



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**VITIVINICULTURA FLUMINENSE – PARTE 2**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**VITIVINICULTURA FLUMINENSE – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“O EFEITO DA FUMAÇA NOS VINHEDOS”-  
POR SUZANA BARELLI**



07



08

**“BRANCOS ESPECIAIS PARA A PRIMAVERA”  
- POR MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

10 **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

## CHATEAU LANGOA BARTON 2017 – SAINT JULIEN – BORDEAUX - FRANÇA

O Château foi construído em 1758 por Monsieur de Pontet. Após a Revolução Francesa, o comerciante irlandês de vinhos Hugh Barton desembarcou em Bordeaux para adquirir vinhas na região do Médoc. Em 1821, Pierre-Bernard de Pontet vendeu a propriedade Langoa a Hugh Barton, que lhe deu o nome de Château Langoa Barton. Os chateaux Léoville-Barton e Langoa Barton foram classificados como Grand Cru Classé em 1855, mas a verdade é que foi Anthony Barton, um dos mais lendários nomes em Bordeaux, quem elevou o status das propriedades a ícones mundiais! Os 20 hectares de Château Langoa Barton estendem-se pelos solos de cascalho num subsolo argiloso, sendo as suas vinhas plantadas com as castas: 57% de Cabernet Sauvignon, 34% de Merlot e 9% de Cabernet Franc, tradicionais de Médoc.

O crítico norte-americano Robert Parker, no começo dos anos 2000, praticamente canonizou o produtor, pois ele tinha uma política de preço diferente da maioria dos outros chateaux, o que tornava seus vinhos, de propriedades Grand Cru Classé de Saint Julien, entre os AOCs mais cobiçados da França, acessíveis ao comparar com seus conterrâneos.

O Château tem seus vinhos conhecidos por suas texturas ricas, sabores de frutas complexos e forte estrutura tânica, com vários críticos sugerindo que melhorarão com o tempo, tornando-os um belo investimento para qualquer adega.

**Composição de Uvas:** blend de 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot e 8% Cabernet Franc, com maturação em barricas de carvalho francês de primeiro uso (60% do vinho).

**Notas de Degustação:** cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas e escuras que seduzem pela profundidade, intensidade e complexidade. Os aromas de degustação são complexos com uma variedade de sabores como morango, cereja preta, groselha preta, pão torrado e notas de cedro. Um vinho gostoso de beber devagar, percebendo cada gole!

**Reconhecimentos Internacionais:** Esta safra recebeu 93 pontos de Robert Parker, 94 WE e 92WS.

**Estimativa de Guarda:** apesar de estar jovem o vinho já pode ser bebido. Guarda sugerida pela vinícola de 20 anos.

**Notas de Harmonização:** Acompanhará bem pratos de carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, polpetones, embutidos e queijos maduros.

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

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407**



## VITIVINICULTURA FLUMINENSE – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Tendo participado da 25ª Edição do VAM (Vamos à Montanha), em que um grupo de apaixonados por vinhos se reuniu em Teresópolis, num evento muito bem-organizado por Ana Maria Gazolla e equipe, o tema que chamou a atenção de todos foi a rápida evolução da vitivinicultura fluminense. Nesta semana escrevo sobre os vinhos provados em Master Classes, Almoços e Jantares.

**Durante os Almoços e Jantares tivemos oportunidade de provar Vinhos das Seguintes Vinícolas:**

**05/09/2024** - Almoço no Restaurante Viva Itália em Teresópolis foi harmonizado com vinhos da VINÍCOLA TERRAS FRIAS, instalada em Friburgo em 2019. O idealizador do projeto é o mestre queijeiro André Guedes – que a partir dos queijos passou a se interessar pelo mundo do vinho e é professor da Associação Brasileira de Sommelier (ABS) no Rio de Janeiro há mais de 20 anos.

Toda a família está envolvida no projeto Terras Frias. As uvas são produzidas a 1100 metros de altitude, em uma área que começou a ser preparada ainda em 2017. Dois anos depois, foi cultivada a primeira casta, a Cabernet Franc. Atualmente são três variedades no vinhedo: Cabernet Franc, Pinot Noir e Chardonnay, e a área está em expansão para o plantio de novas castas. A vinícola faz uso da técnica da dupla poda, com objetivo de inverter o ciclo natural das videiras – com a colheita de inverno.

A visita Terras Frias começou em fevereiro de 2022, sempre com horários agendados e vagas limitadas, as datas estão disponíveis no Instagram da vinícola. Além do tour guiado no vinhedo e nas instalações da Terras Frias, o visitante também participa da harmonização com os quatro rótulos da safra 2022, acompanhados de quatro tipos de queijos, guiada pelo mestre queijeiro e idealizador, André Guedes. Endereço: Conquista – RJ 130 km 20. Instagram: @vinicolaterrasfrias. Tel.: agendamento pelo (22) 98106-9793.

**06/09/2024** - Almoço no Locanda Bela Vista em Itaipava foi harmonizado com vinhos da VINÍCOLA TASSINARI, instalada em São José do Vale do Rio Preto. A Tassinari, dos irmãos Jorge, Paulo e Laura Tassinari, começou produzindo café, e separou alguns hectares para as vinhas. Como são de origem italiana, ter o próprio vinho é um hábito que vem de berço. Em 2019 plantaram as primeiras mudas. Segundo comentou, na apresentação que fez de seus vinhos, a atividade da família virou uma paixão. A primeira safra foi em 2021, quando colheram Syrah, Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon. “Está acontecendo uma verdadeira revolução no interior e estou muito feliz em participar desse movimento do vinho brasileiro”, comentou Laura.

Neste almoço provamos quatro rótulos da vinícola começando por um fresco e límpido Sauvignon Blanc, com muita acidez e perfil gastronômico; seguido por um ótimo Rosé de Syrah. Na evolução dos pratos do almoço foi servido o Syrah de colheita de inverno, deliciosamente frutado, e por último um Marselan que me encantou. O Syrah de cor rubi intenso, mostra no olfato notas de frutas como cassis e cereja, toque de café, chocolate e especiaria de pimenta rosa. A boca repete o perfil aromático, com toque frutado e de especiarias (pimenta), revelando boa persistência. Endereço: Rua São Francisco 1153, Estrada Silveira da Mota, 17200 - Jaguará, São José do Vale do Rio Preto - RJ, 25780-000. Tel.: (24) 99231-3872

**07/09/2024** – Jantar no Restaurante Dona Irene em Teresópolis. Provamos vários vinhos entre os que foram servidos nas Master Classes, ou nas degustações que foram servidos durante todo o VAM Fluminense. Neste evento de encerramento do encontro, aproveitamos para definir o local do próximo VAM, que será realizado em Petrópolis.

**05/09/2024 - Palestra 1 – “VINHOS FLUMINENSES: HISTÓRICO, ATUALIDADE E PERSPECTIVAS”**, por Rogério Dardeau, com degustação de 5 vinhos de vinícolas da Serra Fluminense. Pesquisador, advogado, jornalista, escritor e professor, Dardeau é considerado um especialista em vinho brasileiro, autor do livro “Gente, Lugares e Vinhos do Brasil – Volume II”, publicado pela Mauad Editora, uma grande enciclopédia do vinho brasileiro, com mais de 750 vinícolas citadas.

Os vinhos provados foram:

**CANIATO SAUVIGNON BLANC 2023** – um vinho com toques herbáceos e de frutas brancas e cítricas bem equilibrado, persistente e com bom volume de boca, que foi muito bem avaliado pelos presentes na Master Class, com perfil muito diferente dos vinhos de Sauvignon Blancs da Serra Catarinense.

**TERRAS FRIAS PINOT NOIR 2022** – A vinícola Terras Frias fica no Campo do Coelho, distrito de Nova Friburgo, onde as mudas de uvas adaptaram-se muito bem. Seu proprietário e produtor é André Guedes, que também é um mestre queijeiro de mão cheia. Produzido com 100% de uva Pinot Noir, com utilização de chips de carvalho francês durante o processo de vinificação, com uvas vindas de Garibaldi. Um vinho com taninos finos, com bom frescor e boa persistência. Corpo médio típico da casta, com aromas de frutas vermelhas (cereja e morango), um toque de ervas finas e levemente defumado.

**INCONFIDÊNCIA RUBRO 2021** - A primeira vinícola da Serra Fluminense, foi fundada em 2010, a Vinícola Inconfidência, situada às margens da Estrada Real, em Paraíba do Sul. O vinho tem tons violáceos de intensidade média com brilho e limpidez. Seus aromas remetem a amoras e jabuticaba, páprica doce, orégano, uma nota herbácea de manjeriço, pimenta do reino e flores brancas. No paladar tem acidez média, com o álcool bem integrado, taninos finos e delicados, dando persistência a um vinho de corpo médio.

**FAMÍLIA ELOY SYRAH** – A vinícola da família Eloy é agregada a um empreendimento imobiliário, o futuro proprietário de um lote dentro do condomínio poderá participar e aderir a ela, se quiser, através de um “clube do vinho”. Fazendo parte do clube, o condômino poderá participar da vindima, dos jantares harmonizados, fazer compras do shopping da vila temática, além de participar de todos os eventos que serão criados, voltados para o universo que envolve a venerada bebida. Quando totalmente implantada, a iniciativa vai gerar cerca de 80 empregos

diretos, contribuindo para incrementar a renda da mão de obra local.

O vinho Família Eloy Syrah 2023, ganhou a medalha de ouro no Brazil Wine Challenge 2024! Este foi o 12º Brazil Wine Challenge, promovido pela Associação Brasileira de Enologia (ABE) em Bento Gonçalves, sendo o maior evento da história, reunindo 1.037 amostras de 14 países e avaliadas por 85 especialistas internacionais. Tem cor profunda e aromas de frutas escuras como a ameixa e cereja. Taninos ainda presentes, que não incomodam, num vinho de boa persistência.

**TASSINARI GRAND RESERVA SYRAH 2021** - Um vinho tinto feito na Região Serrana do Estado do Rio de Janeiro, em São José do Vale do Rio Preto. A família é uma produtora tradicional de café na região serrana. O vinho tem coloração rubi intensa, profunda. No olfato, as notas aromáticas mostram frutas frescas como ameixa, cassis e cereja, com toques de café, chocolate, pimenta rosa. Na boca, o toque frutado e especiarias (pimenta) é dominante, num vinho com boa persistência e retrogosto agradável.

**06/09/2024 - Palestra 2 – “VINHOS DO CERRADO BRASILEIRO”**, por Ivan Ribeiro, com degustação de 4 vinhos do cerrado mineiro, cerrado baiano, cerrado goiano e planalto central.

Os vinhos provados foram: da vinícola RECONVEXO – Tom de Marselan 2022 da Chapada Diamantina na Bahia, Terroir Girassol Syrah 2021 do Cerrado Goiano, Cauré 2021 Syrah, da Vinícola São Patrício do Cerrado Goiano, Due Terre Marselan/Syrah de Brasília e Paiva Aguiar Syrah 2021 do Planalto de Araxá – Cerrado Mineiro. Durante a realização da prova de vinhos desta Master Class, o vinho Cauré foi aclamado como o que os participantes do evento mais gostaram (16 votos em 31 participantes)

**07/09/2024 - Master Class: “OS 7 LENDÁRIOS DA MIOLO”** – Os vinhos da coleção “os 7 Lendários da Vinícola Miolo” são produzidos apenas em safras excepcionais, onde cada detalhe da maturação das uvas alcançou a perfeição. Estes vinhos são o resultado do equilíbrio preciso entre açúcares, acidez, polifenóis, taninos e cor. Desde o lançamento do icônico Lote 43 em 1999, os lendários têm sido a expressão máxima da expertise da Vinícola Miolo, representando o que há de melhor.

Os vinhos foram provados na seguinte sequência:

**MERLOT TERROIR 2022** – ainda muito jovem e potente, com taninos perceptíveis. De cor rubi com reflexos violáceos, aromas de cereja, carvalho, caramelo, cacau, café e baunilha e, paladar estruturado.

**QUINTA DO SEIVAL 2022** – um vinho onde a Touriga Nacional e a Sangiovese têm a característica de melhorar o perfil do vinho. Um tinto muito gostoso com taninos macios, com cor rubi, aromas de compota, ameixa, figo e amadeirado e paladar estruturado, volumoso.

**TANNAT VINHAS VELHAS 2022** - As uvas que dão origem ao Vinhas Velhas Tannat são cultivadas na Região da Campanha Central, no vinhedo mais antigo do país conduzido em espaldeira, no município de Santana do Livramento, RS. De cor vermelho rubi com reflexos violáceos, aromas de frutas vermelhas, paladar intenso e persistente, com taninos maduros.

**LOTE 43 2022** – Este vinho representa a história da Família Miolo. Seus vinhedos seguem até hoje na área demarcada LOTE 43, o pedaço de terra adquirido por Giuseppe Miolo, patriarca da família, ao chegar no Brasil em 1897. Um corte bordalês clássico, traz as duas variedades tintas mais representativas do Vale dos Vinhedos. Um vinho delicioso com uma nota de fruta escura compotada, feito com 60% de Merlot e 40% de Cabernet Sauvignon.

**TESTARDI 2022** – O nome Testardi, significa ‘Teimoso’, em italiano e representa a persistência e a obstinação da MIOLO em obter um vinho tinto de guarda no terroir do Vale do São Francisco. A tecnologia e manejo do vinhedo e a adaptação da Syrah, fizeram com que este terroir, tão representativo para espumantes e moscatéis, revelasse sua vocação também para castas tintas.

O vinho mostra um perfil com muita fruta escura compotada, ameixa, notas de chocolate, especiarias e baunilha. Estruturado, equilibrado e persistente, de corpo médio.

**SEBRUMO 2022** – outro representante dos vinhedos da Campanha Gaúcha, este corte de Cabernet Franc (60%) e Cabernet Sauvignon (40%) maturado em barricas de carvalho americano e francês

**SESMARIA 2022** - Este vinho foge a todos os conceitos de vinificação tradicional ou controlada, sendo uma verdadeira obra de arte. Feito com seis castas definidas, com variações conforme cada safra, com uvas que provêm da seleção de plantas especiais nos vinhedos de cada variedade. A cada nova safra, o Sesmarias revela uma nova face, é elaborado com as variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Tannat, Tempranillo e Touriga Nacional. Este é o primeiro vinho tinto brasileiro elaborado através da fermentação integral em barricas de carvalho francês novas. Um grande vinho, com tudo muito bem integrado e mostrando um potencial de guarda de 20 anos.

Terminado o VAM 2024, já estamos na expectativa do que poderemos viver no encontro do próximo ano. Então, que tal provar um vinho fluminense e ir acompanhando a evolução destas vinícolas no futuro?

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 EFEITO FUMAÇA NOS VINHEDOS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 21/09/2024

Consequência também das mudanças climáticas, os incêndios destroem as vinhas e podem trazer aromas desagradáveis ao vinho. São assustadoras as cenas das grandes áreas florestais queimando em incêndios, muitos deles criminosos. Este fogo pode ser incluindo em um dos efeitos das mudanças climáticas que afetam (também) o vinhedo e, conseqüentemente, o vinho. Nesta semana que passou, as labaredas chegaram bem perto de Brasília, onde, acreditem, já há vinhas e vinhos. Passou a 10 quilômetros da Vinícola Brasília, inaugurada em abril deste ano, e há 20 quilômetros da vinícola Ercoara, que tem vinhas plantadas na região desde 2017. No final de agosto, foi a vez da equipe da Vinícola Terras Altas passarem 14 horas tentando apagar as chamas que ardiem em Ribeirão Preto, interior de São Paulo. No projeto que teve suas primeiras vinhas plantadas em 2016 e que terá seus vinhos lançados em São Paulo em breve, o fogo destruiu a cana-de-açúcar e a floresta nativa. “Só não queimou o vinhedo e a vinícola”, conta o sócio Ricardo Baldo. A equipe ficou das 17 horas até às 7 horas do dia seguinte na força tarefa de apagar o fogo, que veio pelos canaviais, impulsionados pelo vento. Com bombeiros indisponíveis no dia, contaram com hidrantes, tratores que traziam e levavam água e até um caminhão pipa emprestado de um vizinho. Conseguiram, mas não sabe se terão sucesso quando o fogo voltar – as queimadas estão se tornando realidade nesta época do ano. Nos exemplos brasileiros, o fogo não deve impactar nos vinhos. Todas as uvas já haviam sido colhidas quando os incêndios chegaram – nas duas regiões, o cultivo segue o sistema de dupla poda, na qual as videiras são manejadas para dar frutos no final de outono, começo do inverno. Contrariam a lógica natural da videira, na qual as uvas amadurecem no final do verão, começo do outono, mas tiram proveito da amplitude térmica (a diferença de temperatura entre o dia e a noite), que é maior no inverno nas regiões Sudeste e Centro-Oeste... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-efeito-da-fumaca-nos-vinhedos/>

## “O CAMINHO PARA SE OBTER GRANDES VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 20/09/2024

É irrefutável: pode-se fazer maus vinhos com uvas boas, mas é impossível obter bons vinhos a partir de uvas ruins. O setor vitivinícola é um segmento profundamente dependente dos elementos naturais, da uva e do fator humano. Por mais que se inventem fórmulas e equipamentos, é impossível produzir um bom vinho num local sem predicados, assim como nunca haverá uma máquina que tenha condições (sensibilidade) para definir e executar os trabalhos no vinhedo. Faz uns 15 anos que acompanho de perto o projeto da pequena vinícola de um amigo situada perto de Mafra, cerca de 40 minutos ao norte de Lisboa. Na semana passada acabamos de colher uma parcela de riesling, uva em que resolvemos apostar, apesar de saber que o local tinha condições climáticas diferentes daquelas onde tradicionalmente essa casta tão caprichosa é cultivada. Além de fãs de rieslings, achamos que em uma área pequena, passível de produzir não mais do que mil garrafas por ano, valia o desafio. Deu mais trabalho do que imaginávamos. A propriedade dista, em linha reta, 5 km do oceano Atlântico, estando sujeita a forte influência marítima, com um vento constante que garante temperaturas mais estáveis. A maresia favorece o desenvolvimento da botrytis na riesling, fator bem-vindo nos grandes vinhos doces alemães, mas contrário às características de vinhos brancos secos que pretendíamos. Além da riesling, várias outras castas foram testadas, mas não foram adiante, inclusive tintas. Destas, a que vem dando resultados animadores é a alicante bouschet, a despeito de não ser uma região quente, como a casta requer. Exige extremo cuidado na condução das parreiras e é preciso limitar bastante a produção. Boa parte do que consideramos sucesso foi o fato de termos conseguido mudas de um dos melhores produtores do Alentejo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-qual-e-o-caminho-para-se-obter-grandes-vinhos.ghtml>

## “O CAMINHO PARA SE OBTER GRANDES VINHOS” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 20/09/2024

É irrefutável: pode-se fazer maus vinhos com uvas boas, mas é impossível obter bons vinhos a partir de uvas ruins.

O setor vitivinícola é um segmento profundamente dependente dos elementos naturais, da uva e do fator humano. Por mais que se inventem fórmulas e equipamentos, é impossível produzir um bom vinho num local sem predicados, assim como nunca haverá uma máquina que tenha condições (sensibilidade) para definir e executar os trabalhos no vinhedo.

Faz uns 15 anos que acompanho de perto o projeto da pequena vinícola de um amigo situada perto de Mafra, cerca de 40 minutos ao norte de Lisboa. Na semana passada acabamos de colher uma parcela de riesling, uva em que resolvemos apostar, apesar de saber que o local tinha condições climáticas diferentes daquelas onde tradicionalmente essa casta tão caprichosa é cultivada. Além de fãs de rieslings, achamos que em uma área pequena, passível de produzir não mais do que mil garrafas por ano, valia o desafio. Deu mais trabalho do que imaginávamos.

A propriedade dista, em linha reta, 5 km do oceano Atlântico, estando sujeita a forte influência marítima, com um vento constante que garante temperaturas mais estáveis. A maresia favorece o desenvolvimento da botrytis na riesling, fator bem-vindo nos grandes vinhos doces alemães, mas contrário às características de vinhos brancos secos que pretendíamos.

Além da riesling, várias outras castas foram testadas, mas não foram adiante, inclusive tintas. Destas, a que vem dando resultados animadores é a alicante bouschet, a despeito de não ser uma região quente, como a casta requer. Exige extremo cuidado na condução das parreiras e é preciso limitar bastante a produção. Boa parte do que consideramos sucesso foi o fato de termos conseguido mudas de um dos melhores produtores do Alentejo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-qual-e-o-caminho-para-se-obter-grandes-vinhos.ghtml>

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

**VinoGOURMET SALTA e JUJUY Norte Argentina**

**10 A 20 NOV 2024**

**US\$ 3.725**  
Por Pessoa DBL

11 DIAS | 10 NOITES  
Salta | Cachi  
Cafayate | Purmamarca

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### POR QUE AS VINÍCOLAS PLANTAM ROSEIRAS PRÓXIMAS DAS VIDEIRAS?

Na borda dos vinhedos ou no final de cada fileira, roseiras são frequentemente plantadas. Elas servem como “guardas” ou plantas indicadoras, pois são afetadas por oídio (tanto verdadeiro quanto o falso) antes da floração, informando assim o viticultor a tempo para medidas preventivas contra a infestação. Além disso, as roseiras fornecem abrigo para insetos bons para a vinha. Essa prática é comum na região francesa de Graves e em muitos outros países, embora a eficácia real desse sistema de alerta precoce não seja incontestável.

Oídio verdadeiro (Oidium) afeta principalmente a florescência, e outras plantas ornamentais. Oídio falso (Peronospora) frequentemente infesta ervilhas, repolho, rabanete, rabanete, espinafre, cebola entre outras plantas... Leia mais em: [https://glossary.wein.plus/rosebush-3?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_38&utm\\_medium=EN](https://glossary.wein.plus/rosebush-3?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_38&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS - 12/09/2024).

### 300 GARRAFAS DE GRAND CRU BORGONHA ROUBADAS EM QUATRO MINUTOS

Danos ascendem a 100 mil euros.

Mais de 300 garrafas de Grand Cru Borgonha foram roubadas na noite de 16 de setembro na vinícola Mongeard-Mugneret em Vosne-Romanée. Os quatro ladrões estavam aparentemente bem-organizados e procuraram especificamente por certas caixas de madeira, como visto em câmeras de vigilância. Eles já haviam arrombado a porta da área de armazenamento usando um carro como aríete. Em quatro minutos, eles roubaram 318 garrafas no valor de mais de 100.000 euros, que eram destinadas à exportação para os EUA.

A vinícola Mongeard-Mugneret produz vinhos de algumas das denominações mais prestigiosas da Borgonha, incluindo Clos de Vougeot Grand Cru, Grands Échezeaux Grand Cru e Vosne-Romanée Suchots. Embora o prédio estivesse equipado com um sistema de alarme, ele não foi ativado por razões que permanecem obscuras. Os perpetradores ainda estão foragidos. (Fonte: La Revue du Vin de France)... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/300-bottles-of-grand-cru-burgundy-stolen-in-four-minutes-damage-amounts-to-100-000-euros?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_38&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/300-bottles-of-grand-cru-burgundy-stolen-in-four-minutes-damage-amounts-to-100-000-euros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_38&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 19/09/2024).

### NOVO MÉTODO REMOVE NOTAS DE FUMAÇA DO VINHO

Esperança para os produtores de vinho após os incêndios florestais.

Pesquisadores da Universidade de Adelaide (Austrália) desenvolveram um novo método para remover aromas defumados desagradáveis de vinhos. As uvas absorvem os aromas produzidos por incêndios florestais, que então se tornam perceptíveis nos vinhos e diminuem sua qualidade. Eles evocam fumaça, cinzas e remédios. As técnicas atuais para remover aromas defumados voláteis também extraem compostos desejáveis que contribuem para o buquê, a cor e o sabor de um vinho.

O novo método, por outro lado, tem como alvo específico fenóis voláteis indesejados. Para conseguir isso, os cientistas usam polímeros impressos molecularmente (MIPs). Esses polímeros fabricados artificialmente possuem sítios de ligação específicos adaptados a uma molécula em particular. Eles imitam a estrutura e a função de mecanismos naturais de reconhecimento, como aqueles encontrados em enzimas e anticorpos, e ligam a molécula alvo devido às cavidades adaptadas.

Os pesquisadores adicionaram as contas de MIP livremente suspensas ou em sacos de musselina ou malha aos vinhos. Os vinhos foram então analisados quimicamente e degustados por especialistas, estudantes e funcionários. No estudo publicado no Journal of Agricultural and Food Chemistry da American Chemical Society, os pesquisadores escreveram: “Apesar de alguns efeitos em outros voláteis aromáticos e na cor do vinho tinto, os resultados mostram que os MIPs podem atenuar o gosto defumado em vinhos.” Além disso, descobriu-se que os MIPs poderiam ser reutilizados após uma limpeza simples e, por meio dessa “regeneração”, eles se tornaram ainda mais eficazes.

O projeto foi cofinanciado pelo governo australiano. (Fonte: Decanter)... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/new-method-removes-smoke-notes-from-wine-hope-for-vintners-after-forest-and-bush-fires?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_38&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/new-method-removes-smoke-notes-from-wine-hope-for-vintners-after-forest-and-bush-fires?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_38&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 18/09/2024).