

# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**COMEMORAÇÕES MERECIDAS**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**COMEMORAÇÕES MERECIDAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"VINHOS DE ANIVERSÁRIO" - POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"PONTUAÇÕES DE VINHOS" - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**07 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

## LAS NOTAS DE JEAN CLAUDE 2014 MERLOT – BODEGA TAPIZ - MENDOZA – ARGENTINA

A história da Tapiz começa como a de muitas vinícolas atuais. Seus proprietários, a médica Patrícia Ortiz e seu marido, o advogado Jorge, ambos argentinos, moravam nos Estados Unidos quando se apaixonaram definitivamente pelo vinho. Durante cinco anos, participaram de jantares semanais entre amigos onde os anfitriões eram responsáveis pela preparação de um prato de determinada região e os demais, pelos vinhos do local.

De volta à Argentina, seguindo com seus respectivos trabalhos, Patrícia e Jorge começam sua aventura como vinhateiros. Em 1993, adquirem uma pequena propriedade de terra em Tupungato, no Vale do Uco, onde plantavam uvas e vendiam a vinícolas locais. Frustrados por não verem o esforço do seu trabalho nas taças, deram o próximo passo no início da década de 2000, comprando a atual vinícola da Tapiz, em San Pablo, também no Uco, dos americanos da Kendall Jackson. Atualmente, a Tapiz tem mais de 1000 hectares de vinhedos, divididos em diferentes regiões do país vizinho.

Patrícia Ortiz dirige a Tapiz desde o ano de 2003. Em um ambiente masculino como o do vinho, a médica sempre transitou com naturalidade, chegando, em 2019, à presidência da Bodegas de Argentina, a principal entidade que reúne as vinícolas que operam no país. Patrícia tem, em seus pilares, fazer vinhos com elegância e identidade, usando técnicas que respeitem o meio-ambiente e reflitam o terroir. Para isso, elabora vinhos também em Alto Agrelo, sob a marca Zolo, e na Patagônia, onde tem o projeto Wapisa.

À frente da equipe técnica, Patrícia conta com dois nomes de peso da enologia mundial. Responsável técnico do projeto, o enólogo Fabian Valenzuela conta com mais de 30 anos de experiência, tendo começado sua carreira nas igualmente famosas Balbo e, depois, Catena. Fabian foi o responsável por tornar, desde o início do projeto, os vinhos da Tapiz competitivos no mercado internacional, sendo representativos do potencial vinícola argentino.

A partir de 2012, a vinícola contrata um reforço de peso. Atenta à tendência cada vez mais presente de vinhos elegantes e complexos, Patrícia contratou, com exclusividade para a Argentina, a consultoria de Jean Claude Berrouet, francês que por 44 safras foi o responsável pelos vinhos do Chateau Pétrus, um dos melhores e do mundo. Segundo Patrícia, a contratação de Jean Claude foi um simples exercício de lógica: se o estilo cada vez mais consolidado é o de vinhos mais elegantes e complexos, devemos buscar quem mais entende desse estilo no mundo.

A extrema atenção aos detalhes é a marca registrada da Tapiz, que conta com nove vinhedos espalhados por diferentes regiões da Argentina - sete na zona de Mendoza, um em San Javier e outro em Cafayate, cada qual voltado à elaboração de diferentes vinhos e estilos. Sua dedicação à zona de San Pablo, onde tem um dos mais altos vinhedos da região, a 1350 metros de altitude, tornaram o lugar uma das mais importantes indicações geográficas da Argentina. A Tapiz conta também com um dos melhores espaços para apreciar e aprender sobre vinho, o Club Tapiz Hotel y Restó, onde o prazer e o relaxamento unem-se ao entorno de uvas, montanhas e oliveiras.

Em 2017, foi eleita uma das 100 mais importantes vinícolas do mundo pela Wine Spectator.

Las Notas de Jean Claude é um ícone argentino, cria do próprio Jean Claude Berrouet. Complexo e elegante, Las Notas tem a elegância de um verdadeiro Bordeaux por uma fração do preço de um Petrus.

**Composição de Uvas:** Corte de Merlot (predominante) e Cabernet Franc e Petit Verdot. Envelhece 11 meses em barricas de carvalho francês novas. Teor alcoólico: 14,4% vol.

**Notas de Degustação:** Notas de frutas vermelhas frescas (como a framboesa), cassis e trufas acompanhadas por delicadas notas de especiarias (baunilha). O envelhecimento em carvalho traz aromas de café e chocolate bem integrados com as notas frutadas. Na boca é intenso, com taninos macios e elegantes. Bela acidez, corpo médio, provocando harmonia no paladar, conjugando uma excelente expressão da fruta e terroir e o “savoir-faire” com o toque de Jean Claude. Um final longo, difícil de esquecer.

**Estimativa de Guarda:** Apesar do potencial de guarda sugerido ser 10 anos, creio que o vinho ainda tem potencial para mais 5 anos.

**Reconhecimentos: Prêmios:** 95 Robert Parker, 94 James Suckling e 93 Descorchados.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com carnes vermelhas assadas ou grelhada (de preferência não gordurosas), risotos de cogumelos, queijos de casca branca, ou de média cura.

**Serviço:** servir entre 16 e 17C

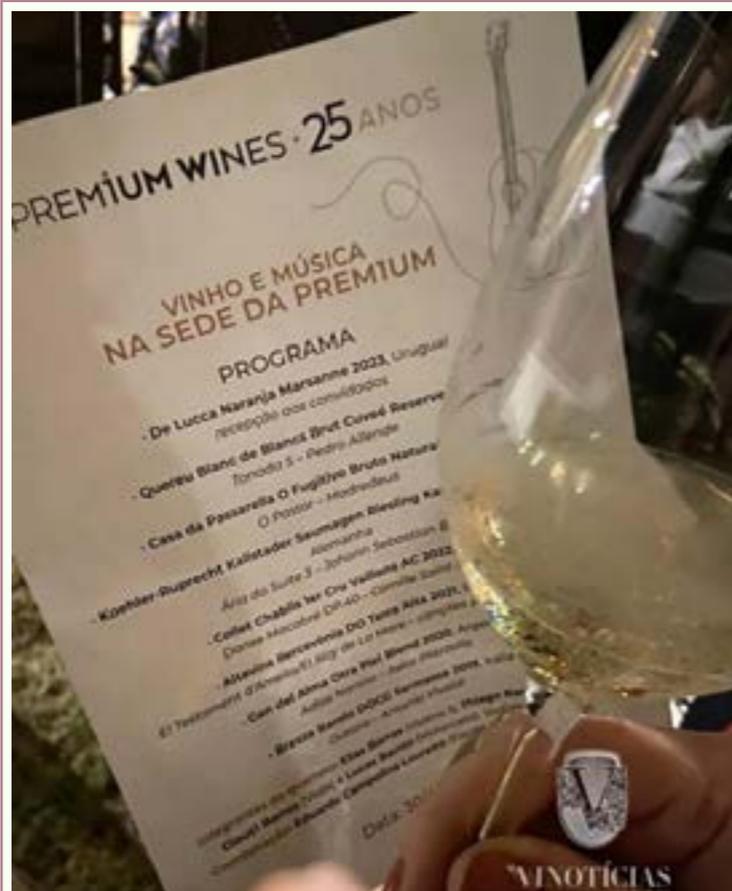
**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**Em BH – AMIGO DO VINHO – Contate o Alisson Salles – (31) 98877-9538.**



# COMEMORAÇÕES MERECIDAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Esta semana tivemos a oportunidade de comemorar os 25 anos de vida da Prem1um Wines. Uma comemoração mais que merecida, já que no universo brasileiro de 700 importadoras, poucas conseguiram chegar a esta marca.

A PREMIUM WINES, importadora de vinhos de origem mineira, promoveu dois eventos, sendo um deles um Concerto de Músicas harmonizadas com vinhos de produtores presentes no evento. No dia seguinte, em formato de Feira de Vinhos, aberto ao consumidor final, o evento reuniu 14 produtores, de diversos países e regiões, ressaltando a qualidade do seu portfólio.

A PREMIUM WINES, de propriedade de Orlando Rodrigues e filhos Augusto e Arthur, tornou-se uma referência em vinhos da Nova Zelândia, tendo sido a pioneira a trazer esses rótulos para o Brasil. Atualmente, a importadora comercializa vinhos de 101 produtores, de 10 países: Alemanha, Espanha, França, Itália, Grécia, Portugal, Argentina, Chile, Uruguai e Nova Zelândia.

**O CONCERTO** - Na noite de 30 de abril, a comemoração envolveu uma harmonização de vinhos e música, mostrando a integração de duas artes. O vinho "De Lucca Naranja Marsanne 2023", Uruguai foi servido na recepção aos convidados. Um vinho laranja de cor clara, com aromas de mel, de frutas secas e de fruta branca madura. No paladar mostrou uma boa estrutura, acidez muito equilibrada, com um final longo e marcado. Um vinho muito particular e bastante gastronômico que convidou a uma segunda taça.

Na sequência, o "Quereu Blanc de Blancs Brut Cuvée Reserve", Chile foi servido harmonizado pela "Tonada 5" de Pedro Allende. Um vinho espumante 100% Chardonnay, com bom perlage, apresentando aromas de maçãs verdes, com notas florais. No paladar, é fresco e delicioso, com notas frutadas e boa persistência. A acidez é excelente, o que dá uma ótima sensação de frescor em boca.

Em seguida chegou a hora de provar o vinho "Casa da Passarella O Fugitivo Bruto Natural", Portugal, acompanhado pela música "O Pastor-Madredeus", é uma composição que evoca sentimentos de nostalgia e reflexão sobre a passagem do tempo e as memórias. O vinho fez a devida referência a música, com visual branco com nuances amarelos e perlage fina. O aroma é fresco, com notas de pera e brioche. No paladar mostra estrutura, elegância, frescor, acidez bem integrada e final longo e firme, 100% baga, que impressiona pela persistência.

A evolução do concerto estava nos vinhos brancos e chegou a hora do "Koehler-Ruprecht Kallstader Saumagen Riesling Kabinett Trocken 2020", Alemanha. Não poderia ser diferente e ouvimos a "Ária da Suite 3-Johann Sebastian Bach". O vinho bem claro mostra notas cítricas e de frutas maduras, com toque bastante mineral, com longo final, combinando elegância, finesse e tensão no fim de boca.

Veza de provar o "Collet Chablis 1er Cru Vaillons AC 2022", França harmonizado com a "Danse Macabre OP.40"-Camille Saint-Saëns, que traz alegria ao neto do Orlando Rodrigues. O vinho é um típico estilo de Chablis, com notas minerais e cítricas, podendo ser desfrutado em sua juventude, com o caráter frutado, ou com 3 a 6 anos de guarda, para os mais pacientes, quando revela mais a sua complexidade. Destaque para vinhedos de 40 anos situados à margem esquerda do rio Serein, com excelente exposição sudoeste.

Próximo vinho foi o "Altavins llercavònia DO Terra Alta 2021", Espanha acompanhado de "El Testament de Amelia/El



Noy de La Mare-canções populares catalãs. Um vinho com aromas complexos de abacaxi e manga, com notas de maçã e damasco. Na boca, é untuoso, longo e persistente, com um final floral e fresco.

Chegamos ao primeiro tinto da noite, com o “Gen del Alma Otra Piel Blend 2020”, Argentina, acompanhado de “Adios Nonino-Astor Piazzolla”. Um vinho com detalhes a descrever: corte de 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc e 10% Pinot Noir, com aromas de especiarias, além de pimentões maduros e tomates assados, bem frutado, com taninos presentes e boa estrutura. As uvas foram co-fermentadas em ânforas subterrâneas, com os cachos inteiros. A fermentação alcoólica foi feita com leveduras naturais, sem uso de remontagens. Todo o processo fermentativo foi realizado em um ambiente totalmente redutivo. As uvas são provenientes de Gualtallary, Tupungato, Mendoza, com solos calcários e altitude de 1.400 metros.

Chegamos ao ótimo “Brezza Barolo DOCG Sarmassa 2019”, Itália harmonizado com “Outono-Antonio Vivaldi” - O Barolo do vinhedo Sarmassa, produzido apenas em safras excepcionais, é muito elegante, apesar de jovem, está pronto para o consumo. Segundo a revista Decanter, “o Sarmassa 2019 é um dos Barolos mais elegantes da safra, senão o mais elegante”. A vinificação segue o sistema tradicional da Nebbiolo de Barolo, com a diferença do tempo de maceração, mais longo neste caso, uma vez que as uvas têm taninos mais suaves.

Estes vinhos maravilhosos foram servidos, acompanhados por um quarteto formado por Elias Barros (Violino 1), Thiago Barros (Violino 2), Glauca Barros (Viola) e Lucas Barros (Violoncelo). A coordenação musical foi feita por Eduardo Campolina Loureiro (Escola de Música da UFMG).

**A FEIRA** – No dia seguinte, aproveitando o feriado de 1º de maio, a Prem1um Wines realizou uma bela Feira de Vinhos onde tivemos a oportunidade de provar um portfólio de cerca de 140 rótulos, apresentando vinhos já reconhecidos, e algumas novidades e lançamentos.

Também foi uma oportunidade muito boa de estar com os produtores e obter mais detalhes sobre cada vinhos.



**OS NOSSOS PARABÉNS** – Esta comemoração foi muito merecida porque sobreviver neste mercado não é fácil. Há exigências organizacionais absurdas para cumprir as diretivas da burocracia governamental, seja em tributos, análises dos vinhos, greves nos períodos de desembaraços alfandegários, ou mesmo os vinhos de “descaminho”, através do qual tanto vinho tem sido vendido subfaturado, ou sem a respectiva Nota Fiscal.

Os votos, como inclusive falei durante o evento, é que tenhamos oportunidade de comemorar mais e mais anos de vida da Prem1um Wines. Que venham os 30 anos em breve!!!

Saúde !!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao Concerto e Feira de Vinhos).

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

## “VINHOS DE ANIVERSÁRIO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 04/05/2024

A trajetória da importadora Premium, que completa 25 anos, reflete o mercado de vinhos no Brasil.

No universo de cerca de 700 importadoras de vinho no Brasil, poucas amadurecem bem ao longo das décadas, para usar a linguagem do vinho. No nosso conturbado mercado, com baixo consumo de brancos e tintos e regras mutáveis de importação e comercialização das garrafas, muitas destas empresas não têm a performance de seus melhores vinhos, que envelhecem tranquilos, sem pensar no câmbio ou em outras dores de cabeça mercadológicas, em suas adegas climatizadas.

Assim, quando uma empresa chega aos 25 anos, não faltam motivos para celebrar. Nesta semana, a mineira Premium Wines comemorou um quarto de século com degustações em Belo Horizonte (MG) e em São Paulo (SP), conduzidas por 14 das cerca de 100 vinícolas de seu portfólio.

“Não dava para não vir”, comentou o enólogo português Paulo Nunes. Ele lidera quatro projetos no Dão, representados pela Premium, e optou por vir ao Brasil e faltar, pela primeira vez, no Concurso dos Vinhos de Portugal, importante competição que está em sua 11ª. edição, e é realizada essa semana em Santarém.

Nunes aproveitou o evento para lançar os quatro primeiros vinhos da Quinta da Perdonda, seu projeto pessoal que nasce em 3 hectares de vinhas na encosta da Serra da Estrela – de muita complexidade e um frescor ímpar, o Quinta da Perdonda Talhões 2021 é um dos destaques (recém-chegado, ainda não tem o preço definido).

Portugal, o terceiro país no ranking de vinhos importados pelo Brasil, hoje é um importante capítulo no portfólio da Premium, que traz vinhos do Alentejo, Dão, Bairrada e Douro. E exemplifica a trajetória dessa importadora. A Premium nasceu em 1999, focada apenas em vinhos da Nova Zelândia, o país da Oceania famoso pelos seus pinot noir e sauvignon blanc.

Na virada do século, com a cotação do dólar mais próxima a da nossa moeda, o real, era possível trazer os grandes vinhos desse país, com preços competitivos. Saudosa realidade.

a. E para sair dos países clássicos, o grego Estate Argyros Assyrtiko Santorini 2020 (R\$ 533).... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vinhos-de-aniversario/>

## “A IMPORTÂNCIA DE CUIDAR O SOLO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 26/04/2024

A preocupação com o meio ambiente não surgiu apenas como uma forma de os vinhateiros se defenderem das anomalias climáticas.

Ao longo da história, os segredos das técnicas de vinificação e de como trabalhar a terra foram passados de pai para filho sem grandes evoluções nem interferências externas, Nos últimos 30 ou 40anos, no entanto, a ascensão de uma nova geração trouxe relevantes transformações: há cada vez mais enólogos, formados em universidades especializadas, assumindo propriedades familiares, o que vai acarretando o abandono de práticas empíricas e a adoção de técnicas embasadas cientificamente. Com o estudo, deixaram de ser modestos camponeses para, sem abrirem mão da paixão e da tradição, serem sofisticados trabalhadores do campo, conscientes da dimensão de seu trabalho.

A rigor, essa troca de comando se deu sem grandes rupturas ou grandes invenções: na adega, passou-se a ter uma seleção mais rigorosa das uvas e melhor controle do método de vinificação, investimento em equipamentos para um gerenciamento mais preciso da fermentação e atenção/renovação das barricas de carvalho. Talvez as mudanças mais significativas tenham sido mesmo no vinhedo, no limitar os rendimentos das parreiras, no cuidado com as vinhas, na maneira de trabalhar a terra e no respeito ao ambiente.

A preocupação com o meio ambiente não surgiu, apenas, como uma forma de os vinhateiros se defenderem das anomalias climáticas que o planeta vem enfrentando, mas, até antes, por sentirem de perto os efeitos causados no solo pelo uso desmedido de fertilizantes e defensivos agrícolas após a Segunda Guerra. O objetivo, na época, era produzir muito e gastar pouco. As consequências foram desastrosas: na Borgonha e no Piemonte, por exemplo, foram necessários 20 anos-até meados da década de 1980- para reverter esses desvios e fazer com que ambas recuperassem o prestígio que tinham no passado e que desfrutavam na atualidade... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-que-produtores-estao-abandonando-o-uso-de-pesticidas-e-herbicidas-nos-vinhedos.shtml>

## “PONTUAÇÕES DE VINHOS” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 05/02/2024

Tenho certeza de que você já viu nos sites de vendas ou em selos estampados em garrafas, um sem-número de medalhas ganhas em concursos, ou notas dadas por críticos especializados e guias.

Mas como funcionam estes prêmio ou pontuações? As pontuações de vinhos são atribuídas por críticos, revistas especializadas, guias e em concursos de vinho, como uma forma de avaliar e comunicar a qualidade dos produtos. No entanto, as abordagens podem variar entre esses diferentes contextos.

Em concursos normalmente os vinhos são avaliados por uma banca de vários jurados, muitas vezes de vários países, e às cegas (sem que se saiba o que está sendo provado). A nota final será a média das notas dos jurados, que serão convertidas em uma medalha (grande ouro, ouro, prata etc.), conforme os critérios específicos de cada competição.

Nos guias ou revistas especializadas, os critérios variam. Os vinhos podem ser avaliados às cegas ou não, por um painel de especialistas ou simplesmente por um degustador/autor da revista ou guia.

Os críticos individuais, geralmente provam sozinhos, sabendo o que estão provando, e usando seus próprios critérios de avaliação. O resultado reflete sua opinião pessoal sobre um vinho.

A pergunta natural seria: “posso confiar nestes selos?”. Depende, pois existem no mundo centenas de concursos, revistas, guias e críticos.

Eu mesmo atuo em todas estas frentes como degustador profissional, no Brasil e no exterior, e sei que a qualidade e o rigor podem variar. Tenho meu selo “MC” e sou sócio de dois concursos, a Grande Prova Vinhos do Brasil (só de vinhos brasileiros) e o BEST WINES (de vinhos da América do Sul).

Alguns dos nomes internacionais que recomendo: International Wine Challenge (IWC), Decanter World Wine Awards (DWWA), Gambero Rosso, Grandes Escolhas, Antonio Galloni (Vinous), Bettane+Desseauve, Peñin, Jancis Robinson, Robert Parker e Tim Atkin.

Você segue guias e pontuações? O que acha?... Leia a reportagem completa em: [https://www.facebook.com/story.php/?story\\_fbid=943593967121699&id=100044133144210&paipv=0&eav=AfYUf9y9dRqTwmBdC-dGtLPPOKF0djtQf3OjgEq86n0YQdBj-guqGLZL0haR-i2Ac3s&\\_rdr](https://www.facebook.com/story.php/?story_fbid=943593967121699&id=100044133144210&paipv=0&eav=AfYUf9y9dRqTwmBdC-dGtLPPOKF0djtQf3OjgEq86n0YQdBj-guqGLZL0haR-i2Ac3s&_rdr)

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### PORQUE O VINHO TINTO MADURO COMBINA TÃO BEM COM A NOVA COZINHA VEGETARIANA

Quem só usa vinhos tintos maduros com carne é o único culpado! Taninos suaves e sabores terciários muitas vezes harmonizam-se perfeitamente com a cozinha vegetal moderna.

A cozinha moderna muitas vezes pede vinhos maduros. Vinhos tintos maduros combinam bem com comida, mesmo em lugares onde você não esperaria. O foco cada vez maior dos chefs e os sabores intensos de muitos pratos favorecem os vinhos maduros”, afirma Christina Hilker, sommelier de longa data em restaurantes de primeira linha e coproprietária da Hilker & Schmitt, empresa especializada em eventos v\u00ednicos. Eles usam molhos XO com carne e costumam usar sabores frescos em combina\u00e7\u00e3o com notas de umami. Vinhos tintos jovens, mesmo com notas de barrica e acidez crocante, teriam dificuldade com isso, ressalta Hilker. .

Isso n\u00e3o significa que tudo sempre d\u00ea certo. Primeiro voc\u00ea precisa perceber o que significa maturidade em cada caso individual. Um Pinot Noir do Ahr da era pr\u00e9-barrique provavelmente se desenvolver\u00e1 de forma muito diferente de um Borgonha tinto da C\u00f4te d’Or - e este, por sua vez, difere de um Barolo ou de um Pinotage sul-africano - para n\u00e3o mencionar um Mourv\u00e8dre de Bandol. Se os taninos ainda estiverem muito presentes e a fruta for muito forte, os sabores tostados da carne assada talvez sejam um acompanhamento mais adequado. No entanto, quanto mais notas maduras s\u00e3o integradas na comida, melhores s\u00e3o os tintos e com pratos de ca\u00e7a como camur\u00e7a ou pombo, os sabores terci\u00e1rios s\u00e3o adequados de qualquer maneira.

Dois outros componentes alimentares tamb\u00e9m podem ser bem combinados com os tintos maturados - pelo menos em princ\u00edpio. “Os vegetais est\u00e3o se tornando cada vez mais importantes na gastronomia”, diz Christina Hilker, “e a fermenta\u00e7\u00e3o tamb\u00e9m desempenha um papel importante aqui”. As notas e sabores mais ou menos l\u00e1cticos resultantes combinam perfeitamente com vinhos tintos submetidos a fermenta\u00e7\u00e3o malol\u00e1ctica. E quanto melhor a comida, mais complexo pode ser o vinho.

Atualmente, ningu\u00e9m na Alemanha \u00e9 melhor em trazer profundidade saborosa aos pratos \u00e0 base de vegetais do que Andreas Krolik, chefe de cozinha do restaurante Lafleur, de duas estrelas, em Frankfurt. Aipo, radicchio tardivo di Treviso e couve com molho de aipo marrom, bem como batatas confitadas em \u00f3leo de colza com alho-por\u00f3 assado no forno, molho bals\u00e2mico de chalota, chutney de p\u00e1prica defumada, creme de batata e \u00f3leo de alho-por\u00f3 assado s\u00e3o perfeitos para acompanhar o conte\u00fado de garrafas mais antigas. “Vinhos tintos maduros harmonizam perfeitamente com nossos pratos veganos”, diz a sommelier Alexandra Himmel do Lafleur. Gra\u00e7as \u00e0 distribui\u00e7\u00e3o de Coravin , a combina\u00e7\u00e3o aqui \u00e9 luxuosa: ela serve um Barolo Le Rocche del Falletto 1996 de Bruno Giacosa com batatas e um Hermitage La Chapelle 1999 de Jaboulet com aipo.

E quanto ao peixe: peixe defumado e Borgonha tinto maduro costumam combinar bem. O peixe l\u00facio marinado em vinho tinto do restaurante Bagatelle, com estrela Michelin, em Trier, teve um confronto emocionante com um Borgonha de onze anos h\u00e1 alguns dias. Era de um ano pequeno e mostrava maturidade, mas mantinha a acidez. Um ato de equil\u00edbrio. “Voc\u00ea n\u00e3o quer apenas harmonia”, diz Christina Hilker. Por outro lado, a acidez acentuada dos vinhos tintos muito maduros tamb\u00e9m pode ser avassaladora. Com veteranos fr\u00e1geis no copo, o chef n\u00e3o deve, portanto, tentar neutralizar isso com for\u00e7a e deve, portanto, cozinhar no vapor ou escalfar em vez de fritar.

E o queijo? “Isso n\u00e3o \u00e9 nada f\u00e1cil”, responde Christina Hilker. A disciplina suprema das combina\u00e7\u00f5es de comida e vinho requer tentativa e erro meticulosos e nenhum julgamento abrangente. No entanto, a combina\u00e7\u00e3o de vinho maduro e queijo pode funcionar: o sommelier Hilker experimentou recentemente um Barbaresco Pora 1989 do Produttori del Barbaresco com Parmigiano Reggiano raspado a seco e ficou muito satisfeito. E o 1967, o antigo Mayscho\u00dfer, tamb\u00e9m foi excelente - n\u00e3o s\u00f3 com lingui\u00e7a e presunto, mas tamb\u00e9m como acompanhamento fresco e discreto do queijo Eifel... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/why-mature-red-wine-goes-well-with-the-new-vegetable-cuisine-food-pairing?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_18&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/why-mature-red-wine-goes-well-with-the-new-vegetable-cuisine-food-pairing?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_18&utm_medium=EN) (Fonte - WEIN PLUS - Wolfgang Fa\u00dfbend - 29/04/2024).

### BORDEAUX; LAFITE 2023 FICA 30% MAIS BARATO QUE O 2022 - REDU\u00c7\u00c3O DE PRE\u00c7O DE UM TER\u00c7O APESAR DAS ALTAS AVALIA\u00c7\u00d5ES

O Bordeaux premier cru Ch\u00e2teau Lafite-Rothschild 2023 est\u00e1 sendo oferecido em primeur por 31% menos que a safra de 2022 e custa atualmente cerca

de 570 euros na assinatura em comerciantes alemães, enquanto o 2022 está disponível por cerca de 830 euros. É considerado um dos melhores vinhos da colheita, o que levou a plataforma de negociação global Liv-ex a afirmar que o 2023 é o Lafite com a “melhor relação preço-desempenho do mercado”.

O segundo vinho, Carruades de Lafite 2023, é quase 20% mais barato, enquanto o Château Duhart-Milon 2023 do grupo de empresas Lafite é quase 10% mais barato. Isto dá continuidade à tendência de redução de preços exigida por muitos comerciantes e observadores para a campanha em primeur do Bordeaux 2023.

O Château L’Evangile de Pomerol e o Château Pontet Canet\*\*\*\* de Pauillac também estão chegando ao mercado cerca de 30% mais baratos que a safra anterior. No início da semana, o Château Léoville Las Cases\*\*\*\*\* de St. Julien anunciou uma redução de preço de 40% em relação a 2022, o que foi visto como um sinal para toda a campanha. (al/fonte: vitisphere, pesquisa própria)... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-lafite-2023-30-per-cent-cheaper-than-2022-price-reduction-of-one-third-despite-high-valuations?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_18&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-lafite-2023-30-per-cent-cheaper-than-2022-price-reduction-of-one-third-despite-high-valuations?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_18&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 03/05/2024).