



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O NORTE VINÍCOLA DA ARGENTINA - PARTE 3
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O NORTE VINÍCOLA DA ARGENTINA - PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"O CAMINHO PARA OS FORTIFICADOS" -
POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"CEM UVAS MENOS FAMOSAS PARA VOCÊ
AMPLIAR SEU LEQUE DE VINHOS" - POR
MARCELO COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 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

COUDOULET DE BEUCASTEL COTES-DU-RHONE 2019 – RHÔNE - FRANÇA

O Château de Beaucastel (Famille Perrin), é um dos domaines mais lendários no mundo do vinho. Seus Châteauneuf-du-Pape encantam enófilos e a crítica especializada, e são concebidos para expressar a pura essência de seu terroir, no extremo norte da denominação.

Com graduação alcoólica de 14,5%, o vinho Côtes-du-Rhône Coudoulet de Beaucastel Rouge é produzido com uvas do vinhedo Coudoulet de 30 hectares, localizado no leste de Beaucastel, ao lado da interestadual A7, na região de Côtes-du-Rhône. Solo de fundo marinho, coberto por depósitos alpinos idêntico ao vinhedo de Châteauneuf-du-Pape.

Fermentação tradicional com controle de temperatura, maceração clássica ocorre em tanques de cimento por 12 dias. Mistura das variedades após fermentação malolática.

É maturado por 6 meses em foudres de carvalho.

Composição de Uvas: Grenache (40%), Mourvèdre (30%), Syrah (20%) e Cinsault (10%)

Notas de Degustação: cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Aromas intensos de frutas vermelhas maduras e geleia de cerejas negras com notas de ervas, pimentas pretas e toques de trufas. Na boca é encorpado e elegante, confirmando as sensações aromáticas de frutas maduras. Taninos finos e aveludados com retrogosto longo e persistente. Um vinho que convida ao segundo gole e na sequência a uma segunda garrafa. Compartilhe com amigos.

Reconhecimentos Internacionais: Pontuações safra 2019 - 94 James Suckling, 91 Wine Spectator e 90 Robert Parker.

Estimativa de Guarda: está excelente para ser bebido, e a sugestão de guarda vai até 2029. Um Cotes-du-Rhône com grande capacidade de evolução em guarda.

Notas de Harmonização: Acompanhará bem pratos de carne grelhada, como churrasco, cordeiro e carnes de caça. Também combina com pratos mais condimentados, como a culinária indiana, mexicana e tailandesa. Para uma harmonização mais sofisticada, experimente com pratos à base de cogumelos, risotos e queijos duros como o parmesão. Seu sabor frutado e levemente picante irá equilibrar com os sabores complexos desses pratos.

Serviço: servir entre 16 e 17° C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



O NORTE VINÍCOLA DA ARGENTINA – PARTE 3

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Já que faremos um Roteiro Enogastronômico pelos Vales de Salta e Jujuy, no Norte Vinícola da Argentina, organizado pela Zenithe Traveclub de Mariella Miranda e German Alarcon, nada melhor que escrever sobre o que conheceremos, já que os Vales do Norte oferecem um cenário cativante que funde a tradição mágica com altitudes extremas.

Agora escrevemos sobre os Vales de Catamarca e Tucuman e deixamos para em breve dar mais informações sobre as vinícolas que visitaremos.

TUCUMAN - Tucuman é uma das menores, mas mais densamente povoadas regiões da Argentina. Está localizada na região noroeste e possui grande valor histórico para todo o país. A região vitivinícola de Tucuman faz parte da região vinícola do Vale Calchaquí.

Seu nome deriva da palavra “yucuman” que significa “lugar onde nascem os rios”. A viticultura começou quando os conquistadores espanhóis trouxeram castas viníferas para a região e as plantaram. A região vinícola de Tucumán, como muitas outras na Argentina, é cercada por altos picos montanhosos. Esta localização geográfica cria vários microclimas, mas geralmente Tucuman tem verões quentes e úmidos e invernos secos. Com uma área total cultivada de 127 hectares e vinhas plantadas em altitude entre 1.660 e 2.195 metros acima do nível do mar.

Esses 127 hectares representam 2% da região vinícola do norte da Argentina e 0,07% da superfície total cultivada com vinha na Argentina, abrangendo 19 estabelecimentos vitivinícolas ao longo de uma rota vinícola de 90 quilômetros que sobe pela Ruta Provincial 307 até encontrar a Ruta Nacional 40.

Apesar de ser a segunda menor província, Tucumán é a província mais densamente povoada do país e possui grande valor histórico. É aqui, no Museu Casa Histórica de la Independência, que os argentinos comemoram a sua emancipação do domínio espanhol em 1816.

Ancorada na IG Vales Calchaquí, a viticultura ocorre nos municípios de Amaicha del Valle e Colalao del Valle, no departamento de IG Tafi del Valle, e se estende de 1.660 e 2.195 metros acima do nível do mar.

A altura e a amplitude térmica, que pode chegar a 20 graus Celsius de diferença entre o dia e a noite, com solos profundos e permeáveis, ampla insolação e baixa pluviosidade são uma combinação ideal que é ainda reforçada pela influência dos aromáticos locais da jarilla, lavanda e paico, entre outras plantas, que aderem à cobertura das plantas e assim infundem na colheita os aromas e sabores da montanha.

A região vinícola de Tucuman é famosa pela qualidade de seus vinhos tintos, principalmente Malbec e Cabernet Sauvignon. Torrontés é outro vinho popular desta região norte. Quase 81% dos vinhedos de Tucumán são plantados com uvas tintas e 19% com uvas brancas. Os vinhos tintos de

Tucumán são em sua maioria vinhos complexos, utilizados tanto como varietais quanto como blends. A região vinícola de Tucuman como um todo possui uma denominação de IG, e uma de suas sub-áreas chamada Tafi, é reconhecida como tendo uma IG.

A região vinícola de Tucuman está localizada em um vale sub-andino e possui um clima seco e árido durante todo o ano. Os verões costumam ser muito quentes e os invernos muito frios, embora sejam muito curtos. As vinhas estão constantemente expostas aos raios solares e são sempre tocadas por ventos suaves.

O solo da região vinícola de Tucuman é predominantemente arenoso e, devido ao vale andino, apresenta uma paisagem rochosa e com pouca vegetação.

A considerável altura aliada à forte influência do sol; aos ventos suaves norte-sul; aos solos franco-arenosos e à ampla amplitude térmica, fazem com que o vinho de Tucumán apresente cores vivas, aromas simples e picantes com sabores doces, frutados e maduro com o equilíbrio certo de álcool.

Nas condições extremas de Tucumán, a variedade que se destaca é a Torrontés, cuja versatilidade permite diversas expressões: é utilizada na elaboração de vinhos de colheita tardia e secos, bem como em blends, oferecendo inúmeras opções. É a variedade típica local, encontrada principalmente na Argentina, um cruzamento entre Mascate de Alexandria





e Criolla Chica. Na verdade, fósseis desta variedade foram encontrados em outras partes do mundo, mas só são produzidos na Argentina e principalmente no norte do país, no nosso icônico Vale Calchaquí.

A rota do vinho de Tucumán está localizada ao oeste da província, ao longo da lendária Ruta 40 no Vale Calchaquí, e possui um patrimônio enriquecido pelas culturas indígenas, descrevendo uma região onde os solos são ricos em silicatos e quartzo e onde se encontram vinhos caseiros, artesanais e produzidos em massa.

Não se trata apenas da degustação de vinhos: os turistas também podem visitar importantes sítios arqueológicos e culturais que abrigam os tesouros dos Povos Pichao, as Ruínas de Condor Huasi, Talapazo e a Cidade Sagrada de Quilmes.

Claro que as condições locais proporcionam vinhos aromáticos, intensos e com taninos proeminentes no caso dos tintos. São vinhos de altitude, estruturados à maneira típica Calchaquí. As variedades encontradas na região são Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat, Shiraz e Cabernet Franc e estão experimentando alguns Rieslings também”,

Como acontece com todas as regiões vinícolas da Argentina, também existem subdistritos notáveis. Para alguns produtores, a melhor região é Colalao del Valle, pela versatilidade dos solos e pela proximidade do rio Santa Maria. Embora seja um vale muito alto, produz Tannats e Syrahs intensos em pequenos vinhedos. Acham que quanto mais alto se sobe, mais expressivas as coisas ficam, principalmente quando os ventos são favoráveis. Mas ainda está sendo desenvolvido.

Muitos vinhos vêm de Paraje La Ciénaga, que fica a dezoito milhas a sudeste de Colalao del Valle, com uma altitude de 2.500 metros acima do nível do mar, provenientes de terroirs extremos onde o clima, o solo e o trabalho árduo se combinam para produzir frutos de excelente qualidade e muito saudáveis.

Em geral, o vinho da região vitivinícola de Tucuman apresenta uma cor viva e um grande equilíbrio entre sabores de frutas doces e aromas picantes. O clima seco permite que as uvas estejam perfeitamente maduras e o resultado é o equilíbrio certo de álcool no vinho.

Apesar da estrela ser o Torrontés, os vinhos tintos são os principais protagonistas da região vinícola de Tucuman. Malbec é um vinho equilibrado que apresenta um bouquet complexo de sabores; entre eles estão cereja, amora, baunilha e notas de canela. Os taninos doces conferem ao vinho um impacto elegante e robusto no paladar.

Cabernet Sauvignon é outro vinho tinto popular na região vinícola de Tucuman. É mais picante que o Malbec, pois possui notas de pimenta que combinam perfeitamente com notas frescas de eucalipto e frutas pretas. Na maioria das vinícolas, o Cabernet Sauvignon envelhece em barricas de carvalho americano, o que confere ao vinho um agradável aroma de baunilha.

Cabernet Franc é outro vinho tinto aromático e picante, graças à pimenta preta. Este vinho tinto é frequentemente misturado com frutos silvestres maduros concentrados e apresenta um final suave na boca, mérito dos seus taninos robustos.

No entanto, a Província de Tucumán ainda está sendo explorada pelas suas diferentes características e potencial produtivo. Por exemplo, em El Bañado, zona onde está localizada uma adega em Río de Arena, descobriram ao longo dos anos que Torrontés se dá muito bem quando as plantas têm mais de 45 anos. Isso também vale para o Malbec e ainda estão estudando outras variedades de potencial produtivo de qualidade.

As variedades mais plantadas em Tucumán são Malbec, Torrontés e Cabernet Sauvignon, que dão vinhos de alta qualidade e altamente concentrados, nos quais prevalece o terroir. As variedades predominantes são: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Criolla Chica, Malbec e Torrontés.

CATAMARCA - Catamarca é uma região produtora de vinho no noroeste da Argentina, no meio da cordilheira dos Andes. Este canto remoto da Argentina só recentemente se tornou associado a vinhos de qualidade para exportação e, até o início do século XXI, apenas uvas de mesa e passas eram cultivadas aqui. Tal como acontece com outras regiões vinícolas argentinas, a qualidade e o foco comercial estão aumentando rapidamente com o aumento das plantações de Torrontés, Syrah e Malbec em toda a região.

A zona vitícola de Catamarca abrange a área administrativa com o mesmo nome e está imprensada entre as regiões mais conhecidas de Salta, ao norte, e La Rioja, ao sul. Embora Catamarca seja uma província grande, seu terreno montanhoso significa que apenas cerca de 2.500 hectares são plantados com vinha numa altitude entre 730 e 2.264 metros acima do nível do mar.

A palavra Catamarca vem da língua quíchua e significa “fortaleza na encosta”. O cultivo da vinha realiza-se principalmente numa sucessão de vales localizados nos departamentos ocidentais, no eixo entre os municípios de Tinogasta - Fiambalá e Santa María, que integra a IG Vales Calchaquí.

A viticultura em Catamarca concentra-se principalmente nas margens do rio Abaucan, desde a região de alta qualidade de Fiambalá até a região mais produtiva de Tinogasta, no sul da província. Como a maior parte da Argentina, Catamarca possui um equilíbrio entre baixa latitude e alta altitude que favorece a viticultura. As altas temperaturas associadas à baixa latitude são moderadas por elevações que chegam a 1.500 metros acima do nível do mar. A altitude está associada à luz solar mais intensa durante o dia, mas as noites são significativamente arrefecidas pelo ar frio alpino vindo das montanhas. Durante a estação de crescimento, esta variação diurna de temperatura prolonga o período de maturação e permite que as uvas desenvolvam um rico caráter varietal, mantendo a acidez.

Catamarca cai sob a considerável sombra de chuva dos Andes e, como resultado, é seca e quente, principalmente no verão. A precipitação média anual aqui é de 432 mm. Felizmente, as montanhas fornecem um suprimento abundante de neve derretida para irrigação, que é trazida para a região pelo rio. Isto permite aos viticultores um grande controle sobre o crescimento das vinhas. Ao limitar a quantidade de água que as vinhas recebem, o vigor e a produção podem





ser reduzidos, resultando em vinhos com uma maior concentração de compostos aromáticos.

Em geral, a região possui um clima continental árido, muito seco, com temperaturas médias anuais em torno de 20°C, horas de sol abundantes e pluviosidade muito baixa. Os solos são arenosos e profundos, com seixos rolados.

A variedade Criolla Grande de alto rendimento representa mais de um terço dos vinhedos da região. É uma variedade amplamente plantada em toda a Argentina, mas raramente encontrada fora do país devido ao vinho insípido que produz. Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah são variedades tintas populosas, mas Torrontés possui uma das maiores áreas de vinhedos de Catamarca.

Nos vales de Catamarca variedades tintas como Cabernet Sauvignon, Malbec e Syrah apresentam excelentes resultados, embora Torrontés Riojano registre a maior área cultivada.

As variedades predominantes são: Cabernet Sauvignon, Criolla Chica, Malbec, Syrah e Torrontés.

Então, já provou um vinho do NORTE ARGENTINO? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

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

“O CAMINHO PARA OS FORTIFICADOS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 30/08/2024

Branco e tintos secos e coquetéis são uma das apostas das vinícolas que no passado elaboravam apenas vinho do Porto

Dez entre dez especialistas em vinho afirmam apreciar muito os vinhos fortificados, aqueles elaborados com a adição de aguardente vínica no mosto. Mas o consumo destes vinhos está em baixa no mundo, Brasil inclusive.

A vida moderna, sem tempo para apreciar uma taça com calma no final das refeições; a preocupação com a alimentação mais saudável (são vinhos mais doces e alcoólicos); os impostos (por aqui, a carga tributária é maior, pelo teor alcoólico, que começa nos 19% de álcool) são alguns dos fatores que explicam a menor procura por estes vinhos.

Do total de vinhos que o Brasil importa de Portugal, por exemplo, o vinho do Porto representa apenas 3% em volume e 5% em volume, pelos dados da consultoria Ideal BI. Neste cenário, um dos caminhos para os produtores é a diversificação. Vale desde a criação de novas opções de consumo, e aqui o coquetel surge como uma das boas pedidas. Os drinques com vinho do Porto, como o Portônica, e os com jerez, para citar dois dos fortificados, são uma aposta.

Outra são os eventos especiais. E já vale colocar na agenda a Semana Internacional do Jerez, que este ano acontece entre os dias 4 e 10 de novembro. É um dos festivais mais Coquetel e eventos democráticos e espontâneos do mundo do vinho (informações em www.sherry.wine/sherryweek).

A diversificação inclui também elaborar vinhos tranquilos, como são chamados aqueles brancos e tintos que não são nem fortificados nem espumantes. Várias casas de vinho do Porto seguem este caminho (e de Jerez também, aqui ainda em menor escala com alguns brancos secos bem interessantes elaborados com a uva palomino)... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-caminho-para-os-vinhos-fortificados/>

“A MAGIA DOS VINHEDOS SINGULARES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 29/08/2024

Uma viagem pelos vinhos portugueses que têm proveniência individualizada, gerando produtos singulares.

Cumprindo meu programa de todos os anos em agosto e meados de setembro, estou em Portugal para participar da colheita e vinificação na pequena vinícola de um amigo perto de Mafra, cerca de 40 minutos ao norte de Lisboa.

Embora cansativa, é uma atividade que, além de me acrescentar conhecimentos, me permite entender dificuldades que um produtor enfrenta e valorizar seu trabalho, não deixando que eu me coloque na mera e cômoda função de espectador e crítico insensível. Afinal, uma das minhas preocupações ao escrever um artigo é transmitir ao leitor o que existe por trás de determinados vinhos, mais do que composição, safra, informações técnicas sobre sua elaboração e impressões gustativas.

Por mais que o trabalho diário nas vinhas e na adega exija dedicação, ainda sobra tempo para algumas breves escapadas para regiões vinícolas pouco distantes, inclusive na Espanha, caso da Galícia. Comecei focando no tema “single vineyards”, segmento que vários produtores de ponta estão adotando por aqui.

Citar o vinhedo no rótulo, fato que caracteriza um “single vineyard”, implica obrigatoriedade de o vinho ser elaborado unicamente com uvas de uma determinada parcela e tem a ver com a valorização do “terroir”, palavra francesa que exprime todo um conjunto de fatores que contribui para a personalidade de um vinho.

É um caráter único que o distingue dos demais. Ele provém de um vinhedo que expressa o solo, o microclima, a topografia do terreno e a insolação daquela área bem definida. Ou seja, são características muito específicas daquela parcela que mesmo a área ao lado não tem igual. Esse senso de lugar é a identidade do vinho, e os vinhos de vinhedos únicos são uma versão ampliada desse senso de lugar.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-magia-dos-vinhedos-singulares.ghtml>

“CEM UVAS MENOS FAMOSAS PARA VOCÊ AMPLIAR SEU LEQUE DE VINHOS” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 30/08/2024

Por que ficar nas mais comuns, se existem mais de 10 mil tipos de uvas para conhecer?

Um dos aspectos que mais fascina quem gosta de vinho é sua infinita variedade. Para os afilhados de Baco o grande charme é descobrir. Não existe número preciso, mas a estimativa é de que existam algo como 10 mil tipos de uvas cultivadas no mundo. No entanto, metade da área plantada é ocupada pelas 30 variedades mais populares, como merlot, cabernet sauvignon, chardonnay, garnacha, tempranillo, sangiovese etc. Por que ficar nas mais comuns, se existem mais de 10 mil tipos de uvas para conhecer?

Para quem quer descobrir e sair um pouco destas mais comuns, aí vão mais de 100 sugestões de uvas que me agradam muito e não são tão conhecidas.

Começo pelas brancas e pelo Brasil: riesling itálico, peverella.

Uruguai: albariño.

Alemanha: müller-thurgau, silvaner.

Austrália e Argentina: sémillon (na Austrália da região Hunter Valley)

Áustria: grüner veltliner.

Eslovênia/Itália: vitovska.

Espanha: godello, palomino, macabeo/viúra, merseguera, verdejo

Grécia: assyrtiko, savatiano, roditis, moschofilero,

França: savagnin, roussanne, marsanne, chenin blanc (da África do Sul também), gros manseng, aligoté.

Itália: arneis, grillo, inzolia, malvasia (da região de Carso-Friuli), ribolla gialla, erbaluce, catarratto, grechetto, picolit, carricante, vermentino, verdicchio, gavi, falanfhina, vernaccia, garganega, picolit, friulano, cortese, pecorino.

Portugal: rabigato, cerceal, encruzado, moscatel roxo, terrantez, bical, loureiro, verdelho, bual, antão vaz, sercial, bical, gouveio, viosinho.

Suíça: amigne, chasselas ou fendant, heida ou païen, petite arvine

Canadá – vidal

Geórgia – rkatsiteli

Hungria – furmint

Vamos as tintas! Brasil: rebo.

Brasil/Uruguai: marselan... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/cem-uvras-menos-famosas-para-voce-ampliar-seu-leque-de-vinhos/>

“VINHOS DO SUL DA ITÁLIA QUE CONTRARIAM O PADRÃO ESTILÍSTICO MEDITERRÂNEO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 30/08/2024

A união de solo, topografia e uvas autóctones ajusta a condição climática extrema

O mundo do vinho é realmente surpreendente. Quando você acha que o conhece suficientemente, muitas surpresas mostram que ele não se esgota, e tudo é parte diminuta de um universo muito rico em história, cultura, geografia, geologia, modos de fazer e de viver que cada garrafa traz consigo. De fato, uma janela para a diversidade da cultura e para o prazer.

Para mim, a paixão pelo tema do vinho passa especialmente pela capacidade dessa bebida de exprimir concretamente o quanto os entrelaces entre natureza e cultura são essencialmente diversos, a despeito dos movimentos homogeneizadores. Assim, tenho preferência por visitar lugares que preservam a sua identidade, em vez de repetir fórmulas de sucesso que são economicamente tentadoras. Ao escolher os destinos a serem visitados no sul da Itália, dei preferência para regiões que conseguissem unir diversidade e qualidade. Superaram as minhas expectativas!

Quando se fala em sul da Itália, há certa desconfiança inerente a essa escolha, pelo fato de existirem regiões mais ao norte e no centro do país que são muito consagradas e que orientam as escolhas de quem busca por vinho italiano de qualidade. Barolos, Brunellos e Amarones estão na lista de preferência absoluta dos apreciadores de vinhos italianos. A produção do sul da Itália é comumente associada a vinhos de volume. E, de certo modo, isso ocorre, com a ressalva de que renovações expressivas foram realizadas em suas produções, elevando o nível médio de qualidade. Por outro lado, em função do clima mais quente e da própria preferência do consumidor contemporâneo por vinhos tintos encorpados e redondos (com alto nível de açúcar residual), muitos produtos dessas origens chegam ao mercado mundial apresentando esse perfil.

O que mais me surpreendeu em minhas visitas pela Campania e Sicília foi encontrar perfis de vinhos que vão, em parte, na contramão desse modelo. Começando pela Sicília, como já mencionei, escolhi visitar a região do Monte Etna, onde se produzem os vinhos Etna DOC. Apesar de a Sicília estar no extremo sul da Itália e contar com temperaturas altíssimas no verão — calor intensificado em algumas áreas pelo vento quente Sirocco, que sopra da África do Norte —, quase dois terços da topografia da Sicília é composta por colinas. Muitos vinhedos são plantados nessas áreas mais altas, o que contrabalança o clima quente, especialmente no período noturno. Os vinhedos se beneficiam dessa amplitude térmica no entorno do Etna (onde a altitude pode ser superior a 1000 metros) e alguns também são impactados pela proximidade marítima, que favorece a manutenção de boa acidez e traz frescor aos vinhos.

Outro ponto alto da qualidade são as suas uvas nativas; algumas delas contrariam a tendência natural de valorizar o álcool em climas muito quentes, já que seus estágios de maturação são longos. Enquanto boa parte das uvas que estão ao norte da Itália e da Europa são colhidas entre o fim de agosto e meados de setembro, mesmo com o aquecimento global, as uvas Carricante e Nerello Mascalese (principais cepas dos vinhos Etna DOC branco e Etna DOC tinto, respectivamente) são colhidas a partir do fim de setembro, muitas vezes em outubro. Assim, em média, os vinhos brancos dessa área têm graduação alcoólica de 12,5%, e os tintos podem chegar a 14,5%, mas com uma acidez que lhes confere um perfil muito elegante.

Outra grata contradição da Sicília é que é uma terra de mais vinhos brancos (60%) do que tintos, o que não é muito comum em climas mediterrâneos. Isso se explica, em parte, pelo fortificado Marsala ser produzido por cepas brancas, mas os vinhos brancos podem e valem a pena ser degustados em suas versões varietais. Algumas dessas uvas aportam boa aromaticidade, excelente equilíbrio entre álcool e acidez e traços minerais na degustação.

Mineralidade: este é um ponto alto nos vinhos do Etna, por mais controversa que seja a discussão a respeito da condição mineral de um vinho e a sua correlação com o solo. Os vinhos do Etna são nitidamente marcados por notas defumadas e salinas em aroma e sabor, e isso lhes confere uma marcante e intrigante personalidade. Predominam solos essencialmente vulcânicos, bem escuros, com segmentos pedregosos e arenosos, que garantem ótima drenagem. O perfil do solo também parece ser uma das justificativas para a existência de muitos vinhedos centenários pré-filoxera, que assinam os vinhos mais raros. A média de preço é alta e se justifica pela qualidade dos vinhos, bem como pelas restrições produtivas da própria DOC. São vinhos de terroir! No próximo artigo desta série, falo sobre as visitas às vinícolas do Etna... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vinhos-do-sul-da-italia-que-contrariam-o-padrao-estilistico-mediterraneo/>

10 A 20 NOV. 2024 – VINO GOURMET SALTA E JUJUY – NORTE ARGENTINA

VinoGOURMET SALTA e JUJUY Norte Argentina

10 A 20 NOV 2024

US\$ 3.725 Por Pessoa DBL

11 DIAS | 10 NOITES
Salta | Cachi
Cafayate | Purmamarca

9 VINÍCOLAS - Puna
Isasmendi | Colomé
Yacochuyá | Piattelli
El Esteco | Amalaya
Viña Flor | Yacoraité

VISITAS
Salinas Grandes
Quebrada de
Humahuaca
Cerro Siete Colores
Trem das Nuvens

ZÉNITHE TRAVECLUB. Cel/WA: (31) 99834-2261

A associação de Mendoza ao vinho é inevitável, já que o destino é uma referência de vinícolas de alta qualidade. Mas a Argentina vai muito além de Mendoza e nosso destino agora é o Norte, num roteiro em busca dos vinhos de altura. O destino é Cafayate, cujos cânions de paredes multicoloridas são de grandeza admirável.

A 1,3 mil km de Mendoza está a região de Salta, com seus vinhos brilhantes e aromatizados, de grandes altitudes: até 3 mil metros acima do nível do mar e latitude baixa de 24° Sul. Além dos passeios pela capital da província, Salta tem uma ótima enogastronomia.

O Roteiro inclui 5 almoços harmonizados entre 3 e 4 tempos em Vinícolas (**Puna** em Cachi, **Colomé** em Colomé, **Piattelli** e **Viñas en Flor** em Calafate e **Yacoraité** em Jujuy), uma Noite Mágica com Pôr do Sol e Estrelas com vinhos e petiscos em forma de jantar na **Bodega El Esteco** em Calafate e um Jantar de Despedida no Restaurante El Baqueano em Salta que ocupa a posição 83ª entre os 100 Melhores Restaurantes de América Latina 2024. As degustações dos melhores vinhos em todas estas vinícolas não faltarão.

Nas visitas culturais e paisagísticas, que ao norte de Salta são espetaculares, teremos um passeio pelo Trem das Nuvens entre San Antonio de los Cobres e o Viaducto La Polvorilla um percorrido de 2 horas a 4.200 metros de altitude, atravessando uma ponte imponente da engenharia do século passado. Pode-se visitar na região belíssimos lugares turísticos como **Purmamarca**, **Cerro de los Siete Colores**, **Tilcara**, **Quebrada de Humahuaca**, **San Salvador de Jujuy**, **Salinas Grandes** e outros. Vamos conhecer e se maravilhar nas Salinas Grandes de Purmamarca ainda mais ao noroeste da Argentina, criando um verdadeiro espelho se confundindo onde está a divisão entre a terra e o céu!

E então, quem está a fim de embarcar nesse outro novo Roteiro Enogastrônômico pelo país de los Hermanos vizinhos?

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261), german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

COMO UM MOVIMENTO DE ABSTINÊNCIA MOLDA A POLÍTICA DE ÁLCOOL DA OMS

Movendi e a Recomendação "Zero Promille"

Mais e mais estados estão adotando a declaração da OMS de que cada gota de álcool é prejudicial. No entanto, as recomendações agora estão sendo duramente criticadas. Alguns cientistas são muito próximos do movimento de abstinência Movendi.

Em agosto de 2024, a Sociedade Alemã de Nutrição (DGE) recomendou explicitamente em um documento de posicionamento: 'É melhor ter zero álcool.' Dados de estudos mostraram que não há uma quantidade livre de risco para o consumo seguro de álcool. Mesmo pequenas quantidades podem aumentar o risco de doenças e, portanto, colocar a saúde em risco: 'A DGE, portanto, recomenda a abstinência de bebidas alcoólicas.' Assim, adota a posição da Organização Mundial da Saúde (OMS), que vem afirmando há algum tempo: 'Não há uma quantidade segura de consumo de álcool para a saúde.'

Dois dos protagonistas, que consideram toda forma e quantidade de álcool como prejudicial e publicam essa visão em publicações científicas respeitáveis, são os cientistas canadenses Dr. Tim Stockwell e Dr. Tim Naimi. Stockwell obteve seu PhD em psicologia e foi diretor do Instituto Canadense de Pesquisa sobre Uso de Substâncias de 2004 a 2010. O médico Naimi o sucedeu lá. Ambos dedicaram suas vidas profissionais inteiras ao vício em drogas e álcool e seus efeitos na saúde. Ambos lideram comitês de especialistas que também aconselham o governo canadense, dos EUA e a OMS. Recentemente, Stockwell publicou um estudo frequentemente citado afirmando que não há "quantidade segura de consumo de álcool". Esta publicação também é confiável pela OMS e DGE.

Colhedores de Cerejas - O trabalho de Naimi e Stockwell e suas recomendações são agora fortemente questionados por muitos cientistas (wein.plus relatou). Autoridades de saúde nos EUA e Canadá rejeitaram as recomendações de Naimi sobre o consumo de álcool para adultos. Membros do Congresso dos EUA criticaram em uma carta ao Instituto Nacional de Saúde (NIH) que ele "não aderiu aos protocolos de pesquisa". No entanto, o trabalho de Stockwell também é criticamente questionado por outros pesquisadores. Suas declarações não são consideradas ciência estabelecida, diz a acusação.

Em vez disso, Stockwell apenas seleciona aspectos individuais que apoiam sua agenda, disse o ex-cientista do governo britânico Richard Harding em uma entrevista ao jornal britânico The Telegraph: "A competência de pesquisa do Dr. Stockwell é essencialmente epidemiologia, ou seja, o estudo de populações. Registra-se o estilo de vida das pessoas, vê-se quais doenças elas desenvolvem e tenta-se correlacionar a doença com aspectos de seu estilo de vida. Mas isso é apenas uma correlação, uma associação. A epidemiologia sozinha nunca pode estabelecer causalidade. E neste caso específico, o Dr. Stockwell selecionou seis de 107 estudos nos quais ele se concentrou. Pode-se dizer que ele os escolheu a dedo.

Esta acusação também deve ser abordada pela Sociedade Alemã de Nutrição: Em resposta à sua recomendação, a Academia Alemã do Vinho, que faz parte da rede "Vinho com Moderação", declara: 'As recomendações são derivadas de estudos observacionais puros (estudos de coorte) que não podem estabelecer relações causais, mas sim mostrar correlações, ou seja, a coincidência estatística de observações.' O próprio DGE até mesmo aponta isso em seu atual documento de posição: 'A significância das meta-análises de estudos de coorte sobre a relação entre consumo de álcool e mortalidade geral é severamente limitada por dificuldades metodológicas (...). As estimativas do risco de mortalidade relacionada ao álcool variam significativamente dependendo do desenho do estudo e, portanto, são difíceis de interpretar.'"

Parece provável que Stockwell e Naimi possam estar seguindo sua própria agenda. Ambos têm conexões documentadas com a Movendi International. Fundada nos EUA em 1851 como a 'Ordem Internacional dos Bons Templários' ('Guttempler'), era originalmente uma organização de abstinência e temperança que defendia o consumo de álcool e a promoção de um estilo de vida não alcoólico. Em 2012, o nome foi alterado para 'Movendi International' para refletir a orientação moderna e a missão mais ampla da organização para a saúde e a justiça social.

Hoje, a Movendi afirma ser o "maior movimento social para o desenvolvimento por meio da prevenção do álcool no mundo. Nossa visão é uma vida para todas as pessoas onde elas possam realizar seu potencial máximo e viver livres dos danos causados pelo álcool e outras drogas". Esta organização não governamental (ONG) é uma parceira oficial da OMS e do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD). O objetivo da Movendi é "influenciar políticas (...), aumentar a conscientização sobre as diversas interações da violência de gênero, consumo prejudicial de álcool, bem como HIV e tuberculose, e (...) fortalecer a política de saúde"... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/how-an-abstinence-movement-shapes-the-who-s-alcohol-policy-movendi-and-the-zero-promille-recommendation?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_35&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – Alexander Lupersböck - 28/08/2024).

ESPANHA: MAIS DE 20% DOS VINHEDOS AFETADOS POR EVENTOS CLIMÁTICOS EXTREMOS

200.000 hectares de vinhedos danificados por geada, granizo e seca.

De acordo com uma estimativa da seguradora agrícola espanhola Agroseguro, mais de 20 por cento dos vinhedos espanhóis foram afetados por eventos climáticos extremos em 2024. Atualmente, os relatórios de danos recebidos pela Agroseguro correspondem a 175.000 hectares. No entanto, a seguradora prevê que essa área aumentará para mais de 200.000 hectares.

Nas próximas semanas, mais de 250 avaliadores avaliarão os impactos dos vários eventos climáticos nas regiões de cultivo espanholas em mais detalhes. Os maiores danos foram causados por geadas tardias em abril e maio. Particularmente vinhedos em Castilla-La Mancha e Castilla-León, mas também em outras regiões de cultivo como Rioja, Catalunha, País Basco, Aragão e Navarra foram afetados. Além da geada, tempestades de granizo recorrentes causaram danos enormes. Os meses de verão também trouxeram secas e ondas de calor significativas.

As falhas de colheita são particularmente evidentes em Aragão, Catalunha, Extremadura, Valência e Castilla-La Mancha. Na Catalunha, embora a situação seja muito heterogênea, os especialistas falam de um declínio de 35 por cento em comparação com a quantidade média de colheita. As áreas de Priorat e Terra Alta são as mais atingidas, enquanto em Penedès e algumas partes de Tarragona, a colheita corresponde à quantidade do ano anterior, de acordo com o sindicato agrícola Unió de Pagesos.

Já no ano passado, a Agroseguro pagou indenizações recorde aos produtores de vinho... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/spain-over-20-percent-of-vineyards-affected-by-weather-extremes-200-000-hectares-of-vineyards-damaged-by-frost-hail-and-drought?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_35&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 29/08/2024).

CINCO NOVOS “MASTERS OF WINE” NOMEADOS

MWs vêm dos EUA, GB, China, Cingapura e Noruega

O Institute of Masters of Wine nomeou cinco novos MWs da turma de 2024. Com Neil Bernardi (EUA), Tone Veseth Furuholmen (Noruega), Benjamin Hasko (Cingapura), Victoria Mason (GB) e Wei Xing (China), o número total de MWs ativos aumenta para 421 em 30 países.

Neil Bernardi MW é o Diretor de Operações da Colgin Cellars em Napa Valley e tem mais de duas décadas de experiência em liderança no comércio de vinhos. Tone Veseth Furuholmen MW de Oslo é o Gerente Sênior de Produtos do monopólio de vinhos norueguês, responsável pela Itália, Portugal, Espanha, Líbano e Grécia. Benjamin Hasko MW é um especialista em vinhos com mais de 15 anos de experiência na região da Ásia-Pacífico e mora em Cingapura há cinco anos. Victoria Mason MW da Inglaterra é especialista em vinhos da África do Sul e trabalha como compradora na The Wine Society. Wei Xing MW da China trabalha como educadora e jurada independente de vinhos. Ele ensina cursos WSET em toda a China, entre outras coisas.

Em fevereiro, Emily Brighton, Christopher Martin, Robert Mathias, Dror Nativ e Pietro Russo passaram no exame. O exame MW consiste em três partes: os exames teórico e prático no final do segundo estágio e o artigo de pesquisa submetido no final do terceiro estágio. O artigo de pesquisa é um estudo aprofundado sobre um tópico relacionado ao vinho de qualquer campo das ciências naturais, artísticas, humanas ou sociais. A conclusão do exame visa demonstrar conhecimento abrangente da indústria... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/five-new-masters-of-wine-appointed-mws-come-from-the-usa-gb-china-singapore-and-norway?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_35&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 26/08/2024).