



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS DO PERU – PARTE 1
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

OS VINHOS DO PERU – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“OS VINHOS E AS HISTÓRIAS DE ANGELO GAJA” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“POLARIZAÇÃO ATÉ NO VINHO” - POR ALEXANDRA FORBES

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 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. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

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

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

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

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

MICHELINI I MUFATTO PROPÓSITOS CHENIN BLANC 2019 – FINCA VILLA SECA – TUNUYAN - ARGENTINA

Provar um vinho destes é realmente um grande prazer, já que a uva Chenin Blanc tem poucos grandes rótulos fora do Loire (França) ou da África do Sul. Este vinho é uma celebração da uva Chenin Blanc.

As uvas são provenientes da Finca Villa Seca com videiras plantadas em 1970. Os solos em Tunuyán são mais profundos que os demais e a plantação é em latada, produzindo condições mais úmidas e sombrias. Sob a orientação de Gerardo Michelini, cada aspecto da produção deste Chenin Blanc é uma obra de arte. O resultado é um vinho com pouco álcool e com um frescor inacreditável. A fermentação acontece com leveduras autóctones (indígenas), em ânfora de concreto com 100% das cascas por 10 dias, então é drenado e estagia por 18 meses em barricas de carvalho de 225 litros. Só foram produzidas 1.500 garrafas.

Uma busca constante por criar vinhos autênticos e a obsessão por aperfeiçoar suas técnicas, expressam a delicadeza e paixão pelo trabalho nas vinhas, plantadas no coração do Valle de Uco ao sul de Mendoza. Ali as temperaturas são de extremo frio, sob influência constante da Serra Cordón del Plata, com altitudes que variam de 1200 a 1700 metros e solos arenosos com muita pedra. O principal conceito e objetivo da “Michelini i Mufatto” é demonstrar pureza, mineralidade e finesse, a palavra que melhor os define é elegância.

Composição de Uvas: Elaborado 100% com uvas Chenin Blanc. Maturação por 18 meses em barricas de 225 litros de carvalho francês.

Notas de Degustação: cor amarelo claro. No nariz apresenta uma explosão de aromas de frutas cítricas de caroço como acerola, pitanga e pêsego, com grande complexidade. Em boca é cheio, cremoso, muito encorpado, com alta acidez e taninos discretos (num vinho branco, por conta da maceração com as cascas). Um Chenin Blanc com pouco álcool e com um frescor inacreditável. O final de boca é muito gostoso, único e com perfil gastronômico

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde até 2029.

Reconhecimentos: 97 pontos Tim Atkins, 96 RP, 94 Descorchados

Notas de Harmonização: um vinho que pela intensidade de sabores, associada aos aromas, acompanhará muito bem frutos do mar, pratos levemente condimentados, queijos suaves e refeições leves. Cada mordida se torna uma experiência gastronômica inesquecível junto com um gole deste vinho.

Serviço: servir entre 8 e 12°C.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – Entre em contato com AMIGO DO VINHO – Alisson Salles - celular: (31) 98877-9538.



MICHELINI I MUFATTO CERTEZAS SEMILLÓN 2019 – FINCA MANONI – EL PERAL - TUPUNGATO - ARGENTINA

A Michelini i Mufatto é um projeto familiar do casal Andrea Mufatto e Gerardo Michelini, agora também com a colaboração de seu filho, Manuel Michelini. Além de trabalhar no Valle de Uco, na Argentina, a família expandiu seus horizontes. Embora a atividade na Argentina siga sendo a mais ampla, a MiM conta também com vinícolas no Bierzo (Espanha) e Maldonado (Uruguai).

Dentre os vinhos produzidos pela família no Valle de Uco, merece destaque o rótulo Certezas Sémillon. Por dois anos consecutivos (safras 2017 e 2018), esta cuvée foi eleita como o melhor vinho branco da Argentina pelo Master of Wine Tim Atkins. O inglês não poupou elogios para este vinho, destacando que, em sua visão, a Sémillon está se convertendo na variedade branca mais interessante elaborada na Argentina.

Este monovarietal foi elaborado a partir de vinhas muito velhas (plantadas no final do século XIX) de cultivo sustentável e sem irrigação, provenientes da Finca Manoni. Esta propriedade, com uma composição de solos com alta concentração de calcário, fica no segmento de El Peral, bem próximo ao vilarejo de Tupungato. Na vinificação, após colheita manual, 50% das uvas passaram por maceração com suas cascas, por cerca de sete dias, e fermentação com leveduras indígenas em foudres de carvalho de 1.000 litros. O vinho foi mantido nestes recipientes por quase dois anos, passando por leve filtração antes do engarrafamento.

Composição de Uvas: Elaborado sob a orientação habilidosa do enólogo Manuel Michelini, este vinho é criado com 100% uvas Semillón. As uvas de cultivo orgânico são provenientes de um vinhedo de 120 a 130 anos em El Peral, um dos mais ancestrais de Mendoza, plantadas a 1300 metros acima do nível do mar em solo de areia argilosa. O vinho, que fermenta com cascas, passa 12 meses em foudre de carvalho – grandes tonéis de 1000 litros com baixa intervenção durante sua vinificação.

Notas de Degustação: cor amarelo com reflexos de ouro velho. No nariz apresenta aromas muito complexos e intensos de frutas tropicais ainda frescas - antes de ficarem completamente maduras, pêssego, damasco, abacaxi, jambo, tamarindo, toques de camomila, florais de lírios e lavandas, notas de ervas como o orégano e o tomilho. Há ainda toques de lanolina, cera, mel e própolis. Em boca é seco, encorpado, poderoso, com muita acidez e equilíbrio de fruta e madeira. Apresentou diversas camadas, com boa presença de frutas e ervas, num vinho profundo, equilibrado e intenso, de longa persistência. O final de boca é muito gostoso, único e com perfil gastronômico.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde até 2029.

Reconhecimentos: 98 pontos Tim Atkins, 95 Descorchados, 96+ RP. Sobre ele, Luis Gutierrez escreve: "Este é sempre o mais borgonha dos brancos, com alguns aromas de fermento e esfumado. Possui um palato muito equilibrado com sabores pungentes e profundidade; é puro, completo, suculento e redondo, com uma estrutura muito boa. Isso é excelente e tem todos os componentes e equilíbrio entre eles para envelhecer bem na garrafa. 1.500 garrafas foram engarrafadas em junho de 2021". **Nota:** Luis Gutierrez é responsável pela cobertura de Espanha, Jura, Chile e Argentina no The Wine Advocate. Segundo Jorge Lucki, é o melhor colaborador do site. Simples, objetivo e degusta muito bem.

Notas de Harmonização: : um vinho que pela intensidade de sabores, associada aos aromas, acompanhará muito bem frutos do mar frescos, aves de carne branca ou risotos aromáticos. Cada mordida se torna uma experiência gastronômica inesquecível junto com um gole deste vinho.

Serviço: servir entre 8 e 12°C.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – Entre em contato com AMIGO DO VINHO – Alisson Salles - celular: (31) 98877-9538.



OS VINHOS DO PERU – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O Peru abriga os vinhedos mais antigos da América do Sul, e alguns produzem até duas safras por ano. Os passeios por vinícolas de tradição ou tours no meio do deserto têm um toque em comum: o pisco, a bebida nacional.

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.

Após a conquista do Império Inca nos anos 1531 até 1535, sob o comando de Francisco Pizarro (1478-1541), a coroa espanhola instituiu os dois grandes Vice-Reinados do Novo Mundo: o do México com a capital na Cidade de México, e o do Peru, cuja capital foi Lima abarcando toda a América do Sul.

A área ao redor de Lima, capital do Peru, foi onde os conquistadores espanhóis plantaram inicialmente as videiras. Usando variedades de uvas trazidas das Ilhas Canárias, eles fizeram vinho no século XVI. O historiador Carlos Buller escreve em seu livro "Viticultura no Peru Colonial: "É provável que o plantio de videiras tenha sido uma das primeiras coisas que os espanhóis fizeram em sua chegada, em algum momento da década de 1530, em diferentes locais do território".

Entre 1532 e 1580, mais de 700 centros populacionais foram fundados no Peru, incluindo cidades, vilas e aldeias. Cada morador destes centros populacionais recebeu um terreno para construir sua casa e para cultivo de plantas e criação de gado. As frutas típicas da região da Castela, na Espanha, foram imediatamente cultivadas, incluindo a vinha. Os primeiros vinhedos de maior dimensão foram plantados pelo espanhol, Francesco de Carabantes e Bartolomé de Terrazas, após a conquista do Império Inca pelos espanhóis, em meados de 1547.

O Marquês Francesco de Carabantes foi responsável pela importação das primeiras videiras. Os registros históricos observam que a primeira vinificação na América do Sul ocorreu na fazenda Marcahuasi do Cuzco, do império Inca mais conhecido por Machu Picchu, onde foram plantadas as videiras na década de 1540. Porém pela localização geográfica e o fato de as colinas serem de alta altitude, logo se tornaram um local de difícil acesso para o cultivo pelos espanhóis, um povo acostumado a habitarem perto do mar.

As vinhas foram movidas para baixo em direção à costa na região do Ica, que atualmente é a capital de vinho do país. Porém as maiores vinhas foram mesmo plantadas nos séculos XVI e XVII no Vale Ica do centro-sul do Peru.

Em 1550 uma crônica registra o cultivo da vinha em diversas regiões do Peru, especialmente no litoral. Em 1560 já eram comercializados "vinhos locais" considerados bons e muito bons e havia 40 mil hectares destinados à atividade. No final do século em questão, já se produzia e exportava aguardente de uva através do porto de Pisco (e daí o nome da bebida nacional). No século XVII ambos os produtos – vinho e Pisco, alcançaram grande distinção.

As vinhas se expandiram para o sul, principalmente para a região de Ica, Arequipa, Moquegua e Tacna. Isso levou a uma era de ouro da produção de vinho para o Peru, quando o vinho local foi vendido para toda América do Sul espanhola nos séculos XVII e XVIII.



Um fator marcante foi a onda de ciúmes da coroa espanhola, que proibiu produção de vinho peruano em favor da importação de seu próprio vinho da Espanha, e para burlar esta crise muitos produtores locais negociaram um acordo com a coroa utilizando sua plantação das videiras para criar uma aguardente local. Assim nasce o destilado nacional - Pisco um produto feito de uvas que passou a representar 90% das bebidas de uva preparadas no Peru em 1764.

No século XIX, a viticultura havia sido relegada à margem. Isso ocorreu devido a desastres naturais: terremotos, erupções vulcânicas e até filoxera. Também houve dificuldades econômicas na forma de restrições comerciais impostas pela coroa espanhola e pela necessidade de plantar outras culturas ligadas a alimentação básica. As vinhas sobreviventes estavam focadas na produção de Pisco, o espírito tradicional da uva do Peru, bem como o popular Borgonha - um vinho doce feito da híbrida de Isabella.

Razões sociais e naturais contribuíram para o declínio de ambas as bebidas, mas em meados do século XX ocorreu a revitalização. Os viticultores procuraram primeiro melhorar a qualidade e depois expandir a fronteira do vinho. Atualmente, tanto o vinho peruano como o pisco recuperaram o antigo prestígio e ganham prêmios nacionais e internacionais e seu devido reconhecimento.

A partir da metade final do século passado, algumas tradicionais bodegas de pisco investiram também em plantios de uvas *Vitis vinifera*, principalmente de variedades francesas, para produção de vinhos finos, gerando a vitivinicultura que existe atualmente no Peru. As castas que se encontram no Peru são: Albillo, Alicante Bouschet, Barbera, Cabernet Sauvignon, Grenache, Malbec, Moscatel, Sauvignon Blanc e Torrontés.

À medida que o Peru começa a desfrutar de um aumento na produção e qualidade de seus vinhos, o país também cresce no cenário mundial. Pela primeira vez, Guia Descorchados incluiu recentemente um capítulo sobre os vinhos peruanos.

Com a chegada dos anos 1980, a produção passou a ser influenciada pela modernidade. Os produtores começaram a adquirir equipamentos de aço inox e contrataram consultorias de enólogos europeus. O famoso enólogo francês, Émile Peynaud (considerado por muitos, o pai da enologia francesa), ajudou a modernizar a mais antiga vinícola do Peru, a Viña Tacama (fundada em 1540), localizada no Vale de Ica, principal região produtora do país. O lugar exhibe paisagens intrigantes, com vinhedos plantados literalmente no meio do deserto.

Hoje, depois de modernizar suas vinícolas e reorganizar suas vinhas com a ajuda de consultores internacionais, os produtores peruanos de vinho estão determinados a surpreender o mundo com seus bons produtos. O vinho peruano é de fato uma indústria em crescimento, cerca de cinco a dez por cento ao ano. Muito desta recuperação deve-se ao fato de um grande investimento do governo na indústria do Pisco, com esta iniciativa em colocar o Pisco, como representante do espírito nacional em todo mundo, deu aos seus produtores um bom fôlego para que o lucro obtido retornasse aos seus investimentos na produção de vinho.

Atualmente, os enólogos e produtores peruanos estão divididos entre dois caminhos diferentes, que oferecem muito potencial. Um caminho é escolher variedades europeias para criar seus rótulos, principalmente Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tannat, Sauvignon Blanc e Chardonnay.

O outro é optar por “uvas patrimoniales” ou uvas patrimoniais que foram historicamente usadas para produzir o Pisco. Estas incluem Quebranta, Mollar, Negra Criolla (conhecida como País no Chile), Torontol, Moscatel Negro del Peru, Albilla (Palomino Fino) e Italia (Muscat de Alexandria no Peru). Algumas destas castas existem desde o início da viticultura na América do Sul, enquanto outras foram criadas no próprio continente.

Para muitos enólogos, a produção de vinhos a partir de uvas de Patrimoniales é uma maneira de diferenciar os vinhos do Peru num mercado globalizado. Outros estão convencidos de que as variedades europeias oferecem um futuro mais promissor no Peru. Há também o grupo que acredita que o Peru tem terroirs com muito potencial para produzir expressões únicas usando variedades como Malbec, Syrah, Cabernet e Muscat de Alexandria, não descartando variedades de Patrimoniales, e o principal objetivo seria mostrar que o Peru pode produzir vinhos elegantes com um sabor distinto.

O Peru tem cerca de 15.000 ha de vinhedos destinados à produção de Pisco e vinhos doces. Apenas uma pequena parte dessa área de superfície é usada para produzir uvas de qualidade para vinhos secos. A maior parte das uvas do Peru são destinadas à produção da bebida nacional.

De norte a sul, a região viticultural se estende de Lima, até ICA, Arequipa, Moquegua e Tacna. Todos os terroirs são influenciados pela corrente de Humboldt do Oceano Pacífico. A altitude e a exposição fornecidas pelos Andes em áreas áridas na borda norte do deserto costeiro do Pacífico também são um fator positivo para a produção de vinhos. Na costa norte há vinhedos que estão a 1.500 metros acima do nível do mar.

Com verões quentes e poucas chuvas, o Peru tem vinhedos onde se colhem até duas safras ao ano, graças à combinação entre inverno com temperaturas adequadas para produção de vinho, geralmente sem geadas, e investimentos em irrigação dos vinhedos. Hoje, as plantações ficam na costa central, ao redor da cidade de Pisco, onde a brisa do Pacífico ajuda a reduzir as temperaturas extremas. A região dá nome a uma bebida popular entre peruanos e estrangeiros, por causa do alto teor alcoólico - o pisco, aguardente de uva.

A condição climática é favorável à viticultura: na Costa Seca do Peru, onde se concentram as principais regiões produtoras, há cerca de 12 horas diárias de sol e as temperaturas noturnas são amenas. Combinada à alta técnica dos equipamentos de produção e uso intensivo da irrigação, a safra do Peru tem se iniciado cada vez mais cedo, pressionando a janela das exportações nacionais.

O clima desértico da região de Ica é diferente de qualquer outra região vinícola do mundo: as dunas reinam supremas, o que não é exatamente o que vem à mente quando você pensa em um clima ideal para a produção de vinho. É devido a essas condições únicas que os vinhos peruanos têm um sabor doce distinto. O Peru tem a mesma altitude e influência do oceano que o Chile, praticamente não tem geadas e em muitas partes é desértico e seco tendo grande potencial vinícola.

TEREMOS A CONTINUIDADE NA PRÓXIMA SEMANA - Então, sentiu vontade de provar um vinho PERUANO?

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as pesquisas).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“OS VINHOS E AS HISTÓRIAS DE ANGELO GAJA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 28/10/2023

O italiano Angelo Gaja é daqueles produtores que roubam a cena. Lembro de uma degustação em que ele comparou a nebbiolo, a uva que dá origem aos grandes barolos e barbarescos, ao ator italiano Marcello Mastroianni; e a cabernet sauvignon, a John Wayne. Narrou a história com Wayne sendo o centro das atenções em um salão, brilhando poderoso, como a cabernet sauvignon. Mastroianni ficaria em um canto, misterioso, assim como a nebbiolo tem os seus mistérios. Nesta história, não falou diretamente dos seus vinhos, mas eles estavam presentes nas taças dos ouvintes, que não conseguiam deixar de prestar atenção em sua performance de Gaja.

Não foi diferente em sua mais recente passagem pelo Brasil, na última semana. Primeiramente, foi uma visita inesperada: estava agendada apenas a presença do seu filho Giovanni para uma série de degustações. A própria equipe da Mistral, importadora que traz seus vinhos ao Brasil, foi surpreendida com a visita de não apenas um Gaja, mas de dois. Às vésperas de completar 84 anos, Angelo está passando o bastão da empresa para seus três filhos, Gaia, Rossana e Giovanni, mas a sensação é que ele ainda não está pronto para sair de cena e aproveita as oportunidades para visitar países que gosta - aqui, além da cultura, que ele elogia, e dos amigos, que tem, pode saborear a sua fruta preferida, a manga, que ele troca por qualquer refeição.

E rouba a cena. Angelo fala sobre o Idda, o mais recente projeto da família Gaja, agora na Sicília, e o primeiro em parceria, no caso com a família Alberto Graci. Os Gajas sempre viveram no Piemonte, a vinícola foi fundada em 1859, e tem o barbaresco como seu vinho principal. Mas, na gestão de Angelo investiram também na Toscana, com projetos em Montalcino, com a Pietra Santa Restituta, e em Bolgheri, com a Ca'Marcanda.

O patriarca engata a conversa na preferência pelas brancas, o que explica a ida para o Etna onde prioriza os vinhos elaborados com a calicante... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/os-vinhos-e-o-entusiasmo-do-produtor-italiano-de-vinhos-angelo-gaja/>

“O DESAFIO DE UMA DEGUSTAÇÃO ÀS CEGAS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 27/10/2023

O ritual, que exige preparo para diferentes abordagens, faz parte de todas as competições e exames para quem quer alcançar títulos importantes no setor.

Hedonisticamente ou em caráter profissional, provar vinhos às cegas é sempre um grande desafio e uma renovada lição de humildade. A tarefa nunca foi muito fácil e, hoje em dia, com a tendência à homogeneização dos vinhos — o propalado estilo globalizado —, está cada vez mais difícil. Independentemente da preferência pessoal, a degustação de um conjunto de rótulos, de distintos padrões e procedências, costuma dar resultados inesperados, com surpresas positivas ou negativas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-e-o-desafio-de-uma-degustacao-de-vinho-as-cegas.ghtml>

“POLARIZAÇÃO ATÉ NO VINHO” - MARIA DA PAZ TREFAULT

O GLOBO – SEGUNDO CADERNO – 27/10/2023

A crescente polarização das pessoas intolerantes provoca guerra e desgraça e também causa - com a devida relativização, claro - estragos no mundo do vinho. Pululam nas redes sociais, hoje, donos da verdade (nem tão verdadeira) ditando quem são os mocinhos e os bandidos da viticultura. A facção dos naturebas, por exemplo, endeusa vinhateiros biodinâmicos, considerados superiores, em virtuosidade e respeito à natureza, aos meramente orgânicos. Os mais virulentos difamam sem piedade quem pulveriza defensivos agrícolas nas suas vinhas, tachados de vilões fazedores de vinhos com veneno.

Falta-me espaço aqui para explicar os mil tons de cinza que há entre um extremo e outro do fascinante, trabalhoso e complexo processo de transformação de uvas em vinho. Cultivo um micro vinhedo no meu jardim que me ensina, dia a dia, mais do que tudo o que aprendi em 30 anos entrevistando enólogos e lendo. Quanto mais inclementes os episódios climáticos e mais imprevisíveis as safras - coisa que só vai piorar graças ao aquecimento global -, maior minha admiração por quem consegue driblar pragas, secas e ataques de insetos de forma orgânica.

..... Como bem diz o professor de ciência agrícola e de viticultura Attilio Scienza, da Universidade de Milão, chamar de “natural” algo feito a partir de plantas domesticadas é um equívoco. No vinho, como na vida, quem pouco sabe deveria estudar antes de julgar... Leia a reportagem completa em: <https://oglobo.globo.com/rioshow/alexandra-forbes/coluna/2023/10/polarizacao-ate-no-vinho.ghtml>



12 A 18. NOVEMBRO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil km², que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.

O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de vinhos. • 5 almoços em vinícolas • 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra) • **Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*)**. **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:54931998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PETRUS E LE PIN SÃO OS VINHOS DE BORDEAUX MAIS CAROS NO MUNDO

A plataforma online wine-searcher.com publicou o seu ranking dos dez Bordeaux mais caros do momento. Com classificação ex aequo, são onze vinhos. O domínio da margem direita é marcante: quatro vinhos provêm de Pomerol, incluindo os três primeiros lugares, o que parece notável na medida em que esta denominação é a única em Bordeaux que não dá importância a uma classificação.

No topo está Petrus (Pomerol) com 4.481 euros, em segundo lugar Le Pin (Pomerol) com 3.842 euros, em terceiro lugar o Saute-Loup Reserve de la Famille (Pomerol) produzido por Petrus com 1.643 euros. Segue-se o Château Angelus Hommage à Elisabeth B Bouchet Saint-Émilion) a 1.504 euros, o Château Lafleur (Pomerol) a 1.021 euros e em sexto lugar o primeiro vinho da Margem Esquerda: Château Lafite Rothschild (Pauillac) a 926 euros. Atrás dele, o único vinho branco do ranking, o Château Haut-Brion Blanc (Pessac-Léognan) a 880 euros, depois o Château Latour (Pauillac) a 774 euros e o Château Margaux (Margaux) a 743 euros. O décimo lugar é partilhado pelos Chateaux Cheval Blanc e Ausone de Saint-Émilion, a 731 euros cada.

Segundo [wine-searcher.com](https://www.wine-searcher.com), o preço médio mundial de uma garrafa de Bordeaux tinto simples é de 14 euros, de Saint-Émilion 86 euros, de Pomerol 90 euros e de Pauillac 203 euros.

O vinho de Bordeaux mais caro comercializado não está representado no ranking: o Liber Pater de Graves com um preço médio de 4.066 euros, sendo que a colheita de 2015 ronda os 40.600 euros. Por não ser produzido de acordo com as regras da denominação, o Liber Pater é denominado Vin de France..... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/petrus-and-le-pin-are-the-most-expensive-bordeaux-wines-in-the-world-ranking-list-wines-from-the-right-bank-in-front?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_43&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 26/10/2023)

DUAS GRANDES VINÍCOLAS ESPANHOLAS ACUSADAS DE FRAUDE

Dois pesos pesados da indústria vinícola espanhola terão de ser julgados num tribunal de Madrid em dezembro por fraude na comercialização de vinhos da DO Valdepeñas (Castilha La Mancha). A acusação acusa o diretor-geral do grupo vitivinícola Félix Solís bem como o diretor-geral da Garcia Carrión de terem comercializado vinhos com os rótulos de qualidade "Crianza", "Reserva" e "Gran Reserva" que não cumpriam as especificações DO para a duração do envelhecimento em barricas de carvalho ou em garrafa.

Ambos os grupos estão entre as maiores empresas da indústria vinícola espanhola: Félix Solís é um dos maiores produtores de vinho familiares do mundo. O grupo possui duas grandes vinícolas em La Mancha e Valdepenas. Ali são produzidos vinhos, espumantes, vinhos desalcoholizados, sucos e sangrias. Segundo a família Solís, possui 400 hectares de vinha e trabalha com viticultores numa área de cerca de 4.000 hectares. Garcia Carrión possui 14 marcas de vinhos que são exportadas para 150 países. Cerca de 40.000 viticultores produzem uvas para o grupo.

O caso da acusação foi admitido em abril de 2021. Decorre da venda de vinhos da DO Valdepeñas (Castilha La Mancha) em 2017, 2018 e 2019. Os dois gestores da bodega estão a ser processados por publicidade enganosa, fraude e documentação falsa. As entidades certificadoras Sohiscert e Liec Agroalimentaria também estão sob investigação. A investigação foi desencadeada depois de surgirem dúvidas sobre as quantidades de vinho comunicadas pela DO e comercializadas pelas empresas.

No caso Félix Solís, o juiz já afirmou que era claro que as partes investigadas "comercializaram vinhos tintos sob a denominação de origem Valdepeñas denominação crianza, reserva e gran reserva em 2017, 2018 e 2019 em quantidades muito superiores às comunicadas". ao órgão regulador da denominação de origem." As empresas do grupo García Carrión também teriam comercializado vinhos tintos com a denominação de origem Valdepeñas "sem cumprir os requisitos de produção, quer em termos de tempo mínimo de envelhecimento, quer em termos de tempo em barricas de carvalho ou em garrafa". Entre os indícios encontrados estava "um número de barricas insuficiente para o necessário envelhecimento do vinho comercializado"... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/two-major-spanish-wineries-charged-with-fraud-violations-of-do-requirements-for-maturity?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_43&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 23/10/2023).