



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS DA CAMPÂNIA – PARTE I
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHOS DA CAMPÂNIA – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“ALCACHOFRA, FLORES E VINHO”- POR SUZANA BARELLI



08



09

“TORRONTÉS, O VINHO BRANCO ORIGINAL DA ARGENTINA” - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

12 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée, 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 1.000 - Estelar

CHATEAU BRANE-CANTENAC MARGAUX 2018 – BORDEAUX - FRANÇA

Fruto de uma safra excepcional, segundo os produtores, Brane-Cantenac é hoje um dos vinhos mais cobiçados de Margaux.

A “lenda” de Brane-Cantenac, nasceu há 300 anos, evocando uma relação florescente entre o homem e a terra, que ganhou força ao longo dos anos. Chamada Hostein no século XVIII, esta grande propriedade foi posteriormente comprada pela família Gorce e produziu um dos vinhos mais famosos do Médoc muito antes da classificação de Grand Cru Classé de 1855.

Datada do século XVII, a propriedade foi adquirida após a Revolução Francesa pelo Barão Jacques-Maxime de Brane, que lhe deu o nome.

A família Lurton está à frente da propriedade há quatro gerações, como guardiões dedicados que continuam a garantir o desenvolvimento da propriedade e a produção de vinhos de altíssima qualidade. Desde 1992, Henri Lurton, atual proprietário, continua a jornada iniciada por seu pai e seus antepassados. Apesar de ser um fã da inovação e das novas tecnologias, Henri nunca perde de vista os valores tradicionais que continuam a ser parte intrínseca da identidade da Brane.

Acima de tudo, Lurton orgulha-se do seu terroir único e está consciente da necessidade de tratar o solo, a vinha e as uvas com o maior respeito e ao mesmo tempo garantir o destino do Château. A propriedade fica na região centro-sul da comuna de Margaux-Cantenac, logo ao sul do Château Cantenac-Brown e a oeste de cidades como Kirwan e Boyd-Cantenac.

Reconhecida pela produção de vinhos de notável elegância e requinte, esta propriedade é um emblema de qualidade e excelência no mundo do vinho. As vinhas estão plantadas em solos arenosos e de cascalho intercalados com grandes seixos. Essas pedras retêm o calor do sol e o cascalho do solo permite uma excelente drenagem da água ao redor das vinhas. A safra 2018 foi considerada excepcional pelos produtores.



Composição de Uvas: corte de 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc e meticulosos 1% de Petit Verdot, frutos de vinhas com idade média de 35 anos e que passaram por um estágio de 18 meses em barricas de carvalho (70% novas).

Notas de Degustação: Vinho rubi de cor profunda e escura, com reflexos violáceos. O nariz intenso combina harmoniosamente notas amadeiradas, frutadas e florais, com toques de cogumelos, amoras e groselhas, revelando a sua grande complexidade. No paladar, o vinho é concentrado e equilibrado. Os taninos ainda se mostram firmes e cremosos que dão estrutura e forma ao vinho. Longo e persistente, com taninos de textura granulada e sedosa que conferem ao vinho grande elegância.

Reconhecimentos Internacionais: Esta safra recebeu 96 RP, 95 Pontos James Suckling, 95 Decanter, 95 Jeb Dunnuck.

Estimativa de Guarda: Janela de consumo: 2025 - 2045

Notas de Harmonização: Por ser um vinho eminentemente gastronômico, acompanhará bem carnes vermelhas assadas ou grelhadas, pratos de caça, cordeiro e queijos fortes.

Serviço: servir entre 15 e 17° C com sugestão de decantar por um mínimo de 1 hora. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – Estelar

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100. Degustado com uma das Confrarias que oriento.

VINHOS DA CAMPÂNIA – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Os turistas conhecem a Campânia pela cidade de Nápoles, as ruínas de Pompéia, a ilha de Capri e a bela Costa Amalfitana. Agora é hora de conhecer seus vinhos. A Campânia está localizada na parte sul da península italiana, de frente para o Mar Tirreno, no que pode ser chamado de canela da bota da península. Sua capital e maior cidade é Nápoles (Napoli). No mundo do vinho, a Campânia é mais conhecida pelos vinhos tintos feitos de Aglianico, como Taurasi, e pelos vinhos brancos feitos de Falanghina, Fiano e Greco.

Possui 4 DOCGs, 15 DOCs e 10 IGP. Em 2022, a Campânia tinha 25.600 hectares de vinhedos registrados, produzindo quase 1,5 milhão de hl (16,4 milhões de caixas) de vinho - principalmente vinho de mesa, com apenas 19% dele no nível DOP.



Uma das variedades de uva de destaque na Campânia é a Aglianico (34% do vinhedo da região), que produz vinhos tintos robustos e encorpados. Vinhos à base de Aglianico, como Taurasi, são conhecidos por sua complexidade, altos taninos e potencial de envelhecimento. Taurasi, frequentemente chamado de “Barolo do Sul”, é considerado um dos melhores vinhos tintos da Itália.

A região também é famosa por seus vinhos brancos, notavelmente Fiano e Greco. Fiano di Avellino e Greco di Tufo são vinhos DOCG conhecidos por seus perfis aromáticos, excelente acidez e caráter mineral. Esses vinhos brancos exibem profundidade, elegância e um senso distinto de terroir.

O solo vulcânico da Campânia, juntamente com o clima mediterrâneo e as brisas refrescantes do mar, contribuem para as características únicas de seus vinhos. O Monte Vesúvio, um vulcão ativo, deixou sua marca no terroir, fornecendo cinzas vulcânicas férteis e minerais para os vinhedos.

Além dos renomados vinhos DOCG, a Campânia também produz vários outros vinhos regionais e locais, como Falanghina, Lacryma Christi e Piediroso. Esses vinhos mostram a diversidade da região e oferecem uma ampla gama de sabores e estilos.

CAMPÂNIA, ONDE A ITÁLIA É MAIS GREGA – A influência grega na história italiana é inegável e, algumas vezes, visíveis até hoje em diversas localidades italianas, especialmente no sul do país. Um dos exemplos mais bonitos da herança grega em território italiano é a esplêndida cidade de Paestum, na Campânia.

Um dos maiores e mais bem conservados complexos de templos gregos do mundo, Paestum é um sítio arqueológico imperdível na Campânia. A cidade foi fundada no século VII a.C. por colonos de Síbaris e era originalmente chamada de Poseidonia. Foi anexada pelo Império Romano no século 3 a.C. e renomeada para Paestum.

Paestum é uma cidade marítima e possui 15 km de praias banhadas pelo mar Cilento, é um destino popular no verão, mas o coração da cidade é seu parque arqueológico. Aqui, a arquitetura, a arte e a cultura da Grécia antiga ainda vivem de uma maneira única, bela e atraente. Tudo começou por volta dos anos 1700, quando os primeiros viajantes visitaram Paestum sem saber o que pensar dos templos dóricos, mas as magnitudes de suas belezas e suas obras e templos serviram como base para despertar o fascínio que o sítio da Magna Grécia exerce desde então.

A área arqueológica de Paestum foi reconhecida, em 1998, pela UNESCO como Patrimônio da Humanidade e está rodeada por muralhas e torres bem preservadas; além de um rico museu que abriga objetos de manufatura predominantemente grega, todos encontrados em várias necrópoles da zona. A região já era habitada em tempos pré-históricos e Estrabão – o mais famoso geógrafo romano – conta que Jasão, o herói do velo de ouro, tinha o poder de curar utilizando magia; com seus seguidores, os Argonautas, ele parou na foz do rio Sele e dedicou um santuário a Hera (protetora dos Argonautas), nesse momento, tudo, de fato, teria começado na região! A fertilidade da planície e a abundância das águas do Sele, foi um dos principais pontos de encontro entre o Oriente e o Ocidente – isso já no segundo milênio a.C.

Os gregos, apaixonados pela posição geográfica da área fundaram Paestum, por volta de 600 a.C., uma cidade que eles chamaram de Poseidonia, em uma clara homenagem ao deus dos mares. O desenvolvimento da construção da cidade deu-se em meados do século VI a.C., e a construção dos templos começou décadas após a fundação da cidade.

Os Templos Gregos de Paestum - Paestum possui três templos gregos que foram construídos entre os séculos VI e V a.C., junto com os de Atenas e Agrigento, e – até hoje – esses edifícios são os mais bem preservados da época clássica. Os templos ficam no coração da cidade, que se estende por mais de 120 hectares, é cercada por uma muralha que, embora não esteja preservada completamente, ainda é um dos circuitos defensivos mais bem preservados daquele período.

O Templo de Hera - também chamado de Basilica, está no Santuário Meridional de Paestum, perto do Templo de Netuno. O Templo de Hera está muito bem preservado e é de uma beleza única, digno de uma deusa. Segundo diversos estudos, este parece ser o único templo grego da era arcaica e possui todas as colunas de sua estrutura intactas: são 50 colunas ao longo do templo, 9 colunas na fachada e 18 colunas no fundo, em ambos os lados. A construção desse Templo teria começado em 550 a.C. e, claro, é um templo dórico dedicado a Hera, a deusa da Fertilidade.

O Templo de Atena - Cruzando a cidade, perto ao Santuário do Norte, encontramos o Templo de Atena, que também é conhecido como o Templo de Ceres. O Templo de Atenas foi construído sobre os restos de um antigo santuário que foi destruído por um incêndio. Foi erguido por volta do ano 500 a.C. e é o que tem a estrutura mais simples entre todos eles. Também é dórico, como os outros dois, mas tem seis colunas de estilo jônico em seu interior.

O Templo tem um frontão bem mais alto em comparação com a estrutura do edifício, e o friso que encontramos acima dele é em estilo dórico. Esse templo foi, originalmente, atribuído por engano a Ceres, mas até hoje, muitos o chamam de Templo de Ceres. Durante as escavações foram encontradas inúmeras estatuetas de terracota da deusa Atena e, por isso, o Templo foi dedicado à ela, que era a deusa da guerra.

O Templo de Netuno - Por último, mas não menos importante, temos o Templo de Netuno, também chamado de Templo de Poseidon. Este é o maior Templo do Parque Arqueológico de Paestum, na realidade devia ter sido dedicado a Hera. Há quem diga que o Templo poderia também ser dedicado ou a Zeus ou a Apolo. O Templo de Netuno fica perto do Templo de Hera, no Santuário Sul da antiga Poseidonia e sua área interna é a mais bem preservada entre os três templos presentes no sítio, o que faz dele o mais bem preservado de toda a era Grega. O interior do Templo está dividido em três naves e ele foi erguido um século após aquele de Hera, por volta de 460 a.C.

Paestum foi abandonada e ficou 'fora do mapa' por séculos, mas seus templos resistiram bravamente! Sua redescoberta foi feita por escritores e poetas dos anos 1500 e 1600 que, com suas citações, despertaram interesse e curiosidade de estudiosos e arqueólogos, mas sua redescoberta "real", foi na primeira metade do século XVIII. Neste momento Paestum se tornou um destino turístico de culto, refinado e interessante.

A LENDA DO LACRYMA CHRISTI – O Lacrima Christi é um vinho napolitano produzido nas encostas do Monte Vesúvio, na Campânia, Itália. É conhecido desde a Idade Média e é feito principalmente de uvas Verdeca e Coda di Volpe. O Lacrima Christi vermelho é feito de uvas Piediroso e Sciascinoso

Quando Lúcifer foi expulso do paraíso como resultado de uma rebelião dos anjos, roubou um pedaço do paraíso com o qual ele teria criado o golfo de Nápoles. Satanás então teria sido tragado pelas entranhas do inferno no local onde se originou o monte Vesúvio. Jesus, vendo o furto, teria chorado e vertido suas lágrimas naquele ponto. Essas lágrimas teriam se tornado as videiras que dão origem aos vinhos Lacrima Christi, uma denominação icônica daquela região italiana. Segundo outra lenda, Jesus, disfarçado, teria se apresentado a um eremita que vivia nas encostas do Vesúvio e, fingindo estar com sede, pediu-lhe algo para beber. Para agradecer a generosidade do eremita, transformou a sua água em néctar de vinho.

Lacrima Christi foi mencionado no livro de Alexandre Dumas, "O Conde de Monte Cristo", no poema de W. J. Turner, "Conversando com Soldados", em "Cândido" de Voltaire, e por Christopher Marlowe em sua peça "Tamburlaine, o Grande, Parte II". Outros tantos escritores citam as lágrimas de Cristo, que, segundo a denominação de origem, pode ser um vinho tinto, branco, rosé, espumante ou licoroso.



A ERUPÇÃO QUE MUDOU A VITIVULTURA ROMANA -

Os romanos não conheciam a realidade do Monte Vesúvio, que com cerca de 3.000 metros de altura, dominava a paisagem local. A região em torno de Nápoles tinha uma intensa vida econômica e comercial. A erupção do Vesúvio, que destruiu Pompéia e Herculano em outubro de 79 D.C., faz parte daqueles eventos que todo mundo já ouviu contar a história. Após a erupção, a altura do Monte Vesúvio é de 1.200 metros; ou seja, 1.800 metros foram para o espaço sob forma de pedras, cinzas e lava.

Detalhes da vida romana no primeiro século depois de Cristo ficaram preservados de uma forma não encontrada em outros sítios arqueológicos. E entre eles, muitas evidências que colocam Pompéia como um dos centros do mundo do vinho na época romana. De um lado, foi uma enorme tragédia, porém, preservou as duas cidades romanas até hoje, exatamente como eram na época.

Os gregos antigos chamavam de Oenotria a região sul da Itália, já reconhecida pelos seus vinhos. Mas especificamente, toda a parte que vai de Roma até Nápoles era considerada, já na época do Império Romano, como origem de alguns dos principais vinhos romanos, entre eles o popular Falernium. Na região estavam plantados vinhedos de excepcional qualidade, resultando em grandes vinhos locais, admirados pelo Imperador e Senadores que tinham vilas de veraneio na região.

A área ao redor de Pompéia era particularmente fértil, devido ao solo vulcânico e isso, aliado ao clima do sul da Itália, criou as condições perfeitas para o cultivo de uvas. E as evidências arqueológicas provam isso. Quando as videiras foram cobertas pela erupção vulcânica e mais tarde decompostas, deixaram cavidades nos escombros. E estas cavidades revelam vinhedos extensos, tanto fora como dentro dos muros da cidade. Além da produção de vinho, Pompéia também era um importante centro de distribuição de vinhos. Algumas de suas maiores vilas possivelmente seriam de posse de grandes comerciantes de vinhos e/ou vinícolas.

A cidade também era uma notável consumidora, havia mais de 200 tavernas vendendo vinho dentro dos muros da cidade. Mas o maior mercado

era mesmo Roma, tanto que, após a erupção, o mercado de vinhos sofreu um abalo, com a destruição da maior fonte vinícola de Roma. Além disso, o impacto da erupção não foi apenas imediato. A safra de 78 foi destruída, assim como a de 79 e todos os vinhedos da região. A consequência teria sido uma grande escassez, seguida por uma corrida para plantar videiras em outros locais próximos a Roma. Isso comprometeu outros cultivos, como do trigo, por exemplo.

Esta situação teria levado a um rápido aumento na produção de vinhos, ao longo de toda a Itália, nos anos seguintes a erupção. E este pode ter sido um dos motivos por trás do edito assinado pelo imperador Domiciano. Em 92 D.C. ele proibiu a plantação de novas videiras em toda a Itália e a destruição de metade dos vinhedos em outras partes do Império, para privilegiar o comércio dos vinhos romanos.

Explorar os vinhos da Campânia pode ser uma viagem deliciosa pela rica história, terroir e variedades de uvas distintas da região, proporcionando aos apaixonados pelo vinho experiências de degustação únicas e memoráveis.

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre vinhos da Campânia? 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

“ALCACHOFRA, FLORES E VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 19/10/2024

Degustações verticais são a melhor maneira de contar a história de um vinho. Nelas, é provado o mesmo vinho elaborado em anos diferentes, o que revela as mais variadas sutilezas de cada safra. Foi esta a maneira encontrada pela vinícola Altair para contar os primeiros 20 anos de sua existência no vale de Cachapoal, bem aos pés da Cordilheira dos Andes, no Chile, e do seu tinto premium, também chamado de Altair.

A história começa em 2002, quando nasce a parceria entre os franceses do Château Dassault (os mesmos do avião Mirage), e a chilena Viña San Pedro. Assim como aconteceu com a joint venture entre o Château Mouton Rothschild e a Concha y Toro, que resultou no Almaviva, os franceses visitaram os diversos vinhedos chilenos do seu então novo parceiro até eleger onde plantar.

Para o Almaviva, escolheram Puente Alto, próxima a Santiago, mas os franceses do Dassault optaram por Cachapoal, um vale menos explorado pelos produtores de vinho. Os vinhedos são cultivados entre 450 e os 600 metros de altura do nível do mar, e os Andes não apenas compõem a paisagem como influem no clima e solo, definindo o perfil deste tinto, que chega ao Brasil importado pela Grand Cru.

“É um solo muito diverso, conforme as suas origens geológicas e geomorfológicas”, explica Gabriel Mustakis hoje o principal enólogo do projeto. O Altair nasceu pilotado pela enóloga Ana Maria Cumsille, em uma época em que não era comum uma mulher dirigir uma vinícola. A primeira safra, a de 2002, foi a única não degustada na prova comemorativa. A produção foi pequena e não há mais garrafas. Da série histórica também faltou a de 2012, a única em que as uvas não atingiram a qualidade para um ícone e foram incorporadas ao Sideral, o segundo tinto da vinícola.

Com vinhos elaborados de 2003 a 2021 nas taças, é possível identificar as fases do projeto. No início, até 2006, há uma busca por tintos mais potentes e extraídos. De 2007, quando o Chateau Dassault vendeu sua parte para a Viña San Pedro. A 2011 se dá a fase de construir a identidade do vinho, com um maior refinamento de seus taninos... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/alcachofra-flores-e-vinho/>

“TORRONTÉS, O VINHO BRANCO ORIGINAL DA ARGENTINA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINHO E ALGO MAIS – 18/10/2024

Uva branca nascida no país vizinho, encanta por seus aromas perfumados

Em recente visita a Argentina tive a honra de ser jurado no IV Concurso Nacional del Torrontés Riojano e de degustar e aprender muito sobre esta que é a única uva/casta original da terra do tango.

Enquanto a malbec, cepa mais famosa por lá, é de origem francesa, a torrontés nasceu na Argentina, fruto de um cruzamento natural entre a muscat de alexandria com a criolla chica (também chamada de mission, na Califórnia).

Esta uva branca tem algumas variantes: a torrontés riojano (original da província argentina de La Rioja), a torrontés mendocino (original de Mendoza) e a torrontés sanjuanino (de San Juan).

Embora os rótulos dos vinhos normalmente tragam apenas o nome “torrontés”, na maioria das vezes trata-se de torrontés riojano, que responde por 80% da área plantada, e quase toda uva se destina a produção de vinho, enquanto as variações sanjuanino (15%) e mendocino (5%) são mais usadas para consumo in natura. Confusão se faz, pois os vinhos da uva torrontés riojano, não são feitos apenas em La Rioja, sua província de origem, mas em todo o país.

Os brasileiros amam torrontés. Nosso país é o principal destino das exportações, com 15% do total, seguido por Suécia (12%) e EUA e Canadá (8% cada).

O que encanta nesta casta é seu perfil perfumado, fresco e alegre, com notas típicas de rosas, cítricos e lichias. Normalmente falamos de vinhos leves, varietais brancos secos principalmente, mas também blends com outras brancas, rosados (com pequena adição de tintos), espumantes brancos ou rosados, meio-doces e vinhos de sobremesa.

Poucos sabem que o torrontés deu uma guinada a partir do início dos anos 2000. Até então, a qualidade, e principalmente o estilo do torrontés riojano, feito em todo o país, era altamente irregular. Quem virou este jogo foi Rodolfo Griguol, enólogo da cooperativa La Riojana e primeiro argentino a ter o título de PhD em Enologia... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/torrontes-o-vinho-branco-original-da-argentina/>

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

OS DEZ VINHOS MAIS CAROS DO MUNDO EM 2024

A plataforma de negociação de vinhos Wine-Searcher publicou a lista dos dez vinhos mais caros do mundo. Os preços médios mensais globais de varejo foram determinados para esse propósito. Safras individuais não são consideradas, mas um preço geral é determinado para cada vinho.

Metade dos dez primeiros lugares são ocupados por vinhos do Domaine Leroy de Lalou Bize-Leroy. O ranking mostra pouca mudança em relação ao ano anterior, mas com preços ligeiramente em queda:

- Leroy Musigny Grand Cru 34.806 euros (-24%)
- Domaine de la Romanée-Conti Romanée-Conti Grand Cru 22.770 euros (-11%)
- Leroy Domaine d'Auvenay Chevalier-Montrachet Grand Cru 21.506 euros (-15%)
- Leroy Domaine d'Auvenay Criots-Batard-Montrachet Grand Cru 20.470 euros (+3%)
- Leroy Domaine d'Auvenay Batard-Montrachet Grand Cru 17.929 euros (-12%)
- Domaine Leflaive Montrachet Grand Cru 17.427 euros (-3,5%)
- Domaine Georges & Christophe Roumier Musigny Grand Cru 16.388 euros (-17%)
- Egon Müller Scharzhofberger Riesling TBA , Mosel 15.510 euros (-6%)
- Domaine Roumier Echezeaux Grand Cru 13.422 euros (-16%)
- Leroy Chambertin Grand Cru 12.475 euros (-7%)

O ano de 2023 marca o ponto mais alto até agora. Naquela época, os preços médios aumentaram 29% em comparação com 2022. Este ano, o declínio médio é de 12%. Assim, o preço do Leroy Musigny caiu cerca de 24%. No entanto, quatro anos atrás, ele ainda custava 15.894 euros, o que é menos da metade. Todos os dez melhores vinhos hoje custam significativamente mais do que apenas alguns anos atrás.

A comparação com o ranking de 2024 mostra: Naquela época, o preço médio de venda dos dez vinhos mais caros era de 7.359 euros, hoje é de 18.632 euros. Os preços, portanto, aumentaram cerca de 150%. A inflação global durante o mesmo período foi de 33%. Em 2014, dois vinhos da Alemanha, um do Canadá e um champanhe ainda estavam representados na lista principal com Egon Müller, Joh. Prüm (Wehlener Sonnenuhr Riesling Trockenbeerenauslese), o Hainle Riesling Icewine e o Louis Roederer Cristal Gold Medalion Orfevres... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/the-ten-most-expensive-wines-in-the-world-2024-wine-searcher-little-changes-slightly-falling-prices?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_42&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 18/10/2024).

PRODUÇÃO MUNDIAL DE VINHO EXTREMAMENTE BAIXA

A produção global de vinho em 2024 dificilmente excederá a de 2023 e, portanto, será a mais baixa ou a segunda mais baixa em 60 anos. Isso foi anunciado pela Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) em seu congresso em Dijon. Os números são baseados em estimativas preliminares dos principais países produtores (Itália, Espanha, França, EUA e países do Hemisfério Sul), que respondem por três quartos da produção global.

O diretor geral da OIV, John Barker, espera uma colheita de menos de 250 milhões de hectolitros. Em 2023, foram 237 milhões de hectolitros, devido a eventos climáticos extremos, como secas, ondas de calor, geadas e inundações. Esse foi o menor valor desde 1961.

Este ano, os resultados na Espanha, Itália, Austrália e Argentina melhoraram um pouco, mas ainda permanecem bem abaixo dos níveis médios. França e Chile, que foram afetados por fortes chuvas, colherão ainda menos do que no ano passado. Nos últimos 30 anos, a produção global de vinho oscilou entre 250 e 300 milhões de hectolitros. Segundo Barker, as mudanças climáticas são uma das principais razões para as pequenas colheitas nos últimos anos e, junto com a mudança de hábitos de consumo, é um dos principais tópicos deste congresso da OIV. (Fonte: La Revue du Vin de France)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/worldwide-wine-production-extremely-low-oiv-forecast-smallest-to-second-smallest-harvest-in-60-years?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_42&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 17/10/2024).

POLÍCIA DESMANTELA QUADRILHA EUROPÉIA DE FALSIFICAÇÃO DE VINHOS

Ataques policiais em Milão, Turim e Paris em 14 de outubro levaram ao desmantelamento de uma rede que produzia e vendia vinhos Grand Cru franceses falsos. Isso foi anunciado pela agência europeia de aplicação da lei Europol.

Durante as batidas, grandes quantidades de garrafas de vinho de várias vinícolas Grand Cru, rótulos e produtos de cera foram apreendidos. Além disso, a polícia encontrou ingredientes para reabastecer vinho, máquinas para re-arrolhar garrafas, bens de luxo e dispositivos eletrônicos no valor de 1,4 milhão de euros. A gangue produzia vinhos Grands Crus franceses falsos, que vendiam a preços de mercado de até 15.000 euros, principalmente na Itália e na Suíça. Dizem que eles lucraram mais de dois milhões de euros. 100.000 euros em dinheiro foram apreendidos.

A polícia descobriu algumas semelhanças entre os métodos dos falsificadores e um caso anterior que foi concluído em 2015. No Aeroporto de Milão-Malpensa, eles prenderam um cidadão russo de 40 anos que já havia sido condenado sob uma identidade diferente por crimes semelhantes naquele caso mais antigo. Ele e os outros cinco suspeitos enfrentam acusações de crime organizado, falsificação, fraude, trabalho ilegal e lavagem de dinheiro. A investigação foi liderada pela Gendarmaria Francesa com a assistência dos Carabinieri italianos e da polícia suíça. Desde 2021, a Europol apoia a coordenação das investigações contra a rede criminosa. (Fonte: LRVF, decanter.com)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/police-breaks-up-european-wine-counterfeiting-gang-fake-grands-crus-sold-for-up-to-15-000-euros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_42&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 16/10/2024).