



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO O SOLO INFLUENCIA A QUALIDADE DOS VINHOS?
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

COMO O SOLO INFLUENCIA A QUALIDADE DOS VINHOS? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"AS NOVAS VIÚVAS DO VINHO" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"REFLEXÕES OTIMISTAS SOBRE O MERCADO DE VINHOS BRASILEIRO" - POR MIRIAM AGUIAR

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

VIVANCO RESERVA 2017 – RIOJA – ESPANHA

Na década de 1970, Pedro Vivanco – neto de um pastor de um pequeno povoado chamado Alberite, em La Rioja – resolveu que criaria sua própria “dinastia”.

Pertencente a uma das primeiras gerações de enólogos da Espanha, Pedro recusou convites de trabalho para criar algo para sua família, porém, durante muito tempo, não engarrafou nada com seu sobrenome, fazendo vinho para outros produtores. Somente em 2004, quando seu filho Rafael assumiu a dianteira da enologia da empresa é que os primeiros vinhos Dinastia Vivanco foram lançados, juntamente com um museu de cultura do vinho – considerado o melhor do mundo em sua categoria.

Apesar de ter dado início com os tradicionais Crianza e Reserva, Rafael não queria ficar atrelado à visão unilateral que muitos tinham de La Rioja e logo começou a inovar, tanto no campo quanto na vinícola. Além da Tempranillo, passou a buscar variedades até então relegadas a um segundo plano como Mazuelo, Graciano, Garnacha e a quase extinta Maturana, por exemplo. Com elas, criou sua gama mais alta, de produções muito limitadas.

Os vinhos da bodega Vivanco nascem nos vinhedos, já que ali, as uvas são colhidas manualmente e armazenadas em pequenas caixas para evitar a ruptura de bagos e garantir a integridade da fruta. Depois, as uvas permanecem por 24 horas em uma sala climatizada para que possam arrefecer e chegar à temperatura de 3°C. O objetivo é a extração plena de cor e aromas de forma suave, mantendo a personalidade da fruta. Antes da fermentação, as uvas e os cachos passam por um processo duplo de seleção para que apenas as melhores uvas façam parte do futuro vinho. Todas as barricas de carvalho são de origem francesa, favorecendo a presença da fruta e do terroir e proporcionando elegância e equilíbrio às bebidas. Um cuidado primoroso percebido na experiência de provar os produtos da Vivanco



Composição de Uvas: 90% Tempranillo e 10% Graciano. O amadurecimento ocorre 24 meses em barricas de carvalho e 24 meses em garrafa, antes de ir para o mercado.

Notas de Degustação: Cor rubi com reflexos violáceos apesar dos 7 anos de guarda. Este é um típico estilo de Rioja, esbanjando frutas vermelhas e negras maduras no ponto certo (cerejas e framboesas), acompanhadas de notas florais, de ervas e de especiarias doces (baunilha) e toques terrosos e balsâmicos, com sutil chocolate. Paladar expressivo e elegante, apesar de ser encorpado e com boa estrutura. Seu final de boca é frutado (amora e ameixa) e nota defumada, destacando-se ainda as notas de chocolate, baunilha, tabaco e alcaçuz, exprimindo uma bela complexidade.

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

Reconhecimentos: 91RP

Notas de Harmonização: Harmoniza com Carnes vermelhas assadas e grelhadas, carnes suínas, como costeletas e queijos duros, como Grana Padano.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço – \$\$\$ (uma excelente relação de custo x benefício)

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407

COMO O SOLO INFLUENCIA A QUALIDADE DOS VINHOS?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

É comum considerar que os melhores vinhos provenham de solos menos férteis, onde o vigor é menor e as colheitas naturalmente mais concentradas. Por outro lado, a falta de nitrogênio na fruta pode significar fermentos paralisados e problemas como redução.

Independentemente da região ou do varietal, a qualidade do vinho é a soma da intensidade, complexidade e equilíbrio de um vinho. Os amantes de vinho geralmente descrevem que podem provar o solo no vinho. Embora essas declarações possam ser cientificamente desafiadas, fica claro que o solo tem um impacto direto na qualidade do vinho de três maneiras principais. Primeiro, as propriedades físicas do solo afetam a retenção de água e a capacidade de enraizamento. Segundo, a composição química do solo influencia o crescimento e o desenvolvimento das plantas. Finalmente, o status biológico do solo afeta a pressão de pragas e doenças nas videiras. Assim, a composição física, química e biológica de um solo prova que ele está dinamicamente ligado à qualidade do vinho.

O vinho é indiscutivelmente um dos produtos mais valiosos que depende da sua identidade regional. As suas origens geográficas e geológicas marcam, sem dúvida, a diferença e o solo onde a videira cresce é uma parte fundamental disso. O solo desempenha algumas funções incrivelmente úteis - primeiro como ancoragem física para as plantas criarem raízes, mas também como fonte de água e nutrientes que uma planta necessita para sustentar a vida (além da produção de glicose e oxigênio através da fotossíntese).

Diz-se que os melhores locais de cultivo de vinho do mundo têm solos bem drenados com capacidade adequada de retenção de água, textura mais clara do solo, que é menos propensa à compactação do solo, profundidade moderada e baixo nível relativo de fertilidade. Embora seja tão impossível encontrar um solo perfeito quanto um vinho perfeito, é definitivo que o solo afeta bastante o vinho. A profundidade e a capacidade de retenção de água, estrutura da superfície, composição química e microbiológica pode aumentar ou diminuir a intensidade e concentração do vinho, complexidade e equilíbrio. Felizmente, a qualidade do vinho também é impactada por uma variedade de fatores além do solo, de modo que encontrar um vinho perfeito possa ser de fato mais fácil do que simplesmente encontrar o solo perfeito.

Historicamente, o solo tem estado intimamente ligado ao terroir, especialmente no Velho Mundo, mas cada vez mais o Novo Mundo também está interessado em descobrir o que constitui um bom solo para a vinha, utilizando técnicas como a viticultura de precisão, o mapeamento do solo e a análise do estado nutricional das folhas.

COMO O SOLO INFLUENCIA A INTENSIDADE DO VINHO ? - Todos nós temos uma opinião sobre o quão intenso queremos que nosso vinho seja, mas sabemos quais fatores podem influenciar a intensidade do vinho? A intensidade de um vinho pode ser medida pela concentração de fenólicos como cor, taninos, aromas e sabores. Diz-se que os vinhos de alta qualidade têm alta intensidade e concentração, enquanto os vinhos de baixa qualidade são aquosos e fracos. A quantidade de água absorvida por uma videira tem um impacto direto no desenvolvimento e progressão desses compostos fenólicos.

A opinião científica atual é que são as características físicas do solo que são mais influentes e destes atributos físicos, o abastecimento de água é a característica mais importante. Um bom solo de vinha será suficientemente bem drenado para que as raízes não fiquem encharcadas, mas também será capaz de armazenar água suficiente para fornecer um abastecimento suficiente durante a estação de crescimento, mesmo que as chuvas sejam irregulares. É claro que, quando se utiliza irrigação, a parte de armazenamento de água não é tão crítica, mas muitos dos vinhedos do mundo ainda são cultivados em regime seco e dependem da abundância da natureza para obter



água suficiente.

Um estudo da safra 2009 em Bordeaux, realizado na Universidade de Bordeaux, descobriu que boas safras e vinhos de maior qualidade eram baseados no déficit hídrico no amadurecimento e não no clima. O que significa que, em uma região como Bordeaux, em que a irrigação é estritamente proibida, a estrutura física do solo está intimamente associada à qualidade.

Assim, a qualidade do vinho é mais afetada pelos tipos de safras e solo do que em uma região como o Napa Valley, na Califórnia, onde a irrigação pode ser utilizada para minimizar alguns dos efeitos de solos durante safras muito secas. Esse é o caso no vinhedo do Stag's Leap, onde os tipos distintos de solo são gerenciados com a maior precisão possível, de modo que todas as parcelas de vinhedos sejam regadas "conforme a necessidade". Isso permite que o tamanho da baga permaneça pequena e como resultados, criam vinhos mais concentrados e complexos.

Outros aspectos importantes do solo a considerar incluem a sua estrutura (o tamanho das partículas que o compõem e a facilidade de drenagem da água e a penetração das raízes); profundidade (solos rasos e rochas impermeáveis podem deixar as raízes vulneráveis à seca); aeração (melhor para micróbios e fauna como minhocas e decomposição de matéria orgânica); status de nutrientes e até mesmo cor (por exemplo, solos escuros absorvem melhor a luz solar do que os claros e podem irradiar calor de volta para a planta à noite).



A INFLUÊNCIA DOS NUTRIENTES DO SOLO - Assim como conosco, os nutrientes desempenham um papel muito importante na saúde de uma videira.

A fertilidade do solo é um fator crítico e é sabido que solos muito férteis não são considerados bons para a produção de vinho de qualidade. Não há nenhuma ligação real entre os minerais reais ou compostos de sabor do solo, mas os níveis de fertilidade afetam o modo como a planta cresce e a qualidade dos frutos que produz.

O nitrogênio é particularmente importante e um alto nível de compostos de nitrogênio significa um solo fértil que, por sua vez, geralmente significa uma videira vigorosa. Isso tende a significar muitas folhas que podem acabar com muita sombra na fruta, com cor pobre, sabores verdes, excesso de potássio e pH alto. Ou pode significar colheita excessiva e falta de concentração e sabor.

A troca de nutrientes de uma videira e seu solo afeta a saúde e o desenvolvimento geral da planta. As videiras precisam de macro e micronutrientes e sua absorção depende não apenas de suas quantidades, mas de sua disponibilidade no solo. A capacidade de troca de cátions (CEC) e o pH são medidas de disponibilidade de nutrientes, ligeiramente ácido (pH 6,5 a 7) e os solos com pH baixo têm melhor disponibilidade de nutrientes. A falta de nutrientes pode levar a um crescimento ruim e diminuição da produção de frutas. O pH alto do solo pode levar a um risco aumentado de potássio, o que pode reduzir o aroma de frutas do vinho e dar uma sensação de sabão na boca. Isso também pode ser correlacionado com o aumento de doença na videira e a seca, que é a causa de muitos vinhos de pH alto desequilibrado e alta acidez titulável (TA).

Os enólogos são capazes de adicionar um pouco de ácido tartárico, como é comumente feito pelos "produtores boutique", no entanto, raramente pode ser adicionado ácido suficiente para compensar o pH mais alto sem produzir um vinho excessivamente ácido e amargo. Por outro lado, regiões como o Willamette Valley, no Oregon, têm altos níveis de nutrientes, particularmente nitrogênio, o que levará ao aumento do crescimento da planta e sabores vegetais nos vinhos.

Para aumentar a qualidade do vinho, os produtores instalam calhas de drenagem que diminuem a água. Os produtores também adotaram sistemas de condução dos ramos verticalmente divididos para lidar com a alta captação de nutrientes, o que também minimiza o sombreamento de frutas - o que leva à falta de equilíbrio e complexidade.

Alguns destes problemas de nutrientes podem ser geridos adicionando compostos ou fertilizantes, ou nutrientes de levedura ao fermento, ou, por outro lado, cultivando culturas de cobertura para utilizar algum do excesso de azoto. A matéria orgânica contribui para o nitrogênio disponível, mas também acrescenta capacidade de retenção de água aos solos arenosos secos, enquanto em solos argilosos mais pesados ajuda a proporcionar friabilidade e aeração.

QUAIS SOLOS PRODUZEM VINHOS DE MELHOR QUALIDADE? –

GIZ - Certos tipos de solo são mais comumente associados a vinhos de alta qualidade. O giz é um tipo de calcário macio, quebradiço e muito poroso (baseado no mineral carbonato de cálcio) e geralmente de cor muito clara. É valorizado na viticultura porque é bem drenado, mas os poros das rochas do subsolo também têm grande capacidade de armazenamento de água e, por ser poroso, as raízes podem penetrar facilmente neste subsolo.

CALCÁRIO - O calcário tem a mesma base mineral do carbonato de cálcio, mas é mais duro, de modo que as raízes só conseguem penetrar através de rachaduras. Alguns solos de vinhedos particularmente famosos são derivados de calcário - os solos vermelhos enferrujados da Terra Rossa de Coonawarra e da Croácia se sobrepõem ao calcário. Solos calcários também tendem a ter baixa fertilidade, o que é outro benefício, pois é mais fácil adicionar nutrientes do que os reduzir. Champagne é o exemplo mais famoso, e o sul da Inglaterra, que hoje produz espumantes, também tem bons solos calcários.

Uma desvantagem dos altos níveis de calcário é que os solos podem ser alcalinos, o que pode causar uma condição chamada clorose, onde as folhas ficam amarelas e não conseguem fotossintetizar com eficácia. É mais comumente causado pela falta de ferro (a absorção de zinco, manganês e boro também pode ser um problema) e a principal solução é o plantio em porta-enxertos tolerantes ao calcário, como o Fercal ou o 41B.

SOLOS ARGILOSOS - As argilas são compostas de partículas muito finas de minerais argilosos (Filosilicatos) que são hidratos (ou seja, possuem água dentro da estrutura cristalina). Como tal, as argilas têm boa capacidade de retenção de água, embora isso possa significar que ficam encharcadas ou frias (os solos úmidos demoram mais tempo a aquecer). As argilas também contêm frequentemente outros grupos de minerais, por isso a famosa marga da Côte D'Or é uma mistura de argila com alto teor de carbonato de cálcio.

Loess é um acúmulo de argila e lodo, geralmente depositado pelo vento e é bom para as vinhas, pois é poroso e fácil de crescer. Tokaj é uma região famosa pelo seu loess.

O Tufo é uma rocha vulcânica de granulação fina, formada a partir de material cinza expelido por vulcões. É relativamente macio, facilmente intemperizado no solo e bastante útil para cavar caves como na região de Eger, na Hungria, mas não deve ser confundido com o calcário Tufo.

O Xisto é uma rocha sedimentar de granulação fina que se transforma em solos ricos em argila, enquanto o xisto e a ardósia são rochas metamórficas com planos distintos que se fraturam em camadas. O xisto é mais grosso que a ardósia e pode ser bem drenado, especialmente se os planos estiverem inclinados para a vertical, como no Douro e Otago Central.

Qualquer pessoa seriamente interessada em vinho deve ter ouvido falar dos lendários solos de ardósia do Mosel - tão bem drenados que nem mesmo a filoxera consegue sobreviver por lá.

Os solos de cascalho funcionam bem no Médoc - porque é um clima marítimo úmido, é importante que as chuvas fortes possam escoar para longe das raízes e, em períodos mais secos, as raízes têm de cavar fundo para encontrar água.

SOLOS PROBLEMÁTICOS - O solo também pode causar todos os tipos de problemas - solos ácidos podem resultar em excesso de alumínio ou cobre, o que pode prejudicar o crescimento da videira, assim como o excesso de salinidade (sal). Esta é uma questão notável na Austrália, onde muitos dos solos já foram mar. E, claro, o solo fornece um lar para pragas de raízes de videira, como a filoxera e os nematoides.

Para muitos produtores, séculos de sabedoria em relação ao comportamento das vinhas ao longo das safras ajudam, enquanto a ciência pode muitas vezes ajudar nas regiões mais recentes de produção de vinho. Não há dúvida de que o solo é importante para a produção de um bom vinho, mas também é muito claro que não existe uma resposta simples para a questão do que constitui um bom solo para a vinha!!!

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

“AS NOVAS VIÚVAS DO VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 16/03/2024

O champanhe parece concentrar as viúvas do vinho, aquelas mulheres que deixaram sua marca neste mundo depois da morte de seus maridos. Barbe-Nicole Ponsardin (1777-1866) é a mais famosa delas. Conhecida como a Veuve (viúva) Clicquot, daí o nome do seu champanhe, ela deu contribuições na elaboração e no marketing do espumantes. Mas, em champanhe há outras referências, como Louise Pommery, (1819 a 1890), que criou o estilo brut, como conhecemos hoje (o champanhe, acredite, era muito doce no passado) e Lily Bollinger (1899-1977), que liderou sua maison durante a 2ª Guerra.

No mês em que se comemora as conquistas femininas, vale destacar que as viúvas não marcam apenas o passado do vinho. Duas vinícolas lideradas por viúvas cruzam o caminho dos consumidores brasileiros.

A argentina residente no Brasil Cristina Hussing surpreende por pensar em cultivar chardonnay em um projeto focado apenas em variedades tintas na Argentina – há, é certo, 0,24 hectare de Pedro Gimenez no vinhedo descoberto e recuperado por Rodolfo Spielmann (1963-2023), em Mendoza. “Vejo uma demanda pelos brancos e gosto da chardonnay”, diz.

Com a morte prematura de Spielmann, o primeiro impulso de Cristina e dos quatro filhos foi vender o projeto, que nasceu quando Rodolfo, então um executivo de mercado financeiro, se encantou com um vinhedo abandonado de 1910. Mas, ao pisarem nas vinhas, o plano familiar mudou, e a decisão foi fazer o projeto crescer.

Contam, para isso, com a amizade do enólogo Pepe Galante, que ajuda nos vinhos. O melhor exemplo é o tinto Calcareao 2022, um corte de cabernet sauvignon e malbec, que deve chegar em breve no Brasil (seus vinhos são vendidos pelo instagram @spielmannestates). É o primeiro tinto do último projeto de Rodolfo, que investiu em um minucioso estudo do terroir. E é elaborado com uvas plantadas apenas em solo calcário.

Do outro lado do Atlântico, Fernanda Zuccaro, dona da Quinta Alta, acaba de protocolar pedido junto ao governo para batizar de Vinha do Francisco seus 7 hectares em Ervedosa, Portugal... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/as-novas-viuvvas-do-vinho/>

“PREVENÇÃO CONTRA DEFEITOS NOS VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 15/03/2024

A “doença da rolha” caracteriza-se por um odor desagradável que lembra bolor ou pano molhado, identificável também em boca por um gosto desagradável.

Servir um pouquinho de vinho ao cliente do restaurante, aguardando que ele prove e autorize o serviço ao restante da mesa, é um procedimento obrigatório que faz parte do ritual da bebida. Ainda que a recusa gere controvérsias e muitas vezes esteja associada a fatores subjetivos, como gostar ou não gostar do vinho, o propósito maior é saber se aquela garrafa, especificamente, não está comprometida.

Deixando de lado questões ligadas a conservação - não é necessariamente por culpa do restaurante, isso pode ter ocorrido antes da compra -, o que resultaria numa bebida em fase de declínio com sinais de oxidação ou a um defeito de vedação específico daquela garrafa, a expectativa é com relação ao defeito conhecido como “doença da rolha”, “bouchonné” ou “corked” (derivação de bouchon e cork, traduções de rolha em francês e inglês, respectivamente).

Caracteriza-se por um odor desagradável que lembra bolor ou pano molhado, identificável também em boca por um gosto desagradável. Deve-se a um fungo, o composto 2,4,6-Trichloranisolou TCA, que ataca a cortiça, matéria-prima da rolha, indo se manifestar mais tarde quando ela está em contato com o líquido, contaminando-o. Não faz mal à saúde, mas ao bolso e ao espírito.

O fato de ser imperceptível à vista antes de ser engarrafado faz com que vinhos de ótima reputação estejam sujeitos ao problema. Na maioria das vezes, a culpa não é do produtor nem se estende ao lote, mas aquela garrafa especificamente... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-e-a-doenca-da-rolha-e-como-se-prevenir-contra-defeitos-nos-vinhos.ghtml>

“UMA PÁScoa COM HARMONIZAÇÕES FORA DA CAIXA” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 14/03/2024

Que tal nesta Páscoa apreciar um vinho laranja, um clarete, um tinto da casta país ou um pét-nat?

Nesta Páscoa, que possamos celebrar a renovação não apenas com tradições, mas com a coragem de pensar fora da caixa. Que encontremos alegria na diversidade de ideias e na união da confraternização. Com este olhar sugiro a seguir harmonizações de vinhos fora do padrão para o bacalhau e outros peixes.

PRATOS DE BACALHAU

Bolinho de Bacalhau com Pét-Nat: Que tal um espumante Pét-Nat? Os espumantes Pét-Nat, abreviação de “pétillant naturel”, são vinhos efervescentes feitos pelo método ancestral, com apenas uma fermentação. São leves, refrescantes e descomplicados

Bacalhau com natas com Viognier: Este prato cremoso (gratinado com creme de leite) pede um vinho branco untuoso. Que tal um branco da região do Rhône-França, feito com uvas como Viognier, Roussanne ou Marsanne, com passagem por barricas.

Bacalhau à Brás – País: Este bacalhau desfiado, com batata palha, ovos mexidos, cebola, pode ser acompanhado com branco ou tinto leve. Sugiro um tinto do Chile da casta País, muito leve e refrescante

Bacalhau à Gomes de Sá – Assyrtiko: Bacalhau cozido (com batatas, ovos cozidos, azeitonas, gratinado), tem sabor para encarar tintos ou brancos com bom corpo. Que tal um vinho da Grécia, da uva Assyrtiko, que tem muito aroma, sabor e personalidade.

Bacalhau à Zé do Pipo com Vinho Laranja: Este prato de bacalhau assado, leva maionese, purê de batatas, azeitonas e picles. Por seu alto nível de sabor que tal ousar com um branco com taninos, como as Vinhos Laranja, feitos em ânforas.

Lombo de bacalhau gratinado com Mencía: Um prato nobre, normalmente acompanhado com batatas, tomates e azeitonas pede um tinto de leve a médio corpo. Experimente com um espanhol da região de Bierzo, da casta Mencía, ou com um italiano do Piemonte da casta Dolcetto

OUTROS PRATOS DE PEIXE

Paella com Clarete: Seja a Paella Valenciana (com carnes) ou a de peixes e mariscos, ficará ótima com um vinho do tipo Clarete – um estilo de vinho tinto bem claro e leve, pouco mais forte que um rosé. É tradicional, sobretudo em Bordeaux, mas que de quase extinto está voltando

a moda..... Estas são apenas algumas poucas opções que a infinita variedade do mundo do vinho proporciona. Confira, experimente de mente aberta, e se encante... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/uma-pascoa-com-harmonizacoes-fora-da-caixa/>

“REFLEXÕES OTIMISTAS SOBRE O MERCADO DE VINHOS BRASILEIRO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 15/03/2024

É preciso compreender as estatísticas de consumo e entender que o cenário é outro.

Nos preparativos para algumas aulas recentes, me debrucei sobre o status do vinho no Brasil, do ponto de vista do consumo e da produção e fiquei otimista. Por isso, compartilho aqui algumas reflexões.

Vivemos um momento expansão e ao mesmo tempo de contenção da vitivinicultura mundial. As tradicionais regiões produtoras, que já se consagraram internacionalmente e que, em tese, poderiam se sentir mais sólidas em seu mercado, têm convivido com um impacto significativo das mudanças climáticas em suas produções, gerando perdas quantitativas e até qualitativas. Isso coincide com um momento em que surgem novas produções, aumentando, portanto, a concorrência mundial neste segmento.

Há ainda uma tendência ao aumento da produção orgânica, que faz todo sentido dentro das urgências ambientais, porém é mais desafiante de ser exercida num contexto de complexidade climática.

O Brasil vive outra realidade: aqui a vitivinicultura pouco significa para a economia, mas o mercado mostra uma leve e persistente expansão. Temos um consumo per capita anual ainda “ridículo” perto de outros países – 2,4 litros/ano contra 23,8 l/ano da Argentina e 14,3 l/ano do Chile. Mas esses dados não expressam qualitativamente o que se encontra em suas entrelinhas. Somos um país extenso, com uma grande população, e a estatística per capita tende a se diluir, tendo em vista a amplitude dos dados. Elas não expressam o volume do que é consumido nem o perfil deste consumo.

Tomemos como exemplo Portugal, país que tem a mais alta taxa de consumo per capita de vinhos do mundo: 67,1 litros/ano. Considerando a sua cultura ancestral de consumo, a densidade de sua viticultura, a população e o tamanho do território (semelhante ao estado de Santa Catarina), é natural que haja uma grande concentração estatística do consumo, sem muita área de dispersão.

Se contabilizarmos os índices de consumo do sul e sudeste do Brasil, certamente serão bem menores que os dos lusitanos, mas bem maiores do que 2,4 l/ano. Quando consideramos o Brasil todo, ele é enorme, e há áreas com consumo praticamente desprezível. Mas isso não significa que o volume consumido seja pequeno. Segundo a OIV, em 2022, ocupávamos a 33ª posição de consumo per capita, mas a 15ª quando se trata do volume.

Outro aspecto dessa equação a ser considerado é que há uma mudança significativa mundial no tipo de vinho que se consome. O lema é beber menos e melhor e, no caso brasileiro, essa mudança parece mais radical, pois é trocar um vinho feito de uvas americanas, apropriadas para produção de sucos e, tecnicamente, considerado de qualidade inferior, por um vinho que pode ser bem mais caro. Então, o custo monetário da mudança é alto, ocasionando possivelmente uma redução do volume em prol do consumo de um vinho mais caro e melhor. Assim, apesar de as taxas de consumo per capita não expressarem aumento expressivo em relação ao passado, elas não representam o mesmo cenário de consumo.

Em pouco mais de 20 anos, muita coisa mudou por aqui... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/reflexoes-otimistas-sobre-o-mercado-de-vinhos-brasileiro/>

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

Peça o Roteiro que já está finalizado e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. • almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos • **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Informações e Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:54998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

POR QUE NEM TODO VINHO BRANCO COMBINA AUTOMATICAMENTE COM PEIXE?

Peixe e vinho branco? Tome cuidado! Porque o modo de preparo, os temperos e os sabores são mais importantes nos pratos de peixe do que o ingrediente básico, afirma a sommelier Katharina Gnigler. Ela contou a Alexander Lupersböck o que é decisivo na hora de combinar vinho com peixe.

“Bootshaus” é um nome adequado para um dos melhores restaurantes de peixe do mundo de língua alemã. Katharina Gnigler trabalha como chefe de vinhos neste restaurante diretamente no Lago Traunsee, na Áustria, desde o outono de 2023.

Gnigler foi anteriormente sommelière no Weinhaus und Restaurant Döllner em Golling, no Restaurante Geranium em Copenhague e sommelière chefe no Landhaus Bacher na região de Wachau. “A casa é muito aberta e o Lukas pensa internacionalmente. Ele gosta de usar influências asiáticas. E nossos hóspedes também estão cada vez mais interessados em experimentar”, explica. Já no Geranium, as quatro combinações de vinhos oferecidas eram bastante clássicas.

Na hora de harmonizar comida e vinho, Katharina Gnigler não costuma focar tanto no peixe como componente principal, mas sim no modo de preparo e nos sabores do prato. Os molhos e os temperos utilizados são quase mais importantes que o ingrediente básico. Por exemplo, um salmão grelhado com molho de limão e endro fica mais divertido com um Sauvignon Blanc encorpado, enquanto um prato de peixe asiático combina melhor com um Riesling.

Ela gosta especialmente de espumantes com pratos de peixe, e nem sempre precisa ser champanhe. “Um vinho espumante ou pet nat também podem ser combinados. O dióxido de carbono e a mineralidade que esses vinhos trazem para a mesa os tornam uma escolha segura em muitos casos. Eu recomendaria um Blanc de Blancs com peixe branco claro que foi cozido. Com peixes e mariscos grelhados, pode-se ficar um pouco mais opulento, então um Blanc de Noirs ou um espumante vintage.”

Para pratos mais leves, ela gosta do Bordeaux branco, dos vinhos brancos espanhóis como o Verdejo, desde que sejam perfumados e delicados, e também dos vinhos brancos do Monte Etna, pois trazem salinidade. Ela tem uma ligeira queda pelos vinhos das Ilhas Canárias com sua austeridade extrema e salgada. Esta é uma combinação maravilhosa com peixes com carnes macias como char ou truta com sabores cítricos ou como ceviche.

Para crustáceos ou mexilhões, utiliza vinhos com mais vigor, pois a estrutura e a textura ocupam o centro das atenções. Pinot Blanc ou Chardonnay de solos calcários “vibram, são salgados e vivos. Até o caviar combina bem com um Malterdinger Pinot Blanc (Kaiserstuhl).” A lagosta, por outro lado, não precisa necessariamente ser servida com Pinot Blanc. Ela também tem o prazer de recomendar um Riesling Großes Gewächs, por exemplo, do Nahe.

Para pratos mais fortes, como ensopado ou goulash de peixe, ela diz que vinhos brancos fortes do Rhône como Viognier, Marsanne, Rousanne ou um Chateauneuf du Pape branco são perfeitos. Com peixes de raiz, ou seja, peixes cozidos em caldo de raízes e raiz-forte, ela gosta de um Grüner ou Roter Veltliner forte e não muito jovem, ou um Borgonha de Baden, que absorve o sabor picante. Uma das variedades preferidas do sommelier é o Furmint: “Fica ótimo com tanta coisa”. Ela gosta de servir Furmint ou Sauvignon Blanc, por exemplo da Eslovênia, com pratos outonais como esturjão com creme de salsa e alcaparras de sabugueiro em conserva.

Em todo caso, não é só o vinho branco que acompanha bem o peixe. Ela prefere combinar um molho com certa acidez com castas pouco ácidas ou vinhos tintos. Ligeiramente gelado, Pinot Noir ou St. Laurent também podem fornecer um acompanhamento emocionante para um prato de peixe. Gnigler destaca que a estação e a hora do dia são importantes: “Vinho tinto gelado é mais divertido na esplanada no verão do que no inverno”.

De acordo com Gnigler, “todos os vinhos tintos elegantes e delicados como Pinot Noir, St. Laurent, Beaujolais ou Blaufränkisch no estilo da Borgonha, como Spitzerberg ou Leithaberg, são adequados”. “”, explica ela. Se o peixe for servido com molho de páprica, Cabernet Franc também serve. O fator decisivo para ela é a temperatura de servir.

Qual a importância da maturidade dos vinhos para Katharina Gnigler? “Acho que a colheita é mais importante do que o estágio de maturação. Alguns vinhos – incluindo os tintos – podem ser consumidos jovens, mas em geral devemos permitir que os vinhos amadureçam mais e assim mostrar-lhes apreço.

Além dos vinhos clássicos, variedades de Piwi como Muscaris e Sauvignier gris também podem ser encontradas no cardápio e em suas harmonizações de vinhos. Para acompanhamentos não alcoólicos, ela prefere “chá ou bebidas de infusão, porque trazem taninos. Acho o chá espumante emocionante.

Mas atualmente os vinhos sem álcool são doces demais para mim”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/it-s-not-just-about-the-fish-why-not-every-white-wine-automatically-goes-well-with-fish?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_11&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Alexander Lupersböck - 12/03/2024).

BANDA DE HEAVY METAL IRON MAIDEN ENTRA NO RAMO DE VINHOS

Os Hard rockers apresentam vinho tinto do Douro.

Um novo vinho da banda de heavy metal Iron Maiden foi apresentado na ProWein. O tinto Douro DOC é distribuído pelo importador e distribuidor britânico Ehrmanns Wine e provém da Van Zeller Wine Collection. É um cuvée composto principalmente por Touriga Nacional e Tinta Roriz, envelhecido entre seis e nove meses em barricas de Porto já usadas. O vinho é de caráter fresco, com taninos suaves, fácil de beber e de estilo deliberadamente comercial. O nome ‘Darkest Red’ é uma referência à música ‘Darkest Hour’ de 2021.

A ideia do vinho nasceu na conferência Wine Future, que aconteceu em Coimbra no ano passado. O vocalista do Iron Maiden, Bruce Dickinson, que já desenvolveu a marca de cerveja Trooper, estava entre os palestrantes do evento. A banda esteve envolvida na preparação do cuvée. As garrafas, que têm um preço de varejo de 14 euros, estão embrulhadas em papel impresso com ‘Eddie’, a mascote esquelética da banda. Os Iron Maiden celebram o seu 50º aniversário em 2025 e a sua música também atrai um público mais jovem. A Ehrmanns Wine está, portanto, confiante de que o ‘Darkest Red’ também alcançará um novo grupo-alvo ... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/heavy-metal-band-iron-maiden-enters-the-wine-business-hard-rockers-present-douro-red-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_11&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 15/03/2024).