



**VINOTÍCIAS**  
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**VINHOS INSULARES – PARTE 3.1**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*



# NESSA EDIÇÃO



05

**VINHOS INSULARES – PARTE 3.1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“CARNAVAL PEDE VINHO?” - POR SUZANA BARELLI**



07



08

**“DESCOBERTAS DO VALE DO RHÔNE, ALÉM DAS AOCS FAMOSAS” - POR MARCELO COPELO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**07 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**09 VIAGEM**

**11 VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

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

## DRACULA 555 FETEASCA NEAGRA 2016 – DEALU MARU - ROMANIA

O aniversário de 555 anos da cidade de Bucareste foi mencionado pela primeira vez em um documento assinado por Vlad, o empalador, o rei romeno que mais tarde ficou conhecido como O Drácula. Este vinho faz parte da inusitada linha "Dracula". Criado por ninguém menos que a grande enóloga romena Aurélia Visinescu, foi elaborado com uvas cultivadas na própria Transilvânia, a terra natal do personagem. Aurélia se inspirou na apavorante história de Conde Dracula, também conhecido como Vlad, o mais famoso vampiro do terror gótico. Dracula Feteasca Neagra "555" veio para arrepiar os amantes de vinho, claro, no melhor sentido da palavra, pois além de homenagear uma lendária criatura, emociona por sua apresentação e características ímpares. É um vinho produzido com muito cuidado e maestria, unindo competência, criatividade e a vontade da enóloga refletir o caráter único da casta com a influência do terroir.

**Composição de Uvas:** 100% uva Feteasca Neagra com estágio de 12 meses em barricas de carvalho romeno e descansou nas caves antes de ir ao mercado.

**Notas de Degustação:** Cor rubi evoluindo para o granada. No nariz é um vinho amplo e boa intensidade de frutas maduras escuras como cerejas e ameixas, especiarias doces como baunilha (com origem no carvalho romeno) e um sutil toque mentolado. Em boca, o sabor mistura notas picantes com algo de doçura. Possui taninos finos, macios e uma boa acidez que auxilia no equilíbrio do conjunto, e um final de boca refrescante.

**Estimativa de Guarda:** Beba agora ou até 2025.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com pratos com base de carne como arroz, de carne seca ou arroz de pato, massa arrabiata e carnes vermelhas grelhadas ou assadas (ao ponto para menos, afinal Drácula gostava de sangue!!!).

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH – SHOW ME THE WINE – Flávio Scarpelli - Tel.: (31) 99904-5238.**





## VINHOS INSULARES – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**O Arquipélago da Madeira fica mais próximo da África que, necessariamente da Europa (a ilha da Madeira fica a cerca de 300 milhas da costa de Marrocos). E esta parte ultramarina de Portugal, tem uma história única de produção de vinhos.**

**Não dá para citar os vinhos da Ilha da Madeira (que é a principal do arquipélago) sem antes escrever sobre a própria história da ilha.**

As origens da ilha da Madeira remontam ao período Miocénico, há cerca de 5 milhões de anos, quando explosões vulcânicas ocorreram na parte ocidental do Oceano Atlântico. Erupções sucessivas depositaram camadas de lava, cinza e rochas que acabaram por emergir formando uma série de ilhas: a Madeira, a maior e hoje mais povoada; dezenas de quilómetros a nordeste o Porto Santo, a outra ilha habitada; a leste, as pequenas e despovoadas ilhas Desertas; e a 250 km para sul do Funchal as Selvagens, hoje classificadas como reservas naturais.

O arquipélago estava desabitado até 1419, quando o navegador português João Gonçalves Zarco aportou ao Arquipélago. No entanto, gregos, romanos, fenícios e árabes já por aqui teriam certamente passado, durante as suas expedições pelo Atlântico Norte. A chegada, em 1419, dos primeiros navios portugueses terá sido fortuita. Navegadores ao serviço do Infante D. Henrique deram com o Porto Santo quando, ao explorarem a costa da Guiné, foram arrastados para noroeste por uma violenta tempestade. A ilha viria, por isso, a ser batizada como Porto Santo. Com a aprovação do Infante, a frota regressou um ano mais tarde para estudar uma outra forma vista à distância, para sudoeste e envolta em brumas, à maneira de um monstro tenebroso. Era a Ilha da Madeira.

Vista de perto, as novas terras devem ter aparecido aos seus descobridores como uma visão encantada, um paraíso verdejante a flutuar no meio do Atlântico. Foi imediatamente batizada de “Madeira” por causa da vegetação abundante que a cobria. Os troncos gigantes das árvores da Madeira influenciaram a construção naval portuguesa, permitindo dotar as caravelas de mastros mais altos e elevar os castelos da proa e da ré, o que contribuiu para o sucesso de viagens como a de Vasco da Gama à Índia (1498).

Portanto, descoberta em 1419, quando os portugueses começaram a fazer contínuas explorações na costa africana, em 1450 já se fazia vinho por lá, e ele foi degustado por personagens célebres da História, como Shakespeare, Thomas Jefferson e Napoleão.

As videiras foram trazidas para a Madeira pelos colonos da região portuguesa do Minho, junto com a cana-de-açúcar e trigo, no século XV. As anotações de Luis de Cadamosto, navegador oriundo de Veneza, relatam a introdução da uva Malvasia de Cândia logo no início da colonização insular. Através de seu foco na viticultura e determinação no crescimento de excelentes videiras, as vinhas logo cobriram grande parte da paisagem da Madeira. A princípio, os produtores de vinho da Madeira produziram vinhos ainda brancos e tintos, no entanto, desde o século XVIII, esta região vinícola tornou-se conhecida internacionalmente especificamente por seus vinhos fortificados. Combine isso com a requintada beleza natural que faz da Madeira um lugar que não deve ser desperdiçado.

A região vinícola da Madeira faz parte da DOC Madeira, bem como IG Terras Madeirenses. A região é conhecida pela produção de vinho fortificado com o nome do local onde é feito - vinho Madeira. As videiras da região vinícola são cultivadas principalmente nas pérgolas tradicionais (socalcos ou terraços). A partir dessas pérgolas, os cachos ficam baixos, onde são sombreados do sol pelas folhas. Este método produz altos rendimentos de uvas que têm um alto nível de acidez. Esse recurso das uvas é o que torna os vinhos da Madeira tão únicos.

Outras áreas de vinificação notáveis da região de vinificação da Madeira incluem Seixal e São Vicente. Lá você pode encontrar inclusive vinhos espumantes. Nos últimos tempos, o espumante tornou-se extremamente popular entre os amantes de vinhos, já que espumantes produzidos em ilhas são sempre algo incomum. O espumante português da Ilha da Madeira repete o repertório de aromas e sabores com toques de brioche, torradas e biscoitos, comuns aos grandes vinhos de outras regiões de produção reconhecida como a Champagne e a Lombardia.

Os vinhos da Madeira são conhecidos por ter vários perfis de sabores diferentes. Apesar disso, a maioria desses vinhos carrega os sabores de açúcar, caramelo, pêssegos, nozes, laranjas e avelãs. A DOC Madeira é mais conhecida por seu vinho fortificado. Esses vinhos estão disponíveis em vários níveis de doçura. Os vinhos de sobremesa da Madeira que são considerados melhores são os envelhecidos por um período de tempo relativamente curto.



O Madeira é um vinho fortificado, variando de doce a seco, feito principalmente com uma variedade de uvas, incluindo a tinta Negra Mole, Sercial, Verdelho, Bual (também conhecida como Boal) e Malvasia (também conhecida como Malmsey).

Um aspecto fascinante que contribui para a distinção do vinho da Madeira é a variedade de solos encontrados na ilha, o que afeta as nuances do vinho final. Algumas vinhas estão plantadas em solos rochosos, enquanto outros são de natureza vulcânica. A natureza do terroir também contribui para a acidez e as características minerais do vinho da ilha. Essas peculiaridades geográficas e climáticas tornam o vinho da Madeira realmente único.

Como em outros vinhos fortificados, como Marsala, Porto e Jerez (Sherry), o Madeira é feito com a adição de um destilado de uva. Graças a essa dose adicional de álcool, o Madeira tem um nível mais alto de álcool, geralmente cerca de 18-20% ABV versus 12-14,5% de álcool, mais comum para os vinhos finos do mercado. Mas, diferentemente de qualquer outro tipo de vinho do mundo (incluindo seus irmãos fortificados), o Madeira é uma criação singular graças ao seu processo único de envelhecimento.

O Vinho Madeira passa por um processo notável de envelhecimento que o diferencia de seus colegas. Os Vinhos desta ilha são únicos. Não só pela sua doçura maravilhosa e palato texturizado, mas também por sua capacidade de resistir. A maioria dos vinhos do mundo se oxidará quando deixado aberto, mas, no Madeira, isso não acontece! A fórmula para isto é uma tríade simples: oxigênio, tempo e calor. O que, certamente é destrutivo para a maioria dos vinhos, não é para os feitos na Ilha da Madeira. Para fazer o vinho Madeira, o suco prensado é fermentado e rapidamente fortificado com álcool proveniente de uva. O momento em que é adicionado o álcool permite que o vinho resultante seja doce ou seco, dependendo de quando a fermentação do açúcar da uva foi interrompida.

Se o vinho for fortificado antes do acabamento da fermentação, haverá mais açúcar residual, resultando em um vinho doce. Se o destilado de uva for adicionado após a conclusão da fermentação, o resultado será um vinho mais seco com níveis mais baixos de açúcar. É aí que terminam as semelhanças da Madeira com outros vinhos. Enquanto outros produtores de vinho fazem tudo o que podem para evitar que o vinho entre em contato com o calor e o oxigênio, os produtores de vinho da Madeira envolvem deliberadamente esses fatores. Mas todos os vinhos terão alto teor alcoólico.

O vinho uma vez fortificado é então aquecido através de dois métodos: estufagem e canteiro.

**ESTUFAGEM** - Uma estufa é um recipiente grande – geralmente de aço inoxidável – forrado com canos. Os canos circulam água quente ao redor do recipiente até o vinho atingir o máximo de 50 graus Celsius. Em seguida, é mantido nessa temperatura por aproximadamente 3 meses antes do engarrafamento. Porém, há uma regra: resumidamente, vinhos desse processo, a priori não poderão ser engarrafados, tão pouco vendidos nos dias que antecedem 31 de outubro do segundo ano após a colheita. Como o processo de aquecimento é bastante rápido no método de estufagem, a bebida resultante tende a mostrar sabores de caramelo queimado.

**CANTEIRO** - No método Canteiro, vinhos mais jovens e fortificados são transferidos para barris de madeira e colocados em um sótão na cobertura das vinícolas. Lá são expostos ao calor do sol, que bate nos telhados. Como o tempo necessário para aquecer o vinho é consideravelmente mais demorado, o resultado final é menos de caramelo e mais aromas e sabores de frutas frescas.

Lembrando que tudo isto (seja a estufagem ou o canteiro) serve para reproduzir as condições dos antigos vinhos da Madeira, os quais passavam longos tempos pegando sol em caravelas que navegavam por meses (e em alguns casos até por anos). Aqui é de onde vem a prática. Na época das navegações, os vinhos eram transportados em barris que tinham que viajar longas distâncias a partir da pequena ilha portuguesa. Naturalmente, essas viagens tropicais incluíam climas variados e exposição aos elementos. Mas, em vez de destruir o vinho, os produtores e quem os provavam consideravam esse “Vinho Torna Viagem” (vinho que voltou da viagem) com sabor muito melhor.

Então, animou-se a provar um vinho da Madeira? 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

## “CARNAVAL PEDE VINHO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 10/02/2024

A folia pode combinar com espumantes e brancos, de estilos frescos e refrescantes.

Está aí uma pergunta difícil de responder: carnaval combina com vinho? Lembro de ter formulado essa questão pela primeira vez em 2013, quando o Ibravin, órgão que promovia o vinho brasileiro, financiou a escola de samba Vai Vai em São Paulo, com incentivo da Lei Rouanet. ....

Mais recentemente, um pouco antes da covid, parecia que o vinho em lata faria sucesso por aqui, como estava fazendo nos Estados Unidos. Por definição, a embalagem seria a ideal para quem não abre mão um espumante, um branco ou um tinto na folia. Geladinho, fresco e leve, poderia ser a bebida dos bloquinhos. É a aposta da cantora Cláudia Leitte, que está lançando uma edição especial de um espumante moscatel rosé em lata e já distribuiu as latinhas pelos camarotes de Salvador.

Mas, ao menos no final de semana pré-carnaval, eu não vi nenhuma latinha de vinho para alegrar os foliões. ....

O Carnaval segue em ações pontuais quando o tema são os vinhos. Em alguns camarotes, haverá espumantes, como a parceria da Chandon, no Bar Brahma, no sambódromo de São Paulo e no Rio Experience, no sambódromo do Rio. Também há carrinhos, daqueles que lembram o de sorvetes, nas praias brasileiras para a venda de espumantes e, às vezes, até um tinto ou um branco. E aqui não é heresia beber o espumante em taças de plástico ou acrílico, aliás, é o que o bom senso manda. O que não dá para abrir mão é da bebida gelada.

.....  
E aqui três sugestões: com o sugestivo nome de Pouca Roupa, vale o branco elaborado na vinícola de João Portugal Ramos, nome ícone no Alentejo, de perfil frutado e refrescante, feito com as uvas verdejo, sauvignon blanc e viosinho (R\$ 70,90, na Casa da Bebida). Na mesma proposta, agora com um rótulo bem colorido é o Go Up Sauvignon Blanc (R\$ 75,22, na TotalWine). A terceira é o Sextou, de nome tão convidativo para um feriado (R\$ 99, na @cavessantacruz). E bom carnaval... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/carnaval-pede-vinho/>

## “JANEIRO SECO OU JANEIRO ÚMIDO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 09/02/2024

A chave para desfrutar do ato de apreciar uma bebida de maneira sustentável e saudável está no conceito fundamental de beber com moderação.

O novo ano sempre vem acompanhado de expectativas, planos e metas a serem cumpridas. Para alguns, isso inclui uma pausa temporária no consumo de bebidas alcoólicas. Dry January (Janeiro Seco em inglês) é uma campanha lançada oficialmente em 2013 pela Alcohol Change UK, organização britânica sem fins lucrativos conhecida por seus programas de conscientização do consumo de álcool e os danos que pode causar para a saúde. Janeiro seco, o mês em que algumas pessoas se abstêm de beber como parte do ritual de Ano Novo, cresceu em popularidade desde que o termo foi cunhado pela primeira vez, há cerca de uma década.

O que antes era uma simples resolução de Ano Novo tornou-se moda e até glorificado nas redes sociais como algo a experimentar, seja por motivos de saúde ou por pura curiosidade. Ao longo dos anos, a ideia do Dry January expandiu-se e a campanha se tornou um movimento internacional, com participantes em diversas partes do mundo comprometendo-se a passar o mês de janeiro sem consumir álcool. Coquetéis sem álcool (“mocktails”) são cada vez mais populares nos cardápios de bares e restaurantes mundo afora, assim como ganharam força as “Nolo” (no or low alcoholic products), bebidas sem álcool ou com baixo teor alcoólico.

Mas como as resoluções excessivamente ambiciosas de Ano Novo são frequentemente quebradas, alguns optaram pelo primo mais brando do Janeiro Seco: o Janeiro Úmido. Como o próprio nome indica, a opção úmida não exige que a pessoa pare de beber completamente, mas sim encontrar um equilíbrio que se alinhe com um estilo devida saudável. Ela decide quais limites definir, estabelecendo regras sobre o consumo de álcool por 31 dias. É uma decisão pessoal semelhante ao Janeiro Seco, o Janeiro Úmido oferece a oportunidade de refletir sobre sua relação com o álcool.

O ato de apreciar uma bebida pode ser uma experiência social agradável e culturalmente significativa... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-teor-alcoolico-dos-vinhos-aumentou-e-beira-os-15percent-e-exagero.ghtml>

## “DESCOBERTAS DO VALE DO RHÔNE, ALÉM DAS AOCs FAMOSAS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINOTECA – 09/02/2024

Região francesa vai muito além dos vinhos mais famosos, com inúmeras possibilidades para boas compras.

O brasileiro ainda conhece pouco os vinhos do Vale do Rhône, no leste da França. Esta região vai muito além do Châteauneuf-du-Pape, seu vinho mais conhecido, ou dos Côtes du Rhône genéricos, seu produto de entrada.

Nomes como Vinsobres, Saint-Joseph, Gigondas, Lirac e Vacqueyras podem guardar ótimas surpresas, às vezes superando as AOCs mais famosas da região, como a já citada Châteauneuf-du-Pape, que por ser muito grande tem qualidade irregular, com alguns vinhos excepcionais e outros que não valem o preço. Outra AOC da região que merece ser descoberta é Tavel, com seus rosados mais estruturados, gastronômicos e com algum potencial de guarda.

O Rhône é a segunda maior região da França quando falamos em produção de vinhos de com denominação de origem, superada apenas de Bordeaux. Localizada entre as cidades de Lyon e Avignon ao longo do vale do rio Ródano (Rhône), pode ser dividida, por conta de seu clima, entre norte e sul.

No norte, mais frio, reina a syrah nas tintas e viognier nas brancas. No sul o clima é mediterrâneo, mais caloroso e dominado pela grenache (com syrah e mourvèdre como coadjuvantes) nas tintas e nas brancas por marsanne e roussanne. A região permite 27 castas em seus vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/descobertas-do-vale-do-rhone-alem-das-aocs-famosas/>



## 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 à 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](https://api.whatsapp.com/send?phone=549998342261) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### CHAMPAGNE: O RENASCIMENTO DE UMA VARIEDADE SUBESTIMADA – PINOT MEUNIER DESPERTA DE UM SONO PROFUNDO

Pinot Meunier é o enteado esquecido das grandes variedades de champanhe. Somente a tendência para champanhes vintage e vitivinícolas individuais despertou novo interesse. Mas os fãs do vinho têm que procurar muito para prová-lo. Matthias Stelzig encontrou-se com dois entusiastas do Meunier. Embora a Pinot Meunier seja a décima variedade mais cultivada na França, raramente é mencionada pelos produtores de champanhe.

Éric Tillet a princípio não diz nada. Os copos estão servidos. Assim que os primeiros aromas da taça de degustação aparecem no nariz, os convidados ficam cheios de elogios. Todos comemoram a sensação aveludada na língua, a textura macia e cremosa e o corpo encorpado do vinho. Com o champanhe, porém, essas reações estão na ordem do dia. Mas desta vez tudo é diferente. Porque o “Exclusiv’T” no seu copo é um Pinot Meunier puro, produzido no vinhedo de Tillet em Baslieux-sous-Châtillon, a noroeste de Épernay. Os vinhos base provêm de vinhas com 45 anos, foram vindimados em 2014 e “cuvéados” com uma porção de vinhos reserva.

Sabores de frutas exóticas costumam dominar no Pinot Meunier, mas não aqui. Os tons minerais são claramente perceptíveis no palato médio, juntamente com frutos vermelhos e muita frescura. “Essa é a acidez”, explica o enólogo. Pinot Meunier tem bastante e também mantém o vinho de 2014 surpreendentemente fresco.

A variedade é antiga. Foi mencionado pela primeira vez em Champagne já em 1500. Naquela época, porém, ninguém sabia que era uma mutação do Pinot Noir. Resistente às geadas de inverno e a muitas doenças, brota tarde, amadurece cedo e produz rendimentos consideráveis. Isso a tornou a variedade mais plantada em Champagne por muito tempo. No entanto, nunca conseguiu emergir da sombra lançada pelas estrelas Chardonnay e Pinot Noir. Eric Tillet é um dos poucos viticultores que produz champanhe exclusivamente a partir de Pinot Meunier. Suas vinhas têm até 45 anos.

“Adoro o Pinot Meunier”, diz Éric Tillet, “porque é um vinho redondo, tem caráter e corpo”. Os sabores varietais de damasco, pêssego e frutas cítricas são apenas uma “percepção superficial” para ele. Este champanhe desenvolve-se no copo e também é excelente para beber com comida”, entusiasma-se. Este amor pela variedade levou-o inclusive a fundar o Instituto Meunier com o amigo Pierre-Yves Bournerias. Pinot Meunier produz vinhos simples, curtos e com baixo potencial de envelhecimento. Fiquei surpreso quando provei Pinot Meuniers das décadas de 1970, 60 e 50, que ainda estão cheios de vida.”

A experiência do enólogo pode certamente ser generalizada. Até recentemente, quando se perguntava aos produtores de champanhe o que caracteriza o Pinot Meunier em uma cuvée, a resposta era muitas vezes simplesmente “fruta fresca, corpo e riqueza”. Algo assim, mas nada mais. Os fãs de vinho e os jornalistas foram unânimes: Pinot Meunier não é muito bom. O enólogo Tillet relata o domínio do Chardonnay e do Pinot Noir na região: a mineralidade universalmente elogiada e o sabor do brioche do Chardonnay, a estrutura e os frutos silvestres mágicos do Pinot Noir. Este perfil foi popular por muito tempo. Os produtores de espumantes da Califórnia, Austrália ou África do Sul, que queriam lucrar com o hype do champanhe com seus próprios vinhos, muitas vezes deixavam de lado o Meunier.

**Riesling Preto = Pinot Meunier** - No entanto, quando os champanhes vintage e pequenos produtores se tornaram moda, a individualidade tornou-se o mais importante. Assim, o Schwarzriesling tinto foi redescoberto. Riesling preto? Muitos amantes do vinho que servem o tinto claro de Württemberg não conhecem o sinônimo, nem que o champanhe mundialmente famoso é produzido a partir da variedade conhecida apenas regionalmente como Pinot Meunier.

Hoje, embora seja a décima variedade mais cultivada na França, quase nunca aparece no rótulo. Entre os grandes nomes, Krug é exceção com seu Grande Cuvée. “Entre os vinhos de 2006, destacam-se os Pinot Meuniers”, elogia a mestre da adega Julie Cavil, “enquanto os Chardonnays não mostraram a expressividade habitual”. Ela ainda elogia o “agradável frescor” do Grande Cuvée 1998.

“Os solos do Vale do Marne são ideais para esta variedade”, explica Éric Tillet. Ao contrário da Côte des Blancs, berço do Chardonnay, e da Montagne de Reims, considerada o melhor terroir para Pinot Noir, os solos do Vale do Marne são constituídos por calcário, sílex, marga e argila e são cobertos por uma camada de barro. “Isso é muito bom para a variedade”, descobriu Tillet há muito tempo. Da mesma forma o calcário. Além disso, Pinot Meunier tem pouca tendência à clorose, que ocorre frequentemente em solos calcários. Muitos dos locais do norte são úmidos e tão frios que Chardonnay e Pinot Noir não ficam

muito atrás.

**O rei do clima rigoroso de Champagne** - No entanto, muitos viticultores tiveram primeiro que redescobrir a casta, juntamente com o seu terroir. Um deles é Maxime Ullens. Em 2012, começou a trabalhar como arquiteto na restauração do Château de Marzilly, do século XII, que estava em mau estado há décadas. Inclui uma pequena vinha e um bosque onde algumas vinhas antigas ainda estavam agarradas às árvores. Alguns anos depois, Ullens tornou-se proprietário do castelo e formou-se em enologia pela Universidade de Avize .

Dizer que Maxime Ullens e sua esposa Anna não deixaram pedra sobre pedra é absolutamente verdade. Marzilly em Hermonville é o extremo norte de Champagne. Estamos numa montanha onde o vento sopra de ambos os lados”, explica Ullens, “Antes das alterações climáticas, aqui era bastante difícil. Pinot Meunier era rei, mas mais para o vinho tinto.”

**A história do viticultor com barricas de 205 litros** - Os Ullens vasculharam arquivos, livros antigos, fizeram análises de solo - e descobriram que o Pinot Meunier se adapta muito bem a este clima, “e os solos arenosos também são adequados para a variedade”. Eles marcaram locais, incluindo o histórico Clos de Marzilly como um vinhedo único e emblemático. O resto parece um conto de fadas de um enólogo: a primeira vinícola recém-fundada na região desde 2000 funciona sem mão de obra mecânica. Em vez disso, há biodinâmica e um cavalo no Clos. Há também colmeias de abelhas pretas francesas e algumas galinhas da histórica raça Faverolles française, “para estimular a saúde do solo”, diz Ullens.

O vinho é amadurecido em barricas tradicionais de 205 litros, que também quase desapareceram porque o mundo do vinho de hoje tem as suas barricas feitas na Borgonha. O casal de enólogos, por outro lado, trabalha com uma tonelaria local. Processou para eles os primeiros carvalhos de sua própria floresta.

As uvas são prensadas, separadas por vinha, num antigo lagar de cestos que primeiro teve de ser restaurado com aduelas de carvalho da mata do castelo. “Não fazemos batonnage, mas esperamos até que as leveduras assentem”, relata Max Ullens. Segue-se um longo envelhecimento em barricas, “que permite aos vinhos digerirem a madeira fresca”, seguido de um envelhecimento em garrafa, naturalmente agitado à mão. Sem dosagem, sem enxofre, sem filtragem. “Às vezes temos um depósito muito bom. Aceitamos isso”, diz ele, sorrindo... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/pinot-meunier-awakens-from-a-deep-sleep-champagne-renaissance-of-an-underrated-variety?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_06&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/pinot-meunier-awakens-from-a-deep-sleep-champagne-renaissance-of-an-underrated-variety?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_06&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – Matthias Stelzig – 05/02/2024).

## **SUSPEITA DE UTILIZAÇÃO INDEVIDA DE FINANCIAMENTO DA UNIÃO EUROPEIA NA ITÁLIA – FRAUDE NO VINHO BIOLÓGICO: MAIS DE MEIO MILHÃO DE EUROS CONFISCADOS.**

A polícia financeira italiana confiscou bens no valor de mais de 520 mil euros durante uma investigação a um produtor de vinho em Brindisi. O produtor é suspeito de ter desviado subsídios da UE solicitados para mudar para a viticultura biológica. A pedido da Procuradoria Europeia (EPPO) em Nápoles, um juiz congelou os bens até que o tribunal de Lecce concluísse uma investigação preliminar. A Procuradoria Europeia é uma autoridade independente do Ministério Público responsável pela investigação e repressão de crimes contra os interesses financeiros da UE.

O nome do produtor não foi mencionado, nem as identidades dos suspeitos. Os seus advogados confirmaram que a conversão para a viticultura biológica foi iniciada para receber subsídios cofinanciados pela UE, explicou a Procuradoria Europeia. No entanto, as verificações realizadas pelo instituto italiano de certificação ICEA detectaram no solo produtos químicos que não são permitidos na agricultura biológica.

Todos os anos, são disponibilizados mais de mil milhões de euros em financiamento da UE para apoiar a indústria vitivinícola na reestruturação e comercialização. O número de vinhas cultivadas organicamente em Itália aumentou 138 por cento desde 2012. De acordo com dados da Comissão Europeia, quase um quinto da área de vinhas de Itália foi certificada como biológica até ao final de 2023.... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/organic-wine-fraud-over-half-a-million-euros-confiscated-suspicion-of-misuse-of-eu-funding-in-italy?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_06&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/organic-wine-fraud-over-half-a-million-euros-confiscated-suspicion-of-misuse-of-eu-funding-in-italy?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_06&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 09/02/2024).