



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VINHOS PARA VOCÊ PLANEJAR SEU NATAL – PARTE 2
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

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

“OS PEQUENOS GRANDES CHAMPANHES” - POR SUZANA BARELLI



07



07

“BONS VINHOS CHAMPAGNE DE AUTOR” - POR JORGE LUCKI

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

08 VIAGEM

10 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

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

ROBERTSON WINERY GEWURZTRAMINER 2021 – AFRICA DO SUL

Um vinho com o aroma e sabor de Natal, com a nítida impressão de lichias. A Robertson Winery vinícola sul-africana foi fundada em 1941 na região de Robertson, de clima mais frio, próxima à Cidade do Cabo. Sua ampla gama de vinhos traz diversos varietais de excelente relação qualidade/preço — como Shiraz, Pinotage, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay, Gewürztraminer e Sauvignon Blanc.

Situada no Robertson Valley, as vinhas estão plantadas em montanhas ensolaradas, responsáveis por adicionar características únicas e marcantes às variedades de uvas cultivadas na região ao longo do curso do rio Breede – irrigando abundantemente as terras por onde passa. A região de Robertson Valley é responsável por 15% da produção de vinhos da África do Sul e é conhecida pelos seus excelentes vinhos brancos, como os Chardonnay e os Sauvignon Blanc.

A equipe de enólogos e viticultores é chefiada por François Weich e Jacques Roux há 12 anos, colocando em prática a filosofia da empresa que acredita que fazer vinho é um processo natural e uma espécie de relacionamento entre o ser humano e tudo o que a natureza oferece, desde o solo, passando pela água e chegando, finalmente, às uvas que se transformam em uma bebida extraordinária para ser apreciada e compartilhada entre as pessoas.

Composição de Uvas: 100% Gewurztraminer, sendo as uvas com origem de dois vinhedos localizados em Robertson Valley. A fermentação ocorreu lentamente em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura (15C°) por 18 dias.

Notas de Degustação: Cor amarelo claro brilhante. Este Gewürztraminer de colheita tardia e rico e denso, com notas florais típicas desta uva de grande personalidade. Para deixar o vinho ainda mais interessante, uma pequena parcela de uvas botritizadas é adicionada, conferindo ao vinho cativantes notas de mel e um delicioso toque frutado no palato. Um delicado vinho de sobremesa, que também acompanha muito bem pratos de inspiração asiática.

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite o aroma e sabor delicioso de lichia.

Notas de Harmonização: Ótimo ainda para acompanhar comidas asiáticas e elaboradas com especiarias.

Serviço: servir entre 7 e 9°C

Faixa de Preço – \$\$

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



VINHOS PARA VOCÊ PLANEJAR SEU NATAL – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Se o menu de Natal e Ano Novo já tem algumas dificuldades de harmonização pela quantidade de pessoas que participam das festividades, tudo fica mais complicado quando há algum ente familiar ou amigo vegetariano ou vegano. Como não passar aperto nesta hora?

Nas ceias de Natal e Ano Novo os pratos vegetarianos costumam se limitar a uma salada mais elaborada ou às clássicas massas recheadas. As massas são sempre as opções mais lembradas em cardápios vegetarianos, talvez pela facilidade ou falta de conhecimento em preparar outras receitas. Nada diferente do que a pessoa está acostumada a comer ao longo do ano e por isso é necessário buscar opções que fujam ao óbvio.

PETISCOS PARA BEM RECEBER – nada melhor que ter alguns aperitivos para hora que o pessoal chegar. Além de ter espumantes gelados para começar os acompanhamentos, podemos ter petiscos e pratos tradicionais como queijos e frutas secas. Outra dica são bruschettas de queijo brie com figo caramelizado ou as bruschetta de funghi ou ainda de queijo gorgonzola e pera, de queijo brie e damasco e se houver algum vegano, a opção poderá ser bruschettas de alho poro e palmito ou funghi, bruschetta de tomate com manjeriço. Criatividade é o que não falta!

Um húmus tradicional servido com um prato cheio de vegetais como palitos de cenoura, pepino e salsa além de refrescante ficará bem colorido na mesa. Você poderá caprichar na receita de uma farofa e deixar a preparação mais rica, com castanhas, frutas secas e cebola caramelizada, um prato que fará sucesso com vegetarianos.

As harmonizações com vinhos na recepção dos amigos e familiares podem ser com os já citados espumantes, ou com vinhos brancos (a Chardonnay sem passagem por barrica sempre é bem-vinda) ou um rosé bem geladinho.

SALADAS QUE REFRESCAM E ALIMENTAM – que tal servir uma Salada de Grãos ou uma Salada de Tâmaras. Se preferir servir algo preparado por você mesmo, pode criar uma Salada Verde com tomates, palmito, conserva de pepino, ou uma salada de quinoa com grão de bico. Você certamente encontrará receitas na internet. Saladas de folhas variadas, com trigo, quinoa, grão-de-bico, abóboras e cebolas assadas com molhos a base de especiarias, shoyu e azeite balsâmico podem dar um toque especial neste jantar.



E nesta época quente de Final de Ano, que tal servir um Guacamole? Uma pasta feita basicamente com abacate (ingrediente principal), verduras e limão. Por se tratar de uma receita mexicana, a pimenta é sempre bem-vinda. O prato é super popular no país, e aos poucos vem caindo no gosto dos brasileiros.

Outra opção gostosa pode ser um Salpicão, uma refeição fresca e cheia de sabores, combinando vegetais como cenoura, repolho, pimentão (amarelo e vermelho) e milho com proteína vegetal, como grão-de-bico ou soja texturizada. O molho vegano à base de maionese e mostarda adiciona cremosidade. Além do sabor delicioso, oferece benefícios nutricionais, como fibras, vitaminas e minerais dos vegetais, tornando-o uma escolha saudável e satisfatória. Ideal para quem busca uma alternativa vegana ao salpicão tradicional.

Mais ousado em termos de um menu, você pode preparar ceviche vegano, inspirado a partir de algumas receitas de ceviche tradicional. Use palmito no lugar do peixe, tempere com flocos de alga nori tostada, pimenta, limão verde e coentro. Inclua pedacinhos de abacate e os legumes crus típicos (tomate, cebola, bem picadinhos...). O resultado pode te surpreender!

Você pode acompanhar as saladas com o mesmo vinho branco da recepção ou um rosé no estilo de Provence, mais claro e seco.

MOLHOS E TEMPEROS DE FINAL DE ANO - Molhos agridoces, com noz-moscada e gengibre são em grande parte os sabores e aromas que remetem ao Natal e estão ligados aos temperos. Por isso, não é tão difícil ter sabores natalinos vegetarianos ou veganos. A principal dica para os molhos é descobrir quais são os condimentos tradicionalmente usados nos preparos da sua família e investir nestas combinações. Ervas secas, como salsinha, cebolinha, sálvia, alecrim, tomilho e manjerona, além de temperos adocicados, como cravo-da-índia e canela podem ser boas escolhas.

Outros ingredientes para apostar são as uvas-passas ao rum, nozes, amêndoas, castanhas de caju, cerejas e frutas no geral como ameixas, pêssegos ou damascos. Tudo o que ajudar a dar um toque agridoce é bem-vindo.

PRATOS QUENTES PARA UM NATAL OU ANO NOVO VEGETARIANO – que tal preparar um cuscuz no estilo marroquino com vegetais e legumes na receita, ou purê de couve-flor, que é um prato saboroso e fácil de fazer. Outra opção podem ser cogumelos salteados numa frigideira servidos com tofu, tomatinhos, cebola bem picadinha e um toque de shoyu. Ou que tal um Spaghetti de Pupunha com Shimeji salteados? Fácil de fazer, basta aquecer a frigideira, adicione o azeite e o alho e refogue. Quando estiver dourado, adicione a cebola e os demais ingredientes. Por último a pupunha. Tempere com sal e pimenta. Finalize com castanha e acrescente o cogumelo que foi salteado e temperado com um fio de shoyu. Anote o segredo: não cozinhe demais os ingredientes. O ideal é deixar o spaghetti e legumes “al dente”, para que eles mantenham o líquido e o sabor!

Para veganos a opção pode ser batata-doce assada com uma pitada de canela e pimenta em flocos. Além de vegetariana, não tem glúten. O Risoto de Cogumelos é uma opção vegetariana saborosa para os amantes de risoto. Feito com arroz arbóreo, caldo de vegetais, cogumelos frescos, cebola, alho e vinho branco, este prato vegano oferece uma experiência rica em sabores. Este prato oferece benefícios nutricionais, incluindo proteínas dos cogumelos, fibras do arroz arbóreo e uma variedade de vitaminas e minerais.

Mais uma opção vegetariana pode ser um arroz selvagem, com toques de alho-poró refogado e cogumelos salteados.

Por último e super fácil de ser feito, sugerimos um ratatouille, preparado na frigideira, que é um ótimo acompanhamento para os pratos desta noite, e tem um gostoso jeito de confort food. Originário do século XVIII na região provençal de Nice, é conhecido como um guisado criado por camponeses e agricultores pobres que precisavam usar a colheita dos vegetais amadurecidos frescos de verão. Um prato típico da região que seu nome significa como “ragoût de legumes” ou “prato de berinjelas”.

Para os pratos quentes que citamos aqui, você pode servir um Chardonnay com passagem em barrica de carvalho, ou um Pinot Noir refrescado para ser servido. Outro vinho tinto que casa muito bem com receitas vegetarianas são os feitos com as uvas Pinotage e os feitos com a Carménère.



SOBREMESAS PARA UM JANTAR SER COMPLETO – não há quem não se sinta feliz saboreando uma torta de chocolate no estilo Floresta Negra, mas há opções com profiteroles, ou com brigadeiros. Claro que a dieta, nesta hora já foi embora. E neste caso, sirva um Porto Tawny refrescado

Outra opção pode ser o Sorbet de Frutas que é uma sobremesa refrescante que combina frutas frescas, açúcar ou adoçante natural e suco de limão. Além de ser uma explosão de sabor frutado, esta sobremesa é rica em vitaminas, antioxidantes e fibras, graças às frutas. Como não se usa laticínios, a receita é ótima para diversas dietas, incluindo veganas.

Uma Panacota com frutas vermelhas é uma sobremesa de fácil preparo, rápida de fazer, porém, pede um tempo de geladeira antes de servir. Experimente fazer no dia anterior que for servir, para que ela fique no ponto certo. O tempo mínimo para atingir a consistência perfeita é de 4 horas. A panacota — ou panna cotta — é uma receita com origem na culinária da Itália, feita originalmente com nata de leite cozida. É uma das receitas tradicionais na região de Piemonte, que fica no norte italiano, na fronteira com França e Suíça. Há várias receitas na internet e você pode aromatizar com baunilha ou outras especiarias, como a canela. Para acompanhar esta panacota, tenha por perto uma taça de Vin Santo!

Por último, você servir uma torta de frutas como damascos, pêssegos ou maçã assada e neste caso, opte por servir um vinho de sobremesa de Colheita Tardia.

Com tantas opções, creio que a noite será repleta de sorrisos satisfeitos com um menu que fugiu ao tradicional.

• **SERVIÇO:** Você encontrará as Saladas de Grãos e as bruchettas prontas na Segredos Caseiros! Bastará esquentar as bruschettas no forno e servir ... e certamente será um sucesso. Para a Salada de Tâmara, o contato é com a Paula da Deli Food pelo celular: (31)99978-8799.

Com este artigo fechamos as dicas sobre como planejar os vinhos para o seu Natal e Ano Novo, com a esperança de que tenham uma Noite Feliz!!! 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

“OS PEQUENOS GRANDES CHAMPANHES” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 09/12/2023

Champagne é um capítulo à parte no mundo dos vinhos espumantes. Primeiramente porque a região demorou para assumir as borbulhas que lhe trazem fama. É conhecida a história de que os antigos viticultores passaram décadas tentando acabar com as borbulhas, que teimavam em aparecer na primavera. Demorou até o século 17 para eles se renderem a elas.

Depois, porque apesar de ter milhares de pequenos produtores, Champagne é conhecida pelas grandes maisons, como Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Bollinger, entre outras, responsáveis pela exportação de 90% da bebida. E, por fim, por ser mais vantajoso ao produtor – há 19 mil pequenos viticultores em seus mais de 330 mil hectares de vinhedos – vender a uva ou o vinho do que comercializá-lo por conta própria.

Mas, às vezes, o desejo de elaborar seu próprio champagne muda esta lógica. Só assim para explicar o movimento de pequenos vigneronns de fazerem os seus próprios espumantes em vez de vender a produção para as maisons e as cooperativas. No final de novembro, por exemplo, a importadora Anima Vinum promoveu uma degustação com champagnes de 13 pequenos produtores. Nas taças, 13 estilos da bebida, mas todos com a assinatura de champagne, aquelas borbulhas pequenas e bem integradas ao líquido e as notas próprias de levedura e panificação.

No catálogo da importadora Cellar, seus três champagnes são de produtores que deixaram de entregar as suas uvas para as maisons e agora se orgulham destampar o nome da família no rótulo. O Arlaux, por exemplo, vendia as suas uvas para o champagne Crystal, antes de se lançar em voo solo. Abriu mão de receber 7 euros por quilo de uva logo depois da safra, para vender os próprios vinhos que não chegam ao mercado antes de dois anos após a colheita... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/os-pequenos-grandes-champagnes/>

“BONS VINHOS CHAMPAGNE DE AUTOR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 08/12/2023

Produtores independentes da região têm como diferencial a possibilidade de oferecer um toque mais pessoal a seus produtos.

Nenhuma bebida tem, nem pode aspirar a ter, a imagem de refinamento e celebração do champagne. Seu sucesso e presença importante na história, tanto da França quanto do resto do planeta, são tão documentados que não permitem qualquer tentativa de analogia. Nas mesas mais requintadas, eventos de destaque e datas marcantes, servir champagne é quase um imperativo. Champagne é champagne, o resto é espumante.

Muito antes de oferecer o famoso espumante na forma como hoje é conhecido, a região tinha tradição na área vinícola, mas pela importância política e posição geográfica do local do que pela qualidade intrínseca de seus brancos e tintos, a única bebida que produziam até então. Esses vinhos ficaram conhecidos por regarem as festas de coroação dos reis da França, que ocorreram a partir do ano 816 sempre na catedral de Reims, cidade distante 140 km a leste de Paris e que até hoje forma com Epernay o centro nervoso de Champagne.

A partir da década de 1820 vários negociantes foram surgindo, instalando-se sobretudo em Reims e Epernay, criando as famosas “maisons” de Champagne existentes ainda hoje. Logo houve uma divisão clara entre o vinhateiro, que tinha a terra e produzia uva, e essas casas, empresas que compravam a matéria-prima e eram responsáveis pelo trabalhoso processo de elaboração da bebida e depois, com marca própria, pela sua comercialização. Atualmente, ainda que mais de 70% das expedições (a produção média anual é de 320 milhões de garrafas) e 90% das exportações estejam nas mãos das 370 “Maisons”, elas detêm apenas 10% dos vinhedos. Do outro lado estão cerca de 16 mil viticultores, dos quais em torno de 4 mil engarrafam uma parte de sua produção (poucos, não mais de 400 são exclusivamente independentes), 18% do total da região, e as cooperativas que respondem por cerca de 9%.

Os produtores independentes, por sua vez, têm como diferencial a possibilidade de oferecer um toque mais pessoal a seus produtos. Fala-se aqui de produções entre 30 mil e 100 mil garrafas por ano, em vez de milhões ou dezenas de milhões... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-diferencial-dos-produtores-independentes-de-champagne.ghtml>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

Pelo que você já leu, este será um Roteiro imperdível! ♦ O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: ● visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. ● almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos ● completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados. ● **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [31\) 99834-2261](https://api.whatsapp.com/send?phone=5491522261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O INÍCIO DO INVERNO PRODUZ ICEWINE NA AUSTRIA E NA ALEMANHA

A onda de frio no fim de semana, principalmente no sul da Alemanha e na Áustria, possibilitou que algumas vinícolas colhem uvas congeladas para fazer vinho gelado. Em Burgenland, as melhores condições prevaleceram em todas as regiões vitivinícolas na noite de segunda-feira, com temperaturas variando entre 9 e 11 graus Celsius negativos. As uvas apresentavam um peso de mosto de cerca de 31° KMW (equivalente a cerca de 154 Oechsle). O "Icewine" também foi colhido na Baixa Áustria e na Estíria.

Na Alemanha, algumas uvas congeladas foram colhidas na Francônia e em Baden-Württemberg. No entanto, apenas alguns viticultores alemães confiaram no "icewine" em 2023: Nas seis regiões de cultivo do estado federal da Renânia-Palatinado - Ahr, Médio Reno, Mosela, Nahe, Palatinado e Rheinhessen - com cerca de 65.000 hectares de terras cultivadas, por exemplo, apenas 32 hectares foram registrados para "icewine". De acordo com a Câmara de Agricultura da Renânia-Palatinado, muitos viticultores não estavam convencidos de que seriam capazes de produzir uvas saudáveis após as difíceis condições climáticas do outono e as previsões meteorológicas desfavoráveis... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/onset-of-winter-produces-ice-wine-in-austria-and-germany-first-frosty-nights-of-the-winter?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_49&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 05/12/2023).

ITÁLIA SUSPENDE REGULAMENTAÇÃO DE ROTULAGEM DA UNIÃO EUROPÉIA POR DECRETO

O ministro da Agricultura italiano, Francesco Lollobrigida, adiou por três meses, para 8 de março de 2024, a introdução do conteúdo e da informação nutricional nos rótulos dos vinhos. O adiamento aplica-se apenas aos vinhos vendidos em Itália.

Segundo associações de produtores da Itália, cerca de 50 milhões de rótulos com a letra "i" ("ingredienti" = ingredientes) foram impressos para indicar as novas informações. O regulamento da UE de 2021 causou polêmica em 24 de novembro, quando a Comissão esclareceu mais uma vez que a lista de ingredientes deve ser precedida da palavra "ingredientes" escrita por extenso no respectivo idioma nacional.

O regulamento da Comissão Europeia, que exige que os ingredientes e os valores nutricionais sejam indicados diretamente nos rótulos dos vinhos ou através de um código QR para todos os vinhos e produtos vitivinícolas aromatizados produzidos a partir de 8 de dezembro de 2023, prevê a possibilidade de uma derrogação. Isto significa que a sua introdução pode ser adiada por um quarto pelos Estados-Membros... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/italy-suspends-eu-labelling-regulation-by-decree-transitional-arrangement-applies-for-three-months?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_49&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 08/12/2023).

MAIS DO QUE VINHO DO PORTO: AS MELHORES DICAS E ENDEREÇOS

O Porto, no norte de Portugal, é a capital dos vinhos do Porto - e um excelente destino para mergulhar nas facetas emocionantes e contrastantes de toda a cultura vinícola portuguesa. Anke Sademann fez uma viagem de descoberta no Porto.

O final do outono e o início do inverno são uma época maravilhosa para os fãs do vinho mergulharem na cultura do vinho português no Porto. Os dias ainda ensolarados, amenos e claros, com temperaturas em torno de 17°C, também podem ser acompanhados de dias nublados e chuvosos. Eles combinam perfeitamente com a cidade. Quando o nevoeiro outonal sobre o centro histórico se mistura com a melancolia cantada pelo Fado, os vinhos ficam ainda mais intensos. Na alta temporada, o Porto fica bastante lotado e em nada é inferior a capital Lisboa. Mas a capital portuguesa da cultura do vinho é o Porto.

Aí poderá conhecer muitos embaixadores apaixonados pelo vinho, para além dos hábitos tradicionais do vinho do Porto. No Voo do Vinho pela cidade portuária, podem ser encontrados nas suas garrafeiras, no bar de vinhos e nos restaurantes, nas feiras semanais, mas também nas casas de degustação. O espectro vai desde a associação de pequenas quintas (adegas) até um "mundo do vinho" próprio: o centro cultural do Porto "WOW - World of Wine", construído como uma vinha em socacos, ergue-se sobre o bairro de Vila Nova de Gaia.

Recomendamos começar o seu voo do vinho com um passeio pela versão moderna do Porto de um mercado semanal, que só foi renovado em 2022: o

Mercado Semanal do Bolhão está localizado não muito longe da icónica igreja do Porto Capela das Almas Santa Catarina, cujo corpus é coberto por os típicos azulejos azuis e brancos conhecidos como azulejos. Um lance de escadas futurista conduz os visitantes a um colorido labirinto de barracas que vendem tesouros portugueses - alimentos e não alimentares da terra, do rio e do mar. Quem ainda está na fila sem um copo de vinho é imediatamente encaminhado para a barraca de queijos ou de peixe. "As pessoas só querem. Confiam nos nossos vinhos", comenta Juan da Balão Wine House Hugo Silva. Há sede – sem muitos pedidos especiais – de vinho verde, tinto, branco ou "algo espumante". Quatro recomendações diárias estão disponíveis para degustação. Os vinhos frescos do Vinho Verde e do Minho são elaborados a partir das castas brancas Alvarinho, Aveso, Azal, Arinto, Loureiro ou Trajadura. Contudo, não são apenas verdes e brancos, mas também tintos, rosés e, sobretudo, jovens. Bem ao lado da Wine House, ostras são abertas em acordes, ouriços-do-mar são eviscerados e o caviar é distribuído com um pouquinho para degustação na charmosa sala dos fundos iluminada por neon... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/wine-flight-through-porto-more-than-just-port-wine-the-best-tips-and-addresses> (Fonte - WEINPLUS – Anke Sademann - 11/12/2023).