas:** (100%) Riesling Renano.

**Notas de Degustação:** Este delicioso Riesling é delicado, com ótima acidez e um frutado levemente doce. Um vinho que soube evoluir de forma muito elegante, mantendo um perfil de alta mineralidade. No visual, mostrou uma coloração amarela bem brilhante, enquanto no nariz trouxe um conjunto de muita harmonia, com notas cítricas (destaque para tangerina), benzina e um leve toque mineral. No gustativo, o vinho tem acidez cortante, elegante, direto. Trouxe na boca uma leve untuosidade, acompanhada de notas minerais e salinas, e mostrou longa persistência. Álcool de 11,5%

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda por 8 anos após a safra, desde que seja mantido em condições adequadas.

**Notas de Harmonização:** Uma companhia perfeita para acompanhar pratos de inspiração oriental.

**Serviço:** servir entre 7 e 8°C

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100**





## BRASIL ROADSHOW BELO HORIZONTE

26 DE ABRIL 2023  
HOTEL MERCURE LOURDES  
Av. Contorno, 7315

**SEMINÁRIO**  
14h30 às 15h30

**DEGUSTAÇÃO**  
15h30 às 20h30: Profissionais  
18h30 às 20h30: Consumidores Convidados

**CONTACTOS BRASIL**  
Sandra Almeida: [sandra.almeida@exponor.com.br](mailto:sandra.almeida@exponor.com.br)

**CONTACTOS PORTUGAL**  
Inês Pinto: [ines.pinto@viniportugal.pt](mailto:ines.pinto@viniportugal.pt)

[f VinhosdePortugalBrasil](#) [vinhosdeportugal\\_br](#)

**PRODUTORES:**

Abegoaria Group • Adega da Vermelha • ARVAD • Aveleda • Barcos Wines | Adega Ponte da Barca • Cadeado • CARM • Carmim • Cartuxa • Fundação Eugénio de Almeida • Casa Ermelinda Freitas • Casa Relvas • Dona Maria • Julio Bastos • Enoport Wines • Falua • Wine's from Portugal • Herdade do Peso, Casa Ferreirinha • J. Portugal Ramos Family Estates • José Maria da Fonseca • Manuel Costa & Filhos • Quinta da Lapa • Quinta da Mariposa • Real Companhia Velha • Rocim Wines • Vercoope.

## ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 3

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Escrevi o artigo “ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 3” – Retornando da viagem por Mendoza com um Roteiro Enogastronômico carinhosamente preparado pela Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, creio que vale a pena compartilhar com os leitores do Vinotícias o que encontramos em cada uma das vinícolas visitadas, além de dicas sobre os vinhos provados.

**MAIPÚ** - Com clima temperado de fresco a quente, o centro da província de Mendoza, que compreende os distritos de Maipú e Luján de Cuyo, oferece uma das melhores condições do continente para o cultivo de uvas viníferas, em altitudes de 650 a 1.100 metros. Não por acaso foi ali que imigrantes italianos plantaram os primeiros vinhedos da Argentina e onde hoje estão a maioria das vinícolas tradicionais do país.

O Rio Mendoza é uma região vitivinícola antiga e tradicional, também conhecida como a “primeira zona” dos vinhos argentinos. Estando ao sul da cidade de Mendoza, com os melhores solos da província - pedregosos, pobres e ricos em calcário -, fatores excepcionais para o cultivo da videira, que contribuem significativamente para que os vinhos produzidos na região estejam entre os melhores do país. Há uma diversidade de microclimas e a maioria das vinícolas se utiliza de uvas dessa área na produção de seus vinhos.

A casta mais característica da região é a Malbec, a partir da qual se obtêm vinhos emblemáticos, representativos da região, da província e do próprio país. Aliás, em Luján de Cuyo está a DOC - Denominação de Origem Controlada - para elaboração de Malbec. Lá, a fruta atinge aromas complexos, cor e ótima concentração. Entretanto, a Malbec obviamente não é a única casta cultivada na Região Central, onde se produzem bons vinhos também a partir de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Entre as vinícolas de destaque na região estão: Alta Vista, Catena Zapata, Finca Flichman, Finca La Anita, Luigi Bosca, Mendel, Norton, Pulenta Estate, Ruca Malen, Santa Julia, Séptima, Terrazas de Los Andes, Trapiche, Trivento, Viña Alicia e Zuccardi.

**LUJÁN DE CUYO** - Aos pés da Cordilheira dos Andes, com altitudes acima de 1.000 metros, Luján de Cuyo abriga a Denominação de Origem Controlada para produção de Malbec do país.

O vinho Norton Malbec D.O.C. foi o primeiro do país a estampar a sigla em seu rótulo. Aliás, a primeira vinícola da Bodega Norton, a centenária Finca Perdriel, fundada em 1895, fica em Luján de Cuyo, justamente na sub-região de Perdriel. Além de Perdriel, compõem a sub-região Las Compuertas, Vistalba, Agrelo e Ugarteche.

**MAIPÚ** - Em uma região mais baixa e quente, Maipú conta com inúmeros vinhedos antigos, do início do século 20. Assim como em Luján, há escassez de chuvas e a água advém do Rio Mendoza. Ela compreende os distritos de Lunlunta, Las Barrancas, Cruz de Piedra, Beltrán e Coquimbito. Nesta região também encontramos em variedades tintas a Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Syrah. Entre as variedades brancas estão a Chardonnay e a Sauvignon Blanc.

**BODEGA TRAPICHE** – Visitada em 15/03/2023. A Bodega Trapiche fica distante 20 minutos do centro de Mendoza, em Maipú, Argentina, rodeada de uma paisagem natural, delineada por suas vinhas e olivais, no sopé da Cordilheira dos Andes.

A bodega Trapiche tem a sua marca de vinhos presente em 80 países do mundo inteiro e possui diversas premiações e de reconhecimento internacional. A adega foi pioneira na introdução de cepas francesas, na importação de barricas de carvalho francês, na produção de vinhos varietais e no uso de tanques de aço inoxidável.

Ela havia sido abandonada e foi revitalizada a partir de 2006, mantendo seus traços originais do ano de 1912. Um diferencial desta estrutura é a sala de degustação, onde pisos de vidro possibilitam a vista para o piso inferior.

Durante a visita guiada, é possível conhecer o processo de elaboração de vinhos premium e passear pela história da indústria de vinho no museu com máquinas do início do século XX. Um espaço para conhecer a importância do vinho argentino.

A Bodega nasceu em 1883, primeiramente estabelecida por Tiburcio Benegas, sendo que a família vendeu a terra em 1971 para a famosa família argentina Pulenta. A Trapiche abriu as portas para sua nova adega em novembro de 2008, em um prédio construído em 1912 totalmente restaurado, celebrando seu 125º aniversário com novos equipamentos e novas tecnologias, sempre em busca do mais alto padrão de vinhos.





Fiel a sua história, hoje continua dia a dia pela procura das novas e melhores práticas com uma excelente equipe de enológica liderado pelo reconhecido Sergio Eduardo Casé que promove o contínuo intercâmbio de experiências e conhecimento com enólogos de outros países

Considerada um dos ícones da arquitetura vitivinícola argentina, a Bodega fica numa bela construção de estilo renascentista. Durante a visita é possível escolher 4 circuitos turísticos e passar por diversas experiências, desde um passeio pelos vinhedos até a degustação de vinhos premium. E esses circuitos são premiados, inclusive como melhor turismo de vinhos.

Sua base principal está nesta sub-região de Maipú, rodeada por uma paisagem natural privilegiada num edifício construído em 1912 com um estilo florentino e reconhecido como um ícone da arquitetura enológica mendocina. Condição que a levou ao 17º lugar dentre as 50 melhores vinícolas no mundo no ranking **WORLD'S BEST VINEYARDS 2022**. Conjuga tradição e tecnologia de vanguarda concebendo vinhos de alto padrão, como o Gran Medalla e Iscay. Mas foi seu Single Vineyard Terroir Series Finca Coletto Malbec 2015 escolhido como o "Melhor Malbec do Mundo" no Concurso Internacional Les Citadelles du Vin 2019, que se celebra durante a famosa Feira Vinexpo em Bordeaux, que chamou a atenção para a evolução da qualidade de seus vinhos.

Foi também considerada em 2019 como a "Melhor Vinícola do Novo Mundo" pela Wine Enthusiast e, pela Drinks International como "uma das melhores 50 marcas do vinho mais admiradas". E ainda, por 4 anos consecutivos, escolhida "a vinícola argentina mais premiada do mundo" segundo o World Ranking Wines & Spirits. Mesmo sendo sua base principal em Maipú, é um dos mais recentes membros da DOC Luján de Cuyo, ao ter adquirido em 2021 uma vinícola em Mayor Drummond, distrito de Luján com 20 ha em Vistalba.

Na Bodega tem também um restaurante lindo, o Espacio Trapiche, de frente para os vinhedos e recomendado pelo guia Michelin. O almoço no Espacio Trapiche é muito apreciado pelos visitantes, sendo a apresentação dos pratos excelente e o sabor, especial, tanto no menu de 3 passos, quanto no menu de 7 passos. A oferta gastronômica inclui produtos frescos e saborosos colhidos no pomar e na granja da bodega. Peça sempre o acompanhamento dos melhores vinhos da Bodega Trapiche.

Em 1983, em homenagem aos 100 anos da bodega Trapiche, surgiu uma linha de vinhos especiais com uvas provenientes da primeira zona vitivinícola de Mendoza. Seus vinhedos predominantemente antigos, durante décadas tem produzido os mais prestigiados vinhos argentinos.

Aqui provamos os seguintes vinhos:

**TRAPICHE COSTA & PAMPA RIESLING 2021** – neste rótulo, o enólogo Ezequiel Ortego alcançou um vinho expressivo e com boa tipicidade além de seu personagem austero. Feito em Mar del Plata a 6 km da costa. Um Riesling Renano com corpo e bom volume, e uma bela acidez consistente que refresca bem o palato, com um toque salino, mineral.

**TRAPICHE LATERAL SEMILLON 2020** – uma linha nova da Bodega, iniciada em 2018, com microvinificações de edições limitadas (aproximadamente 1.000 garrafas). Esta linha experimental com castas diferentes. Este vinho não é filtrado, e as lias dão um gostoso toque de complexidade, uma vez que não passa por carvalho. Lembra aroma de fruta do conde, e na boca é muito seco e fresco.

**TRAPICHE GSM 2018** – Corte típico do Rhône com 45% de uva Garnacha, 35% de Syrah e 20% de Mourvèdre. Um vinho com muita especiaria no nariz, frutas escuras frescas e toque de carvalho. Na boca os taninos marcam e secam a boca. As uvas provenientes do Vale do Uco são co-fermentadas com Viognier.

**TRAPICHE GRAN MEDALLA CABERNET FRANC 2018** – Rubi ainda profundo, este Cabernet Franc expressa aromas de morangos, de especiarias como pimenta do reino, notas herbáceas e minerais que compõem um perfil delicado. Boca com boa acidez, com taninos macios que oferecem um final agradável, gostoso, fácil de beber. O álcool está bem equilibrado pela acidez do vinho e a nota de erva.

**TRAPICHE MALBEC TERROIRS SERIES FINCA COLETTO 2018** – Este vinho vem de uma vinha regada por inundação plantada em 1945 no Peral, no Vale do Uco. Vinificado em uma combinação de pequenos barris e foudres, Malbec, exibindo aromas de violeta e erva-doce, taninos finos, frutas de ameixa e cranberry, amoras e mirtilos. Na boca, é fresco e redondo no começo, com taninos macios que lhe dão suculência, amplitude e elegância na boca, em que não se percebe os 15% de álcool.

**FOND DE CAVE VINHO ENCABEZADO (FORTIFICADO)** - Fond de Cave tem seu próprio estilo, com amadurecimento por 15 meses em barricas de carvalho francês (25% novas). Descanso em garrafa de 6 a 9 meses. Púrpura intenso, com tons de rubi. Os aromas são de geléia de frutas negras, tabaco, baunilha e muito chocolate. Na boca os taninos são elegantes, rico e persistente. Tem 18,5% de álcool.





**BODEGA SANTA JULIA** – Visitada em 15/03/2023 - A história da Bodega Santa Julia nos leva a 1950, em Mendoza, Argentina, quando Alberto Victorio Zuccardi (falecido em 2014), começou a experimentar novos sistemas de irrigação com a empresa Cimalco desenvolvendo irrigação para vinhedos e oliveiras em Mendoza, com base em um método empregado na Califórnia. A empresa da Família Zuccardi é fundada em 1963 em Maipú por Alberto (Tito) Victorio e Ema Zuccardi. Sob o nome Uvas del Sol, nasceu a vinícola de Tito focada na produção de vinhos de mesa, produto este que tinha à época uma elevada demanda interna. A partir do seu envolvimento criando sistemas de irrigação para a viticultura, o engenheiro Tito descobriu sua vocação nesta área, o que o levou a plantar as primeiras vinhas e desenvolver os primeiros vinhos da família. Além disto, era um vinhedo amostra de como o sistema de irrigação funcionava bem.

Em 1970, José (Pepe) Alberto Zuccardi começou a trabalhar com seu pai, e tornou-se responsável pela ampliação da produção e evolução da qualidade dos vinhos da vinícola. Em 1982 ele decide apostar na produção de variedades vitivinícolas de alta qualidade. Nasce JULIA (a única filha de José Alberto Zuccardi e neta de Alberto Victorio) e em sua homenagem, Santa Julia é criada representando o compromisso para alcançar os níveis mais elevados de qualidade, mediante práticas sustentáveis que contribuam ao cuidado do meio ambiente e sejam úteis para a comunidade em que vivem.

A Bodega Santa Julia é uma clara amostra da combinação de qualidade e diversidade dos solos de Mendoza, dando como resultado vinhos modernos e fáceis de beber. Em suas diversas categorias encontramos desde uvas clássicas como Malbec, Chardonnay ou Cabernet Sauvignon, até variedades pouco convencionais na Argentina tais como Viognier e Pinot Grigio.

Desde o começo as três gerações trabalharam com a convicção e a paixão de desenvolver a região de Mendoza que buscava em cada vinho e azeite a expressão mais genuína deste lugar, através de diferentes programas a família trabalha com o cuidado da terra, das pessoas que nelas trabalham e com a comunidade. Para eles não se pode produzir vinhos de alta qualidade sem o cuidado perfeito das condições ambientais em que trabalham. É por isso que estão focados na agricultura sustentável, interagindo com o meio ambiente sem agredi-lo.

A Bodega Santa Julia acredita que o vinho não é apenas a expressão do solo, clima ou a variedade que é cultivada, mas é fundamentalmente a expressão de todas as pessoas envolvidas em sua preparação. A Bodega Santa Julia é reconhecida

mundialmente como a primeira produtora orgânica da Argentina e por ser pioneira em inovação, vem dando passos em seu compromisso com o cuidado com o meio ambiente e os recursos naturais que a cercam e, através da VEG Argentina, Liáf Control, o primeiro selo vegano certificado do país, obteve a certificação para 14 de suas marcas vendidas na Argentina e para o restante de seus vinhos que comercializa em mais de 40 países ao redor do mundo. Mais um passo importante, que assegura a missão de sustentabilidade.

Os vinhos da vinícola que a partir de agora contarão com este selo de certificação no mercado argentino serão: Santa Julia Varietal (linha completa), Santa Julia Organic Malbec, El Burro, Flores Blancas e Flores Negras, Tensión La Ribera, Malbec del Mercado.

Hoje no comando da terceira geração está Sebastián Zuccardi, e a Bodega é uma marca emblemática do vinho argentino, reconhecida local e internacionalmente pela sua contínua procura de inovação e excelência. Santa Júlia é um claro exemplo da conjugação de estilo único e diversidade encontrada nos solos mendocinos. Desde o trabalho no vinhedo e em cada uma das etapas de elaboração, tem um autêntico compromisso pela produção sustentável e o cuidado de todos aqueles detalhes que permitem obter vinhos que conquistam o consumidor entre os que se encontram várias linhas como variedades.

Na terceira geração, Sebastián, como Engenheiro Agrônomo é o Diretor Enológico de toda a parte vitivinícola da Família (Sta. Julia e Piedra Infinita), Júlia se encarrega do Marketing e Enoturismo e Miguel cuida da parte dos AOVE's na Olivícola Zuelo.

A Bodega tem vinhedos em Maipú, com área de 180 hectares, numa altitude de 650 metros acima do nível do mar. O vinhedo é 100% orgânico certificado por Letis. Localizada a 40 km da cidade de Mendoza, conta com uvas Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc e Torrontés. No Vale de Uco estão a Finca La Ribera - 85 hectares e Finca Vista Flores - 43 hectares, com altitude de 960 metros acima do nível do mar. O Vale de Uco está localizado ao norte do rio Tunuyán. Ali, no distrito de Vista Flores, e no primeiro terraço do rio, encontra-se a Finca la Ribera. Nesta região, e desde o ano 2009, são cultivadas as variedades de uva que fazem parte da linha Tensión La Ribera. Trata-se de uma zona com solos heterogêneos e profundos. Aqui, o clima é privilegiado e marcado pela altitude, a grande exposição solar e as baixas temperaturas. Devido a estas particularidades geográficas, as uvas são favorecidas em seu ciclo de maturação criando grande concentração de sabor, frescor e textura marcante nos vinhos.

Na região de Santa Rosa, estão 475 hectares plantados numa altitude: 620 metros acima do nível do mar. Há 130 hectares orgânicos certificados por Letis. Localizada no sudeste da província e a 85 quilômetros da cidade de Mendoza. De seus 106 quartéis, em uma área de 530 hectares, 475 estão cultivados. É considerada uma das regiões mais antigas e de maior trajetória no cultivo da videira. Caracteriza-se por ser desértica e com grande amplitude térmica entre o dia e a noite, o que resulta muito propício para a planta.



Nesta zona quente é determinante o sistema de condução da videira mediante “parreira”, no qual, sustentado por uma estrutura em altura, a planta é guiada para formar uma cobertura com suas folhas e, dessa maneira, proteger os cachos nos horários de maior radiação solar, obtendo melhor aeração e frescor. O rio Tunuyán atravessa lugares afastados e áridos como Santa Rosa, onde as uvas crescem nas ribeiras e os vinhos são o resultado de sua influência.

Julia Zuccardi é responsável pelo setor de Turismo e Hospitalidade da Bodega Santa Julia (entre suas numerosas tarefas, também se ocupa da Casa do Visitante e do Pan y Oliva) e da Zuccardi Valle de Uco (com o restaurante Piedra Infinita Cocina). Seu trabalho é enorme: as duas vinícolas recebem mais de 60 mil visitantes por ano.

Ela começou na área em 2008 “sem nenhuma experiência”. Naqueles anos, só existia a Casa do Visitante, um empreendimento pioneiro para o enoturismo argentino. Depois veio o “Pan y Oliva”, uma mistura de restaurante e armazém com uma proposta de culinária familiar. E em 2016 chegou “Piedra Infinita Cocina”, no Valle de Uco. Ao mesmo tempo, a empresa familiar viveu um crescimento importante que continua a sua trajetória: em 2022, a Zuccardi Valle de Uco inaugurou o “Hall of Fame do Best World’s Vineyards”, o ranking das melhores vinícolas para visitar no mundo, após obter o primeiro lugar nas três primeiras edições do concurso.

É por isto que a Zuccardi não é só um farol entre os vinhos argentinos de maior reconhecimento global, mas também uma referência de enoturismo e gastronomia em vinícolas, o que impacta diretamente as ocupações de Julia Zuccardi.

A família também produz o seu próprio AOVE Zuelo, tanto azeite monovarietais como blends. A produção de azeites começa em 2004 com a produção de óleos de alta qualidade a partir das variedades mais difundidas na região de Mendoza. Parte da terceira geração, Miguel Zuccardi, é incorporada à empresa com este projeto e com o objetivo de valorizar a alta qualidade dos óleos na região e a criação de uma categoria diferenciada de azeite na Argentina.

Com a premissa de produzir o potencial máximo de qualidade, Zuelo, tem 220 hectares de olivais próprios. Lá, as técnicas agrícolas se concentram em práticas sustentáveis para o manejo e a biodiversidade do solo nas culturas. Um trabalho dedicado na área de pesquisa e desenvolvimento na produção permitem a evolução e a inovação permanentes como uma filosofia de trabalho.



**Aqui provamos entre outros os seguintes vinhos:**

**NACIONAL SEMILLÓN TORRONTÉS 2022** - Nacional é uma nova proposta da Bodega Santa Julia para aqueles que escolhem vinhos leves, frescos, com frutas e muito fáceis de beber. É uma homenagem a duas variedades emblemáticas da Argentina: 70% semillón, uva com uma longa história em Mendoza e encontra sua melhor expressão em climas frescos e moderados, como os do vale de Uco e, 30% de torrontés, a única uva nativa argentina. De Tupungato, ao norte do Vale da UCO, esta mistura é composta por uvas vindas de vinhedos antigos.

**ZUCCARDI Q TEMPRANILLO 2017** – Depois de ganhar o mundo por meio dos seus belíssimos vinhos espanhóis – principalmente de Ribera del Duero, Rioja e Toro -, a Tempranillo começa a conquistar o outro lado do Atlântico, a Argentina. O vinho mostra boa complexidade aromática e bom equilíbrio no paladar. Aromas de figos maduros se destacam ao lado de cerejas e ameixas, mostrando toques de pimenta e frutas secas como nozes. No paladar é suculento, tem acidez bem integrada e taninos firmes – combinação perfeita para acompanhar uma tábua de queijos e embutidos, uma boa pizza ou empanadas.

**TITO ZUCCARDI PARAJE ALTAMIRA 2020** – Feito de maioria Malbec, tem partes de Cabernet Sauvignon, Ancellota e Caladoc, fermentadas em cubas de concreto com levedura nativa, o vinho é depois envelhecido em

carvalho francês por 12 meses. Extremamente frutado no nariz, traz frutas escuras como amora, ameixa, morango e cereja, notas de ervas, gengibre e pimenta preta. Tem entrada sedosa no paladar, onde o vinho mostra boa complexidade taninos macios e sabor persistente.

**MALAMADO VIOGNIER** – Vinho de cor amarelo dourado, com aromas elegantes e complexos com notas florais, pêssego, amêndoa e mel. O sabor é rico, complexo, textura untuosa, e final de boca longo e marcante. Ideal para acompanhar sobremesas a base de frutas frescas ou seca ou sozinho. Álcool 19,7%. Sirva bem gelado.

**Também tivemos a oportunidade de provar os Azeites AOVE ZUELO das azeitonas Koroneiki e Arauco.** A mais famosa e exclusiva variedade de Oliva da Grécia, a **Koroneiki**, representa um azeite com sabor intenso e único no mundo todo. Este azeite possui uma coloração amarelada com reflexos verdes. No aroma encontramos notas herbáceas de banana verde que se sobressaem. No sabor é um azeite bastante frutado, equilibrado, com notas amargas e um agradável picante.



A variedade de azeitona Arauco foi introduzida há 500 anos no litoral do Peru, ingressando mais tarde no Chile e à Argentina onde foi cultivada ao longo de todo o território, particularmente na região de Cuyo. Hoje é considerada variedade autóctone sendo desconhecida na zona do Mediterrâneo. Esta variedade foi selecionada através do tempo devido à sua grande adaptação e potencial qualitativo. Mendoza conserva a maior área cultivada com Arauco, sendo esta, por suas características, a variedade emblemática da olivicultura argentina.

Tradicionalmente, a variedade **Arauco** é chamada Criolla e é utilizada para a produção de azeitonas de mesa. Descobrimos em seus azeites características excepcionais, perfil verde, grande frescor e frutado intenso. Variedade de maturação tardia, produz azeites de perfil verde e frutados intensos. Predominam as notas de tomate, ervas aromáticas e maçã, entre outras. A presença de grande quantidade de antioxidantes da variedade manifesta-se nos amargos e picantes equilibrados de intensidade média-alta. Acidez máxima de 0,3%. Reconhecimento da prestigiosa guia italiana aos 20 melhores produtores a nível mundial, Família Zuccardi recebeu o prêmio THE FRONTIER FARM em reconhecimento ao produtor mais dinâmico e inovador em termos de qualidade fora da bacia do Mediterrâneo.

**Ao longo dos artigos sobre a vinicultura argentina você poderá criar um belo Guia para sua próxima viagem. Aliás, já estamos preparando um Novo Roteiro para 12 a 18 de Novembro de 2023!!! Saúde!!!** Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e 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

## “PORQUE VOCÊ AINDA VAI PROVAR UM (BOM) VINHO BRANCO?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 25/03/2023

O verão já acabou. Se não na sensação térmica dos últimos dias, mas ao menos no calendário. O outono, estação que começa a pedir um tinto para aquecer a alma, começou oficialmente em 20 de março. Mas o vinho branco, que no Brasil é identificado apenas como a bebida do verão, parece não querer sair da pauta – ou da taça.

Outrora preterido pela maioria dos brasileiros, os brancos dão exemplos de que estão passando da categoria dos incompreendidos, ou simplesmente ignorados, para aquelas garrafas que despertam a atenção do consumidor.

**Destaque na Premium** - Em recente degustação para apresentar seus lançamentos, a importadora mineira Premium trouxe 14 brancos entre os 28 rótulos degustados. Ou seja, a metade das garrafas era de branco, sendo que, pelos dados da Ideal Consulting, os brancos representam menos de um quarto do mercado, que é liderado pelos tintos.

E não eram poucos os destaques da Premium, de um fresco e aromático Sauvignon Blanc, o Pencarrow 2021, por R\$ 225, marcando a volta de rótulos da Nova Zelândia com destaque no catálogo, ao Zusslin Les Chapelles 2020, um riesling vinificado em tonéis, de bela mineralidade, mas que tem no preço (R\$ 515), um impeditivo para o seu consumo por muitas pessoas. Mais vale o alentejano LV Branco 2021, fresco e moderno, por R\$ 195. “Há um interesse crescente por brancos já com maior complexidade”, afirma Orlando Rodrigues, sócio da importadora.

**Lançamentos da Belle Cave** - O mesmo aconteceu em evento da importadora Belle Cave, também para mostrar as novidades do catálogo: 16 dos rótulos apresentados eram brancos secos ou fortificados. Tintos e rosados estavam em minoria, com 15 rótulos no total. Os tintos seguem entre os mais vendidos na importadora de Ulisses Kameyama, mas muitas das novidades estão nos brancos.

.....  
Segundo dados da consultoria Ideal, entre os importados, os vinhos brancos representam hoje 21% do mercado. A ampla liderança é dos tintos, que somavam 71% do total no final de 2022. E os 8% restantes são dos rosados. Em 2021, os brancos representavam 19,5% do total de rótulos importados e, no ano anterior, 18%, deixando claro a sua tendência de crescimento.

**As razões do crescimento** - São várias as razões para o interesse pelos brancos. A principal é o ganho de qualidade na sua elaboração. .... Com o maior conhecimento das técnicas de vinificação, os vinhos brancos deram um salto de qualidade, como o consumidor vem descobrindo.

Outro fator é a sua versatilidade de harmonização, principalmente quando pensado na gastronomia brasileira. O branco tente a combinar com mais com as nossas receitas, do que os tintos. E parece haver também um interesse maior dos enólogos em ousar com os brancos. Em visita recente ao Brasil, a produtora portuguesa Filipa Pato, por exemplo, mostrou a sua experiência com o Post-Quercus, elaborado com a uva branca bical, em ânforas. Aliás, dos seis vinhos apresentados, importados na parceria entre a Casa Flora e a Porto a Porto, dois eram brancos – além do Post-Quercus, o Nossa Calcário Branco -, dois espumantes e três tintos.

Isso significa que os brancos vão dominar o consumo?.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/por-que-voce-ainda-vai-provar-um-bom-vinho-branco/>

## “TESOUROS OCULTOS DA ITÁLIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 31/03/2023

A ascensão das uvas brancas ganhou destaque nos últimos anos no panorama vitivinícola do país.

Os vinhos brancos estão novamente em alta na Europa, tendência que se estendeu aos EUA e países asiáticos. Isso tem algo a ver com o incentivo ao consumo de vinhos menos alcoólicos e comidas mais saudáveis (e leves). Foi na Inglaterra que o movimento despertou mais atenção, inflamado pela insistência com que influentes nomes da crítica especializada local, entre eles Jancis Robinson e Hugh Johnson, trataram a questão.

Como é quase impraticável reduzir naturalmente os níveis de álcool dos vinhos tintos para atingir índices de maturação ideais é, regra geral, preciso que as uvas sejam colhidas mais tarde, o que implica graus de açúcar mais elevados e, por consequência, graduação alcoólica mais alta – os brancos, que não têm tanto esse problema, de certa forma foram beneficiados.

Na década de 1980, no Velho Mundo, as áreas plantadas de brancos e tintos se equivaliam. O cenário mudou com a divulgação, em 1991, dos estudos conduzidos pela Universidade Harvard que comprovavam efeitos benéficos dos vinhos tintos para a saúde, particularmente ao diminuir o risco de desenvolver doenças coronarianas. Além da mudança de hábito dos que já consumiam vinho, o mercado passou a acolher cada vez mais novos consumidores, concentrados em tintos, provocando desequilíbrio entre oferta e demanda.

Apenas nos últimos 20 ou 30 anos esse painel começou a ficar realmente interessante. Do ponto de vista técnico, no geral, os vinhos brancos evoluíram tanto ou mais que os tintos, favorecidos por uma nova geração de equipamentos de vinificação, melhor manejo dos vinhedos e utilização mais racional dos barris, além dos recipientes de concreto, como os em forma de ovo, e das ânforas de terracota. Essa evolução ensejou uma leva de rótulos que despontaram no mercado internacional, lado a lado com grandes tintos

Deixando de lado rótulos produzidos a partir das uvas “internacionais”, onde a chardonnay e a sauvignon blanc são soberanas, assim como a riesling, apesar desta última não ter a receptividade que deveria, opções não faltam. Há um bom número de castas de qualidade pouco conhecidas, específicas de certas regiões e a elas intimamente associadas. São as uvas nativas, tão abundantes na Europa pela diversidade de climas-terroirs lá existentes e as diferenças históricas e culturais entre os países.

Se diversidade é o mote, dificilmente a Itália pode ser superada. Inclusive no que se refere a uvas brancas, cuja ascensão no panorama vitivinícola italiano, tão povoado de grandes tintas, ganhou destaque nos últimos tempos. Ainda que o Friuli não tenha perdido a condição de berço dos grandes vinhos brancos da Itália (75% da produção da região), nessa nova fase surgiram rótulos de peso para lhe fazer frente. Particularmente na Campania, região costeira no sudoeste da Itália, que tem a cidade de Nápoles como referência... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-conheca-vinhos-brancos-que-sao-tesouros-ocultos-da-italia.ghtml>



## “REFINAMENTO E CONSISTÊNCIA DE BAROLO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 18/03/2023

Como temos um especialista italiano tão trabalhador na forma de Walter Speller, não tenho uma desculpa para chegar à Itália ou provar o vinho italiano quase sempre que gostaria.

Mas, outro dia, me beneficieei do fato de que a melhor coleção de safras da melhor parte de um dos maiores crus de Barolo não está na Itália, mas na Grã -Bretanha. Então, enquanto Walter estava preso na Itália, eu estava no minúsculo porão dos “10 Caixas” que o Wine Bar, em Covent Garden, provando 22 safras de M Marengo Brunate, da região vinícola mais famosa de Piemonte.

É amplamente reconhecido que Marco Marengo e sua esposa Eugenia (Jenny) possuem algumas das melhores vinhas dentro do Vinhedo Cru de Brunate, na comunidade de La Morra. Insiders, aqueles que amam a uva de Nebbiolo em sua melhor forma com seu frescor, aroma cada vez mais complexo e combinação provocadora de goma de mascar, admiram em Marengo Brunate o que os importadores do Reino Unido Justerini e Brooks descrevem como “O estilo mais essencial do estilo La Morra com seu perfume etéreo e requinte tingido de uma terra complexa e taninos refinados, mas poderosos”.

Os Marengos possuem terras em Brunate desde 1903 e agora têm duas parcelas no meio deste famoso Cru do sul em calcário siltoso. O mais baixo foi plantado pela última vez em 1942, um ano em que os italianos devem ter tido muitas outras preocupações. A vinha superior e mais jovem foi plantada em 1955, o que significa que suas videiras estão agora em média cerca de 70 anos. “Temos um total de 1,2 ha [3 acres] do total de 28 ha”, Jenny me disse com orgulho, acrescentando: “Agora é impossível comprar terras onde estamos”.

De fato, tem havido um dramático influxo de interesse externo em Barolo agora que se tornou um foco de especulação internacional nos vinhos, com Barolo a mais borgundiana das regiões vinícolas italianas em termos de complexo de vinhedos com uma variedade de diferentes proprietários e reputação. Os preços da terra subiram extraordinariamente e muitos produtores, como Walter aponta com frequência, estão retirando variedades como o Dolcetto e Barbera local na região de Barolo para substituí-los por mais na moda nebbiolo, mesmo em sites inadequados a essa utilidade latejante e tardia. Veja a barganha desaparecendo de Langhe.

Os Marengos possuem um total de 6 ha de vinhedos, incluindo alguns no Cru Bricco Delle Viole, na comunicação da porta ao lado de Barolo, Nebbiolo Vines para um Barolo regular e um Nebbiolo d’Alba, bem como alguns dolcetto d’aba e barbera d’ Alba. Eles nunca haviam provado uma variedade de safras - 1997 a 2019 - de seus Brunates em qualquer momento.

Os vinhos foram doados por David Brown. Ele chegou no meio da degustação direto de seu trabalho, na empresa de software de vinho Bevica, dizendo que planeja essa degustação há 20 anos. Ele ingressou na Justerinis em 2002, começando em vendas e acabando lançando seu atual sistema de vendas on-line. Ele explicou como sua primeira viagem profissional de vinhos foi a Piemonte em 2003, com Marc de Grazia de Tenuta Delle Terre Nere na Sicília, que estava então aconselhando Justerinis sobre o vinho italiano.

A visita que causou a mais forte impressão nele foi a casa da mãe de Marco Marengo em La Morra. (A vinícola Marengo foi construída apenas em 2011; eles ainda não têm um site.) Provando o Brunate de 2001 direto da barrica, ele passou por uma epifania emocional. “Isso me fez perceber que, no meu trabalho, eu estava no lugar certo na hora certa”, explicou.

Ele acabou de se casar e comprou uma casa, e decidiu então comprar garrafas de Marengo Brunate para si mesmo. Ele começou adquirindo garrafas estranhas e armazenando-as em casa, mas logo se tornou um cliente fiel do vinho, comprando uma caixa de cada safra em Primeur e a armazenando profissionalmente. ‘Eu tenho garrafas magnum duplos de cada uma das safras dos meus filhos, para que eu possa servir os 2009, 2011, 2013 e 2015 em cada um de seus 18 anos’, ele me disse com orgulho, acrescentando um pouco duvidosa: ‘Embora talvez 2007 e 2010 fossem ainda mais interessantes.’

.....  
O que foi extraordinário na formação da seleção foi o quão uniformemente eles eram, com muitas das características de um belo Barolo - aromas inebriantes, sabores de vegetação rasteira do outono e algo mineral semelhante a uma alvenaria, com taninos presentes, mas não agressivos - e sempre com delicadeza. O ponto sobre Barolo é que ele não deve ser grande e musculoso. É uma expressão elegante de um terreno subalpino e montanhoso que é um mosaico de diferentes tipos de solo, exposições e elevações. Pura massa não é necessariamente um ativo.

O 2018, por exemplo, foi visto em alguns trimestres como irremediavelmente leve, mas o Marengo Brunate de 2018 é majestosamente enérgico. A safra mais jovem da degustação, 2019, foi o único vinho mostrado que eu não me sentia feliz em beber nesta noite - embora eu o quisesse muito feliz tê-lo na minha adega. A primeira safra solo de Marco foi impressionante... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/barolo-refinement-and-consistency>

## 25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

Um belo Roteiro por estas regiões francesas esta sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.

VINS DE  
PROVENCE

*le Goût du Style*

Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiência enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.

Uma paisagem variada varrida pelo vento Mistral e um clima ensolarado, quente e seco conferem à região vinícola da Provence sua personalidade única, que se reflete em vinhos alegres e cativantes. Historicamente especializada em vinhos rosés leves, frutados e ricos, aqui se produzem também tintos marcantes, potentes e estruturados e brancos leves, macios e delicados.

O grande prestígio da Provence vem de seus vinhos rosés, produzidos com arte e dedicação por seus vinicultores. As colorações típicas são leves, em rosados delicados que podem ter tons de pêssego, rosa antigo e casca de cebola. Os vinhos rosés sugerem um estilo de vida alegre e descontraído, sendo ideais para aperitivo, refeições ao ar livre, pratos frios de verão, saladas e petiscos do mar. Com 26 séculos de história, a Provence é considerada o primeiro vinhedo da França.

As visitas irão muito além do que os vinhedos, porque, além de ser a capital do vinho rosé no mundo, a Provence é um dos principais destinos de turismo da França. A costa provençal já inspirou obras-primas de Van Gogh e Paul Cézanne e encanta os seus visitantes pelas paisagens e luz natural. Aos amantes de cidades pequenas, a região possui diversos vilarejos medievais com ruas estreitas.

Um dos atrativos mais conhecidos da Provence são os campos de lavanda e girassóis, localizados na cidade de Valensole. No interior, as cidades de Avignon e Aix-en-Provence são as mais populares, enquanto no litoral, região mais conhecida como Côte d'Azur, Nice, Cannes e St-Tropez ficam lotadas nas estações mais quentes do ano. Marseille, também litorânea, é a segunda maior cidade do país.

Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon.

O Rhône é uma região recheada de belezas naturais. Uma parada certa para se deslumbrar com a paisagem, é o Vale do Rio do Rhône, um lugar esplêndido e de águas puras, azuis e frescas, e um canal que nutre, irriga e beneficia os vinhedos locais. É composto por encostas rochosas, fundamentais para fixar as características do terroir sul nos vinhos locais. Toda essa geografia contribui para vinhos, frutados, herbáceos e com notas de couro.

Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. O vinho do Rhône ficou muito famoso na Europa no século XIV, após uma grande divisão da Igreja Católica. Na época,





o arcebispo de Bordeaux, Raymond Bertrand de Got, assumiu como papa com o título de Clemente V. E, sob influência do rei francês, o papado se mudou para Avignon. João XXII, o segundo dos sete papas de Avignon, tinha uma residência de verão construída em Châteauneuf-du-Pape. Na época, a igreja passou a produzir vinhos no local, que eram denominados “Vin du Pape” (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon, e a reputação desse vinho logo ganhou fama. Os vinhos de Châteauneuf-du-Pape são conhecidos por poderem levar até 18 castas diferentes em seu blend.

Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, e a maioria de suas garrafas são de blends das uvas tradicionais: Grenache, Syrah e Mourvèdre. Boa parte desses vinhos são elaborados com acidez e taninos ideais para um grande período de envelhecimento, vinhos elegantes, frutados, macios e delicados.

Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas duas regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (\*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

**Roteiro em Construção - Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)**



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### FRONSAC E CANON-FRONSAC, A RESSURREIÇÃO

Fronsac e seu enclave Canon-Fronsac ficam a noroeste de Libourne em um triângulo entre Dordogne e a Ilha, vindo do Norte. A área já tinha uma excelente reputação como região vinícola nos séculos XVII e XVIII, depois que o cardeal Richelieu introduziu o vinho na corte real. Mas a glória desapareceu. Amplos investimentos só começaram na década de 1980, o que trouxe a Fronsac e a Canon-Fronsac de volta à atenção da grande comunidade de amantes de Bordeaux.

Os vinhedos da região, que ainda se chamava Côtes de Fronsac até 1976, se estendem por sete comunidades, das quais apenas St.Michael-de-Fronsac e uma pequena parte de Fronsac têm direito à denominação Canon-Fronsac. A sub-região tem fama de ter o melhor terroir e teoricamente produzir os vinhos mais finos, mas na prática a qualidade do vinho aqui depende muito mais do produtor do que da proveniência.

Estilisticamente, não há diferença perceptível entre as duas denominações de qualquer maneira. Os vinhos, que crescem aqui principalmente em solos calcários e argilosos calcários, são predominantemente poderosos e robustos. Eles sempre foram equipados com taninos significativamente mais proeminentes do que os de St. Emilion ou Pomerol, que hoje são revestidos apenas com muito mais frutas do que antes do renascimento da qualidade, quando os vinhos aqui eram frequentemente bastante nervosos e quebradiços. Ainda hoje, seu poder de tanino continua sendo uma característica distintiva de muitos vinhos Fronsac e Canon-Fronsac.

Além disso, há mudanças climáticas, que também podem ser sentidas claramente aqui. Teores de álcool de 15% ou mais não são incomuns e reforçam a impressão de poder de muitos vinhos. No entanto, os melhores Fronsac e Canon-Fronsac conseguem controlar esse poder e combatê-lo com profundidade, frescor e complexidade. Alguns produtores conseguem produzir vinhos de elegância e delicadeza surpreendentes, às vezes com níveis de álcool significativamente mais baixos. Embora esses exemplares sejam geralmente acessíveis antes das variantes mais poderosas, sua capacidade de se desenvolver dificilmente é menor. Diz-se que os vinhos da região têm grande potencial de envelhecimento precisamente pela sua robustez, mas aí teríamos cuidado. No final, as versões mais finas geralmente se desenvolvem melhor do que as particularmente poderosas. É justo dizer que a maioria dos vinhos Fronsac e Canon-Fronsac estão no seu melhor estágio entre as idades de 8 e 15 anos. Mas para os melhores rótulos, 20 anos ou mais não são um obstáculo... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/die-auferstehung-im-fokus-fronsac-und-canon-fronsac?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_13&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/die-auferstehung-im-fokus-fronsac-und-canon-fronsac?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_13&utm_medium=EN)  
(Fonte - WEINPLUS – Marcus Hofschuster - 30/03/2023)

### VINHO E SAÚDE

#### **Quão saudável é o vinho? Quanto vinho você pode beber? Quais são os riscos? Que efeitos positivos o vinho tem na saúde?**

Até os antigos gregos e romanos sabiam que o vinho pode ter um efeito benéfico para a saúde, seja como aditivo a outros remédios ou por conta própria. Por um lado, foi reconhecido o efeito calmante em pacientes agitados até um efeito soporífero, sedativo com maior consumo, por outro lado, seu efeito estimulante e aliviador de problemas no trato gastrointestinal e na circulação. Além disso, o vinho era usado como aditivo de banho, antisséptico ou diurético. No entanto, os efeitos colaterais de beber muito vinho também eram bastante comuns.

Hoje em dia, na era da pesquisa intensiva sobre os mecanismos dos processos metabólicos do corpo humano e da crescente educação dos pacientes e da sociedade sobre saúde e doença, cada vez mais pessoas que sofrem se perguntam se sua doença tem algo a ver com seu estilo de vida e como tratar esta doença mudando seu estilo de vida e hábitos alimentares. Especialmente com doenças que também são referidas coletivamente como “doenças da riqueza” e cuja importância (tanto médica quanto econômica) aumentará cada vez mais no futuro, você pode influenciar significativamente o curso da doença mudando seu estilo de vida. Essas doenças incluem doenças cardiovasculares, diabetes mellitus (popularmente conhecida como diabetes) e gota.

**Ingredientes ativos do vinho** - O vinho é constituído principalmente por água (80%), o resto é constituído por substâncias muito diferentes, incluindo pigmentos de cor, cheiro e sabor, bem como taninos, álcool etílico, vários açúcares (por exemplo, glicose, frutose), eletrólitos e vitaminas - especialmente



vitaminas B6 (piridoxina) e C (ácido ascórbico), em que a vitamina B6 é essencial para o funcionamento do sistema nervoso central e a vitamina C tem uma função protetora como eliminador de radicais. Um copo de vinho por dia não cobre nem um quinto da necessidade diária dessas vitaminas.

Em particular, aos fenóis encontrados em altas concentrações nas cascas e sementes da uva - sobretudo os flavonoides, salicilatos e taninos - assim como o álcool são atualmente atribuídos os efeitos positivos do vinho. Os fenóis são encontrados em altas concentrações, principalmente no vinho tinto e na madeira dos barris.

Apreciar o vinho com moderação tem inúmeros efeitos positivos no corpo humano. No entanto, isso não significa que uma quantidade maior também leve a um melhor sucesso. Muitos dos efeitos citados abaixo voltam a ser reduzidos com consumo maior, e seu efeito positivo desejado torna-se pequeno em relação aos efeitos indesejados. Os efeitos que podem ser atribuídos apenas ao álcool etílico são adicionalmente promovidos pelas interações entre o álcool e os fenóis que ainda não foram totalmente esclarecidas.

**Efeito sobre o coração e a circulação - Dilatação vascular com leve redução da pressão arterial - Ação antioxidante - Redução de gorduras nocivas no sangue (LDL) - Inibição da coagulação sanguínea (redução do risco de trombose) - Consumo excessivo: aumento do risco de ataque cardíaco e acidente vascular cerebral.** Os fenóis e o álcool apresentam numerosos efeitos conjuntos ou mutuamente complementares no coração e na circulação, que podem ter um efeito profilático nas doenças cardiovasculares com o consumo moderado de vinho (cerca de um a dois copos por dia como limite superior). Ao reduzir os níveis de gordura no sangue, especialmente o colesterol LDL (LDL: lipoproteína de baixa densidade) e aumentar o colesterol HDL "bom" e protetor (HDL: lipoproteína de alta densidade), diminuindo a pressão arterial e o efeito antioxidante (incluindo removedores de substâncias químicas reativas radicais) o desenvolvimento do endurecimento das artérias (arteriosclerose) pode ser evitado ou seu desenvolvimento retardado.

Vasos calcificados podem ser a causa de distúrbios circulatórios. No pior dos casos, as artérias coronárias que irrigam o coração são afetadas, levando a um ataque cardíaco - fluxo sanguíneo insuficiente e suprimento insuficiente ao músculo cardíaco - que pode estar associado a danos irreversíveis ao coração.

A inibição moderada da coagulação do sangue pode prevenir a formação de coágulos (trombose), que ocorre principalmente na parte inferior da perna. Esses coágulos podem viajar pelos vasos sanguíneos, bloqueá-los e levar a ataques cardíacos ou derrames.

Muito vinho (ou muito álcool) pode reduzir significativamente os efeitos mencionados acima e, assim, aumentar o risco das doenças mencionadas.

**Efeito em doenças renais e gota - menor risco de formação de cálculos renais - menor excreção de ácido úrico (risco de gota) - Gota pode ser incluída no termo genérico de "doenças de afluência".** É uma doença na qual a concentração de ácido úrico no sangue está aumentada (hiperuricemia). Se houver queixas, é chamado de gota. Em muitos casos, os sintomas são típicos: Depósitos de cristais de ácido úrico nas articulações (especialmente na articulação do dedão do pé) levam a uma inflamação dolorosa dessas articulações.

A causa geralmente é uma excreção reduzida e perturbada de ácido úrico pelos rins e uma ingestão excessiva de precursores de ácido úrico (purinas) com alimentos (principalmente carne e legumes). O álcool também inibe a excreção de ácido úrico, o que explica por que o consumo de álcool deve ser significativamente reduzido na hiperuricemia ou na gota. Além disso, a dieta deve ser alterada.

**Outros efeitos do vinho: aumento dos níveis de estrogênio (reduzindo o risco de osteoporose) - estimulação da mente - estimulação da digestão - reduzindo o risco de câncer.** O vinho, principalmente o álcool, é capaz de interferir no equilíbrio hormonal humano. O aumento da produção de estrogênio em mulheres e homens é bem conhecido. Nas mulheres de idade avançada (após o fim do período), a diminuição dos níveis de estrogênio leva ao risco de osteoporose - uma descalcificação dos ossos, que pode estar associada a uma perda significativa da estabilidade. O consumo moderado de vinho pode retardar o desenvolvimento da osteoporose.

O álcool também aumenta a produção da tireoide, pâncreas (pâncreas) e glândulas sexuais. Pense num jantar à luz de velas com a pessoa amada, onde não pode faltar uma boa garrafa de vinho: para levantar o ânimo e a libido para uma noite agradável.

Uma taça de espumante ou vinho também pode parecer positiva em outras situações. Você costuma ouvir que deve beber uma taça de espumante ou vinho antes de um exame. O álcool faz com que os vasos sanguíneos se dilatam (veja acima o efeito no sistema cardiovascular). O cérebro é mais bem suprido de sangue e mais eficiente (maior poder de concentração). Não se esqueça: o vinho tem um efeito calmante no candidato estressado. Além disso, o limiar de inibição reduzido promove a loquacidade, o que nem sempre é uma vantagem)... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/faq/wein-und-gesundheit/welche-positiven-effekte-hat-wein-auf-die-gesundheit?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_13&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/faq/wein-und-gesundheit/welche-positiven-effekte-hat-wein-auf-die-gesundheit?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_13&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - Dr. Daniel Bulut - 03/2023)