



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O NORTE VINÍCOLA DA ARGENTINA - PARTE 2
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

O NORTE VINÍCOLA DA ARGENTINA - PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O QUE TORNA O VINHO CARO NO BRASIL?" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"VOGUE WINE FEST CHEGA À BARRA DA TIJUCA" - POR MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

11 **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

FOURNIER PÈRE & FILS SANCERRE LA CHADOUILONNE GRANDE CUVÉE 2020 – LOIRE - FRANÇA

Os vinhos da Fournier trazem as características plenas da famosa região francesa do Loire, ou seja, alta acidez, aromas intensos de cítricos e ervas, uma boa mineralidade pedregosa e nuances de maracujá azedo e limão com o passar dos anos em adega. Sancerres são uma referência quando provamos e falamos de Sauvignon Blancs bem menos óbvios que os chilenos (de Casablanca como exemplo), sendo mais próximos aos neozelandeses minerais de Marlborough. Junto aos Sauvignon Blancs neozelandeses, são considerados entre os melhores no Mundo do Vinho.

São brancos excelentes para serem degustados jovens, mas suportam um grande tempo de guarda (logo o período sugerido de guarda de até 2030 para esta safra), tornando-se mais densos, ricos e maduros.

Aos conhecedores desta região, este certamente é um grande exemplar para ter em adega e aos que gostariam de conhecer, já iniciarão com um grande exemplar!

Vinificação especial, iniciando com uma debourbage (decantação de resíduos sólidos) filtrada em seguida. Fermentação tradicional, em tanques pequenos, com temperatura controlada. O vinho é maturado sobre borras finas (sur lies) de 6 a 8 meses.

Composição de Uvas: 100% Sauvignon Blanc.

Notas de Degustação: De visual límpido e cor amarela clara, o vinho mostrou boa complexidade no nariz, com notas de frutas cítricas, algo de maracujá azedo e ervas, com um fundo de mineralidade. No paladar é bem fresco, elegante com acidez marcante e leve toque picante com longo final de boca.

Estimativa de Guarda: está excelente para ser bebido, mas a sugestão de guarda vai até 2030.

Notas de Harmonização: Acompanhará muito bem com frutos do mar, camarão, peixes e carnes brancas, arroz de polvo ou de mariscos, casquinha de siri, bobó de camarão. Muito versátil

Serviço: servir entre 7 e 9° C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG – Tel.: (31) 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP – (11) 2574-8303.



JOSEPH DROUHIN SANTEENAY 2020 – COTE DE BEAUNE - BORGONHA - FRANÇA

Joseph Drouhin é um dos mais antigos e reputados produtores da Borgonha. A maison foi fundada em 1880 e pertence até hoje à família Drouhin, com uma longa e consistente tradição de vinhos que se destacam entre os melhores de cada denominação. Suas caves são consideradas patrimônio histórico da França e incluem a antiga adega dos Cardeais de Beaune (século 13), as adegas dos Duques da Borgonha (século 14) e as adegas dos Reis da França em Beaune (século 16). Capitaneada atualmente pela quarta geração da família - representada pelos irmãos Philippe, Laurent, Frédéric e Véronique, enóloga-chefe da vinícola - a maison continua a escrever sua história de excelência.

Santenay está localizada no sul de Côte de Beaune e dá origem a alguns vinhos de ótima relação qualidade/preço. Este vinho de Joseph Drouhin é bem típico dos tintos da Borgonha, com convidativas notas de frutas silvestres maduras e taninos que ajudam a limpar o palato.

Uvas provenientes de vinhedos de parceiros muito antigos da Maison Joseph Drouhin na região de Santenay. Colheita manual. Cultivo orgânico desde 1990 e biodinâmico alguns anos depois. Processo de maceração de 3 a 4 semanas. Pigeage "punch down" uma vez ao dia até a metade da fermentação. Remontagem uma vez ao dia até o final da fermentação.

Composição de Uvas: 100% Pinot Noir. Maturação por 12 a 15 meses em barris de carvalho francês (10% novos).

Notas de Degustação: De visual límpido e cor rubi intenso com reflexos violáceos. No nariz mostra frutas vermelhas e pretas maduras, como morangos, cerejas e amoras, notas florais, além de toques herbáceos. De corpo médio, feito em estilo de frutas vermelhas mais maduras, com sua boa acidez e seus taninos firmes e de boa textura trazendo equilíbrio ao conjunto e certa fluidez ao vinho. O final de boca mostra boa complexidade, num vinho elegante e final de boca persistente, suculento e com toques terrosos. Um Pinot Noir fácil de beber e gostar e que pode surpreender, com excelente relação custo x benefício.

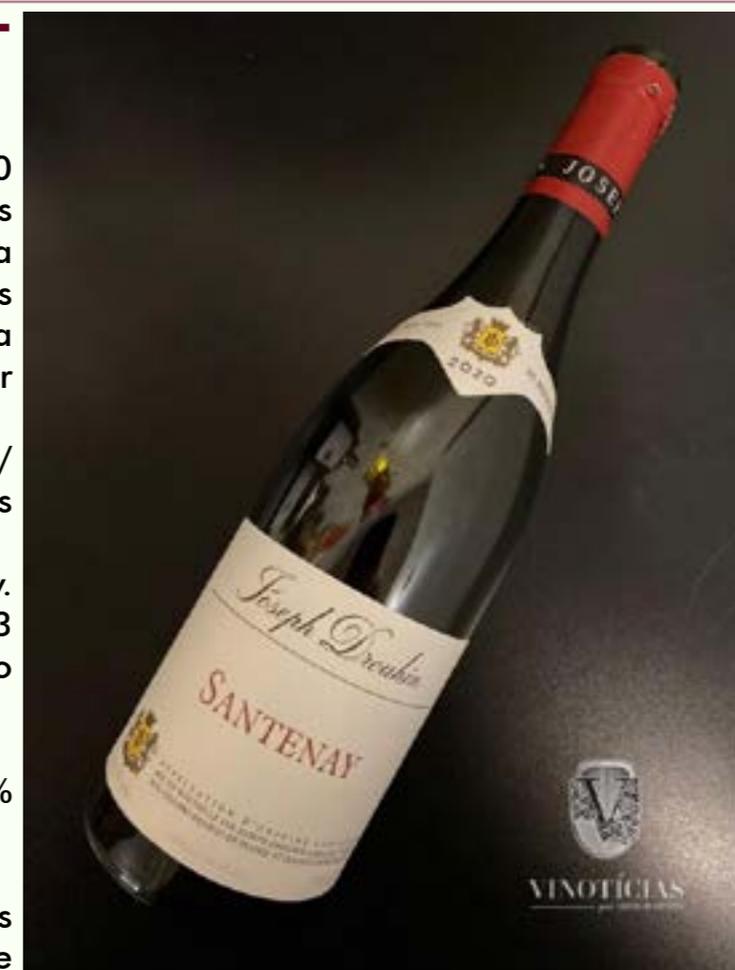
Estimativa de Guarda: está excelente para ser bebido neste momento e creio que pelos próximos 2 anos (guarda sugerida por 5 anos)

Notas de Harmonização: Acompanha muito bem receitas de pato, principalmente o clássico magret. Por ser bastante versátil, combina com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de aves, o próprio pato, carnes suínas, embutidos e queijos meio maduros;

Serviço: servir entre 15 e 16° 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

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.

JUJUY - Localizada no extremo noroeste do país, a província de Jujuy se destaca pela cor única de sua terra e pelo rico patrimônio cultural. Jujuy é uma província administrativa perto da fronteira da Argentina com a região chilena do Atacama e a Bolívia, ficando quase inteiramente na metade oriental da cordilheira dos Andes. A maior e mais fértil região vinícola de Salta fica ao sul.

A província vizinha à de Salta, Jujuy, é certamente uma dobradinha perfeita para quem tem mais tempo para conhecer o Norte do país. Ela está rodeada por montanhas multicoloridas, salares e rios cristalinos, a cidade também é território fértil em muito folclore e festas populares (sobretudo em agosto, quando diversas celebrações à Pachamama, a mãe terra segundo a crença andina, acontecem em toda a região).

Pumamarca é uma das principais bases turísticas de quem desbrava as atrações mais importantes da província de Jujuy. Rodeada pelo Cerro de los Siete Colores e conhecida como coração da Quebrada de Humahuaca, Pumamarca certamente encanta com suas ruazinhas de terra batida e casinhas de adobe.

É a área vitícola mais ao norte da Argentina, e uma das mais próximas do equador no hemisfério sul. Também possui alguns dos vinhedos mais altos do mundo. Com a área total cultivada de 73,2 hectares e altitude das vinhas entre 1.673 e 3.329 metros acima do nível do mar.

Com uma história relativamente recente no cultivo de variedades finas, a viticultura de Jujuy existe no alto das montanhas, principalmente na área dos Vales Templados, perto da capital provincial, e na Quebrada de Humahuaca, declarada Patrimônio Mundial pela UNESCO. Os vinhedos ficam no estreito vale Quebrada de Humahuaca, com 80 quilômetros de extensão, e nos mais quentes Vales Templados, mais ao sul. A primeira é uma nova Indicação Geográfica (IG) criada em 2015, onde as vinhas estão plantadas até uma altura de 3.329 metros.

A altitude das vinhas em Jujuy varia de 1.673 metros acima do nível do mar até um pequeno vale perto de Chucalezna, onde o vinhedo Moya fica a 3.280 metros acima do nível do mar, considerado o vinhedo mais alto do mundo.

É uma região vinícola relativamente pequena e menos estabelecida comercialmente do que alguns dos seus vizinhos. A produção começou apenas no início dos anos 2000. Muito pouco vinho de Jujuy chega ao mercado internacional.

Fortemente influenciado pela altura, o clima apresenta amplas amplitudes térmicas diárias, elevada radiação solar e escassas precipitações anuais. Apesar de sua proximidade com o equador (na latitude de 23°S), as temperaturas extremas de Jujuy são moderadas pela elevada altitude dos vinhedos.

Esta altitude também aumenta a intensidade e a duração da luz solar disponível para as suas vinhas. Em altitudes mais baixas, a província é principalmente semidesértica.

Esta altitude também aumenta a intensidade e a duração da luz solar disponível para as suas vinhas. Em altitudes mais baixas, a província é principalmente semidesértica.

Malbec é a variedade mais plantada, seguida de Syrah, Cabernet Franc, Merlot e Cabernet Sauvignon. Os vinhos apresentam boa estrutura e cor quase preta com contornos violáceos, característica típica dos vinhos de extrema altitude.

As variedades predominantes são: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot e Syrah.

GASTRONOMIA DO NORTE ARGENTINO – A Argentina é reconhecida pela sua ótima qualidade de carne bovina. Possivelmente a melhor do mundo segundo alguns especialistas, mas neste artigo vamos falar da cozinha regional característica das províncias do Norte do país.

A Argentina é o sétimo país com maior extensão territorial do mundo, as culturas que se desenvolveram longe da “Gran Capital” – Buenos Aires, foram enriquecidas pelas constantes imigrações que recebeu o país nos últimos 150 anos. Espanhóis, Italianos, Sírios, Libaneses, Judeus, Alemães, Ingleses, Galeses, Gregos etc.; colonizaram aquelas zonas que



possuíam similitudes com suas terras originárias.

Os espanhóis, judeus e italianos ficaram na cidade de Buenos Aires e Província de Buenos Aires, os sírios e libaneses nas regiões áridas do Norte e com grande potencial para os cítricos e olivais, próximas à Cordeira dos Andes.

Os galeses se localizaram ao sul do país, nas regiões frias e nevadas, com grandes lagoas e clima similar às terras britânicas. Alemães escolheram ficar em regiões úmidas da “mesopotâmia” argentina, perto da fronteira com o Estado de Rio Grande do Sul e Paraná do Brasil.

Esta mistura de estilos fez evoluir uma surpreendente variedade de estilos regionais de cozinha. Deixando do lado o clássico e já reconhecido Asado, vamos mencionar algumas comidas das províncias do Norte que você tem que provar.

Culturas andinas como os Quéchuas ou Aimarás tiveram uma grande contribuição na gastronomia desta região. Estes povos originários da América, utilizavam o milho e a batata como estrelas principais de suas comidas. O feijão, pimentões ou carne da Alpaca e Guanaco (carnes típicas destas regiões) eram ingredientes secundários.

No roteiro por Salta e Jujuy, percebe-se que a gastronomia é um aspecto muito importante, com destaque para Jujuy, que vai do asado de cordeiro ao gratinado de lhama, por exemplo. São muitos os saborosos e imperdíveis pratos típicos da região. Aliás, espere também encontrar muito milho, quinoa e batata como acompanhamento.

Algumas das mais reconhecidas comidas típicas no Norte Argentino são o Locro, Humitas, Empanadas, Pucheros, Carbonada, Lentejas, Tamales e quesillo com mel, uma das sobremesas mais famosas.

Locro: O locro é um prato de origem criolla, com bastante sustância, parecido com uma sopa ou guisado. É uma comida típica da Argentina bem raiz. Esse ensopado de carne é preparado em uma única panela, com ingredientes frescos como milho, abóbora, batata, feijão branco, bacon, toucinho, carne de boi, linguiças, temperos e outros ingredientes, variando um pouco em cada província. O prato andino é muito consumido no inverno especialmente na região da Quebrada de Humahuaca, no norte da Argentina, onde faz mais frio.

Carbonada: Caldo agridoce de pêsego, milho em grãos, batatas e carne de boi. Comida típica da época colonial na Argentina, ela é feita em um fogão à lenha, com uma mistura de carne, milho, batata, abóbora, cenoura e outros, a fogo lento. Uma vez que se chega no ponto da cocção, pode ser temperado com orégano, pimentão, cebola, salsinha, alho e qualquer outra erva de preferência para dar mais gosto. Apesar de ser muito comum na Argentina, essa comida também é parte do cardápio no Chile, na Bolívia e no sul do Peru.

Mondongo à Criolla: Mondongo (estômago de boi) feijão preto, feijão branco, linguiça, cenouras, batata doce, batata, mandioca e molho de tomates naturais.

Lentejas: Lentilhas, carne de boi, bacon, batata e linguiça.

Humita: Milho ralado, pimentas vermelhas, manjericão, queijo e condimentos. Lembra visualmente uma pamonha, mas não quer dizer que seja exatamente igual a pamonha como conhecemos aqui no Brasil. A Humita na Argentina leva cebola picada, manteiga, manjericão e é cozida em água salgada envolta em folhas de milho.

Tamales: Farinha de milho, carne de porco, carne de boi, cebolas, e molhos bem condimentados.

Pastel de Papa: Pimentões vermelhos, carne de boi, azeitonas, purê de batatas e molho de cominho.

Importante lembrar que os argentinos também têm uma particularidade na hora de fazer suas refeições, pois costumam tomar café, almoçar e jantar em horário diferentes ao brasileiro; por exemplo almoçando ao redor das 14h ou mais e jantando bem tarde, por isso é bem comum fazerem intervalos durante a tarde para tomar mate com alfajor ou algum outro doce.

Na próxima semana escrevemos sobre CATAMARCA E TUCUMAN!!! 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 QUE TORNA O VINHO CARO NO BRASIL?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 23/08/2024

Foi um jantar com 18 vinhos premium norte americanos que chamou a atenção da Receita Federal para mais um caso de entrada irregular de vinhos premium no Brasil. Na manhã de 7 de agosto, a Receita apreendeu 450 garrafas, que não tinham a comprovação de importação e estavam armazenadas na adega do restaurante Tuju, onde aconteceria o jantar, e na importadora Clarets. O dono da Clarets é também sócio do restaurante.

As informações são de que a Receita chegou ao local por uma denúncia anônima. Após a apreensão das garrafas, a investigação segue seu curso. Outras apreensões que ganharam destaque recentemente são as de garrafas que entram pela fronteira com a Argentina e são oferecidas por listasse WhatsApp. Um fato chama a atenção: com a mudança de governo no país vizinho, no início do ano, e as medidas que reduziram a diferença entre o valor do dólar oficial e do paralelo na Argentina, as denúncias desse tipo de contrabando diminuíram sensivelmente.

“É impossível ter dados oficiais do mercado ilegal, mas percebe-se uma redução dessas apreensões, enquanto o ganho financeiro diminuiu”, diz Felipe Galtaroça, CEO da Consultoria Ideal BI.

Notícias assim despertam a questão porque os vinhos são tão caros no Brasil... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-que-torna-o-vinho-caro-no-brasil/>

“PALÁCIOS NO PARAÍSO DOS VINHOS BRANCOS ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 22/08/2024

Uva godello da região de Valdeorras, na Galícia, produz alguns dos melhores rótulos do mundo.

Nos últimos anos, o consumo de vinhos brancos tem experimentado um crescimento expressivo em várias partes do mundo, incluindo o Brasil. Essa tendência reflete uma mudança nos gostos e nas preferências de consumidores que estão buscando cada vez mais vinhos menos alcoólicos e comidas mais saudáveis (e leves).

Do ponto de vista técnico, os vinhos brancos, no geral, evoluíram tanto ou mais do que os tintos, devido à aparição de novos equipamentos específicos para o gênero e à sofisticação dos processos que gerou um manejo mais adequado dos vinhedos, a fermentação em cubas mais adaptadas ao estilo desejado, além do uso mais racional de tonéis e barris de carvalho.

Essa evolução ensejou tanto uma oferta maior de vinhos apenas corretos (o que já é um avanço), para serem bebidos descompromissadamente, quanto uma leva de rótulos tratados mais artesanalmente. Isso tem levado à produção de brancos de qualidade superior, que expressam de forma mais transparente suas raízes, com complexidade e diversidade de sabores que rivalizam com grandes tintos tradicionais.

O crescimento no consumo de vinhos brancos parece estar longe de alcançar seu auge. Essa ascensão tende a dar projeção e abrir espaço a castas e regiões com vocação para o gênero. É o caso da godello, uva nativa da região de Valdeorras, extremo leste da Galícia, noroeste da Espanha.

A viticultura da região sofreu grande deterioração com o aparecimento da filoxera no início da década de 1880. A solução foi arrancar todas as vinhas infectadas e replantar com porta-enxertos de videiras americanas, na fase de replantação, as castas nativas e tradicionais foram deixadas de lado, trocadas por variedades mais produtivas que nada tinham a ver com Valdeorras, especialmente Palomino para brancos e garnacha para tintos.

Desde então, o árduo caminho percorrido por vicultores e produtores locais foi dando frutos até que a Denominação de Origem Valdeorras foi reconhecida em 1945 por Portaria Ministerial. Em 1974 surgiu o plano “Revival” (Reestruturação das Vinhas de Valdeorras), uma iniciativa pioneira não só na Galícia, mas em toda a Espanha pela metodologia de trabalho, pela valorização e melhor aproveitamento das castas próprias de cada zona para a produção de vinhos de qualidade, competitivos e rentáveis, na tentativa de alterar a tendência predominante de abandono da vinha e procurar recuperá-la.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-historias-de-castas-e-regioes-que-se-beneficiaram-da-ascensao-do-vinho-branco.ghtml>

“VOGUE WINE FEST CHEGA À BARRA DA TIJUCA” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 20/08/2024

Evento oferecerá nos dias 30, 31 de agosto e 1 de setembro, degustação de dezenas de vinhos, comidinhas, música, e palestras gratuitas ao amante do vinho.

O **VOGUE WINE FEST**, um evento destinado a um público que aprecia a vida, é alto astral e possui um gosto refinado para bons vinhos e alta gastronomia. O festival oferecerá aos participantes a oportunidade única de explorar uma ampla variedade de vinhos de todo o mundo, com degustações guiadas que proporcionam uma compreensão detalhada de cada rótulo.

Como diferencial, os visitantes têm a chance de adquirir vinhos por taças ou garrafas a preços especiais.

O evento proporcionará um ambiente que promove convivência e experiências em torno de dois prazeres fundamentais da vida: comer & beber. Neste contexto o **VOGUE SQUARE**, com sua frequência altamente qualificada e boa oferta enogastronômica, é local ideal para este evento.

O evento - O **VOGUE WINE FEST** nasce como proposta de ser um evento anual de degustação de vinhos, com uma special sale dos vinhos expostos.

O evento reunirá produtores e importadores de vinho de diversas regiões, proporcionando aos participantes a oportunidade de conhecer e experimentar uma grande variedade de rótulos. Além das degustações, o evento também inclui palestras sobre vinhos, harmonizações com comidas e outras atividades relacionadas à enocultura.

Como funciona - O Vogue Wine Fest, reunirá em exposição, vinhos de todo o mundo, com importadoras, produtores brasileiros e de outros países, além de alimentos como queijos, embutidos, pães, azeites e outros, que estarão em stands oferecendo seus produtos aos clientes, que poderão degustar uma pequena amostra, e caso gostem poderão comprar doses ou garrafas para beber enquanto a música rola e apreciam o clima do local.

O acesso ao local da feira de vinhos será mediante ingressos, que dará direito ao acesso ao local do evento, uma taça souvenir colorida de 580ml, que virá com uma dose de vinho cortesia de 120ml. Uma vez na feira de vinhos, poderá degustar nos stands.

Caso se interesse em beber mais do vinho que tenha degustado e gostado, poderá comprar o mesmo em taças e/ou garrafas.

O Vogue Wine Fest, a Barra da Tijuca e os vinhos - O consumo de vinhos na Barra da Tijuca, assim como em outras regiões do Rio de Janeiro, tem crescido nos últimos anos. A Barra da Tijuca, sendo uma área com um alto padrão de vida e uma vasta oferta de restaurantes e bares, tem visto um aumento na demanda por vinhos de qualidade.

Alguns fatores que contribuem para esse crescimento incluem:

Cultura gastronômica: a região conta com diversos restaurantes que oferecem cartas de vinhos variadas, incentivando a harmonização de vinhos com diferentes tipos de culinária.

Lifestyle: a Barra da Tijuca possui um público que valoriza experiências gastronômicas e de lazer sofisticadas, nas quais o vinho tem um papel importante.

Saúde: os moradores da Barra da Tijuca levam uma vida atenta à saúde e qualidade de vida. O vinho cada vez mais tem demonstrado seus benefícios à saúde e conquistado novos consumidores por este motivo

Educação e conhecimento: o aumento de cursos e workshops sobre vinhos na região contribui para a formação de consumidores mais informados e exigentes.

Eventos de vinhos: os eventos promovem a cultura do vinho e educam os consumidores, aumentando o interesse e o consumo. Aqui destaca-se o Grupo BACO, reconhecido pela qualidade dos seus eventos.....

VOGUE WINE FEST - Datas: 30 e 31 de agosto e 1 de setembro

Local: Vogue Square, próximo ao restaurante Headen Cucina

Endereço: Av. das Américas, 8585 – Barra da Tijuca

Atenção para o horário das sessões:

30/08 – Sexta – 17h às 21:00h.

31/08 – Sábado – 13h às 17h / 17:30 às 21:30h.

01/09 – Domingo – 12:30h às 16:30 / 17h às 21h

Valores: a partir de R\$ 70 (1º lote) - O Ingresso dá direito: uma taça souvenir colorida de 580ml, que virá com uma dose de vinho cortesia de 120ml e degustação de mini-doses nos stands de vinhos. Doses maiores ou garrafas estarão à venda.

Site para compra: <https://www.ingresse.com/vogue-wine-festfestival-de-vinhos/>

... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vogue-wine-fest-chega-a-barra-da-tijuca/>

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

VINO GOURMET 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

RIESLING – O INCOMBINÁVEL – DICAS DE HARMONIZAÇÕES DA SOMMELIER ELENA RAMEDER

Alguns dos melhores vinhos brancos do mundo são feitos de Riesling. No entanto, combiná-lo com comida é um desafio. A top sommelier Elena Rameder compartilha suas experiências - e oferece dicas que realmente funcionam.

Nascida na Alemanha, Elena Rameder veio para Viena para estudar teatro, cinema e estudos de mídia. Por meio de um emprego de meio período em uma empresa de buffet, ela entrou em contato com gastronomia e vinho – e permaneceu na indústria. Rameder concluiu o treinamento como sommelier, trabalhou em restaurantes de ponta e faz parte da equipe fundadora do restaurante de ponta Aelium em St. Pölten. Atualmente, ela está estudando para o exame Master of Wine. No ano que vem, ela pode se tornar a primeira mulher na Áustria a obter esse prestigioso título. Ela diz sobre si mesma: “Adoro aprender” e acrescenta: “Gosto de me cercar de coisas bonitas”. Os melhores pré-requisitos para trabalhar com vinho, especialmente o rei das variedades de uva: Riesling.

Por causa de seu perfil aromático pronunciado, o Riesling não é universalmente aplicável como um companheiro de comida. Em outras palavras: é complicado. Elena Rameder revela sua abordagem: “Por meio do meu treinamento, muitas vezes penso em estruturas, não em aromas. Para mim, o Riesling é absolutamente linear; ele se move em uma linha reta.”

Grandes sucessos do “acid junkie” - Ela se autodenomina uma “viciada em ácido”. Por isso, ela ama o Riesling. E ela revela: “Tive a sorte de sempre trabalhar com chefs que entenderam que a comida tem que se adaptar ao vinho – não o contrário. Porque eu não posso mais mudar o vinho. Só posso dar a ele uma taça diferente ou mais envelhecimento na garrafa.” Por outro lado, a cozinha pode levar o prato ao vinho. “O afastamento da tradição culinária opulenta de inspiração francesa levou, na minha opinião, a um tempero mais consciente com acidez. E isso ajuda o Riesling.” Em qualquer caso, a melhor maneira é combinar a fruta do Riesling com o tempero da comida.

Para vinhos Riesling jovens envelhecidos de um a três anos, Rameder recomenda harmonizar com “todos os pratos que refletem o perfil de sabor agridoce do vinho”. No verão, isso inclui todos os aperitivos com tomates maduros, possivelmente também em combinação com nectarina ou abacaxi. Ou ceviche, ou seja, peixe cru fermentado com acidez. Para aqueles que preferem mais picante, pimentas habanero em fatias finas ou folhas de coentro também podem ser adicionadas, pois especialmente o coentro combina bem com um Riesling jovem com frutas ricas e claras. Também não deve ser muito sutil. Com Riesling envelhecido de três a cinco anos, ela gosta de servir lula frita com limão e aioli no Aelium. Este é um prato onde especificamente o Riesling com sua acidez linear pode quebrar e desbloquear a gordura da lula frita. “Você pode usar acidez como picadas de agulha ou golpes fortes. Isso faz com que pratos com mais gordura pareçam mais leves e vivos.”

Maturidade por si só não é tudo - Como a variedade fica em segundo plano com Riesling maduro, fica mais fácil de harmonizar. Rieslings maduros têm uma acidez suave, e os aromas terciários adicionam uma dimensão adicional. Com um toque de botrytis, o vinho adicionalmente ganha notas de açafrão.

No Aelium, Elena Rameder combina esses vinhos com lúcio-perca com curry, açafrão e coentro. Ou com Zander-Bosna, um prato conhecido no sul da Alemanha e na Áustria que tradicionalmente consiste em uma salsicha temperada. É preparado em um pão branco fatiado com mostarda ou ketchup, curry em pó e cebola. No Aelium, o Bosna consiste em salsichas caseiras de lúcio-perca, pão tramezzini, abacaxi em conserva, coentro, curry e endro. “Com um Riesling 2012 da vinícola Malat, que é bastante parecido com petróleo (alcatrão) e poderoso, que combinou perfeitamente. O que eu particularmente gosto no Riesling: gengibre, curry, açafrão. Esses são todos aromas que o Riesling oferece com a maturidade de qualquer maneira. Os vinhos Riesling com dez anos ou mais toleram maravilhosamente essas notas de sabor intensas.”

No entanto, Elena Rameder nega que o Riesling se torne mais fácil de harmonizar quanto mais maduro ele fica: “Você não pode dizer isso universalmente. Especialmente se um vinho for muito redutor e austero, ele pode se tornar bastante exigente. Isso é emocionante, especialmente quando eu o abordo com uma mentalidade intelectual. Se eu me envolvo com o vinho como um poema ou uma pintura, que eu exploro por um longo tempo e tento dissecar camada por camada. Em um restaurante, isso se torna difícil. Exige tanta atenção do cliente que o vinho o distrai da comida e não a acompanha.”

Para a pré-sobremesa com sorvete de queijo de cabra com pêssego e lavanda, o sommelier gosta de servir variantes meio-secas delicadas. “Um Kabinett tem uma superfície tão lisa, e o pêssego dá a direção ao Riesling. Isso funciona perfeitamente.”

“O Riesling combina junto” - Ela também combina Riesling com carne? “Sim, mas o acompanhamento é decisivo. Pessoalmente, eu gosto de maracujá e abacaxi com carne, e isso funciona com Riesling. Ou com saladas no estilo tailandês com carne grelhada, frutas e gergelim. Acidez e tempero têm que estar presentes em todos os lugares para mim. Em vez de um Wiener Schnitzel, eu prefiro Alt-Wiener Backfleisch, onde a mostarda é incluída no empanado. É aí que o Riesling assobia. Pessoalmente, eu ousaria fazer muito, por exemplo, Vitello Tonnato. Ou carne com um glaceado balsâmico. Mas eu não ousaria fazer isso em um restaurante.” Riesling funciona brilhantemente para ela com vísceras, por exemplo, com “ensopado de creme de vitela”. Este é um prato tradicional austríaco com mostarda e alcaparras, feito de coração, fígado e pulmão. Ou com fígado no estilo veneziano.

Estilos alternativos de vinho podem funcionar bem, de acordo com Elena Rameder, mas o Riesling não precisa necessariamente de contato com a pele, pois oferece acidez e estrutura suficientes. Ela tem vinhos Riesling favoritos? “Por meio dos meus estudos de Mestrado em Vinhos, me tornei uma grande fã do Riesling australiano. Eles são austeros, metálicos, com frutas reforçadas. E eu gosto dos Rieslings da vinícola Breuer em Rheingau. Eles têm essa masculinidade de Rheingau e são um pouco ousados.” Em qualquer caso, ela prefere vinhos Riesling que não sejam muito opulentos e florais, mas sim pedregosos (minerais) e picantes. “Eu os serviria em um grupo afim de vinho ou com pratos perfeitamente selecionados. Em um restaurante, não ousa incluir isso em uma harmonização de vinhos. Nós, sommeliers, muitas vezes podemos passar horas com certas combinações - mas os hóspedes geralmente não têm tempo para se envolver com isso tão intensamente quanto seria necessário para realmente apreciá-lo.” Para Elena Rameder, o convidado é o foco, não a preferência pessoal. Mas: “Riesling funciona muito mais frequentemente do que se pode pensar.”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/riesling-the-incombinable-pairing-tips-from-sommelier-elena-rameder?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_34&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – Alexander Lupersböck - 29/08/2024).

DISPUTA SOBRE TAMPAS DE GARRAFA DE CHAMPANHE

Uma iniciativa está sendo tomada em Champagne para desafiar o uso obrigatório de cápsulas (tampas) de alumínio nas garrafas. O grupo “Ça Décoiffe en Champagne” lançou uma petição online para protestar contra o limite obrigatório. A ela juntou-se a “Association des Champagnes Biologiques” (ACB) com 170 membros e produtores de vinho independentes de Champagne com cerca de 400 membros.

O pano de fundo da disputa é o regulamento da UE que entrou em vigor há cerca de um ano, que afirma que os vinhos espumantes na UE podem ser vendidos sem uma cápsula (película) no gargalo da garrafa. Uma faixa de papel ou barbante de cera é considerada suficiente e acarreta menores custos e impactos ambientais. No entanto, em dezembro, a organização guarda-chuva “Syndicat Général des Vignerons de Champagne” (SGV), que representa 16.000 vinicultores, decidiu que a tampa deveria permanecer obrigatória para as garrafas de champanhe. Isso pode ser feito de alumínio, plástico ou papel.

Nesta altura, o presidente da associação, Maxime Toubart, afirmou que a tampa é um importante diferencial do Champagne. Clotilde Chauvet, membro do conselho de administração da SGV, partilha este sentimento: “Iniciámos estudos para analisar se faria sentido prescindir dele. Descobriu-se que está associado ao prestígio, à higiene e à autenticidade das garrafas. Continua a fazer parte da identidade de Champagne.”

O enólogo Olivier Horiot acrescenta: “É um código, certamente, mas que foi adotado por todos os vinhos espumantes do mundo”. Ele também acusa a SGV de conflito de interesses, já que a associação vende folhas aos seus associados. A decisão de consagrar a obrigação do limite máximo nas especificações da denominação Champagne deve ser tomada pelo Institut National d’Origine et Qualité (INAO)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/dispute-over-bottle-caps-in-champagne-commitment-to-foil-is-contested?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_34&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 23/08/2024).

ESPANHA: 900 VIDEIRAS ANTIGAS FORAM CORTADAS – COOPERATIVA VIÑA MORAIMA SUSPEITA DE SABOTAGEM

Na denominação espanhola Rías Baixas (Galícia), perpetradores desconhecidos destruíram intencionalmente mais de 900 videiras. O vinhedo de 7.000 m² pertence à pequena cooperativa Viña Moraima na cidade de Barro foi parcialmente plantado com cepas centenárias.

Algumas delas tinham quase 200 anos e produziam variedades de uvas tintas ainda não identificadas, estudadas por um instituto de pesquisa MBG-CSIC na província de Pontevedra. Além disso, havia um plantio de quatro anos das variedades de uva Albariño e Caíño.

Os membros da cooperativa falam de um ato de sabotagem pouco antes do início da colheita da uva. Eles estimam que apenas cinco por cento das videiras danificadas podem ser restauradas. O dano é estimado em cerca de 120.000 euros.

Até agora, a única pista sobre os perpetradores vem de uma câmera de vigilância de uma usina de aquecimento industrial e gás vizinha. Ela mostrou como os troncos das primeiras videiras foram cortados em 2 de agosto, pouco depois da meia-noite.

Os produtores de vinho estão convencidos de que vários indivíduos estavam envolvidos, pois cortar centenas de videiras em um curto espaço de tempo seria muito trabalho para uma única pessoa. Os perpetradores trabalharam metodicamente e presumivelmente usaram pequenas tesouras de poda elétricas e motosserras.

A cooperativa está pedindo qualquer informação ou depoimento de testemunhas; a polícia local está investigando... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/spain-900-partly-ancient-vine-stocks-cut-down-cooperative-vina-moraima-suspects-sabotage?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_34&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 19/08/2024).