

VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

UMA ILHA DE SAUVIGNON BLANC NA BORGONHA
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHUMA ILHA DE SAUVIGNON BLANC NA BORGONHA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"SOMMELIÈRES, SIM, NO FEMININO" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"VINHO E MULHERES" - POR MARCELO COPELLO

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

CHABLIS GRAND CRU VALMUR 2021 – JEAN COLLET & FILS- CHABLIS-BORGONHA - FRANÇA

Desde 1792, a família Collet se dedica ao cultivo das vinhas. O Domaine Collet foi criado em 1952 por Jean Collet, filho de Marius, viticultor de Chablis. Em 1979, Gilles, filho de Jean, juntou-se aos negócios da família. Hoje, Romain, filho de Gilles, representa a quarta geração dos Collets em Chablis. As parcelas de vinhedos do domaine estão localizadas nas melhores encostas nas margens esquerda e direita do rio Serein. A filosofia dos produtores é trabalhar as vinhas com as práticas do cultivo sustentável, o que ajuda a valorizar o terroir único de Chablis. Este domaine está listado entre os 10 produtores destacados de Chablis no guia de Hugh Johnson.

O Domaine Collet tem uma área total de 37 hectares, assim distribuídos: 1,65 em Petit Chablis, 16,4 em Chablis, 8,6 no 1er Cru Vaillons, 6,5 no 1er Cru Montmains, 2,6 no 1er Crus Mont de Milieu e Montée du Thunder, e finalmente os restantes são no Grand Cru Valmur e Les Clos. As parcelas de vinhedos estão localizadas nas melhores encostas nas margens esquerda e direita do rio Serein. A adega encontra-se no coração de Chablis, onde tradição e modernidade vivem juntas. A filosofia do domaine é trabalhar as vinhas com as práticas do cultivo sustentável, o que ajuda a valorizar o terroir único de Chablis. Desde 1999, a parcela Chablis Truffières passou a ser cultivada pelo método orgânico.

Composição de Uvas: 100% Chardonnay. Situado à margem direita do rio Serein, Valmur encontra-se no centro da área dos Grands Crus. Sua identidade provém dos profundos solos argilo-calcários, com pequenas ostras fossilizadas, sobre um subsolo Kimmeridgiano. Exposição oeste, em um vale profundo, com temperaturas altas no verão. Vinhas de 45 anos em média, com densidade de 6 mil plantas por hectare. Rendimento: 40 hl/ha.

Prensa pneumática e estabilização a frio a 16 °C. Fermentação alcoólica espontânea. Maturação em barricas borgonhesas de 228 litros. Engarrafado após 18 meses de envelhecimento.

Notas de Degustação: Cor amarela clara com halos dourados. Um Grand Cru que mostra incrível complexidade, sedosidade e untuosidade. Nariz misturando aromas com toques de manteiga e tostados, em ainda frutas cítricas (como o limão siciliano e lima), algo de pêssego e damasco maduro. Boca opulenta com presença mineral e final que recorda muito frutas confitadas, quase virando geléia. Um excelente equilíbrio entre a densidade do corpo e a jovialidade da fruta. As frutas aparentam maturidade, e ainda assim mantém um frescor delicioso.

Um vinho elegante, complexo e poderoso. Perfeito para beber agora, mas com grande potencial de envelhecimento.

Estimativa de Guarda: O Grand Cru Valmur começa a se revelar com 5 a 8 anos de guarda, mas tem potencial para muito mais. Aguarde 3 anos após a safra para beber, portanto já pode ser provado!

Notas de Harmonização: Harmoniza com lagosta, além de carnes brancas assadas e queijo de cabra.

Serviço: servir entre 11 e 13°C.

Faixa de Preço – Estelar

Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | **Em SP: PREMIUM** - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.



UMA ILHA DE SAUVIGNON BLANC NA BORGONHA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Saint-Bris-Le-Vineux é o único distrito de Borgonha, onde a uva Sauvignon é cultivada.

Localizada a 10 km de Auxerre, a vila de Saint-Bris-Le-Vineux tem adegas medievais extraordinárias, verdadeiros labirintos subterrâneos, que são provavelmente os mais impressionantes na Borgonha. Mas essa não é a única característica desta vila, porque essa variedade inesperada de uva é cultivada aqui, uma variedade de uva mais comum às encostas da região vinícola vizinha, o Loire. O Sauvignon AOC Saint-Bris é, portanto, único na Borgonha.

O plantio de vinhedos no departamento de Yonne remonta ao final do século 19, quando Paris costumava ser seu mercado principal. A principal variedade de uva da região era a Rotelot, que hoje é extinta. Naquela época, os vinhos da área de Saint-Bris poderiam ter sido chamados de Chablis antes que as regras de denominação fossem atualizadas e alteradas ao longo dos anos. O negócio de vinhos em Yonne foi amplamente afetado pela introdução de ferrovias no século XIX, pelas quais os vinhos do sul da França foram transportados para o mercado parisiense, e ainda por epidemias desenfreadas de filoxera no final do século XIX e início do século XX.

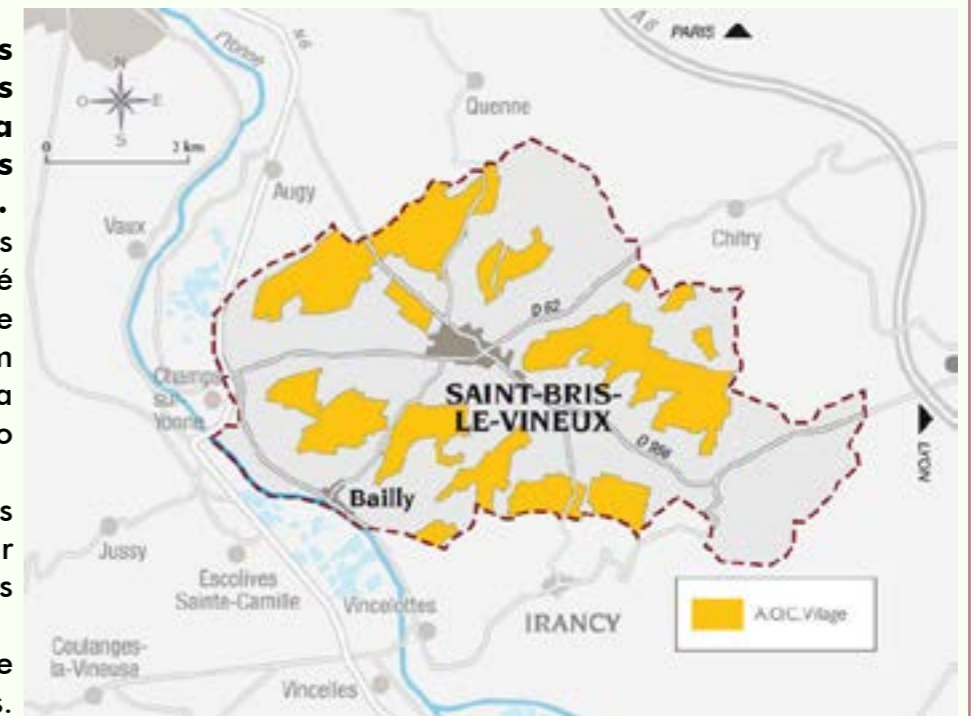
Por conta disto, quase todas as vinhas da região foram abandonadas. Nos anos posteriores, as uvas Sauvignon Blanc foram introduzidas na região, o que a ajudou a se recuperar após seu colapso e se tornar uma área independente de produção de vinho. Em 1974, a sub-região do vinho Saint-Bris obteve o status VDQS-Vin Délimité de Qualité Supérieure ou a região vinícola de qualidade superior.

Finalmente, Saint-Bris recebeu sua AOC em 2003 e se refere apenas a vinhos brancos feitos de uvas Sauvignon. As pedreiras na vizinha Bailly abasteceram a pedra do edifício para o panteão em Paris. Os vinhedos cobrem 3,5 hectares, estabelecidos nas comunidades de Saint-Bris-Le-Vineux, Chitry, Irancy, Vincelottes e Quenne. Saint-Bris definitivamente vale uma visita.

Os solos são derivados de vários calcários jurássicos que variam de portlandiano a kimmeridgiano. Os solos aluviais e as formações de calcário inferior fossilífero são encontrados ao lado do rio e ao pé das encostas temos limestone (o limestone é uma pedra calcária natural composta principalmente por calcite mineral e por porções de areia, argila e óxido de ferro – elementos que determinam a sua tonalidade, porosidade, dureza e textura). As melhores parcelas situadas estão na encosta aberta de frente para o norte, portanto a maturação ocorre em condições ideais que favorecem a qualidade das frutas para produção de ótimos vinhos.

Crescida neste terroir da Borgonha, a Sauvignon Blanc produz vinhos que são secos, leves, frescos e agradáveis. A vinificação é tradicional. As uvas são prensadas e em seguida há uma ligeira maceração para extrair os aromas varietais das uvas. O vinho é envelhecido em tanques de aço inoxidável. Surpreendentemente, nem encontramos o famoso chardonnay da Borgonha na região. No entanto, precisamente essa concentração em uma variedade de uva e a abordagem meticulosa de enólogos torna os vinhos Saint-Bris extraordinários. A Sauvignon Blanc é uma variedade vigorosa, produzindo cachos compactos de pequenas bagas ovais de uma bela cor dourada quando maduras, com peles grossas e polpa macia.

Este vinho branco feito ao lado de Auxerre tem teor mínimo de álcool de 12,5%. As uvas passam por uma fermentação alcoólica lenta em borras finas e prensagem lenta para obter o melhor dos sucos. É frequentemente de cor de palha pálida ou ouro claro. Os aromas são de frutas cítricas (toranja, laranja, mexerica), pêssego e um toque de folhas trituradas. Ocorrem



aromas às vezes exóticos como a da lichia. Essa complexidade introduz uma fruta cheia, madura e macia, com uma pitada de sal (afinal o solo da região foi fundo de mar há 150 milhões de anos).

Os aromas de geléia de frutas como laranja ou pêssego aparecerão quando o vinho envelhecer. Este é um vinho que pode ser apreciado jovem (já vai ao mercado pronto para ser bebido, mas pode ser guardado por mais de 5 anos), o que mostra que envelhece bem por alguns anos.

O Sauvignon da Borgonha é um vinho notável por seu esplêndido alcance aromático, o que o torna um excelente parceiro para ostras e crustáceos. Provado como uma bebida antes do jantar, ele estimula o paladar. É um excelente acompanhamento para queijos de cabra, e sua acidez viva o faz companheiro ideal para todos os pratos de peixe e receitas particularmente escandinavas (salmão defumado com endro). Também se harmoniza muito bem com pratos com sabor de açafrão ou curry.

Os escargots da Borgonha são um prato que contém alho, manteiga, salsa e vinho branco. A preparação tradicional do prato inclui cozinhar os caramujos em manteiga e alho, depois adicionar vinho branco para deglazear a panela e terminar de cozinhá-los nela. O prato é normalmente servido com pão recém-assado para absorver o molho e um copo de vinho branco seco, sendo que o Saint-bris o acompanha muito bem.

Aconselha-se servir este vinho em temperatura entre 8 e 10° C como aperitivo, 10 e 11° C com alimentos.

Não deu vontade de provar os vinhos da Sauvignon de Saint-Bris? 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

“SOMMELIÈRES, SIM, NO FEMININO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 09/03/2024

O novo menu degustação do restaurante Maní surpreende pelos sabores e texturas, criados pelos chefs Helena Rizzo e Willem Vandeven, mas também pela harmonização proposta. Pela primeira vez, há duas opções de vinhos para acompanhar o cardápio de 14 pratos (não se assuste, as porções são pequenas). O clássico, assinado pela sommelière da casa, a Gabriela Bigarelli, e o Por Elas, proposto pela dupla de sommelières Daniela Bravin e Cássia Campos, sócias do bar de vinhos Sede 261 e do restaurante Huevos de Oro, em São Paulo.

“Criei o menu ‘por elas’ para desmistificar o serviço do vinho, que ainda é muito masculino”, explica Gabriela. A ideia é que a cada novo cardápio da casa uma mulher seja convidada para criar a harmonização com os vinhos. “Temos muitas mulheres no mundo do vinho, não é mais um mercado só de homens”, afirma ela.

Este primeiro menu, Cássia e Daniela trouxeram o conceito de que não apenas os vinhos, mas outras bebidas, alcoólicas ou não, acompanham a harmonização. No menu do Maní, uma sidra biodinâmica de pera, a Authentique, de Eric Bordelet, foi a escolhida para combinar com o interessante prato com língua, berinjela, tucupi e ora-pro-nóbis. E não é que harmoniza!

Outra ousadia deste casamento foi colocar um vinho de muita doçura residual, o riesling Schloss Lieser Niederberg Helden Thomas Haag, para casar com o fígado de galinha com polvilho, nibs e mel de cacau. Aqui, a dificuldade foi menos a harmonização do prato com o vinho, mas sim manter a harmonia do cardápio, com vinhos que vão crescendo em complexidade a cada novo prato (este é um conceito importante em menus com vários vinhos)... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/sommeliers-sim-no-feminino/>

“QUE SYRAH SYRAH” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 08/03/2024

Ascensão dos vinhos australianos e o êxito que tiveram com a uva syrah estimulou diversos países a plantá-la.

O sucesso de uma empreitada vitivinícola depende em grande parte da escolha da variedade de uva que melhor se adapta as particularidades de solo e clima do lugar. A compatibilidade não é óbvia, e por mais cuidados que se tenha, o resultado só vai aparecendo após dez anos, com correções de rota ao longo do caminho. A enologia progrediu a partir de 1950, diminuindo riscos e incertezas, mas o fator tempo é importante. Embora tradição seja importante, tem surgido ótimos vinhos de regiões que não existiam no mapa vitivinícola, assim como de castas que migraram de suas origens.

A ascensão dos vinhos australianos no início da década de 1980, e o êxito que tiveram com a uva syrah-ali conhecida como shiraz- estimulou diversos países a plantá-la. O mérito da Austrália foi mostrar seu potencial colocando-a na linha de frente das grandes castas do planeta da atualidade. O fato fez renascer o Vale do Rhône, berço da syrah. cujos vinhos tinham grande prestígio no passado e andaram meio esquecidos na Franca polarizada entre bordeaux e borgonhas. Um de seus rótulos, o Hermitage, famoso nos séculos XVIII e XIX, alcançava preços superiores aos célebres Premiers Grands Crus Classés de Bordeaux. Nos arquivos da Nicolas-antiga “Maison” de negócios e conhecida lojas de vinhos fundada em 1822- constam tabelas de preços de então, mostrando o Hermitage sendo vendido a cinco francos, o mesmo preço do Lafite e Haut Brion. Nessa época era utilizado para melhorar grandes tintos bordaleses, entre eles o Chateau Latour, prática utilizada até meados de 1850 e conhecida como “hermitager”.

.....
A Austrália tem uma das mais bem desenvolvidas técnicas vitivinícolas do mundo, com alto grau de mecanização e avançada tecnologia na adega. O estilo de vinho proposto pelos australianos, desde que se dispuseram a (e conseguiram) ganhar espaço no mercado internacional, era composto de vinhos descompromissados, transbordando de fruta e baratos, produzidos e comercializados pelos grandes grupos que dominam a indústria vinícola do país -mesmo tendo havido alguma diversificação, cerca de 85% das exportações estão nas mãos desses gigantes do setor... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-ascensao-dos-vinhos-australianos-e-o-exito-com-a-uva-syrah.ghtml>

“VINHO E MULHERES” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 07/03/2024

A presença das mulheres foi constante e fundamental na história do vinho. Muitas ajudaram a escrevê-la.

“O que é uma mulher? Eu não sei. Não acredito que alguém possa saber até que ela tenha se expressado em todas as artes e profissões abertas à habilidade humana”
Virginia Wolf.

Certa vez, ao demonstrar minha admiração pelo inato talento de algumas mulheres para a degustação, ouvi a seguinte pérola de um colega de taça: “Como é notório, elas têm facilidade no reconhecimento de aromas no vinho por receberem flores e por seu lugar na cozinha, junto a ervas e temperos vários.”

O contraponto veio de uma leitora que se disse interessada por vinhos, “mesmo este sendo assunto de homens”. Ambos os comentários são, além de sexistas, ultrapassados.

A presença das mulheres foi constante e fundamental na história do nobre fermentado. Muitas ajudaram a escrevê-la, certamente não por ter ficado na cozinha, mas por ter atuado nos vinhedos, cantinas e escritórios. Nos últimos anos, as mulheres do vinho cresceram em número e em importância. São diversas as personagens que não aparecem como musas inspiradoras, e sim como exemplos de talento e trabalho. Hoje uma legião de saias está presente em todas as áreas desta indústria, são vinhateiras, enólogas, sommeliers em restaurantes, jornalistas especializadas e presidentes de associações.

Mas nem sempre foi assim. Na antiguidade o vinho era formalmente proibido às mulheres. As razões eram muitas. Para os homens, a associação de mulheres com vinho tinha caráter francamente imoral.

Primeiramente esta bebida era associada ao sangue e as mulheres, ao beber este sangue estranho, eram consideradas, de certa forma, adúlteras. O vinho também era associado à fertilidade. Uma lenda egípcia conta que a deusa Ísis, ao comer uma uva, engravidou. O fermentado, para alguns povos, também era tido como abortivo, pois um sangue mata o outro.

.....
Somente por volta do segundo século depois de Cristo a proibição do consumo de vinho por mulheres caiu em desuso. Mas até o século XVI, beber em público era um hábito masculino. Mulheres que bebessem em bares eram frequentemente vistas como prostitutas.

Talvez o maior marco da inclusão da mulher no mundo do vinho tenha sido o Champagne. É importante notar que até a explosão do Champagne no século XIX, o consumo de vinho era dirigido aos homens. O espumante de Epernay foi o primeiro a dirigir seu marketing para o público feminino.

Muitos rótulos exibiam mulheres. Laurent-Perrier chegou a fazer publicidade apresentando seus clientes mais notáveis, entre eles algumas mulheres.

Se o perfeccionismo de Dom Pérignon (1638-1715) fez do nobre espumante o vinho dos príncipes, presente nos palácios de toda a Europa, coube à perseverança de Nicole-Barbe Clicquot-Ponsardin (1778-1867), mais conhecida como “viúva Clicquot”, convertê-la na bebida das celebrações realizadas no mundo inteiro. Em todas as cápsulas das garrafas de champanhe Veuve Clicquot se vê estampada uma reprodução das faces da senhora de semblante amável em roupas típicas do século XIX.

.....
O Brasil também teve sua grande dama do vinho, Isolda Holmer Paes. A altiva senhora gaúcha falecida aos 89 anos, em janeiro de 2002, fez do vinho a sua vida. Numa trajetória singular, a educadora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul foi pioneira na difusão da bebida entre mulheres, chegando a fundar e participar de confrarias. Tal foi seu brilho na área que ocupou a presidência da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAV), no Rio Grande do Sul. Conhecida, respeitada e admirada não só no Brasil, mas também em vários países produtores, onde integrou diversas sociedades enológicas e recebeu inúmeros troféus e títulos. As mulheres também já chegaram aos restaurantes... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinho-e-mulheres/>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O Peru foi a sede do grande Império Inca, que se expandiu por quase toda América Latina. Os incas criaram um sistema de agricultura muito engenhoso, formavam terraços para cultivar sobre os terrenos dos Andes, ajudados





por um sistema de irrigação de água. Nesta época, o ingrediente fundamental era a batata, e dela, os incas fizeram o famoso prato elaborado com restos de batata desidratada e reidratada, conhecido como carapulca.

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

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

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

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](tel:54998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

OS PRINCIPAIS PRODUTORES DE VINHO QUEREM UMA REVOLUÇÃO NAS TAMPAS DE ROSCA

Grupo de viticultores luta contra imagem negativa da tampa de rosca.

Os viticultores italianos Franz Haas (Tirol do Sul), Graziano Prà (Veneto), Silvio Jermann (Friuli), Mario Pojer (Trentino) e Walter Massa (Piemonte) uniram forças para combater a má imagem das cápsulas de rosca. Eles formaram um grupo chamado "Gli Svitati" no ano passado. Com o seu compromisso, pretendem convencer os produtores italianos, em particular, das vantagens da tampa de rosca, ao mesmo tempo que analisam os preconceitos dos consumidores finais e os problemas de vendas associados. Embora a tampa de rosca seja aceita como um vedante de qualidade em muitos países, os viticultores italianos têm sido muito conservadores até o momento.

"No entanto, muita coisa mudou desde o ano passado e o nosso compromisso faz-se sentir. Estamos cada vez mais convencidos de que a nossa escolha é a certa para os nossos vinhos. focar também nos vinhos tintos", disse o grupo de viticultores em uma reunião com os principais sommeliers em Bérgamo, no início de março. Também esteve presente o produtor do Barolo, Ettore Germano, que é um dos poucos na Itália que há vários anos produz um Barolo com tampa de rosca e está realizando vários experimentos.

"Não podemos mais falar apenas do romance de abrir a garrafa. Um sommelier não está lá só para isso, ele tem que estar atento à qualidade. A revolução começa nas vinícolas, mas passa por nós até o consumidor final: se o A tampa de rosca preserva melhor o vinho e o enólogo está convencido disso, temos que comunicar essa evolução ao convidado", disse um dos sommeliers participantes.

As especificações das denominações individuais também foram discutidas. As tampas de rosca ainda não foram autorizadas para muitos vinhos DOC e DOCG. O grupo exigiu que os consórcios responsáveis fizessem mais para promover as mudanças correspondentes... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/top-winemakers-want-a-revolution-in-screw-caps-italy-winegrowers-group-fights-against-negative-image-of-screw-cap?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_10&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 08/03/2024).

VINHOS AUSTRALIANOS ESTÃO PRONTOS PARA RECONQUISTAR A CHINA DEPOIS QUE AS TAXAS ADUANEIRAS SEJAM REVISTAS

Os vinhos australianos esperam uma futura reabertura do mercado chinês, disse o ministro australiano do Comércio Don Farrell após uma reunião na segunda-feira com seu colega Wang Wentao à margem da conferência da OMC em Abu Dhabi.

Em uma entrevista na terça-feira no ABC Public Channel, Farrell disse que obteve a garantia de que Pequim concluiria no final de março um reexame de tarefas aduaneiras impostas em 2020 em um contexto de tensões entre os dois países.

Wang Wentao "indicou claramente que os procedimentos estavam em andamento e que obteríamos um resultado até o final de março", disse o ministro do Comércio, soprando um vento de esperança no setor.

Durante muito tempo, a Austrália foi o primeiro fornecedor de vinhos na China, até que a tarifas aduaneiras impostas por Pequim atingissem 218,4%, quase destruindo as vendas de vinhos para esse gigante asiático, um dos mais importantes do mundo.

No final de dezembro de 2023, as exportações de vinhos australianos para o Centro Financeiro Chinês aumentaram 28% em volume e 74% em valor em comparação com o ano anterior. Se milhões de garrafas estiverem prontas para reinvestir o mercado chinês, levará muito mais para encontrar os níveis de 2019, quando os vinhos australianos foram vendidos lá por um faturamento superior a 1,2 bilhão de dólares australianos (728 milhões de euros). Hoje flui por menos de 10 milhões. Essa superprodução repentina mergulhou o setor em uma crise grave.

"O mercado chinês mudou significativamente, não retornaremos a 1,2 bilhão de rotatividade", disse McLean. "Antes de tudo, quando você deixa um mercado por um tempo, outros países passam a tomar participação de mercado. Então, nosso maior problema é que, em todo o mundo, os consumidores bebem menos vinho do que há 20 anos e esse também é o caso na China", observa ele ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/avec-la-levee-des-droits-de-douane-les-vins-australiens-prets-a-reconquerir-la-chine,4848407.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – 28/02/2024).