



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**SOLOS VULCÂNICOS E SEU EFEITO NO VINHO**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



06

**SOLOS VULCÂNICOS E SEU EFEITO NO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"TRÊS UVAS PARA O DOMINGO DE PÁSCOA" - POR SUZANA BARELLI**



10



11

**"A QUÍMICA POR TRÁS DOS AROMAS DO VINHO" - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**11 VIAGEM**

**13 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

## MAR DE MORROS SAUVIGNON BLANC 2023 – VINÍCOLA ARTESÃ – SERRA DA MANTIQUEIRA – MINAS GERAIS – BRASIL

Artesã é uma vinícola de raízes profundas na Serra da Mantiqueira, numa paisagem de beleza singular e onde se busca expressar através da tipicidade dos seus vinhos, o mais puro conceito “Mantiqueira to Glass”.

Os vinhedos estão plantados em uma propriedade adquirida com o único propósito de produzir vinhos de alta qualidade. Por essa mesma razão, trabalham exclusivamente com uvas próprias, cultivadas nos vinhedos Alto Mar e Mosaico.

São utilizados equipamentos e processos de vinificação de última geração, assegurando que as características tão especiais dos vinhedos sejam refletidas de forma plena e perceptível em cada um dos seus vinhos.

A escala de produção é pequena, com atenção especial a cada videira, a cada fruto. Consideram-se artesãos do vinho e trabalham todos os dias para transportar a Serra da Mantiqueira à mesa dos clientes.

As parcelas estão plantadas em altitudes que variam de 915 a 1.000 metros, em encostas acentuadas com orientação nordeste, usufruindo de excelente exposição à luz solar, drenagem eficiente e solo de grande diversidade. O clima é temperado quente (Cwa), com invernos bastante secos, verões chuvosos e temperatura anual média próxima aos 20°C

Durante o outono e o inverno, onde se concentra o ciclo de produção das videiras, a pluviosidade é baixa proporcionando uvas com elevada concentração de açúcar e intensificação de sabores. Devido a altitude, ao longo do dia as temperaturas são amenas. Com o cair da noite baixam consideravelmente, garantindo a amplitude térmica necessária para prolongar o período de maturação das uvas e, conseqüentemente, preservar os aromas varietais e a acidez, características essenciais para a obtenção de vinhos com perfeito equilíbrio.

Todas as uvas produzidas na vinícola são conduzidas com “dupla poda”. Dessa forma, as videiras são podadas no verão, se desenvolvem no outono e seus frutos são colhidos no inverno, diferentemente da grande maioria das regiões vitícolas do Velho e Novo Mundos onde as uvas são colhidas no verão ou início do outono.

**Composição de Uvas:** 100% Sauvignon Blanc de colheita de inverno. A colheita da Parcela Sauvignon Blanc – Vinhedo Mosaico é realizada manualmente, normalmente no final do mês de julho. A produtividade é baixa, inferior a 1 kg de uva por planta, resultado direto da técnica de manejo que é adotada no vinhedo, sempre priorizando a produção de frutos concentrados e plenamente maduros. Em termos de volume, a produtividade média é de 16 hl por hectare,



quatro vezes inferior à de regiões tradicionais e de qualidade superior na elaboração de vinhos Sauvignon Blanc como Pouilly Fumé no Vale do Loire na França.

**Notas de Degustação:** Cor amarelo palha, com reflexos esverdeados mostrando a jovialidade do vinho. No nariz de intensidade de frutas cítricas, maracujá azedo, dando a ideia de grande frescor. No paladar aparece o limão siciliano, um toque de melão e pêssego criando uma bela complexidade. Longo em boca, o frescor do vinho pede o segundo gole. E uma segunda garrafa!!!

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

**Reconhecimentos:** 96 Guia Penin 2015; 96 Tim Atkin; 95 James Suckling; 94 Antonio Galloni; 93+ Robert Parker; 91 Wine Spectator.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com frutos do mar, carnes brancas, queijos de crosta branca (brie, camembert), queijos como o boursin, burrata temperada com pesto, risotos, saladas e acompanhou perfeitamente o “Gambito de Porquinho Braseado com Galette de Canjiquinha de Arroz Sertanejo” servido no encontro exaltando a culinária mineira, preparado por Guilherme Melo e Ivo Faria no Restaurante Nuúu! Recomendo.

**Serviço:** servir entre 8 e 10°C.

**Faixa de Preço – \$\$**

**ONDE COMPRAR:** Vinícola Artesã - [contato@vinicolaartesa.com.br](mailto:contato@vinicolaartesa.com.br)

**ONDE PROVAR:** Restaurante Nuúu - R. Arturo Toscanini, 41 - Savassi, Belo Horizonte – MG. Telefone: (31) 3311-9410 – Tem um ótimo almoço executivo.

# SOLOS VULCÂNICOS E SEU EFEITO NO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Alguns leitores do Vinotícias pediram mais informações sobre as influências do solo. Neste artigo complemento o tema.**

**Especialistas concordam que o solo no qual as videiras crescem pode ter um impacto substancial no caráter das uvas. A distinção mais básica entre os solos é sua origem: vulcânica, sedimentar ou metamórfica. Solos sedimentares, particularmente calcário e giz, recebem muita atenção no mundo do vinho. Os solos vulcânicos podem resultar em vinhos igualmente finos e distintos.**

Obviamente, a origem é apenas um aspecto do solo que contribui para a personalidade de um vinho. Há também granularidade (por exemplo, argila, lodo, cascalho), conteúdo mineral, conteúdo orgânico decomposto e capacidade de retenção de água, entre outros. Os solos vulcânicos também são formados de maneiras diferentes: lava de fluxo lento, rocha explosivamente ejetada, cinzas depositadas etc. Portanto, mesmo entre os solos vulcânicos, há uma grande variedade de solos. E, como essas variações são combinadas com diferentes climas, declives, variedade de uva e outras considerações, não há um estilo único para vinhos de solos derivados da atividade vulcânica.

Estudos sobre como e se o solo afeta o sabor do vinho diretamente ocorre há anos. Não se sabe com absoluta certeza se conseguimos saborear os minerais ou outros compostos químicos que geram sabor diretamente do solo. Por outro lado, sabe-se que indiretamente ele impacta na bebida que está na taça. A forma como o solo retém a água que é capturada pela raiz da videira, como ele reflete ou absorve a luz solar. Tudo isto afeta como a videira se desenvolve durante o ciclo vegetativo e conseqüentemente impacta na formação e características das uvas.

O solo vulcânico, apesar de não ser tão falado e não carregar uma grande fama como o calcário, é considerado um dos solos com mais potencial visando qualidade no cultivo da videira.

**ATRIBUTOS TÍPICOS DE SOLOS VULCÂNICOS:** salinidade, personalidade e potência, estão entre as várias características comuns à maioria de vinhos criados a partir de vinhas plantadas dos solos vulcânicos. Uma ampla gama de minerais incluídos, bom equilíbrio entre os minerais, baixa retenção de água, conteúdo orgânico muito baixo, baixa fertilidade (devido à pouca água e aos orgânicos).

Esses recursos tendem a resultar em uvas que são relativamente pequenas, ricas em ácido e com baixa maturação. O tamanho pequeno da baga leva a sabores concentrados e texturas pronunciadas. A maturação discreta significa que os vinhos geralmente são mais minerais do que expressam a fruta. Os sabores salgados são comuns.

Compreendo apenas 1% da superfície mundial, é surpreendente que o solo vulcânico represente uma porcentagem tão grande do solo contribuinte para vinhedos em todo o mundo. Os enólogos aproveitam as uvas oriundas de solos vulcânicos por causa da qualidade superior do vinho produzido, o que torna o vinho vulcânico verdadeiramente especial.

O solo vulcânico é infértil, culminando em estresse na videira que produz uvas pequenas, em quantidade reduzida e com cascas relativamente grossas. Por conta disso, os vinhos costumam ser carregados de sabor e estrutura. A alta acidez é também outro destaque encontrado nos vinhos oriundos de solos vulcânicos.

**REGIÕES VINÍCOLAS COM SOLOS VULCÂNICOS** - As regiões onde são encontrados o solo vulcânico estão, de forma geral, ou em uma faixa de erupção magmática iminente ou o solo é cheio de expelentes remanescentes de explosões vulcânicas que ocorreram anteriormente. Ou seja, são solos que se formaram a partir de material vulcânico original.

Nesse sentido, podemos afirmar que envolve a lava em todas as suas formas. Como por exemplo, o basalto negro, os fragmentos expelidos de um vulcão, e até as pedras-pomes e aluviões vulcânicos que se depositam em vales. A atividade vulcânica ocorre em três tipos de lugares.

**Zonas de convergência**, onde duas ou mais placas tectônicas estão se unindo. Uma placa desliza sob a outra, aumentando a pressão no magma abaixo. O magma compensa empurrando para cima, formando vulcões. Isso ocorreu ao longo das costas oeste da América Norte, Sul e Central, formando cadeias de montanhas como a Sierra Madre, Vaca e Cascade.

**Zonas de divergência**, onde duas ou mais placas estão se separando. Isso abre fissuras profundas que expõem o magma abaixo. Um exemplo é o cume do meio do Atlântico, que está principalmente debaixo d'água, mas criou ilhas como a Islândia e, mais importante para os amantes de vinhos, os Açores.

**Pontos quentes** são lugares em que nem a convergência nem a divergência ocorrem, mas os vulcões aumentam de qualquer maneira. Porque isso acontece continua sendo uma questão de debate. Os pontos quentes criaram os solos vulcânicos da Tasmânia, a ilha australiana, que é uma fonte de excelentes vinhos de clima frio.

Embora os solos vulcânicos não retenham a água, e isso possa afugentar o agricultor comum, os antigos produtores e os enólogos acreditam que há um tipo diferente de beleza no cultivo de uvas em solo vulcânico. Nas condições adversas, as videiras buscam a água e os nutrientes através do solo rochoso, criando uvas menores, com peles mais grossas. O ambiente e os minerais fazem com que as uvas desenvolvam peles mais espessas, dando a estrutura do vinho e um rico sabor.

A rocha e o solo vulcânico dão ao vinho um caráter distinto. Enquanto a umidade pode ser limitadora, a densidade mineral no solo é alta, dando ao vinho uma robusta tensão e perfil saboroso. Essa evolução da qualidade da uva (e do vinho, por via de consequência) atrai os produtores de vinho para plantar vinhedos em solo vulcânico - mesmo quando pode ser mais complexo que o tipo argila tradicional ou o tipo arenoso.

### **ONDE VOCÊ PODE ENCONTRAR VINHOS VULCÂNICOS?** -

Felizmente, nem todos os vinhos vulcânicos são encontrados ao lado de um vulcão em erupção. De acordo com a Food & Wine, o vinho vulcânico também pode ser cultivado em locais vulcânicos anteriores que irromperam pela última vez milhões de anos atrás. Você pode se surpreender ao descobrir quantas vinhas vulcânicas existem em todo o mundo.

Nos Estados Unidos, no norte da Califórnia, o Sonoma e Napa Valleys abriga muitos vinhedos sobre sedimentos vulcânicos da atual montanha Sonoma e a região de Calistoga (no Napa Valley), que possui rochas vulcânicas formadas entre quatro e nove milhões de anos. Dando uma excelente reputação a essas regiões, é seguro dizer que o sedimento vulcânico está funcionando a seu favor.

Na Europa, muitas vinhas estão plantadas em regiões de vulcões atuais ou anteriores ricas de sedimentos vulcânicos. Esses locais estão espalhados por ilhas e costas, onde os vulcões são famosos. Alguns dos melhores vinhos vulcânicos podem ser encontrados nas Ilhas dos Açores em Portugal, bem como na Sicília, Itália, e também ao longo da costa de Santorini, na Grécia. Existem dezenas de regiões vinícolas com passados vulcânicos significativos. Em alguns casos, como o vale de Willamette em Oregon, a erosão resistiu às crateras e flui em colinas e planícies de aparência inocente. Em outros, como o Monte Etna na Sicília, as erupções ainda ocorrem com muita frequência e os efeitos nos solos são bastante óbvios.

Como o próprio nome diz, os vinhos vulcânicos são cultivados próximos (ou em) vulcões ou restos vulcânicos. Como o solo é diferente, desenvolver e fazer vinho vulcânico também difere um pouco. Devido a riqueza de nutrientes que podem ser encontrados em solos vulcânicos, como o ferro, as uvas crescem com um sabor mais concentrado.

Embora uma vinha plantada em solo vulcânico possa ter menor rendimento por safra, isso não é de todo ruim. A combinação do pequeno teor de água da uva e das peles grossas dá ao vinho vulcânico seu famoso sabor que tantos desejam ao pedir uma taça de vinho tinto ou branco. Ano após ano, as vinhas em regiões vulcânicas trazem o vinho à vida.

**COMO IDENTIFICAR UM VINHO VULCÂNICO?** - Seja você um fã de vinhos brancos ou tintos, há vários vinhos vulcânicos para você provar. Felizmente, muitas uvas são cultivadas em solos vulcânicos para que você possa aproveitar de tudo.

Ao procurar ou comprar um vinho vulcânico, essas regiões são essenciais para ter em mente. Tradicionalmente, os rótulos do vinho se concentram na marca enquanto listam a uva e a região do vinho. Seria ideal procurar um descritor que aponte as qualidades da região (como ele foi cultivado em solo vulcânico).

No entanto, isso nem sempre ocorre. Em vez disso, ao fazer compras em sua vinoteca de vinhos favorita ou encomendar em um restaurante, peça ao sommelier as melhores sugestões de vinhos vulcânicos levando em conta sua escolha de uva ou estilo de vinho. Eles geralmente ficarão mais do que felizes em ajudá-lo.



**REGIÕES EM QUE SOLOS VULCÂNICOS CRIAM VINHOS DISTINOS -**

**ESTADOS UNIDOS- NAPA VALLEY**, especialmente a linha leste, em Avas, como Howell Mountain, Stags Leap District e Atlas Peak. Condado de Sonoma, especialmente no leste (Moon Mountain) e no norte (Alexander Valley). Lake County, Califórnia. Willamette Valley, Oregon, especialmente as colinas de Dundee e Eola-Amity Hills;

**CHILE** – Vales do Maule e Colchaga do Chile

**ITÁLIA** - Mt. Etna na Sicília, Campania - que inclui Nápoles e abriga o Monte Vesúvio, Soave - perto da junção norte das placas tectônicas africanas e da Eurásia,

**GRÉCIA** – Santorini,

**ISRAEL** - Golan Heights,

**PORTUGAL** - Açores, na costa de Portugal, Ilha da Madeira, Ilhas Canárias, na costa da África,

**HUNGRIA** – Região de Somlo

Alguns vinhos estão se tornando muito conhecidos, sobretudo os do Etna elaborados com a uva Nerello Mascalese. Fatores interessantes de serem observados na região: Alta altitude (cerca de 900m); Idade das vinhas (muitas passam de 100 anos); e o solo vulcânico em atividade.

Os vinhos costumam não ter cor intensa. Mas a estrutura composta por taninos firmes e viva acidez, formam uma identidade única que pode até lembrar um Barolo.

Oregon também é um grande exemplo, com seus Pinot Noirs de excelência: elegantes, macios e suculentos, que brilha os olhos até de produtores da Borgonha. Partindo para a Grécia, as ilhas são, sem dúvidas, um dos maiores exemplos de solo vulcânico. Além da beleza de Santorini vista por quem a visita, a região vinícola também possui belezas no solo, com a presença da camada vulcânica que foi resultado de um vulcão devastador há 3.700 anos. Adicionalmente, o encantamento também está presente nas vinhas circulares próximas ao solo, onde as uvas Assyrtiko criam vinhos saborosos e ricos em minerais. Existem outros destaques menos conhecidos, como vinhos da Ilha Lemnos da uva tinta Limnio (vinhos estruturados e ácidos) e o Moscato Branco (muito vivos, aromáticos e secos).

**A FILOXERA EM SOLOS VULCÂNICOS** - Para finalizar, outro ponto importante de ser destacado em regiões com solos vulcânicos, é sobre o fato de as videiras terem sido salvas do ataque da filoxera. Nesses locais ela não devastou os vinhedos.

Isso fez com que muitas uvas autóctones fossem preservadas (é possível encontrar muitas castas nativas nesse tipo de solo e grande diversidade de uvas). Um exemplo disso é a heterogeneidade encontrada nas Ilhas Canárias. Por lá, existem cerca de 80 uvas. É ali que se encontra o El Teide, que é o terceiro vulcão mais alto do mundo.

Já provou algum vinho vulcânico? Explore os terroirs do mundo através de seus vinhos e descubra as histórias que o solo tem a contar!!! 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

## “TRÊS UVAS PARA O DOMINGO DE PÁSCOA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 29/03/2024

As brancas alvarinho e encruzado e os tintos do Alentejo para combinar com o bacalhau.

Há uma máxima que raramente falha nas harmonizações à mesa: vinhos locais combinam com as receitas da mesma região. “São as combinações por regionalidade ou tradicionalidade”, destaca o sommelier Gianni Tartari, da Mentoria em Vinhos. Elas já foram testadas por décadas, até séculos, e dão certo porque os aromas, os sabores e os temperos da receita são semelhantes aos do vinho, explica o especialista.

Quando chega à Páscoa, que tem o bacalhau como prato principal, essa máxima nos leva para Portugal. É dos vinhedos deste país pequeno, mas gigante em consumo (Portugal tem o maior consumo per capita, com mais de 67 litros por habitantes por ano, enquanto o Brasil está ao redor de 2 litros), que nascem os brancos e tintos que melhor combinam com os ícones da Páscoa, ao menos no imaginário do brasileiro (por aqui, vemos o bacalhau, na verdade um pescado nos mares frios da Noruega, como um prato português, esquecendo das receitas italianas com o bacalhau, para citar apenas um exemplo).

Como Portugal tem uma enorme variedade de uvas (perde apenas para a Itália na quantidade de variedades autóctones), opções não faltam. A primeira das uvas é a alvarinho. Cultivada no norte do país, na região de Vinhos Verdes, ela resulta em brancos frescos, com notas aromáticas que remetem a cítricos e especiarias. E pela sua acidez, tende a casar bem com os conhecidos bolinhos de bacalhau... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/tres-uvras-para-o-domingo-de-pascoa/>

## “UM DOS PRINCIPAIS RESPONSÁVEIS PELA CULTURA DO VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 27/03/2024

Danio Braga e Alvaro Palacios marcaram esta coluna em suas primeiras mil edições.

Dediquei minha coluna de número 1.000 no Valor, na semana passada, a pessoas especiais do mundo do vinho que me marcaram ao longo dos anos. Procurei mostrar fatos e particularidades que demonstram a importância desses personagens no cenário vinícola internacional. A lista, contudo, é extensa e seria impraticável destacar tantos mais, mas gostaria de ao menos acrescentar mais dois nomes.

Alvaro Palacios - No setor vitivinícola, o sucesso passa necessariamente por determinação, talento e competência para produzir grandes vinhos. São predicados de Alvaro Palacios, um dos nomes mais importantes da vitivinicultura da Espanha, exemplo para toda uma nova geração de enólogos do país, eleito “Man of the Year” de 2015 pela revista inglesa “Decanter”.

Vindo de uma tradicional família de vinhateiros há cinco gerações, donos da Bodegas Palacios Remondo, na Rioja Baja. Alvaro, sétimo de nove filhos, sentia-se limitado trabalhando com o pai e os irmãos e foi tentar a sorte sozinho. Tinha estudado enologia na Universidade de Bordeaux e feito estágio no Petrus e na Stags Leap, no Napa Valley, fato que ele considera ter sido fundamental para entender a importância de dar atenção aos detalhes na busca para produzir grandes vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-um-dos-principais-responsaveis-pela-cultura-do-vinho-no-brasil.ghtml>

## “O POTENCIAL DIVERSIFICADO DO VINHO NACIONAL E DICAS PARA A SEMANA SANTA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 28/03/2024

Vinhos brancos, rosés e tintos leves para acompanhar pratos do mar ou sem carne na Semana Santa.

Conforme sinalizado no último artigo, concluo algumas reflexões acerca do otimismo em relação ao desenvolvimento do mercado de vinhos brasileiro em termos de sua produção e consumo. O consumo vive um momento de certa euforia motivada pela oferta de uma variada gama de vinhos de distintas regiões mundiais e estilos, em sua média muito mais qualificados do que o tradicional vinho suave produzido em maior volume no Brasil. Embora este ainda seja o mais querido estatisticamente, aos poucos, a própria produção brasileira toma novos rumos e as uvas utilizadas para a produção do vinho de mesa do passado se voltam para a produção de excelentes sucos de uva integrais.

Por sua vez, o mercado de produção nacional evolui no segmento de vinhos finos tranquilos (não gaseificados), após significativo reconhecimento em relação à qualidade de seus espumantes. A troca científica, a maior maturidade produtiva e as lições apreendidas ao longo de seus desafios enológicos (provocados pelas próprias dificuldades climáticas), dão origem à formação de um perfil produtivo que difere em certa medida daquele praticado em muitas regiões vitivinícolas do chamado Novo Mundo do Vinho.

Falo dos vinhos de Mendoza/Argentina, do Vale Central do Chile, da Califórnia/EUA, do sul da Austrália, entre outros. São lugares com clima predominantemente mediterrâneo, em que as longas estações de maturação dão origem a uma gama de vinhos tintos mais encorpados. Este ainda é o campeão de vendas, mas hoje a indústria vitivinícola mundial vem calibrando a marcha na potência alcoólica e vinhos mais leves tendem a se destacar – brancos, rosés e tintos elegantes.

Não que essa seja ainda a preferência do mercado, pelo contrário, mas este é o caminho da vanguarda enológica e que, de certo modo, combina com o nosso maior potencial. Além de vinhos mais leves, mais diversificação, sem busca pela repetição de uma fórmula de sucesso, que já tem muitos protagonistas.

Como eu dizia no artigo anterior, desafios mais difíceis vêm sendo superados pelas produções na região Sudeste e Nordeste, que ainda assim alcançam bons resultados. Acho, entretanto, que a produção nacional ainda se comunica com o público consumidor de forma deficiente. Trabalhar de forma mais coletiva institucionalmente talvez reforçasse ações muito fragmentadas. Encontrar informações sobre a nossa própria produção ainda é um caminho nebuloso e as entidades internacionais o fazem muito melhor em relação aos vinhos importados. E nem vamos entrar na discussão de valores dos produtos, bem mais complexa... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/o-potencial-diversificado-do-vinho-nacional-e-dicas-para-semana-santa/>

## “A QUÍMICA POR TRÁS DOS AROMAS DO VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 29/03/2024

Compostos presentes na natureza, são os precursores dos aromas nos vinhos.

É normal que cause estranheza aos iniciantes no mundo do vinho as descrições de seus aromas. Afinal, falamos de algo abstrato, frutas, flores, especiarias que não estão de fato lá. Afinal vinho é só uva, e não cereja, ameixa ou amora.

Ao serem fermentadas às uvas liberam uma série de compostos aromáticos voláteis que podem ser detectados no vinho. Alguns destes compostos já estão na própria uva, mas que não são “cheiráveis” até sua transformação em vinho. Outros se formam durante a fermentação, como os que vem das leveduras ou o amadurecimento em carvalho, ou ainda no envelhecimento do vinho em garrafa. Estes compostos químicos, que chamamos de precursores aromáticos, são encontrados na natureza, nas flores e frutas, por exemplo, daí a origem das analogias ao descrevermos os aromas de um vinho.

Os terpenos, por exemplo, são uma família de compostos que dão cheiro de rosas, lichias ou cítricos ao vinho. Castas como moscatel, gewürztraminer ou riesling, são ricas em terpenos.

Os aldeídos, são outra família importante nos vinhos. O hexanal, dá típicos aromas de grama cortada no sauvignon blanc, enquanto a vanilina, presente no carvalho, aporta aroma de baunilha aos vinhos que passam pela madeira. O benzaldeído aporta amêndoas ou marzipan ao pinot gris ou outros brancos, principalmente se envelhecidos.

Você já sentiu aroma de pimentão verde em um cabernet sauvignon? São as pirazinas, comum em castas como cabernet sauvignon, cabernet franc, carménère e sauvignon blanc, especialmente quando as uvas não recebem a exposição adequada ao sol... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/a-quimica-ha-por-tras-dos-aromas-do-vinho/>

## 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:5531998342261) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### REFILMAGEM DE “O JULGAMENTO DE PARIS” EM LONDRES – HOMENAGEM À LENDÁRIA DEGUSTAÇÃO DE 1976

Uma degustação denominada “Julgamento de Londres” acontecerá no dia 20 de maio na London Wine Fair. Está prevista como uma nova edição e uma homenagem ao lendário “Julgamento de Paris”, em que os vinhos de Bordeaux e Borgonha foram julgados às cegas contra os californianos, pouco conhecidos na época, em 1976. Para surpresa dos provadores e especialistas, os californianos venceram. A degustação, organizada pelo comerciante de vinhos e jornalista Steven Spurrier, falecido em 2021, foi a primeira a mostrar o potencial dos vinhos californianos em comparação com os seus famosos congêneres europeus e é considerada um ponto de viragem na história do vinho americano. A degustação e sua história foram transformadas em filme em 2008 pelo diretor de Hollywood Randall Miller sob o título “Bottle Shock”.

O Julgamento de Londres incluirá uma seleção mais ampla de vinhos icônicos da Europa e de todo o mundo do que naquela época, para refletir a diversidade do mercado vitivinícola atual. Os “flights” de degustação serão compilados pelo Master Sommelier Ronan Sayburn, CEO do Court of Master Sommeliers, e Sarah Abbott MW de acordo com a variedade, estilo e textura da uva. Os vinhos são provados aos pares por 20 jurados em condições de teste, um da Europa e outro do resto do mundo. Os produtores selecionados foram solicitados a apresentar uma safra que estivesse dentro da janela ideal de consumo de cinco a 15 anos. Serão degustadas oito pares de vinhos brancos pela manhã e oito pares de vinhos tintos à tarde. Os vinhos são avaliados numa escala de um a dez, sendo permitido meio ponto.

Jancis Robinson MW, que é um dos jurados, descreve o evento como “uma homenagem adequada a Steven Spurrier. Celebraremos o progresso que foi feito desde o Julgamento de Paris em 1976”. Sarah Abbott MW disse: “O mundo do vinho está se afastando, com razão, do ‘Velho Mundo versus Novo Mundo’, mas o ensinamento de Steven Spurrier - que o grande vinho vem de todo o mundo - é tão relevante e relevante agora como era há quase 50 anos atrás, quando essa degustação iconoclasta aconteceu.” ... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/judgement-of-paris-remake-in-london-homage-to-the-legendary-tasting-in-1976?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_13&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/judgement-of-paris-remake-in-london-homage-to-the-legendary-tasting-in-1976?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_13&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 28/03/2024).

### TAMPA DE ROSCA PARA VINHO COMPLETA 60 ANOS – OS VITICULTORES SUÍÇOS FORAM PIONEIROS

As primeiras tampas de rosca para garrafas de vinho foram introduzidas há 60 anos. Em 1964, a empresa Amcor Capsules lançou suas tampas Stelvin, desenvolvidas especialmente para viticultores suíços.

Como a casta Chasselas, muito difundida na Suíça, era particularmente susceptível a defeitos de cortiça, a Amcor, com sede em Zurique, voltou a sua atenção para o problema. O maior desafio dos promotores foi preservar o vinho com os seus sabores, frescura e qualidade da melhor forma possível.

A tampa de rosca de alumínio para garrafas de vinho foi considerada revolucionária na época e permaneceu como exceção na indústria vinícola até o início dos anos 2000. Só se consolidou em 2001, quando foi utilizado em larga escala pelos produtores neozelandeses. Na Nova Zelândia e na Austrália, nove em cada dez vinhos são atualmente engarrafados com “screw tap”. A tecnologia é agora utilizada por vinícolas em 40 países produtores de vinho... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/screw-cap-for-wine-turns-60-years-old-swiss-winegrowers-were-pioneers?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_13&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/screw-cap-for-wine-turns-60-years-old-swiss-winegrowers-were-pioneers?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_13&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 27/03/2024).

### DOMAINE MARCEL DEISS PLANTA SYRAH E GRENACHE NA AUSTRIA – NOSSO CLIMA ESTÁ SE APROXIMANDO DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE

O enólogo Jean-Michel Deiss do Domaine Marcel Deiss na Alsácia está plantando Syrah, Grenache, Terret, Cunoise e Cinsault nesta primavera. “O clima da Alsácia está mudando e aproxima-se do de Châteauneuf-du-Pape.

“Continuo a desenvolver-me preservando a minha identidade”, afirma Deiss, explicando este passo invulgar. O Pinot Noir já está atingindo seus limites por lá. As castas escolhidas adaptam-se ao microclima quente do sítio Schloessleberg perto de Rouffach (não confundir com o sítio Grand Cru Schlossberg), que abriga vegetação mediterrânica com os seus solos calcários.

Deiss, que trabalha biodinamicamente, vai plantar Syrah e Grenache em um hectare, não como uma única variedade, mas misturadas com Pinot Gris e Pinot Noir. Nesta antiga prática conhecida como “complantação”, diferentes castas são colhidas ao mesmo tempo e vinificadas em conjunto.

Na Áustria e na Alemanha, esses vinhos são conhecidos como «Gemischter Satz». Pretende-se enfatizar o terroir em detrimento das castas. Ao mesmo tempo, a diversidade fortalece a imunidade das vinhas e proporciona um seguro contra extremos climáticos como as geadas, uma vez que os tempos de floração são diferentes, explicou Deiss. Ele também está pensando em plantar Mourvèdre.... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/domaine-marcel-deiss-plants-syrah-and-grenache-in-alsace-our-climate-is-approaching-chateauneuf-du-pape?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_13&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/domaine-marcel-deiss-plants-syrah-and-grenache-in-alsace-our-climate-is-approaching-chateauneuf-du-pape?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_13&utm_medium=EN) (Fonte Revue du Vin de France – WEINPLUS – 25/03/2024).