



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**DICAS PARA DESCOMPLICAR A DEGUSTAÇÃO DE VINHOS - PARTE 2**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**05**

**DICAS PARA DESCOMPLICAR A DEGUSTAÇÃO DE VINHOS - PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"DOIS MALBECS DE 100 PONTOS" - POR SUZANA BARELLI**



**08**



**09**

**"GUIA BÁSICO PARA HARMONIZAR VINHOS COM CARNE BOVINA" - 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

## CAVE GEISSE NATURE MÉTODO TRADICIONAL – D.O. ALTOS DE PINTO BANDEIRA – RIO GRANDE DO SUL – BRASIL

O engenheiro agrônomo e enólogo chileno Mario Geisse veio ao Brasil em 1976, contratado para dirigir a Moët & Chandon do Brasil. Logo nos primeiros anos, percebeu que a região sul possuía um grande potencial para o cultivo de uvas de alta qualidade, especialmente para a produção de espumantes. Apostando nisso, iniciou sua busca pelo local ideal para aproveitar ao máximo o potencial da região, e 3 anos depois, fundou a Vinícola Geisse no até então pouco explorado terroir de Pinto Bandeira.

Com a ideia de aproveitar ao máximo as características ideais da microrregião de Pinto Bandeira, Mario Geisse optou por implantar em todos seus vinhedos o sistema de espaldeira, trabalhando com índices de produção controlada. Este ato foi considerado um dos marcos da viticultura brasileira na busca de qualidade, já que foi o primeiro vinhedo de espaldeira de Chardonnay da região.

De todo o espaço da vinícola, pouco mais de 36 hectares são destinados à produção. É nestes hectares onde se encontra o melhor solo, com as características essenciais para cultivar uvas Pinot Noir e Chardonnay de excelente terroir. Hoje, 100% dos vinhedos Geisse em Pinto Bandeira são tratados de maneira ecoeficiente, sem utilização de agrotóxicos. O manejo é feito através da aplicação do sistema TPC (Thermal Pest Control), permitindo estar em total harmonia com o meio ambiente e obtendo matéria prima de melhor qualidade.

Em 2014 a Família Geisse é indicada para o título de “Vinícola do Ano do Novo Mundo” (New World Winery), pela importante revista Americana Wine Enthusiast. Um fato inédito para indústria do vinho brasileiro. Ainda neste ano, o Cave Geisse Brut aparece com a incrível pontuação de 95 pontos na importante revista inglesa Decanter.

Em seu país natal, Mario Geisse mantém o cultivo de uvas destinadas à produção de vinhos de alta qualidade. Os vinhedos cultivados no Valle Colchagua, na microrregião de Marchigue, Chile, são os que originam as variedades Carménère e Cabernet Sauvignon. Já no D.O de Paredones, as margens do oceano Pacífico, são cultivadas as uvas Sauvignon Blanc e Pinot Noir. A região é considerada um dos melhores terroirs do país para as uvas em questão.



**Composição de Uvas:** Blend de uvas Chardonnay e Pinot Noir. A classificação “Nature” deste rótulo é um sinal de excelência, pois significa que não há adição de açúcar ou licor de expedição na bebida, tornando ainda mais evidente a qualidade do produto, criando uma bebida única e sofisticada. Ficou por 24 meses em maturação

**Notas de Degustação:** Cor amarelo palha com reflexos esverdeados mostrando a jovialidade do vinho. No nariz mostra aromas de amêndoas, mel, damasco e toque tostado, criando uma experiência sensorial formidável ao olfato, com complexidade. No paladar equilibrado e encorpado percebe-se uma leve secura, com excelente acidez. Cremoso e longo em boca, é um verdadeiro deleite. Na minha opinião está entre os melhores espumantes produzidos no Brasil!

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda para 10 anos.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com pratos da culinária japonesa, frutos do mar (crustáceos, camarões, lagostas), peixes, carnes brancas, risotos de cogumelos, massas com molhos brancos, queijos de casca branca..

**Serviço:** servir entre 6 e 8°C.

**Faixa de Preço – \$\$**

**Estava em promoção no Supermercado VERDEMAR.**

# DICAS PARA DESCOMPLICAR A DEGUSTAÇÃO DE VINHOS – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O gosto é um exercício puramente subjetivo. Costumo dizer que “gosto não se discute, mas pode ser educado!”. Leia mais dicas neste artigo.

A diversidade de aromas e sabores pode ser surpreendente. Portanto, não tenha medo de experimentar e descobrir suas próprias percepções e, lembre-se de que, no final das contas, o mais importante é desfrutar do vinho e da companhia.

**CULTIVE, DESENVOLVA E ENRIQUEÇA SEU GOSTO** - Em uma das cenas do filme de Cédric Klapisch, “O QUE NOS LIGA” (“BACK TO BURGUNDY” OU “CE QUI NOUS LIE”, no original francês), após uma ausência de dez anos, o filho Jean volta a sua cidade natal quando seu pai fica doente. Reunindo-se com sua irmã, Juliette, e seu irmão, Jérémie, eles precisam reconstruir seu relacionamento e confiar um no outro novamente para dar continuidade à vinícola da família. Lembrem-se que tinham os olhos vendados enquanto seu pai os fazia provar uma infinidade de ingredientes (frutas, nozes, amêndoas, geléia). Objetivo: Educar os seus sentidos para o gosto e aromas, e principalmente sua memorização. Crianças, mas educados para serem futuros administradores da vinícola, eles se entretinham no jogo e encontravam cada fruta sem hesitar. Esta pequena cena ilustra perfeitamente o quanto a construção do sentido de olfato e paladar de uma pessoa começa desde a infância. O importante é que você precisa manter sua memória e enriquecê-la.



Esta é uma explicação para que minha opção por degustações às cegas seja a minha preferência, para que não haja um pré-conceito em relação ao vinho que será degustado, já que rótulos e pontuações podem levar a conclusões tendenciosas.

Por exemplo, a pesquisa recente possibilitou observar que temos a perda de memória de odores. Com o tempo, os perfumes, os aromas são esquecidos. Enólogos, sommeliers passam muito tempo trabalhando seus sentidos para melhorá-los. Isso envolve descobrir novos aromas, novos sabores, seja à mesa ou numa banca de mercado, e imaginar as associações, às vezes surpreendentes, quando pensam com qual vinho melhor harmonizarão aquele sabor.

Um exemplo disto ocorreu quando Alexandre de Lur Saluces, no início dos anos 2000, descobriu a harmonização entre vinho de sobremesa e as ostras, servindo desta forma para jornalistas que vieram provar o Chateau d'Yquem com esta iguaria. A união era perfeita: o contraste entre o açúcar do vinho e o lado salgado da ostra ficou harmonioso na boca.

Outro exemplo surpreendente é como a culinária asiática combina bem com Rieslings da Alsácia. A combinação de vinhos com pratos asiáticos pode ser deliciosa para acompanhar a complexidade e a diversidade de sabores da culinária asiática. Entretanto, é importante entender que não existe uma regra rígida quando se trata de harmonizar vinhos com pratos asiáticos. Por exemplo, vinhos brancos leves e aromáticos, como Riesling ou Gewürztraminer, tendem a ser excelentes opções para pratos mais condimentados, como curry tailandês ou sushi.

Por outro lado, vinhos tintos leves, como Pinot Noir, podem combinar bem com pratos mais suaves, como rolinhos primavera ou frango com gengibre. E os vinhos espumantes podem ser uma escolha surpreendentemente para harmonização com a culinária asiática, devido à sua acidez e capacidade de limpar o paladar entre as mordidas.

O sabor é um significado complexo que mobiliza o aroma e o paladar na boca, e também uma sensação tátil, o quarto sentido sobre o qual escreveremos mais tarde. É muito raro termos um sabor puro. Ou seja, sem cheiro. Exceto quando você está resfriado. Caso contrário, tudo o que ingerimos, alimentos como bebidas, além de sabor e aroma, há uma textura associada.

Em inúmeras obras ou em aulas de degustação, é apresentado um mapa de sensibilidade dos sabores: o doce seria capturado pela frente da língua, o ácido nas laterais e o amargo na parte de trás. Na realidade, essa “cartografia” é completamente falsa e já era conhecida há vinte anos, mas continua sendo divulgada. Você pode fazer um teste com amigos, para identificar as áreas mais sensíveis. Dê um cotonete embebido em açúcar e entregue para seus amigos. Alguns sentirão a doçura na frente da língua, enquanto para outros sentirão no fundo ou no meio da língua. Não há generalidades: a cartografia dos sentidos é individual!



**A QUESTÃO DO TOQUE** - Tocar com a língua é como tocar com os dedos. Mas esse quarto sentido raramente é explicado, sendo de grande importância entender a estrutura do vinho relacionando o toque com gosto. Como muitos alimentos, o vinho também transmite informações táteis para o paladar.

Dependendo dos tipos de vinhos, o toque na boca pode ser semelhante ao tecido, como um veludo, ou uma seda. Tanto que eu costumo dizer aos meus confrades ou alunos em Cursos Básicos de Iniciação ao Vinho, para imaginar estar com uma juta, uma bola de algodão ou pedaço de veludo, para entender melhor esse sentimento tátil, onde aparecem dois extremos na escala de taninos. No início, quando você está aprendendo a provar vinhos, quanto mais jogar com contrastes, melhor será para modelar o palato. Isto é muito importante no processo de aprendizado.

Do ponto de vista científico, a percepção dos taninos foi perfeitamente analisada pelos pesquisadores. Quando falamos sobre os taninos do vinho que interagem com as proteínas salivares precisamos entender melhor estes processos. Eles precipitam as proteínas e diminuem a lubrificação salivar que temos entre a língua e o palato. Tanto que durante a degustação, temos uma secura mais ou menos importante da boca (e daí a importância de beber água durante a degustação). Um outro tipo de fenômeno ocorre quando você experimenta um vinho que tem uma forte sensação de calor, enquanto é servido na mesma temperatura que outros, ou a irritação que pode ser sentida com notas de enxofre no aroma ou no sabor.

Para ilustrar a acidez em um vinho branco seco, podemos brincar com contrastes. Por exemplo, sirvo um sabor seco do Loire (com seus Sauvignon Blancs), cuja acidez é pronunciada, paralelamente a um vinho branco da Provence ou Languedoc, que costuma ser muito "redondo". Mesmo quem está iniciando no mundo do vinho sente a diferença, e acabará gostando desta experiência. Mas nunca devemos perder

de vista o mais importante: a degustação deve permanecer um prazer e um momento de compartilhar e trocar opiniões.

**COMECE A APRENDER PROVANDO BONS E ÓTIMOS VINHOS** - A questão é recorrente com muitos iniciantes que querem aprender a provar. Há a ideia generalizada de que um iniciante não poderá apreciar as qualidades de um Grand Cru. No início do aprendizado, não é necessário provar grandes vinhos imediatamente para entender o equilíbrio na boca, taninos e acidez. Da minha parte, provar grandes vinhos permite que você tenha modelos em mente. Mas é importante prová-los com pessoas que conhecem esses grandes vinhos, ressaltando as suas propriedades, e o melhor será degustar em um grupo, ou participando de aulas de degustação.

Aprendemos melhor com os modelos e categorizando-os, a fim de refinar o gosto. Se você tem em mente um tipo particular de Sauvignon Blanc, é fácil refinar esse modelo, descobrindo um Sauvignon de Touraine, então um Sauvignon de Sancerre, em oposição a Pouilly-Fumé, antes de ir ainda mais na precisão de seu conhecimento provando um Sauvignon do Novo Mundo. À medida que progredimos, aumentaremos a resolução dos modelos que temos em mente. Isso implicará a começar provar com grandes vinhos...

**MUITO IMPORTANTE, PREPARE O AMBIENTE E O SERVIÇO DO VINHO** – Independentemente da situação de degustar o vinho sozinho ou na companhia de amigos ou família, preparar o ambiente enriquece toda a sua experiência de degustação. Evite utilizar aromatizantes de ambiente, incensos ou velas perfumadas no local escolhido porque eles podem afetar sua capacidade de identificar os aromas e nuances da bebida. Os perfumes também podem interferir nesse processo, portanto, o ideal é evitá-los também.

Se você vai realizar um evento de degustação temática, como "Vinhos da Espanha", que tal escolher uma "playlist" que combine com o tema? Também vale a pena investir em uma curadoria pessoal para seleção dos rótulos para que você aproveite ao máximo o momento!

Além disso, atente-se à iluminação do ambiente. Luzes indiretas ou muito amarelas podem interferir na percepção visual do vinho. O ideal é optar, preferencialmente, por um local com luz branca e que tenha boa claridade no geral.

A escolha a taça adequada para o serviço do vinho pode ser determinante para que você aprecie todas as nuances dos rótulos escolhidos. O mercado conta com uma imensa variedade de opções. Para vinhos tintos opte por taças Bordeaux e Borgonha conforme o estilo. O modelo Bordeaux na realidade por der usado para praticamente todos os estilos de vinhos, inclusive para perceber de forma melhor os aromas de um espumante.

Para vinhos mais evoluídos (maduros), escolha taças com um bojo maior, pois ajudam a abrir os aromas do vinho.

Para vinhos brancos e rosés: taças de bojo e comprimento médio. Não sirva muito vinho (ideal será 1/3 da taça no máximo), para que o vinho não perca a temperatura no momento da degustação, já que a bebida aquece com o passar do tempo.

Para espumantes a opção por taças com haste longa e bojo estreito ou taças flûte, que ajudam a perceber e observar o perlage. Mas elas estão cada vez sendo menos usadas.

Um dos outros fatores que mais influenciam na qualidade do vinho e na degustação é a temperatura de serviço. Para preservar as nuances de cada vinho, é preciso servi-lo conforme algumas indicações, que variam de acordo com o rótulo escolhido.

Vinhos tintos, por exemplo, perdem suas características quando servidos muito gelados. Já os rótulos brancos e rosés devem ser apreciados em temperaturas mais baixas para garantir a complexidade aromática e frescor.

Os espumantes, por sua vez, demandam temperaturas ainda mais baixas, para evitar a perda do perlage, por conta do calor ambiente. E para cada tipo de vinho, existem estratégias que te ajudarão a encontrar o ponto de serviço perfeito.

**Em resumo, pode usar as seguintes sugestões de temperaturas de serviço:**

- Espumantes Charmat e Brancos Doces e Leves: 4 a 6°C
- Espumantes elaborados pelo método tradicional: 6 a 8°C
- Brancos Secos e Evoluídos: 8 a 10°C
- Rosés: 8 a 12°C (escolha a temperatura em função do corpo do vinho)
- Tintos Leves e Brancos Encorpados: 12 a 15°C
- Tintos Médios: 14 a 16°C
- Tintos Encorpados: 16 a 18°C
- Vinhos de Sobremesa Late Harvest: 8 a 10°C
- Porto, Jerez e outro fortificados: 15 a 18°C.

Creio que com estas dicas, a degustação além de se tornar menos complicada, será mais prazerosa!!! 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

## “DOIS MALBECS DE 100 PONTOS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 20/04/2024

Guia Descorchados concede as mais altas notas para vinhos que não têm passagem por barricas de carvalho.

Quando provou a safra 2005 do seu Contador, um corte de 99% com tempranillo e 1% de garnacha, o produtor espanhol Benjamín Romeo se preocupou com a nota que o vinho poderia ter. Na safra anterior, a de 2004, o tinto havia conquistado 100 pontos (a pontuação máxima) de Robert Parker, na época em que esse crítico ditava os estilos e os preços dos vinhos mundo afora. Só que a safra de 2005 era, na opinião de Romeo, melhor do que a anterior.

Pergunta semelhante poderá – com sorte – ser feita pelos enólogos argentinos Alejandro Vigil e Sebastián Zuccardi. Os dois acabaram de receber 100 pontos para os seus malbec ícones, respectivamente o Adrianna Vineyard Mundus Bacilus Terrae Malbec 2021, elaborado pela vinícola Catena Zapata, e o Finca Piedra Infinita Supercal Malbec 2021, da Zuccardi. As notas foram dadas pelo crítico chileno Patricio Tapia, editor do Descorchados, que pela primeira vez concedeu a nota máxima para rótulos argentinos no seu guia.

Se esses dois tintos lançam a discussão de qual a nota máxima – a propósito, Parker deu novamente 100 pontos para o Contador 2005 –, trazem também a questão de qual é a importância das barricas de carvalho no vinho. O Piedra Infinita Supercal fermenta em tanques de concreto em formato de ânforas e permanece em concreto por mais 12 meses, sem nenhum estágio em recipientes de madeira. A ideia de Sebastian é mostrar os aromas e os sabores da malbec em Altamira, no vale do Uco, sem o dulçor característico da variedade, e para isso ele decidiu abrir mão da interferência da madeira.

Vigil, por sua vez, optou por não amadurecer o Mundus Bacilus em barricas de madeira, mas sim em tanques de concreto, pela primeira vez desde que o rótulo foi lançado, na safra de 2011. Valoriza assim as características desde pequeno vinhedo, de 1,4 hectare de malbec em Gualtallary, também no vale do Uco (a safra 2015 do Mundus Bacilus é vendida por R\$ 2.620 na Mistral e o Supercal deve chegar em breve na Grand Cru, ainda sem preço definido).

O resultado, são tintos mais austeros, tensos no paladar, com agradáveis notas de frutas (cerejas) mais ácidas e sem a profusão de frutas vermelhas. Os dois tintos mostram, em plena semana do malbec (o dia internacional desta uva foi comemorado no 17 de abril), mais uma das sutilezas desta uva, que mostra elegância em diversos estilos, dos vinhos mais encorpados, que pedem um bom churrasco, ao mais frutados.... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/dois-malbecs-de-100-pontos/>

## “A RENOVADA IMAGEM DOS VINHOS DO TEJO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 19/04/2024

Região antes conhecida pela produção voltada à quantidade dispunha de condições naturais para se investir em qualidade. Era só questão de mudar a mentalidade.

Depois de muito batalhar, os vinhos portugueses conseguiram notório reconhecimento internacional nos últimos tempos. Alguns de seus rótulos tem recebido elogios e altas pontuações das mais conceituadas publicações do setor. Algumas regiões saíram na frente, ganhando projeção, caso do Douro e do Alentejo, vindo a seguir, em termos de exportações, a D.O. Vinhos Verdes, que lidera o ranking (dados da ViniPortugal referentes a dezembro de 2022)

Nessa ascensão, vale ressaltar a evolução da comercialização dos vinhos do Dão, que apresentou o maior crescimento em valor no período -19.3%. Mas essa escalada também colocou a Bairrada na linha de frente, assim como está dando mais visibilidade a Lisboa e Colares, Bucelas e Carcavelos, que corriam o risco de sumir do mapa, engolidas pela expansão imobiliária da capital dopais.

Nesse aspecto, é interessante voltar um pouco no tempo, a meados da década de 2000, em que a região vitivinícola de Lisboa se chamava Estremadura e tentava sair do ostracismo. Parte porque não era fácil de pronunciar em outras línguas, mas igualmente por ter uma homônima na Espanha. No sentido de lhe dar mais visibilidade, a denominação foi modificada em 2008 para Vinhos de Lisboa. O mesmo foi feito no Ribatejo, desde então abreviada apenas Tejo, reforçando a sua ligação com o rio, a volta do qual a região é formada... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-faz-com-que-algumas-importadoras-tenham-vida-longa-no-mercado-brasileiro.ghtml>



## “GUIA BÁSICO PARA HARMONIZAR VINHOS COM CARNE BOVINA” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 19/04/2024

Veja sugestões de vinhos para abrir quando for saborear costela, rabada, churrasco, dobradinha...

Brasileiro adora carne bovina e nos vinhos tem sua preferência nos tintos. Não por acaso “carne com tinto” é a combinação de maior sucesso quando o assunto é harmonização.

São inúmeras as possibilidades de casamentos entre carne bovina e vinho. Vamos enumerar alguns enlaces clássicos.

Talvez o primeiro prato que venha à mente ao se falar em carne é o churrasco. A carne bovina na brasa tem no malbec argentino seu casamento mais notório, mas que pode ir bem também com qualquer tinto com uma boa estrutura de taninos, como um tannat do Uruguai, por exemplo. Se o corte for o indefectível costelão, mais gorduroso, o ideal pode ser um cabernet sauvignon, que além dos taninos tem boa acidez.

Passeando ainda pelas especialidades de Argentina e Uruguai, temos as empanadas de carne, que por seus temperos, pedem um syrah do novo mundo, quem sabe da Austrália.

Um dos pratos mais clássicos de carne, neste caso cozida em vinho, é o boeuf bourguignon, que como o nome indica tem sua origem na Borgonha, e com os tintos da região seu casamento natural.

Ainda nas carnes cozidas, a rabada, muito apreciada por aqui, é típica na Espanha, chamada “rabo de toro”, e pede um tinto denso e complexo, como um bom Ribera del Duero.

Não podemos esquecer das carnes cruas, como o steak tartar e o carpaccio. A carne crua, mais ácida e sem os aromas da tosta, e no caso do tartar, levando ovo, fica melhor com vinho branco. Experimente com um chardonnay encorpado e se surpreenderá. Outra carne que pede vinhos brancos é a vitela, em especial na receita tradicional francesa “blanquette de veau”, com cogumelos paris e creme de leite. Neste caso o matrimônio seria com um branco da Alsácia, como um pinot gris ou pinot blanc.

O outro clássico cru, o carpaccio, original do norte da Itália, tem seu casamento exemplar no Dolcetto, um tinto leve e fresco.

Ainda na Itália, o prato de carne mais lembrado é a bistecca ala fiorentina, cujo casamento “de manual” é com os tintos da região, como Brunello di Montalcino ou um belo Chianti Clássico... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/guia-basico-para-harmonizar-vinhos-com-carne-bovina/>

## 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](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### TANINOS ENOLÓGICOS EM COMBINAÇÕES COM BIOPROTETORES PODEM SUBSTITUIR SULFITOS EM VINHOS ROSÉS

Combinação com bioprotetores testada com sucesso. Os taninos enológicos em combinação com bioprotetores podem tornar-se uma alternativa ao enxofre nos vinhos rosés, de acordo com um ensaio na Borgonha. A professora universitária Maëlys Puyo testou esta possibilidade na Universidade da Borgonha, em Dijon, para a sua tese de doutorado. Ela explica sua abordagem: "A bioproteção evita o crescimento da própria flora da uva, mas tem apenas um efeito mínimo contra a oxidação. Portanto, não pode substituir o dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) como uma alternativa interessante ao SO<sub>2</sub> para proteger os mostos da oxidação e, portanto, do desbotamento da cor do vinho."

Puyo adicionou 10 g/hl de levedura bioprotetora Primaflora às uvas Pinot Noir na prensa. Após a prensagem, distribuiu o mosto por diferentes tanques: dois tanques de controle exclusivamente bioprotetidos, dois tanques com 5 g/hl de taninos de ácido gálico, dois tanques com 15 g/hl de taninos de quebracho e dois tanques sulfurados com 5 g/hl de SO<sub>2</sub>. Após a fermentação, os vinhos foram engarrafados diretamente com 3 g/hl de SO<sub>2</sub> e posteriormente armazenados em cave escura durante 15 meses. Os limites permitidos para vinhos rosés são cerca de dez vezes a quantidade de enxofre aqui utilizada.

As análises químicas de antocianinas e compostos fenólicos, bem como medições colorimétricas mostraram, como esperado, que a bioproteção por si só não protegeu contra a oxidação. No entanto, a adição de taninos enológicos em combinação com a bioproteção estabilizou a cor do rosé tão bem como a adição de SO<sub>2</sub>. Os taninos do quebracho mostraram-se mais eficazes que os taninos do ácido gálico. Os testes sensoriais mostraram que os taninos não afetaram o sabor nem a percepção da adstringência do vinho. "Nas doses utilizadas, os vinhos com taninos enológicos não são mais adstringentes nem mais amargos que o vinho sulfurado. Também não observamos diferenças significativas no parâmetro 'intensidade do frutado'", afirma Puyo. No entanto, ainda são necessárias mais pesquisas: "Resta saber como esta estratégia afetará outras variedades de uvas, safras e taninos em maior escala"... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/oenological-tannins-could-replace-sulphites-in-rose-wines-combination-with-bioprotectors-successfully-tested?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_16&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/oenological-tannins-could-replace-sulphites-in-rose-wines-combination-with-bioprotectors-successfully-tested?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_16&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS - 19/04/2024).

### ÁFRICA DO SUL VAI REDESENHAR SUA VINHA PARA RESISTIR AO AQUECIMENTO GLOBAL

É uma revolução suave: proteger a vinha sul-africana da devastação do aquecimento global, que promete chuvas mais raras, mas também mais violentas, é necessário se adequar com as curvas da paisagem e reciclar a água caída do céu.

"Antes que as vinhas fossem plantadas por blocos quadrados", disse Rosa Kruger, 64 anos, à AFP, intenso olhar azul, na propriedade de Reyneke, localizada no coração da vinha Stellenbosch, que estava passando por um doce louco quando ela começou nesta cruzada dez anos atrás.

A consultora de vinhos, mundialmente, elogiou por sua contribuição para a qualidade dos terroirs sul-africanos, mostra os esgotos entre cada parcela para recuperar a água da chuva. Eles se casam com o campo e se juntam a um tanque no pé da encosta.

"Eu não aceito fatalidade. Podemos muito bem lutar um pouco, certo?" Apitando esse advogado em outra vida, brincalhão e independente, que parece ter se consertado como regra de vida para fazer apenas o que ele gosta. "Todas as vinhas pertencem a mim. Não tenho terra, mas é isso que digo a mim mesma", disse ela sobre sua liberdade de se envolver em tudo, entre duas trocas em africâner com trabalhadores agrícolas.

Entre as parcelas, ela planejou áreas para plantar arbustos de fynbos, plantas endêmicas da região, pouco gourmet na água e que cheiram os maquis. Para "ganhar biodiversidade", traga de volta insetos e vários animais, permitindo que a videira trate menos e limpe os solos. À beira das videiras, os pinheiros, plantados por colonos europeus no passado, consumiam muita água. Eles foram arrancados.

A terra empobrecida está desmoronando sob as inundações da chuva, entre longos períodos de seca, agravados este ano pelo fenômeno de El Niño. Como essa terra agitada, no topo da colina, que designa o dedo.

"Se ainda há pessoas que duvidam das mudanças climáticas, devemos contar sobre a África do Sul", ela escorrega, incisiva e galpão. Reyneke desfruta de condições bastante favoráveis, "solos em granito, ventos predominantes, proximidade com o Atlântico", listam Rudiger Gretschel, 46 anos, chefe de adega e diretor do domínio. Mas "o cultivo de uvas na vanguarda da África é um desafio", lembra ele.

“O clima já é irregular, já temos pouca chuva, já está muito quente”, ele insiste. Portanto, os investimentos de hoje para limitar os efeitos do aquecimento devem “garantir a sustentabilidade do campo por pelo menos 50 ou cem anos”.

Seu domínio na biodinâmica tem dezenas de vacas, cujo estrume é recuperado para alimentar o solo. As vinhas antigas, especialmente de Chenin, uva emblemática do Loire na França, permitem que você continue fazendo vinho durante o trabalho. Novas plantas só produzem após três ou quatro anos.

As previsões climáticas anunciam até três graus de mais até o final do século, mesmo muito antes. “Parece pouco assim, mas garanto que será quente”, disse o produtor. Mas também até 30% menos chuva até 2050, menos distribuídos no ano e que cairá em uma pressa, causando inundações.

A cidade turística do Cabo, a menos de uma hora de carro, já sofre regularmente de escassez de água. “Quando houver menos chuva, os moradores da cidade terão prioridade, não agricultores”, disse Rosa Kruger. Mais uma razão para prever agora para operar em autossuficiência, sem a necessidade de irrigar. “Este é o significado total da abordagem”.(Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/afrique-du-sud-redessiner-le-vignoble-pour-resister-au-rechauffement,4855480.asp> (Fonte – RVF - 17/04/2024).