



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**OS VINHOS DA ARMÊNIA**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**OS VINHOS DA ARMÊNIA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"UM UNIVERSO DE BORBULHAS"- POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"PORCO, OREI À MESA E SUAS COMBINAÇÕES COM VINHO" - 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

## PERA MANCA BRANCO 2016 – ÉVORA – DOC ALENTEJO – PORTUGAL

O Pêra-Manca é a marca que a Adega Cartuxa destina aos vinhos de exceção. O Pêra-Manca branco foi produzido pela primeira vez em 1990. Produzido a partir de uma seleção das castas Antão Vaz e Arinto, plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Quando as uvas atingem o estado de maturação ideal são colhidas e transportadas para a adega, onde se inicia o processo tecnológico: desengace total e ligeiro esmagamento, prensagem, arrefecimento e clarificação do mosto. Uma parte do lote fermenta em depósito de aço inox, fermentando a outra parte em barricas de carvalho francês, à temperatura controlada de 16°C. Após a fermentação segue-se um estágio sobre borras finas com batonnage periódica, durante 12 meses. Por fim, procede-se a filtrações, loteamentos (assemblages), estabilização tartárica e proteica, filtração final e engarrafamento a que se segue um estágio final de 6 meses em garrafa.

**Composição de Uvas:** Este vinho tem por base as castas Antão Vaz e Arinto.

**Notas de Degustação:** Vinho com excelência de qualidade e individualidade, num estilo muito próprio que marca a diferença e define esse clássico do Alentejo. De cor amarela evoluindo para alguns halos dourados, com aromas muito intensos e elegantes, longos e persistentes de limão siciliano, notas minerais, toque herbáceo muito sutil, fino e muito complexo. Paladar macio, seco, com um bom corpo, fresco e muito harmônico. A madeira da vinificação em barrica está muito bem integrada ao conjunto sob a forma de uma nota de baunilha. Um vinho clássico, que já havíamos provado em 05/02/2020 e quatro anos depois está surpreendendo com sua complexidade e elegância!!!

**Reconhecimentos Internacionais:** Está safra recebeu 95 WE.

**Estimativa de Guarda:** apesar de estar evoluído, o que aumentou sua elegância e complexidade, o vinho mostra que ainda pode ficar em guarda na adega por mais 5 anos.

**Notas de Harmonização:** Por ser um vinho eminentemente gastronômico, acompanhará bem pratos finos de peixe como o robalo ou camarão a provençal, ostras gratinadas, bacalhau, lagosta e lagostins, linguado, hadoque, massas com vôngole, frutos do mar e carnes brancas.

**Serviço:** servir entre 8 e 12° C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**Em BH – Via Vinhos – Antonio Salles - (31)3271-5074 / 2515-9721 – [viavinhos@gmail.com](mailto:viavinhos@gmail.com)**



# OS VINHOS DA ARMÊNIA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Os vinhos da Armênia têm uma longa história e tradição, com técnicas de produção que são passadas de geração em geração. A Armênia é considerada uma das primeiras regiões do mundo a produzir vinho, com evidências de produção datando de mais de seis mil anos.**

A Armênia está localizada entre a Turquia, Geórgia, Azerbaijão e Irã, não possui acesso ao mar, mas fica na área entre o Mar Negro e o Mar Cáspio, situada na região Transcaucásia e possui um relevo bastante montanhoso. Considerada uma pátria transcontinental para as Nações Unidas a Armênia faz parte da Ásia Ocidental.

Apesar das tormentas políticas, culturais e religiosas por gerações por conta da sua vizinhança, os armênios se mostraram resilientes, com uma intensa dedicação para proteger sua cultura única e herança vinícola.

Há inclusive a lenda de que a casta Areni Noir, proveniente do solo rochoso e rico vulcânico da região de Vayots Dzor, crescendo a 1250m de altitude, teria as vinhas plantadas por Noé, depois de ter desembarcado a sua Arca no Monte Ararat.

Um dos principais símbolos da Armênia, o Monte Ararat, se impõe, quase que onipresente, com seus 5.137m de altura. Nesta montanha, segundo o Livro do Gênesis, a arca construída por Noé, a pedido de Deus, ficou encalhada após navegar à deriva por meses, lembrando que no livro há o relato de que Noé após sair da arca com sua família e animais, ele plantou a Vitis e fez das suas uvas o vinho.

Hoje, o Monte Ararat parece tão perto e tão distante do povo armênio: há 100 anos, passou a integrar o território da Turquia, depois do genocídio perpetrado pelo Império Otomano entre 1915 e 1921 — uma ferida aberta no seio de uma nação que anseia viver em paz e que ainda sofre agressões de vizinhos.

A população de armênios é substancialmente maior fora do país com 8 milhões de pessoas espalhadas por todo o mundo, sendo que 3 milhões de pessoas vivem dentro da Armênia. Com as inúmeras comunidades armênias vivendo fora do país é natural a crescente demanda por produtos armênios nesses locais, dentre eles o vinho, que é um alimento que se destaca e tem crescido a procura. Desde a década de 90 as exportações têm sido alavancadas para a Rússia e já na atualidade para países como a China, Estados Unidos e França.

**QUANDO O PASSADO É O PRESENTE** - A Armênia é uma terra de superlativos: foi a primeira nação cristã do mundo em 301 d.C. (a Geórgia seguiu por volta de 326 d.C.), mantém uma das línguas mais antigas com uma tradição escrita contínua e reivindica a vinícola mais antiga descoberta até agora – com 6.100 anos de idade. A produção de vinho na Armênia é anterior à Rota da Seda.

Achados arqueológicos corroboram a afirmação do povo armênio sobre a sua história, de serem os primeiros povos na produção de vinhos. Em 2011 foi publicado um achado surpreendente no sítio arqueológico de Areni-1-Cave, localizado na cidade de Areni na província de Vayots Dzor na Armênia, uma verdadeira indústria de produção vínica datando cerca de 6000 mil anos.

Nestas escavações foram encontradas diversas peças de valor extraordinário, como um grande tanque, prensa rudimentar, adega, karas (chamados de qvevri na Geórgia), além de sementes de uva, galhos de vinhas e restos de uvas pisadas. Tais evidências comprovam cientificamente que neste local se produziam vinhos em quantidades mais significativas utilizado para rituais sagrados e provavelmente como troca com outras mercadorias. O local é a comprovação mais antiga do lugar que se produzia vinho até aqui encontrado pela ciência.

Embora a Geórgia possa ter reivindicações legítimas ao slogan de ser o “berço do vinho”, ambos os países compartilham semelhanças não apenas em seu legado vínico, mas em sua estonteante variedade de uvas autóctones e uso de ânforas de argila (chamadas karas na Armênia e qvevri na Geórgia). No entanto, cada um seguiu um caminho diferente, não necessariamente por escolha, para chegar à sua história moderna do vinho, resultando em vinhos e experiências turísticas díspares.

A invasão do Exército Vermelho Soviético em 1920 seria o maior fator definidor da indústria vinícola da Armênia no século XX. O país foi fundido com a Geórgia na República Socialista Federativa Soviética Transcaucasiana em 1922. Em 1936, tornou-se a República Socialista Soviética Armênia ou Armênia Soviética.

Os soviéticos aboliram a iniciativa privada e nacionalizaram as indústrias forçando as repúblicas a assumir papéis econômicos. A Geórgia se especializou na produção de vinho, enquanto as uvas da Armênia foram destinadas à destilação de conhaque. Vinhedos foram plantados em algumas regiões para aumentar o volume de produção de conhaque, enquanto outras vinhas enfrentaram negligência ou simplesmente foram abandonadas.

Desde que conquistou a independência em 1991, a indústria vinícola da Armênia testemunhou um renascimento. Os produtores de vinho movidos pela qualidade catapultaram a Armênia para o cenário global do vinho, dando ao país seu próprio slogan: “a mais jovem e mais antiga indústria vinícola do mundo”.

Nas últimas duas décadas, a Armênia atraiu renomados “flying winemakers” para suas regiões de produção com grande potencial para qualidade. Entre eles, podemos citar Michel



Rolland, Paul Hobbs e Alberto Antonini contribuindo cada um deles com sua expertise. Dos vinhedos de Karas em Armavir a Yacoubian e Zorah em Vayots Dzor, essas colaborações significam o reconhecimento da Armênia no mundo do vinho.

Para um país pequeno, a Armênia ostenta topografia e terroir diversos. O país catalogou mais de 400 variedades de uvas autóctones. No entanto, como um país histórico de produção de vinho, ela está tradicionalmente entrelaçada com as ânforas karas. Esses grandes vasos de barro, quase perdidos nos anais do tempo no século XX, voltaram a se apresentar desde meados dos anos 2000.

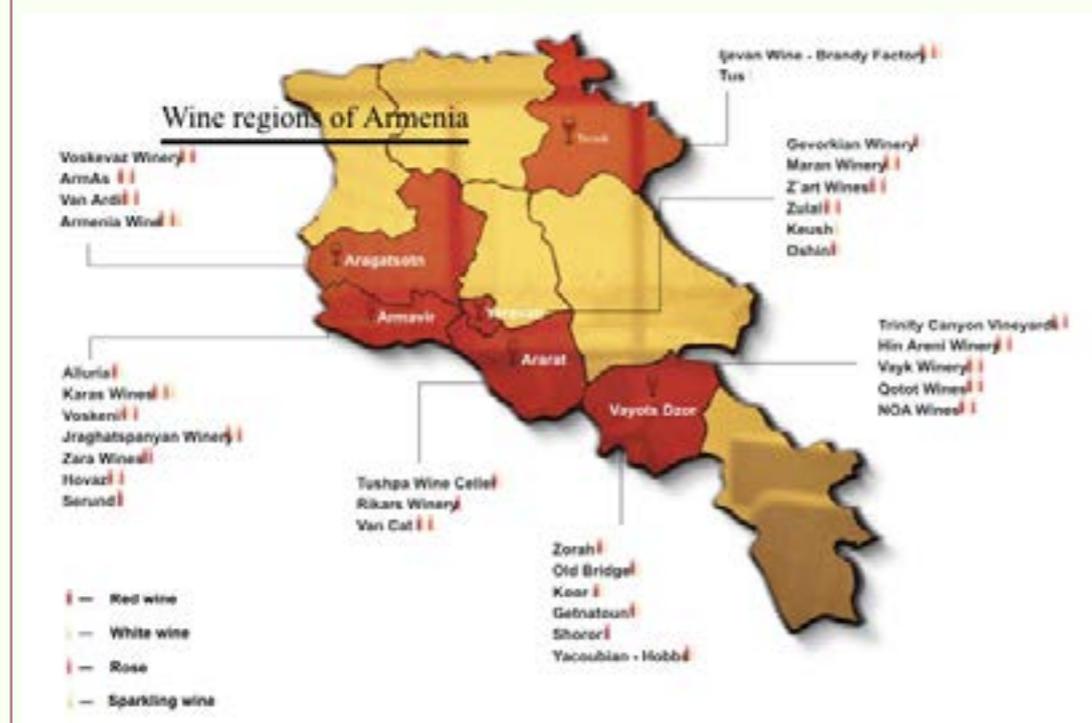
Tradicionalmente, os produtores de vinho enterram dois terços dessas ânforas no solo, o que fornece um controle natural da temperatura, um método empregado há mais de 3.000 anos na região. Hoje, à medida que mais vinícolas experimentam o método de usar as karas, a Armênia cria um nicho como guardiã de suas tradições, ao mesmo tempo em que expande os limites dos estilos de vinho contemporâneos.

As paisagens da Armênia são repletas de vinhedos exuberantes, onde as uvas são cultivadas para a produção de vinhos de alta qualidade. As condições climáticas favoráveis, com verões quentes e secos e invernos frios, criam o ambiente ideal para o cultivo de uvas. Além disso, a topografia diversificada do país oferece uma variedade de terroirs, resultando em vinhos com sabores e aromas únicos.

**CLIMA** - A Armênia tem um clima propício para produção de uvas de qualidade, com vários microclimas conforme variam as localizações e altitudes dos vinhedos, classificado no aspecto geral como seco e continental. É quente no verão e apresenta invernos severos. Não chove durante 137 dias por ano e o índice pluviométrico em 2019 foi de 500mm/ano, motivo pelo qual 85% dos vinhedos precisam de irrigação. O país apresenta mais de 300 dias de sol ao ano, e possui uma amplitude térmica importante que pode variar de 15 a 20°C no mesmo dia.

**SOLO E RELEVO** - Os solos são de origem vulcânica, ricos em basaltos e com presença de parcelas de calcários em alguns locais onde contribuem também para a qualidade das uvas produzidas. O relevo é montanhoso com vinhedos plantados em altitudes que podem variar de 400 a 1800 metros acima do nível do mar.

## REGIÕES VINÍCOLAS ARMÊNIAS



A Armênia tem cinco regiões históricas de cultivo de vinho, incluindo: Vayots Dzor, Aragatsotn, Armavir, Ararat e Tavush. Dessas regiões, Vayots Dzor, Aragatsotn e Armavir oferecem as melhores oportunidades para vinhos finos, passeios turísticos e hospitalidade.

O Vale do Ararat tem a maior área de produção, onde cerca de 65% dos vinhedos do país estão plantados, com a maior concentração de vinícolas e onde apresenta mais horas de sol ao ano. A região do Vayots Dzor ao Sul do país possui cerca de 10% da produção e é o lar das castas Areni e Voskehat. Armavir é uma região com predominância do clima continental, com vinhedos plantados à 800 metros acima do nível do mar, com vinhos feitos em Karas “grandes ânforas de barro”, e nesta região estão plantadas a maior variedade de castas tanto as autóctones como as internacionais. Em Aragatsotn estão localizados os vinhedos mais altos do país, a temperatura durante o dia é quente e o clima é seco, sendo que durante a noite ocorre uma refrigeração natural baixando a temperatura devido a altitude, conferindo uma excelente amplitude térmica e favorecendo a viticultura. A região Tavush é caracterizada pelas áreas elevadas e por produção de uvas para conhaque.

**VAYOTS DZOR** - localizada ao longo de uma faixa centro-sul de um planalto estreito, a região elevou a reputação internacional da Armênia por vinhos de qualidade. O enólogo Vahe Keushguerian a apelidou de “Mendoza da Armênia”.

As principais uvas cultivadas aqui são Areni para tintos e espumantes e Voskehat para brancos. Muitos comparam Areni a um Pinot Noir mais encorpado ou a uma Grenache mais enxuta por seus aromas de frutas vermelhas, acidez viva e taninos sedosos. A ágil Voskehat, conhecida por notas florais, cítricas e de frutas de pomar, produz estilos limpos e brilhantes e vinhos de textura saborosa, especialmente quando envelhecida em karas.

Muitas vinícolas na Armênia compram uvas de Vayots Dzor porque as uvas prosperam nos solos vulcânicos e no clima mais frio da região. A viticultura na região permaneceu ininterrupta durante a era soviética, pois era considerada muito distante e muito fria para se preocupar em obter uvas para conhaque. Essas mesmas características protegeram as videiras da filoxera. Os vinhedos são plantados em altas elevações, alguns vinhedos se aproximando de 1.800 metros acima do nível do mar.

Visualmente, Vayots Dzor apresenta uma topografia impressionante de montanhas e vales. Os vinhos refletem essa grandeza em qualidade, complexidade e potencial de envelhecimento. Embora apenas algumas vinícolas tenham instalações para receber visitantes, vale a pena fazer uma viagem de um dia ou passar a noite para provar algumas garrafas.

A NOA Wine em Aghavnadzor oferece uma experiência de degustação rústica mais adequada ao campo do que uma vinícola contemporânea. Uma pérgula coberta de videiras sombreia um pátio de pedra com vista para as montanhas emoldurando vinhedos frondosos. A NOA produz vinho de uvas orgânicas 100% cultivadas na propriedade, que os visitantes podem degustar mediante agendamento. A equipe recebe os hóspedes com a hospitalidade característica da Armênia: uma mesa de piquenique coberta de queijos locais picantes, pepinos

e tomates frescos do Vale de Ararat, ervas aromáticas como manjeriço roxo e lavash, um pão achatado tradicional usado para enrolar “sanduíches”.

Perto da NOA ficam duas das principais atrações da região: o complexo de cavernas de vinho Areni-1 e o mosteiro Noravank do século XIII. Considerada a vinícola mais antiga do mundo, a Areni-1 foi escavada depois que arqueólogos descobriram crânios humanos e um sapato de couro da Idade do Cobre. Os visitantes pagam uma pequena taxa pelo passeio, enquanto o mosteiro, dramaticamente situado em um penhasco de tons ocre no fundo de um vale, é gratuito.

De volta a Yerevan, vá aos bares da Saryan Street para degustar vinhos de Vayots Dzor. Procure pelos vinhos espumantes tradicionais de Keush e tintos e brancos secos de Zulal, ambos feitos por Vahe Keushguerian. Keushguerian, um campeão no uso de uvas autóctones, ajudou a revitalizar e modernizar a indústria do vinho, ao mesmo tempo em que serviu como embaixador internacional do país. Outras marcas de vinícolas boutiques premium a serem procuradas incluem Yacoubian-Hobbs e Zorah.

**ARAGATSOTN** - Localizada no canto noroeste do país, Aragatsotn (que significa “pé de Aragats”) recebeu investimentos significativos nos últimos anos, tanto na expansão de vinhedos quanto na construção de vinícolas modernas. Juntamente com sua proximidade com Yerevan, Aragatsotn apresenta uma opção atraente de viagem de um dia. Comparado a Vayots Dzor, os vinhedos ficam em elevações significativamente mais baixas, variando de 1.100 a 1.400 metros acima do nível do mar. A maior parte do solo é vulcânica, resultado de antigos fluxos de lava do Monte Aragats. As principais uvas cultivadas em Aragatsotn incluem Areni, Voskehat mais Rkatsiteli, e as mais obscuras Kangun, Haghtanak e Karmrahyut. Duas experiências de vinho e hospitalidade se destacam em Aragatsotn: as vinícolas Van Ardi e Voskevaz Winery.

Fundada em 2008, a Van Ardi desfruta de vistas do Monte Aragats à distância. Os hóspedes podem sentar-se no pátio com um almoço de truta do lago ou cordeiro harmonizado com Syrah (cultivado a partir de mudas vindas da Califórnia), Areni, Voskehat e Kangun - uma uva branca local com aromas florais e tropicais.

A família por trás da Voskevaz reformou a vinícola mais antiga em funcionamento na Armênia, datada de 1932, em uma vila medieval. Visite as antigas salas de tanques, agora um museu, repletas de relíquias e antiguidades da era soviética. A Voskevaz produz vinhos excelentes, especializando-se em Voskehat e Areni, de vinhas velhas envelhecidas em karas.

**ARMAVIR** - Na fértil planície de Ararat, a oeste de Yerevan, fica Armavir. A 900-1.100 metros, a paisagem avermelhada e semidesértica fala sobre o clima: ensolarado e seco. No pico do verão, as temperaturas podem chegar a 48 °C. Enquanto isso, a queda brusca da temperatura no inverno força as vinícolas a cobrir parte dos caules das videiras com terra para que as raízes e o enxerto não congelem. É uma paisagem hostil para vinhos finos, e grande parte da safra de uvas vai para a indústria de conhaque.

Erguendo-se do solo vulcânico perto da fronteira turca, fica a moderna fachada de vidro e aço da Karas Wines. Fundada em 2000, os proprietários argentinos-armênios, também produtores de vinho na Patagônia, convidaram Michel Rolland para ajudar a estabelecer a marca. Desde então, a Karas se tornou uma empresa internacional.

Então, gostou de conhecer a história do vinho na Armênia? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (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

## “UM UNIVERSO DE BORBULHAS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 28/09/2024

Com novo espumante francês, Henkell Freixenet diversifica a produção de borbulhas pelo mundo e com garrafas estilizadas.

Não basta ter vinhos espumantes na Alemanha ou na Espanha, os países de origem do grupo Henkell Freixenet. No DNA da empresa, que nasceu da união da espanhola Freixenet com a alemã Henkell em 2018, está o domínio total das borbulhas. O mais recente exemplo é a chegada do Freixenet French Royal, um vinho espumante francês, que será lançado na próxima semana na ProWine, a feira de negócios do vinho realizada em São Paulo, apenas para profissionais do setor.

As borbulhas até poderiam ser utilizadas para brindar o crescimento no mercado brasileiro da ProWine, que nasceu como uma aposta da também alemã ProWein, uma das mais importantes feiras de vinho mundiais (divide a liderança com a Wine Paris - Vinexpo, que acontece na França). Nesta edição, há um crescimento de 30% na área de exposição, com número recorde de produtores e enólogos. A estimativa dos organizadores é que mais de 1.200 marcas sejam apresentadas nos três dias do evento

Escolhido para o brinde ou não, o novo espumante da Freixenet, nas versões brut branco e rosado, mostra porque um em cada dez espumantes abertos no mundo pertencem ao grupo. Só na França, são três estilos, além do French Royal, lançado agora por R\$ 109,90, há um champanhe, o Alfred Gratien, maison fundada em 1864, que atualmente pertence ao grupo e que chegou recentemente ao Brasil, vendido por R\$ 565.

E tem ainda um crémant (espumante elaborado pelo método clássico fora da região de Champanhe), feito no Loire. Este espumante é elaborado pela Gratien & Meyer (R\$ 275)... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/um-universo-de-borbulhas/>

## “MOSCATEL, O NÉCTAR DE SETUBAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 27/09/2024

Ainda que as qualidades desses grandes vinhos doces sejam incontestáveis, não há como negar que esses néctares não estão na moda.

Generoso, no glossário vitivinícola. designa um vinho com teor alcoólico mais alto, normalmente produzido com a adição de aguardente vínica- o mesmo que fortificado, como é o Vinho do Porto, o Madeira ou o Jerez. Em sua forma mais prosaica, utilizada no nosso dia a dia, generoso é um termo que qualifica bem o Moscatel de Setúbal: magnânimo, nobre, bondoso.

O Moscatel de Setúbal tem um lugar especial na história da viticultura portuguesa. Reconhecido como uma Denominação de Origem Controlada (DOC) desde 1907, contribuiu para a reputação internacional de Portugal como um dos grandes produtores de vinhos fortificados.

Produzido na ensolarada região da Península de Setúbal, ao sul de Lisboa, é feito predominantemente a partir da casta moscatel de Alexandria (ou moscatel graúdo), uma das variedades mais antigas cultivadas no Mediterrâneo. A versão moscatel roxo, mutação do moscatel galego (também conhecido como muscat à petits grains) que esteve a ponto de desaparecer e hoje virou moda (na década de 1990 existiam apenas dois hectares, hoje há cerca de 50 hectares), de coloração rosada, é conhecido por ensejar vinhos com perfil mais aromático e complexidade.

O método de produção do Moscatel de Setúbal segue a técnica de outros fortificados, que consiste em adicionar aguardente vínica durante o processo de fermentação, interrompendo o processo e acarretando sobre de açúcar (que não foi fermentado) e o conseqüente paladar adocicado. ....

Um de seus diferenciais em relação a outros vinhos do gênero tem a ver com seu processo de vinificação, que consiste em iniciar a fermentação com as cascas, que permanecem em maceração pós-fermentativa durante o inverno, por cinco ou seis meses. Esse contato com as películas, naturalmente ricas em aromas e sabores, também explica a tonalidade âmbar dos moscatéis mesmo nos novos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-generoso-e-um-termo-que-qualifica-bem-o-vinho-moscatel-de-setubal-magnanimo-nobre-bondoso.ghtml>

## “PORCO, O REI À MESA E SUAS COMBINAÇÕES COM VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 27/09/2024

A carne mais consumida no mundo tem grande versatilidade na combinação com vinhos.

Segundo a FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura), porco é a carne mais consumida em todo o mundo, e talvez a mais antiga também, com registros de seu consumo que remontam a mais de 5 mil anos a.C. A Europa inteira consome grande quantidade de carne suína processada, em forma de salames, presuntos etc., além da carne fresca. Na Ásia toda, em especial na China, o porco também é o rei, como proteína animal predileta. Lembrando que algumas culturas, como a judaica e a islâmica, proíbem o consumo deste animal. No Brasil, embora seu consumo fique em terceiro lugar, atrás respectivamente do frango e da carne bovina, a suína é a base do prato nacional, a feijoada, e de culinárias tradicionais como a mineira.

Quanto o assunto é sua combinação com vinhos, esta iguaria é muito versátil, e a escolha do vinho dependerá totalmente de seu preparo. Um item chave, contudo, é o fato de este tipo de carne ser rico em compostos aromáticos chamados de lactonas, que também são encontradas em outros alimentos, como mel, caramelo, abricó, pêsego, manteiga e, principalmente, no coco.

Ou seja, receitas que levem estes ingredientes ou vinhos que tenham estes aromas (geralmente brancos), naturalmente harmonizam bem com carne suína.

### **Algumas sugestões de combinações, entre clássicas e experimentações, que recomendo:**

Eisbein (joelho de porco à moda alemã) – riesling alemão;

Chucrute – riesling da Alsácia (geralmente mais secos que os alemães);

Presunto cru – Jerez Fino ou Manzanilla;

Leitão à bairrada – espumante tinto;

Feijoada – espumante tinto;

Cassoulet – tannat ou tintos do Madiran-França;

Terrines de campagne – Beaujolais ou gamay;

Porco (assado) – tempranillo ou tinto de média estrutura

Costelinha ao molho barbecue – carménère, syrah do novo mundo ou outro tinto macio, alcoólico e frutado

Bacon – rosé da Provence, pinot grigio

Torresmo – riesling alemão;

Pernil de porco – Bordeaux tinto;

Lombo (magro) – chardonnay barricado;

Salame – sangiovese jovem e sem madeira;

Linguiça – tintos do sul da França, syrah, grenache;

Linguiça de javali – Barolo ou Barbaresco;

Salsicha alemã com mostarda – primitivo ou zinfandel;

Kassler – brancos do Rhône, viognier, marsanne, roussanne... Leia a reportagem completa em: [https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/porco-o-rei-a-](https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/porco-o-rei-a-mesa-e-suas-combinacoes-com-vinho/)

[mesa-e-suas-combinacoes-com-vinho/](https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/porco-o-rei-a-mesa-e-suas-combinacoes-com-vinho/)

## “CONTRADAS, ALBERELLO, PALMENTOS, NERELLO’S E CARRICANTE: INGREDIENTES DO FANTÁSTICO TERROIR ETNA DOC” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 27/09/2024

Vinícolas recentes fazem um belo trabalho de revitalização produtiva

A área de vinhedos da DOC Etna foi reconhecida na Itália em 1968. Apesar da produção milenar, é uma área pequena, que foi revitalizada recentemente, com grande foco qualitativo. Os elementos fundantes do terroir estão lá e produtores, como os citados abaixo, por meio de um trabalho sério já obtêm resultados muito expressivos.

A área dos vinhedos forma um semicírculo em torno do vulcão, como uma lua crescente, onde se encontram 20 vilas da província Catania. Cada vila desta compreende várias contradas, que são subáreas de produção, com históricos produtivos distintos. Trata-se de uma divisão geográfica do território, baseada em características pedoclimáticas (união de solo e clima) particulares, que as orientam para um tipo de cultura agrícola a ser praticada. Funcionam como microclimas aos quais foram sendo associadas certas variedades de uvas e práticas culturais, que, por sua vez, fundam vinhos particulares. O solo é vulcânico, mas apresenta diferentes graus de degradação e granulometria: areia, cascalho, pó ou rocha.

São, ao todo, 133 contradas, que ganharam em 2011 o status de Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA), aprovado pelo consórcio Etna DOC, podendo levar, assim, suas menções nos rótulos dos vinhos dali oriundos. As partes Norte e Sul da Etna DOC são particularmente impactadas pela altitude, configurando um perfil mais continental de clima. É ideal para a cepa Nerello Mascalese, uma joia local, mas que enfrenta dificuldades na condução dos vinhedos, plantados em terraços apoiados por paredes construídas em pedras vulcânicas.

O método de plantio tradicional é chamado localmente de Alberello, similar ao que se chama de “vaso” na Espanha, “gobelet” na França, em que as vinhas assumem formatos de pequenos arbustos, apoiados por estacas, mais baixos, plantadas de forma a favorecer o enraizamento profundo para aquisição de nutrientes. No caso do Alberello do Etna, ele conserva um alinhamento irregular adaptado à topografia do entorno vulcânico.

Visitei três vinícolas localizadas a Norte da DOC Etna. A Cantina Tornatore é fruto de uma fazenda centenária, fundada em 1865 por Giuseppe Tornatore. Hoje é administrada pela família do bisneto, que possui cerca de 100 has de terras plantadas com vinhedos (70has Etna DOC), olivais e pomares de avelãs. Encontram-se na Contrada Piano Fiera, mas possuem vinhedos em muitas contradas, todos no município de Castiglione di Sicilia. Trabalham só com vinhos Etna DOC, com exceção de um espumante método charmat, que assina IGT Sicília. Principais uvas plantadas são Carricante e Nerello Mascalese, complementadas por Catarratto e Nerello Cappuccio, predominantes em toda a região,

Bem próximo dali se encontram mais duas vinícolas visitadas. A respeitada Tenuta delle Terre Nere, propriedade do produtor Marco de Grazia desde 2002, já conhecido pelo trabalho em outras áreas italianas, como Toscana e Piemonte. Um entusiasta da Etna DOC, Marco a define como “a Borgonha do Mediterrâneo”. A vinícola me proporcionou uma experiência bem completa, com visita aos vinhedos e prova de muitos rótulos. O ponto alto são seus Nerellos Mascalese, trabalhados com excelência e que expressam diferentes parcelas das várias contradas.

.....  
Plantio tradicional é chamado localmente de Alberello, similar ao que se chama de “vaso” na Espanha, “gobelet” na França, em que as vinhas assumem formatos de pequenos arbustos, apoiados por estacas, mais baixos, plantadas de forma a favorecer o enraizamento profundo para aquisição de nutrientes.

Já a centro-leste do Etna DOC, perto da comuna de Milo, visitei a I Vigneri, propriedade do Salvo Foti, enólogo, pesquisador, natural da Catania, consultor de vários projetos vitícolas locais. Lá tive a sorte de ser presenteada, pelo próprio, com uma de suas obras: Etna: the wines of the volcano. Milo é a única região autorizada a fazer o vinho DOC Etna Superiore, pois é considerado o melhor terroir para a produção de Carricante, cepa exclusiva da denominação... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/contradas-alberello-palmentos-nerellos-e-carricante-ingredientes-do-fantastico-terroir-etna-doc/>

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### CHUVAS E DOENÇAS: BORDEAUX EM ROTA DE UMA COLHEITA HISTORICAMENTE BAIXA

Os vinhedos de Bordeaux, em plena época de colheita das uvas tintas, esperam uma colheita “historicamente baixa”.

No primeiro vinhedo AOC da França em superfície, a colheita dos tintos foi iniciada na semana passada em Pessac-Léognan e Pomerol, e antes de começar esta semana nas demais denominações, estando pressionadas pelos fortes acúmulos de chuva na região.

Em 2024 teremos uma safra de Bordeaux “menos alcoólica e para consumir rapidamente”

“Começamos na terça-feira, talvez haja uma ligeira falta de maturidade, mas não há necessidade de entrar em pânico, não adiantava esperar mais”, explicou a viticultor Mélanie Sartoris numa parcela encharcada de Merlot do Château Mauvesin. Barton, em Moulis-en-Médoc. Nos chateaux vizinhos da denominação Margaux, a chef de equipe de colheita Dalila Nunez acredita que “teremos de agir rapidamente se não quisermos perder parte da colheita”, mostrando um cacho de uvas murchas pela botrytis, um fungo que cresce com a umidade e causa apodrecimento das bagas.

Segundo o Conselho Interprofissional do Vinho de Bordeaux (CIVB), tal como acontece com outras vinhas do país, a colheita será “historicamente baixa” este ano e inferior aos 3,8 milhões de hectolitros produzidos no ano passado. Consequência de danos causados por doenças e redução voluntária da área cultivada. Para o diretor de comunicação do CIVB, Christophe Chateau, a safra de tintos 2024 “não será a colheita do século, mas sim uma colheita menos alcoólica, mais frutada, para ser consumida rapidamente, em última análise, em linha com o que o mercado espera hoje”.

A vindima de uvas para vinhos brancos e crémants, iniciada no início deste verão e agora concluída, por outro lado apresenta “bons volumes, muito qualitativos”, disse... Leia mais em: <https://www.larvf.com/pluie-maladies-arrachage-vers-une-recolte-historiquement-faible-dans-le-bordelais,4874819.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - 28/09/2024).

### CHAMPAGNE: “UMA CONSCIENTIZAÇÃO” DO SETOR QUANTO AO ACOLHIMENTO DOS COLHEITADORES

Recrutar e acomodar 120.000 trabalhadores sazonais para colher manualmente 34.000 hectares de vinha: a campanha de 2024 é um desafio para o setor de Champagne, mobilizado para proteger a sua reputação abalada em 2023 pelo encerramento de alojamentos indignos e pela morte de quatro colheitadores.

Padrões muito rígidos, dificuldades no recrutamento, em Igny-Comblizy, uma pequena aldeia no Marne, a CGT distribui folhetos pelas vinhas aos trabalhadores sazonais da Europa de Leste sobre os seus direitos. Desde o início da colheita, no dia 7 de setembro, o sindicato percorre os municípios da denominação a bordo do seu caminhão vermelho. O seu folheto, disponível em oito línguas (polonês, búlgaro, russo, ucraniano, espanhol, italiano, romeno e francês) recorda o salário-mínimo por hora, o número máximo de horas de trabalho, as pausas obrigatórias...

Na mesma parcela de vinhedo pinot noir, os funcionários da casa de champanhe Veuve Clicquot controlam o seu prestador de serviços responsável pela organização da colheita. Em 2023, a prefeitura de Marne fechou três alojamentos coletivos para colheitadores considerados “insalubres” e “indignos”. “Atores desonestos que ameaçaram a imagem de Champagne”, condena o copresidente do Comitê de Champagne, David Chatillon... Leia mais em: <https://www.larvf.com/champagne-une-prise-de-conscience-de-la-filiere-concernant-l-accueil-des-vendangeurs,4874677.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - 24/09/2024).

### VINHO ESPUMANTE INGLÊS: TAITTINGER INAUGURA SUA PROPRIEDADE EM KENT

Longe da sua terra natal, Champagne, a prestigiada casa Taittinger inaugurou quinta-feira a adega da sua propriedade Evremond, no sudeste de Inglaterra, em terrenos cada vez mais favoráveis à plantação de vinhas sob o efeito das alterações climáticas.

Cada vez, mais casas de champanhe são atraídas pelo terroir britânico. As vendas de espumantes ingleses aumentaram 187% em 6 anos. A tranquila colina de Kent onde se situa este moderno edifício, rodeado por cerca de sessenta hectares de vinha nas encostas, nunca esteve tão animada como nesta manhã de inauguração, em que a Duquesa de Edimburgo Sophie.

“É a história de dez anos de amizade entre duas famílias e duas empresas”, resume Vitalie Taittinger, presidente da casa, cujo pai foi cofundador da propriedade com o seu importador no Reino Unido, o proprietário da Hatch, Patrick McGrath. Este último recorda «que há dez anos falávamos do surgimento do espumante inglês (...) quando Pierre-Emmanuel Taittinger me disse: ‘E se montarmos um projeto aqui?’”.

Juntos, escolheram esta região verde muitas vezes apelidada de “o pomar da Inglaterra”, perto da encantadora vila de Chilham. Os terrenos da herdade foram adquiridos em 2015 e as macieiras que cresciam nestas encostas deram lugar às vinhas. Em março de 2025, as primeiras 100.000 garrafas de “Domaine Evremond English

Sparkling Wine”, um vinho espumante inglês, serão vendidas no Reino Unido por cerca de cinquenta libras.

Será “muito elegante, mas sem comparação com o champagne”, cujo nome não poderia ter levado, pelas regras da denominação, sublinha Vitalie Taittinger. É, segundo ela, “a primeira casa de champanhe” a criar um projeto deste tipo no Reino Unido “do zero” – ainda que a empresa de Champagne não seja a única a manifestar interesse pelo terroir britânico e pelo seu vinho espumante.

Assim, a propriedade Pinglestone, que se estende por cerca de quarenta hectares a nordeste de Winchester, em Hampshire (sul da Inglaterra), pertence à casa de Champagne Vranken-Pommery. Produz o seu “Louis Pommery England”, um vinho branco espumante que só pode ser encontrado nas prateleiras do Reino Unido e cujas vendas aumentaram 9% em 2023. Em Kent, o solo é calcário, rico em giz, o que favorece a drenagem da água, evita a umidade excessiva e torna-o ideal para as castas pinot noir, meunier e chardonnay. Isto também se assemelha ao de Champagne, o que facilita o estabelecimento de casas francesas, ainda que o seu clima marítimo e ventoso deva trazer mais acidez ao vinho. Com o aumento das temperaturas provocado pelas alterações climáticas, a videira conseguiu florescer nestas latitudes, as mais ensolaradas de Inglaterra.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-effervescent-anglais-taittinger-inaugure-son-nouveau-domaine-dans-le-kent,4874808.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - 27/09/2024).