

# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**TRENTINO**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



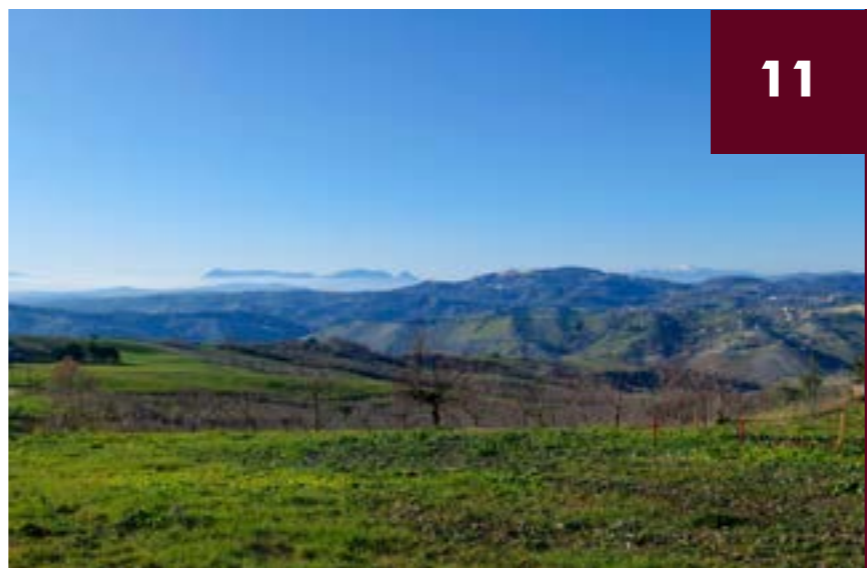
06

**TRENTINO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"A GUERRA COMERCIAL VAI CHEGAR AO VINHO?" - POR SUZANA BARELLI**



10



11

**"IRPINIA: SUB-REGIÃO MAIS CONSAGRADA DA CAMPANIA" - MIRIAM AGUIAR**

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

10 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGEM**

14 **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, e 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.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 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\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

## ON THE ROAD PINOT NOIR 2018 – TIKAL ERNESTO CATENA – PATAGÔNIA - ARGENTINA

Fruto de uma viagem em motocicleta de Ernesto Catena e amigos pela Patagônia, este Pinot é um testemunho desta aventura pelos vinhedos em San Patricio del Chañar, Neuquen e Patagônia. O On The Road é o testemunho desta aventura e do pioneirismo de Ernesto Catena, revelando um Pinot Noir delicado e cheio de camadas, que surpreende a cada novo gole. O clima fresco do sul da Argentina resulta em um vinho que combina o caráter elegante dos Pinots da Borgonha com convidativas notas de frutas maduras. Um delicioso Pinot Noir com origem em vinhedos localizados em San Patricio del Chañar, Neuquen e Patagônia

**Composição de Uvas:** 100% Pinot noir. Maturado por 12 meses em barricas de carvalho, sendo 85% francesas e 15% americanas - 50% barricas de terceiro uso.

**Notas de Degustação:** Vinho de coloração rubi clara, típica de Pinot. Aromas delicados e frescos de frutas vermelhas como framboesa, cereja, morango, e um toque floral de violeta e coco tostado. Na boca, mostra doçura com corpo médio a leve. Evolui bem na taça, mostrando notas de caramelo, resultado do estágio em madeira. Um vinho extremamente agradável de beber e que lembra um leve pinot noir da Borgonha.

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber. Aproveite do sabor frutado do vinho. Guarda sugerida de 10 anos após a safra como limite. Já foi provado anteriormente em 14 de abril de 2022

**Notas de Harmonização:** Harmoniza muito bem com carnes delicadas e peixes potentes. Salmão, Fettuccine ao ragu de cordeiro, Risoto de cogumelos, Risoto negro e Confit de pato.

**Serviço:** servir entre 14 e 16° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Valor:** \$\$\$

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



## A LISA BODEGA NOEMIA MALBEC 2020 - PATAGÔNIA - ARGENTINA

Localizada na Patagônia, Bodega Noemía é uma vinícola de destaque no Alto Valle del Rio Negro, Argentina. A história da Bodega Noemía nasceu de uma parceria entre a condessa italiana Noemi Marone Cinzano e o renomado enólogo dinamarquês Hans Vinding-Diers. Cada vinho conta a história de um vinhedo Malbec histórico descoberto e restaurado com paixão e dedicação. de apenas 3.000 parreiras – plantado em 1930 com vinhas velhas de Malbec em “pé franco”, sem enxerto.

O Vinho Tinto A Lisa Bodega Noemía Patagonia Malbec 2020 representa a essência exclusiva de uma safra singular, cultivada em um ambiente desértico e de clima extremo, e mesmo assim ideal para a produção de vinhos excepcionais. O vinho A Lisa, é um corte de Malbec (90%) com um pouco de Merlot (10%), uvas provenientes de três vinhedos antigos.

O Vale do Rio Negro tornou-se um paraíso natural para o cultivo de videiras, graças ao clima seco e a umidade máxima de 30%, evitando o surgimento de possíveis doenças. Na época de maturação, observa-se uma temperatura média de 28°C durante o dia e 9°C à noite, possibilitando que as uvas adquiram características únicas e marcantes.

**Composição de Uvas:** Com uma composição de uvas 90% Malbec e 10% Merlot, este vinho é vinificado de forma 100% desengaçadas e sem adição de sulfitos, refletindo o compromisso com práticas naturais e veganas. Fermentado por 10 dias sem controle de temperatura, seguido por uma breve maceração, resulta em taninos suaves e um perfil refrescante. Passa 9 meses de maturação em tanques de inox.

**Notas de Degustação:** Cor rubi densa e escura. Aromas intensos de frutas vermelhas escuras, como a ameixa, cereja, nuances minerais e toque de cacau. De corpo médio, apresenta excelente estrutura com notas persistentes de ameixa, cereja e cassis, com taninos macio. Um vinho equilibrado e surpreendente.

**Estimativa de Guarda:** Já está pronto para beber e deve evoluir por mais 2 anos.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com cortes de carnes vermelhas grelhadas ou assadas, como filé mignon e churrasco. Também pode ser uma boa escolha para acompanhar pratos de caça, como javali ou cordeiro. A acidez viva, corpo médio e taninos macios torna-o uma boa escolha para pratos ricos em molhos, como massas com molho de carne.

**Serviço:** servir entre 15 e 17°C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Valor: \$\$\$**

**Em BH – ALISSON SALLES – AMIGO DO VINHO – Cel.: (31) 98877-9538.**



## TRENTINO

POR MÁRCIO OLIVEIRA



**O cenário excepcional da região vinícola de Trentino-Alto Adige oferece uma ampla variedade de paisagens: picos brancos majestosos, florestas, vales amplos, rios, lagos e vistas encantadoras dos picos das Dolomitas. Agora é hora de conhecer seus vinhos e a gastronomia desta região.**

Trento e Bolzano são as duas principais cidades de Trentino-Alto Adige, e ambas representam totalmente o espírito de seus próprios lados da região. A região vinícola de Trentino-Alto Adige também é conhecida por seus vinhos requintados, especialmente seus brancos, que são conhecidos muito além das fronteiras.

A região vinícola de Trentino-Alto Adige está localizada no norte da Itália e faz fronteira com a Áustria ao norte, Suíça a noroeste, Lombardia a oeste e Veneto ao sul. A viticultura tem uma longa tradição na região vinícola de Trentino-Alto Adige, que já foi uma importante fornecedora de vinho para a monarquia dos Habsburgos (à qual Trentino pertenceu até 1918). Hoje, a viticultura é dominada por cooperativas cujos membros cultivam a maioria dos vinhedos. No entanto, uma série de pequenas e médias empresas também se destacam.

A região tem vinhedos de cerca de 15.000 hectares. Os produtores de vinho da região vinícola de Trentino-Alto Adige produzem uma enorme variedade de vinhos excelentes e é caracterizada pela maior participação de vinhos DOC na Itália. Devido ao clima ameno do Mediterrâneo, quase todas as variedades de uvas tintas e brancas podem ser plantadas na

região.

Cerca de 70% da região fica acima de 1000 metros de altitude, com 20% acima de 2000m; e 90 picos excedem 3000m. Os Alpes Dolomitas que compõem essas terras altas são agora reconhecidos como Patrimônio Mundial Natural da Unesco. Os vinhedos são plantados nos 10% mais baixos da região. Ainda assim, em algumas áreas, as videiras ficam até 900 metros acima do nível do mar e são encontradas em todo o Trentino.

Os picos e cumes trazem proteção contra os elementos, lançando uma sombra de chuva sobre o vale. Eles também canalizam correntes de ar quente através deles, à medida que a terra esquentando e esfria ao longo do dia. Essa brisa confiável da montanha mantém os vinhedos livres de podridão indesejada e doenças fúngicas.

Um dos fatores geográficos de grande importância para a viticultura é a presença dos Alpes, cadeia montanhosa alta e extensa que recorta a Europa, desde a França, a oeste, até a Hungria, a leste. A parte mais setentrional da Itália é em grande parte atravessada pelos Alpes italianos, que deixa suas marcas nos climas, solos e topografia dos vinhedos, impactando os perfis de vinhos das regiões.

A região segue o rio Adige ao longo de seu curso norte-sul descendo dos Alpes em direção às planícies, serpenteando por vários vales e lagos. Ao longo de seus 65 quilômetros de extensão, a região atravessa o paralelo norte 46° e o fundo do vale cai de 200 m a 120 m acima do nível do mar.

Apesar de constar como uma só região vitivinícola, Trentino-Alto Adige pode ser desmembrado em dois segmentos: Trentino fica um pouco a sul e Alto Adige, mais a Norte, fazendo fronteira com a Áustria. Os menos de 100 Km que separam um vinhedo de Trentino de um vinhedo do Alto-Adige, podem dar origem a microclimas diferenciados, em função da altitude e da proximidade de fontes moderadoras do clima, como rios e lagos. Há distintos traços culturais também: em Alto-Adige o italiano é falado, mas a língua mais forte é o alemão, enquanto em Trentino domina o italiano na língua e nos vinhos.

A maior parte da área de Trentino tem um clima temperado moderado. Dada a alta altitude de Trentino, latitude norte e cenário alpino, é uma surpresa para muitos descobrir que os verões, embora curtos, podem ser quentes. Os invernos estão, é claro, na extremidade fria da classificação e com neve.

Essa região guarda ainda estreita relação com o histórico da produção vitivinícola da Serra Gaúcha brasileira, já que muitas famílias sulinas são descendentes de imigrantes italianos dali originários. Por conta desta imigração, podemos encontrar algumas castas originárias do Trentino na produção brasileira, tais como Gewürztraminer, Pinot Grigio, Teroldego, entre outras.

**O DOC TRENTINO** - abrange o vale do Adige, de Avio, no Sul, até Mezzocorona, no Norte. Também inclui vários vales laterais, como os pertencentes aos rios Sarca e Avisio.

O título doc foi criado em 1971. Seu portfólio é baseado em uma ampla gama de vinhos varietais tintos e brancos, mais de 20 são especificados. Todos são vinhos tranquilos ou vinhos espumantes usando o método clássico e carregam o Trento DOC, com a marca registrada "Trentodoc" colocada em cada garrafa.

Os vinhos tranquilos são feitos de uma combinação das variedades clássicas Trentino Schiava, Teroldego e Lagrein, e variedades internacionais, das quais Chardonnay e Pinot Noir são as mais amplamente utilizadas. Vinhos de duas variedades em mistura também podem ser feitos.

Teroldego tem seu próprio DOC, Teroldego Rotaliano na planície de Campo Rotaliano, no norte de Trentino. Os vinhos são principalmente tintos, embora alguns rosés também sejam feitos. "Vinhos varietais Cabernet" podem, confusamente, ser feitos de qualquer combinação de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carmenère. Todos os três podem ser rotulados mais especificamente se atingirem o limite de 85%. Os produtores de vinho também podem produzir um Schiava – as variantes Gentile, Grigia ou Grossa, ou uma combinação – ou especificar Schiava Gentile, mas não os outros dois.

Um Trentino Rosso é baseado em Merlot com "alguma quantidade" de um ou mais dos "Cabernets". Sua contraparte Trentino Bianco deve apresentar pelo menos 80% Chardonnay e/ou Pinot Bianco como base. Isso sobe para 85% para bianco superiore. Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau e Manzoni Bianco são os varietais complementares permitidos em ambos os casos.

Um rosato (ou Kretzer em alemão) pode apresentar proporções variadas de Lagrein, Enantio, Schiava e/ou Teroldego. Qualquer variedade pode representar até 70% do vinho. Ao contrário da situação do vinho tinto, Lagrein é a única opção para o rosato varietal.

Vários vinhos de sobremesa podem ser feitos, incluindo vinhos licorosos (fortificados) de Moscato Giallo ou Moscato Rosa, Vino Santo (mínimo de 85% de uva Nosiola) e superiore vendemmia tardiva (colheita tardia). Este último pode estar na forma bianco de várias variedades, ou rosso com base em Moscato Rosa.

Vários DOCs menores ficam dentro das fronteiras da zona de Trentino e se concentram em áreas geográficas e/ou estilos específicos. Estes são Teroldego Rotaliano, Caldaro (Kalderer em alemão), Casteller e Valdadige (Etschtaler).

**SUB-REGIÕES TRENTINO DOC - Trentino Castel Beseno** (também conhecido como Trentino Beseno) é uma subzona para vinhos feitos apenas de uvas Moscato Giallo cultivadas nas comunas de Besenello e Calliano. Os vinhos mais secos devem atingir o nível superiore de álcool por volume (12,5 por cento). Esses vinhos são tipicamente de cor dourada clara com aromas florais e melado.

Há também expressões passito de uva seca e "vendemmia tardiva" (colheita tardia). Elas são intensamente doces e muito mais profundamente coloridas.



**Trentino Isera** pode aparecer no rótulo de vinhos feitos de uvas Marzemino cultivadas ao redor dos municípios de Isera e Villa Lagarina, a sudoeste da capital provincial Trento. Todos os vinhos devem se qualificar para o status superiore para adicionar a sub-região.

Os vinhedos **Trentino Sorni** ficam ao redor dos municípios de Lavis (dos quais Sorni é uma comun constituinte), Giovo e San Michele all'Adige. Este último é o lar da respeitada escola de vinificação, o Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

O nome Sorni pode aparecer em vinhos bianco e rossi (brancos e tintos). As regras para estes variam dos regulamentos gerais do Trentino DOC estabelecidos acima. Um Trentino Sorni Bianco pode ser feito de qualquer proporção de Chardonnay, Müller-Thurgau, Nosiola, Pinots Bianco e Grigio, e/ou Silvaner Verde. O Rosso pode ser feito de qualquer proporção de Lagrein, Schiava e/ou Teroldego.

A zona vitícola de Sorni ocupa um local privilegiado nas encostas com vista para Giovo. Elas normalmente desfrutam de um aspecto sul ou sudeste. Isso significa que elas aproveitam ao máximo o sol da manhã e não são diretamente expostas ao calor implacável das tardes de verão. Trentino pode ser cercado por montanhas cobertas de neve, mas as tardes aqui estão entre as mais quentes da península italiana.

As encostas voltadas para o oeste, mais próximas de San Michele all'Adige, têm vista para o Vale do Adige. Elas suportam o peso do calor da tarde. Os vinhos desses vinhedos são, portanto, visivelmente mais ricos e maduros em estilo do que os



de Giovo.

### **AS VARIEDADES DE UVAS DA REGIÃO TRENTINO – ALTO ADIGE**

Trentino pode se gabar de uma variedade bastante ampla de variedades de uvas. Vinhos brancos frutados, frescos e vivos são produzidos a partir das variedades Müller-Thurgau, Riesling Itálico, Pinot Bianco, Pinot Grigio e variedades internacionais como Sauvignon Blanc, Gewürztraminer ou Chardonnay. Além das variedades locais como a Vernatsch e Lagrein, os vinhos tintos incluem variedades internacionais como Pinot Nero (Pinot Noir), Cabernet Sauvignon e Merlot.

**A TERRA DO PINOT GRIGIO** - A região vinícola de Trentino-Alto Ádige tem condições favoráveis para a produção de vinho branco. Os vinhos brancos são frescos, frutados e agradavelmente ácidos. O Pinot Grigio, também conhecido como Pinot Gris na França, é até agora o líder dos vinhos brancos aqui. O Pinot Grigio da região vinícola de Trentino-Alto Adige tem maior acidez e perfil de sabor neutro, diferentemente de seus equivalentes de outros países. Por exemplo, os produzidos na região vinícola da Alsácia são mais picantes e encorpados.

Juntamente com o Pinot Grigio, a região vinícola de Trentino Alto-Adige também produz outros vinhos brancos proeminentes de Müller-Thurgau, Riesling Itálico (Welschriesling), Pinot Bianco e Chardonnay. Essas variedades que florescem em toda a pitoresca cidade de Trento, bem como no Tirol do Sul e uma parte do Vêneto, são rotuladas sob o nome coletivo Valdadige DOC.

No entanto, alguns dos melhores vinhos de Trentino são quase desconhecidos para nós porque vêm de pequenas vinícolas familiares com apenas alguns hectares de terra cultivada nos vales laterais, como o Val di Cembra. Provavelmente uma das próximas regiões DOC ou DOCG com vinhos minerais e elegantes famosos.

A região vinícola de Trentino-Alto Adige também é conhecida pela produção de vinho espumante com o método tradicional de fermentação na garrafa. O Trentodoc espumante fino, perolado e expressivo de Trentino-Alto Adige está entre os melhores da Itália.

**OS VINHOS TINTOS DA REGIÃO** - A variedade de uva número um no Tirol do Sul (Alto Adige) é a variedade de uva tinta nativa Vernatsch, que cobre 1.300 hectares. Assim como no mais conhecido DOC Kalterersee (Lago di Caldaro). Os vinhos tintos são populares por seu frescor, leveza e simplicidade.

Entre os vinhos tintos, os vinhos robustos são produzidos a partir das variedades de uva Marzemino e Teroldego, que são cultivadas apenas em Trentino. Marzemino produz vinhos de corpo médio que se destacam por sua cor vermelha brilhante, aroma floral-frutado e sabor agridoce. O Teroldego, por outro lado, produz vinhos com cor e potência intensas. No nariz, já é forte com frutas vermelhas intensas e aromas cativantes de terra, trufas e couro.

Além das variedades locais Vernatsch e Lagrein, os vinhos tintos incluem variedades internacionais como Pinot Nero (Pinot Noir), Cabernet Sauvignon e Merlot. Os dois últimos também podem ser encontrados em blends de estilo bordalês com qualidades excepcionais desenvolvidas em barricas.

**VINHOS ESPUMANTES TRENTODOC** - é a denominação para o vinho espumante Método Clássico produzido na área de Trentino. É o primeiro vinho deste tipo a ganhar o status DOC, que foi alcançado em 1993.

As uvas são cultivadas em 74 municípios, em uma ampla variedade de altitudes e em uma ampla gama de macroclimas.

**GASTRONOMIA NO TRENTINO** – O Trentino tem uma grande variedade de produtos gastronômicos típicos para oferecer. Uma cozinha de montanha encorpada e saborosa, que também se baseia nos territórios fronteiriços ao longo dos séculos.

Uma arte tradicional é a produção de queijo alpino preparado com base em receitas originais. Os tipos mais populares de queijo do Trentino são o Trentingrana, o Spressa delle Giudicarie e o Vezzena.

Igualmente populares são os produtos de salsicha, como a Carne Salada, a Ciuiga del Banale e a Mortadela do Val di Non.

Outro elemento crucial na culinária é a polenta, que pode ser cozida de muitas maneiras diferentes. E não pode faltar as iguarias feitas com maçã, que é muito plantada na região.

Mesmo quando se trata de culinária, o Trentino deve ser distinguido do Alto-Adige. A história diferente das duas províncias determinou um tipo diferente de cozinha entre as áreas de Trento e Bolzano. Em particular, a influência dos povos da Europa central foi forte – e ainda é – no Tirol do Sul (Alto Adige). Alemães e austríacos, em primeiro lugar, que trouxeram os ingredientes e preparações de sua culinária tradicional ao coração da gastronomia sul-tirolesa.

Por outro lado, Trentino mantém uma cozinha substancialmente pobre, feita de polenta, milho, chucrute, acompanhada de pratos mais ricos. Em particular, a carne de animais da montanha, servida nos banquetes de senhores ricos e personalidades de alto escalão. Tudo isso deixou numerosos pratos que se tornaram parte da tradição culinária de Trentino Alto Adige, e que ainda hoje encontramos nos restaurantes mais tradicionais.



## PRATOS TÍPICOS DO TRENTINO

**Entradas – antipasto** - Podemos abrir a refeição, desfrutando de excelentes Canederli (bolinhos) de ricota, servidos em uma cama de alho-poró, com um pão schiacciata di Merano ou, se estiver na estação, com um aperitivo quente de cogumelos e pão frito.

Ou lance-se na degustação de uma espécie de ‘comida de rua’ local, consumida como antipasto, animelle fritte, que são a moleja (um termo culinário para o timo ou o pâncreas especialmente das carnes do vitelo e de cordeiro, e, menos comumente também para a carne bovina e de porco).

**Primeiro prato – Primi Piatti**- Chegando a esta região, você só pode se encontrar na frente dos bolinhos e mais bolinhos de canederli. Chamado também de Semmelknödel, são uma espécie de bolinhas confeccionadas com pão, típica das gastronomias da Baviera, da Áustria, da República Checa e na região do Trentino Alto Adige da Itália.

Pela delícia que é, e pelo fato de que, onde quer que você vá nesta região, eles estarão no menu, é o primeiro prato tradicional. Essas bolinhas são feitas de pão aromatizadas com Speck, pancetta ou outro tipo de embutido, preparados com leite, ovos e queijo, servidas com um caldo ou manteiga.



Como alternativa, você pode se lançar no nhoque Trentino mais clássico. Ou, chamando-os pelo nome verdadeiro, strangolapreti. Estes nhoques são amassados juntamente com o espinafre e servidos com bastante parmesão ou manteiga derretida aromatizada com cebola.



Finalmente, devemos fazer uma cotação para a típica sopa de cevada – zuppa d’orzo, um primeiro prato consumido no sul do Tirol. Na verdade, é muito substancial, perfeito para aquecer no frio dos vales alpinos. Consiste em cevada (orzo perlato), legumes e carne de porco defumada. Mais do que um primeiro prato, diríamos um único prato!

**Prato principal – Secondo piatto** - Como dissemos antes, a tradição culinária de Trentino tem muita origem em pratos de países do norte da Europa. E entre os pratos principais, está o gulash alla tirolese, o goulash tirolês. A preparação típica húngara foi adotada pelos tirolezes do sul, que são acompanhados por uma dose generosa de polenta.

Um acompanhamento perfeito para este succulento ensopado de carne, pimentão e cominho. Não perca, também o cervo al ginepro, ou seja, carne de cervo ao zimbro, bem como a costela de carneiro em uma crosta de batata – carré di agnello in crosta di patate.

Para não perder nada, você terá que provar o smacafam. É uma torta saborosa, muito apreciada em Trentino, cuja massa é feita com metade farinha branca, metade com farinha de sarraceno, enquanto a salsicha (Lucanica) e o bacon defumado cuidam de aromatizá-la.



**Doces Trentinos** - Finalmente, vamos passar para as notas açucaradas. De fato, se você quiser fazer um tour autêntico por Trentino Alto Adige, não poderá deixar de incluir sobremesas. É neste departamento que são encontradas especialidades regionais reais. Portanto, deixe um pequeno espaço no estômago no final da refeição.

Caso contrário, você sentiria falta do strudel, a estrela das sobremesas do sul do Tirol, recheado com maçãs cozidas, passas e várias coberturas. Ou o renomado (para conhecedores) kaiserschmarren, as ‘doces omeletes do imperador’. Ou seja, panquecas com passas, semelhantes aos crepes, cobertas com geléia de mirtilo.

Ou ainda, o strauben, que são as panquecas tirolesas, em forma de espiral e aromatizadas com grappa. E finalmente, zelten, uma sobremesa típica de Natal, preparada tanto em Trentino quanto em Alto Adige, com pequenas diferenças entre uma e outra. É um bolo com um pouco de tudo: passas, nozes, pinhões, amêndoas, figos secos e avelãs.

Então, que tal aproveitar e provar um prato típico do Trentino com um vinho local? 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

## “A GUERRA COMERCIAL VAI CHEGAR AO VINHO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 15/03/2025

Entenda o impacto da ameaça de Trump de aumentar tarifas de vinho europeu para o mercado brasileiro.

O segundo governo do presidente norte-americano Donald Trump já é marcado por aumentos de tarifas em diversos setores e agora, menos de dois meses depois de sua posse, esta guerra comercial chega ao vinho. Em retaliação ao aumento de tarifas de aço e alumínio impostas pelo governo Trump, a União Europeia decidiu taxar o uísque bourbon dos EUA. A notícia teve reação imediata do presidente norte-americano. Na última quinta-feira, Trump anunciou, na sua plataforma Truth Social, uma tarifa de 200% sobre todos os vinhos, champanhes e produtos alcoólicos vindos da Europa. E acrescentou “isso será ótimo para os negócios do vinho e do champanhe nos EUA”.

A notícia, e não poderia ser diferente, caiu como uma bomba no mundo do vinho. Por enquanto é apenas uma ameaça, mas que pode se tornar real se os diplomatas dos dois lados não chegarem rapidamente a um acordo. Isso porque os Estados Unidos têm grande relevância também no vinho, principalmente para os brancos e tintos europeus.

Um exemplo é que os EUA é o principal destino tanto para os rótulos franceses como italianos. O país representa 24% do total de exportações italianas de vinho e 19% das francesas, segundo os dados da consultoria Ideal.BI. Ou sejam os países que serão mais afetados com a medida de Trump devem ser a França e a Itália, mas não são os únicos. Para a Espanha, os EUA são o segundo maior destino de suas exportações de vinho, representando 11% de suas vendas, mesma posição.

Por outro lado, este aumento de tarifas pode abrir mercado para os vinhos argentinos, chilenos, uruguaios e também brasileiros em território norte-americano... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-guerra-comercial-vai-chegar-ao-vinho/>

## “A HORA E A VEZ DOS RIESLINGS ALEMÃES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 14/03/2025

Evento dedicado à “rainha das uvas brancas” resalta o crescimento da demanda brasileira por esse tipo de vinho.

Algumas semanas antes da edição 2010 da Prowein, feira internacional de vinho que se realiza anualmente em Dusseldorf, uma estudante da Universidade de Geisenheim me contactou por e-mail, solicitando informações sobre as características do mercado brasileiro e seu potencial para rótulos alemães, tema escolhido por ela para sua tese de final de curso. Na conversa que tivemos depois, durante o evento, não pude deixar de apontar alguns obstáculos: a especialidade vinícola da Alemanha eram vinhos brancos, gênero (então) de pouco apelo no Brasil, bem como por estarem associados a um sabor adocicado. Além disso, os rótulos dos vinhos alemães eram difíceis de decifrar e memorizar, e, de quebra, havia a imagem negativa deixada pelas malfadadas garrafas azuis.

Nada disso, no fundo, era segredo. Os próprios alemães sabiam desses entraves e procuraram ao longo do tempo mudar e introduzir uma série de conceitos para tornar seus vinhos mais atraentes aos consumidores mundo afora. Contudo, o idioma não ajudava, e interesses e pontos de vista não convergentes entre o governo e membros da cadeia produtiva dificultavam sua implementação. Apesar desses obstáculos, já se percebia um certo interesse no Brasil pelos notáveis brancos da Alemanha, tanto que importadores brasileiros estiveram naquela Prowein entabulando contatos com produtores locais.

Demorou uns bons anos até haver alguma oferta de rótulos alemães no mercado brasileiro. A iniciativa de fato coube a Vivien Kelber, uma brasileira de raízes germânicas que fundou a Wein-keller, única importadora especializada exclusivamente em vinhos alemães, para, num primeiro momento, trazer garrafas para serem servidas em seu casamento, em 2011, no tradicional Club Transatlântico, ponto de encontro da comunidade do país em São Paulo - o próprio restaurante do clube não tinha rótulos alemães em sua carta.

Vivien, que morava na região vitivinícola Pfalz, para onde havia se mudado em 2007 e onde conheceu seu marido, não se conformava em ver que o Brasil não consumia os vinhos alemães pelos quais se apaixonara... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-hora-e-a-vez-dos-vinhos-rieslings-alemaes.ghtml>

## “IRPINIA: SUB-REGIÃO MAIS CONSAGRADA DA CAMPANIA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 14/03/2025

As uvas Fiano, Greco e Aglianico assinam três das quatro DOCGs da Campania.

Vou falar hoje sobre parte da região da Campania, Itália, tema já introduzido recentemente. Esta região, ao sul da Itália, banhada pelo Mar Tirreno e que tem como capital Nápoles, possui cinco sub-regiões: Caserta, Costa Central, Sannio, Irpinia e Cilento. Caserta, Costa Central e Cilento estão na área mais litorânea, ao norte e ao sul de Nápoles. Sannio e Irpinia ficam no interior. Mas, quando se fala em termos de vinhos mais conhecidos e exportados, o destaque vai para a sub-região de Irpinia, embora as variedades de uvas, em alguns casos, sejam comuns.

Irpinia, também identificada administrativamente como província de Avellino, é o distrito vitivinícola mais importante da Campania e, não por acaso, produz a maior proporção de vinho DOCG da região: três das quatro DOCGs estão ali. Os vinhedos estão situados no interior do continente, em uma área bem montanhosa, que apresenta uma variada possibilidade de altitude, inclinações e exposições. A altitude cria uma alternância climática, com queda de temperatura noturna, que retarda o amadurecimento das uvas, favorecendo o trabalho com uvas brancas e a preservação da acidez nos vinhos.

Há um rico catálogo de cepas autóctones da Campania, que se expressam com destacada qualidade na Irpinia e, por isso mesmo, dão nome às DOCGs. A Fiano é uma delas. Uva nativa da Campania, possivelmente da Irpinia, teve seus vinhedos muito destruídos pela filoxera e pelas grandes guerras, mas foi resgatada e assina belos vinhos. Os melhores estão na área da Fiano di Avellino DOCG, cujo território inclui 20 aldeias, dentre elas a própria comuna de Avellino.

Seus vinhos apresentam aromas florais, frutados (frutas brancas) e herbais, com um toque mineral em boca e retrogosto de mel. Uma de suas qualidades é a aptidão para envelhecer bem, ganhando mais amplitude em boca e complexidade aromática. Visitei a Mastroberardino, um dos mais importantes produtores da região, há 10 gerações vinificando, e que foi responsável pela replantação de uvas nativas, como a Fiano, após o desastre da filoxera.

A outra cepa extraordinária é a Greco, plantada em diferentes áreas, mas que tem a comuna de Tufo, na Irpinia, como seu melhor território. Pode ser confundida com outras variedades denominadas Greco (como a Greco Bianco, da Calábria), que são distintas. O nome Greco remete à influência grega na viticultura meridional italiana, o que pode dar a ideia de que são variedades gregas. Porém, a conexão se deve mais ao fato de terem dado origem a vinhos no estilo doce, muito apreciado pelos gregos no passado.

A Greco da Campania assina a DOCG Greco di Tufo e faz um vinho de marcada acidez e mineralidade, com boa estrutura de corpo, ganhando mais charme com a idade, quando a já expressiva salinidade em boca se mistura a notas de sílex e toques defumados.

A região tira seu nome do subsolo tufáceo, com notáveis reservas de enxofre, uma derivação do histórico geológico vulcânico dessa área. A atividade mineradora de extração de enxofre faz parte do passado da região, praticada pela Cantine di Marzo, que fui visitar. Trata-se de uma das mais antigas cantinas do sul da Itália, fundada em 1647, a primeira a produzir o Greco di Tufo. Desde 2009, é administrada pela família di Somma, descendentes dos Di Marzo, que buscam resgatar a importância e a visibilidade desta verdadeira joia de vinho branco.

A terceira estrela dessa área, que não é exclusiva da Campania, mas ali faz provavelmente o seu melhor vinho, é a variedade tinta Aglianico, também considerada uma das melhores uvas italianas. Trata-se de uma uva de casca espessa, rica em taninos e que se adapta bem a áreas montanhosas, especialmente em solos vulcânicos. Assim como outras dali, amadurece tardiamente e lentamente, beneficiada pela amplitude térmica que a região propicia.

A Aglianico faz vinhos estruturados, ricos em taninos e acidez, muitas vezes apelidados de “Barolo do Sul”, especialmente os originários da DOCG Taurasi, da Irpinia. Ali, os vinhedos são plantados em um solo de base calcária e vulcânica. A DOCG exige um mínimo de três anos de guarda (um ano em carvalho) antes da comercialização e, para os Riserva, quatro anos (um ano e meio em carvalho)... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/irpinia-sub-regiao-mais-consagrada-da-campania/>

## “A VIAGEM DE BACO PELO BRASIL” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 14/03/2025

Imagine se Baco resolvesse fazer uma viagem pelo Brasil, ensinando os locais a combinar os pratos típicos brasileiros com vinhos do mundo todo.

Dionísio, o deus grego do vinho e das festas, também conhecido como Baco pelos romanos, é uma figura mítica conhecida por ter espalhado a cultura do vinho por onde passou. Segundo a lenda, após ser exilado na Índia, Baco empreendeu uma longa jornada de volta à Grécia, ensinando por onde passava a arte de fazer e apreciar o vinho. Agora, imagine se Baco resolvesse fazer uma viagem semelhante pelo Brasil, ensinando os locais a combinar os pratos típicos brasileiros com vinhos do mundo todo.

Baco inicia sua aventura aterrissando no Galeão, no Rio de Janeiro, onde é recebido com uma escola de samba e uma feijoada completa, daquelas com ambulância na porta. Este prato icônico é pesado e saboroso. Baco escolhe um Amarone, tinto italiano feito pelo método de apassimento, que o torna mais robusto e páreo para a feijoada.

Seguindo para São Paulo, Baco é convidado a provar um virado à paulista. Este prato tradicional é composto de arroz, tutu de feijão, couve, linguiça, torresmo e banana frita. Para esta combinação rica e complexa nosso deus oferece um Syrah da Serra da Mantiqueira-SP, por seu corpo e estrutura para lidar com a diversidade de sabores e texturas do prato.

Em Minas Gerais, claro, lhe deram feijão tropeiro, que ele não demorou a combinar com a acidez e os taninos de um cabernet franc do vale do Loire.

No Espírito Santo, a divindade se depara com a moqueca capixaba. Para este ensopado de peixe e frutos do mar, Baco ensina que uma bela opção é um sauvignon blanc do Chile, cheio de frescor e acidez.

Paraná lhe deram um barreado, ensopado de carne desfiada, cozido lentamente em uma panela de. Quem diria que ele iria propor um pinot noir, e justo da Borgonha, com sua elegância e complexidade.

No Rio Grande do Sul, obviamente ele acabou no churrasco gaúcho e não surpreendeu ao propor para esta festa um tannat da Campanha Gaúcha.

Na Bahia, “que delícia” ele disse ao morder um acarajé, e ainda de boca cheia falou “isso vai bem com um marsanne”!.. Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/a-viagem-de-baco-pelo-brasil/>

## 13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

**VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX:** ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d’Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

### ▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

\* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5\*/4\* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

\* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

\* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

\* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d’Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

\* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

\* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.

\* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

\* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

\* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. [molivierbh@gmail.com](mailto:molivierbh@gmail.com)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### EM BUSCA DOS SABORES PERDIDOS

Novas tecnologias para a desalcoholização.

Vinhos desalcoholizados estão se tornando mais populares, mas seu sabor ainda está frequentemente muito distante do original. Alexander Lupersböck relata como novas tecnologias podem ajudar a preservar melhor os sabores no futuro.

No entanto, o termo “vinhos sem álcool” está incorreto. Por definição, vinho é uma bebida feita de uvas que é produzida por fermentação alcoólica. Portanto, não existe vinho sem álcool. Uma vez que o álcool foi removido, o termo correto é vinho desalcoholizado. A técnica de remoção de álcool foi inventada na Alemanha há mais de 110 anos. Então, vinhos sem álcool não são nenhuma novidade.

Mas agora eles estão se tornando um negócio global. Especialistas em comércio concordam que a parcela de vinhos desalcoholizados e outras bebidas alternativas, como chás espumantes e similares, atualmente representa apenas cerca de 1% do faturamento global da indústria vinícola de mais de 160 bilhões de euros. Irem Eren, da BevZero, uma empresa global de tecnologia de desalcoholização, estima o crescimento estimado: “De acordo com análises, o volume de mercado é atualmente de 12,5 bilhões de euros e deve crescer para 30,5 bilhões de euros até 2028. Nossa produção própria na Espanha aumentou de 500.000 litros para quase sete milhões de litros nos últimos oito anos.”... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/in-search-of-the-lost-flavours-new-technologies-for-dealcoholisation?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_11&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/in-search-of-the-lost-flavours-new-technologies-for-dealcoholisation?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_11&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – Alexander Lupersböck - 10/03/2025).

### EUA AMEAÇAM TARIFA DE 200% SOBRE OS VINHOS EUROPEUS EM MEIO À GUERRA COMERCIAL COM A UNIÃO EUROPÉIA

Medida pode elevar preços de vinhos europeus nos EUA, mas medida pode beneficiar indiretamente produtores de outras partes do mundo.

O presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, ameaçou impor uma tarifa massiva sobre bebidas alcoólicas produzidas na Europa como resposta à retaliação promovida pela União Europeia diante das novas taxas sobre aço e alumínio. No dia 12 de março, os europeus aplicaram uma série de tarifas sobre produtos americanos, incluindo bourbon, embarcações e motocicletas, itens de grande interesse do mercado local.

A guerra comercial pode afetar a indústria vitivinícola europeia com um imposto adicional de 200% sobre bebidas alcoólicas importadas pelos Estados Unidos... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/andre-drappier-dies-at-the-age-of-99-innovator-from-champagne-remained-active-until-the-https://revistaadega.uol.com.br/artigo/eua-ameacam-tarifa-de-200-sobre-vinhos-europeus-em-meio-a-guerra-comercial-com-a-ue.html> (Fonte – Revista ADEGA - 03/2025).