



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VINHO COM DEFEITOS – PARTE II
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHO COM DEFEITOS – PARTE II - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“AS UVAS, EM PARES” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“UM RETORNO À NATUREZA ATRAVÉS DE UMA TAÇA DE BOM VINHO” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

12 VINHO E CULTURA: DICA

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

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, 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

CLOS DU VAL CABERNET SAUVIGNON 2021 – NAPA VALLEY – ESTADOS UNIDOS

Uma filosofia de blending diferencia Clos du Val de seus vizinhos de Napa Valley. Seu blend procura revelar o caráter e o caráter desbloqueia o prazer de beber seus vinhos. Em suma, o blend é a razão pela qual o Clos du Val foi criado e o motivo pelo qual o Clos du Val ainda existe hoje.

Um vinho resultante de misturas de uvas é o culminar de um milhão de pequenos momentos que só se revelam ao puxar a rolha da garrafa. A beleza das expressões combinadas é mais do que uma técnica de vinificação; é a herança cultural da vinícola, a intenção que hoje faz a ponte entre o enólogo fundador Bernard Portet e o talentoso enólogo Carmel Greenberg.

Os vinhos cultivados na propriedade Hironnelle de Clos du Val exemplificam a beleza das expressões combinadas. Eles são um testemunho de meio século de agricultura intencional e devoção à terra. Situado num fresco 'vale dentro de um vale', prevalecem as condições para um amadurecimento gradual de sabor e frescura das uvas. Na variedade de solos que se espalham por Hironnelle são cuidadosamente plantados as cinco variedades típicas de Bordeaux, e a qualidade de cada perfil de solo complementa perfeitamente o caráter de cada uva.

A temporada de cultivo de 2021 começou com resultados abaixo da média para as chuvas e temperaturas amenas no verão. Uma significativa onda de calor atingiu Napa Valley no final de agosto, acelerando o processo de amadurecimento das uvas e fazendo com que a colheita comece algumas semanas antes do previsto. A baixa produção de frutos resultante contribuiu para sabores concentrados em cada cacho de uva, permitindo criar vinhos elegantes com equilíbrio excepcional e complexidade de aromas e sabores.

Composição de Uvas: blend de uvas Cabernet Sauvignon 86%, Merlot 7%, Malbec 5%, Cabernet Franc 1% e Petit Verdot 1%. Maturado por 17 meses em barricas de carvalho numa mistura em que 34% eram barricas novas de carvalho francês e 4% de barricas novas de carvalho americano.

Notas de Degustação: Cor rubi ainda intenso. Este fresco e vibrante Cabernet Sauvignon de Napa Valley está repleto de aromas de amora, cassis e violeta. Na boca, sabores brilhantes de cranberry, ameixa, cereja e lavanda se entrelaçam com taninos macios, acidez equilibrada e um final longo e suave. Percebi ainda notas de figo turco, cedro torrado e chá preto fundidas com a amora no paladar, num vinho bem estruturado e impecavelmente equilibrado.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber e pelos próximos 4 a 7 anos.

Reconhecimentos: 92JS - RP

Notas de Harmonização: Combina muito bem com carnes vermelhas grelhadas, carnes de caças. Queijos de meia cura.

Serviço: servir entre 16 e 17° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Em BH – Trazido por um Confrade para a Prova Comparando Vinhos Americanos e Franceses, comemorando os 50 Anos do Julgamento de Paris.



VINHO COM DEFEITOS – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O vinho com defeitos costuma causar uma surpresa desagradável ao ser degustado.

O vinho, essa bebida com seus múltiplos sabores, está no centro de muitos momentos de convívio que compartilhamos com amigos e familiares. Ele acompanha nossas refeições e realça os sabores da nossa comida. No entanto, assim como uma joia brilhante pode ter seus arranhões, o vinho também pode ter defeitos.

Os defeitos do vinho são variados e geralmente se devem a alguma falha durante o processo de vinificação, desde a colheita até o armazenamento na garrafa, incluindo a própria vinificação. Um dos defeitos mais comuns decorre do armazenamento inadequado da garrafa de vinho. De fato, uma temperatura inadequada ou luz excessiva podem alterar a qualidade do vinho e ter efeitos prejudiciais em seus sabores.

DEFEITOS VISUAIS NO VINHO - Um vinho com cor opaca sugere que a bebida está mal equilibrada ou com falta de acidez. Uma aparência turva ou “manchada” em um vinho branco também é um mau sinal. Da mesma forma, em um vinho mais antigo, uma cor muito escura - marrom para um tinto, âmbar para um branco - é um sinal de envelhecimento avançado ou oxidação. Um vinho tranquilo também pode ser levemente espumante; isso é chamado de vinho semiespumante, um fenômeno devido a uma segunda fermentação do vinho na garrafa. Essa segunda fermentação não é desejável.



DEFEITOS OLFATIVOS

- **ACIDEZ VOLÁTIL (Vinho Avinagrado)** - É a presença excessiva de ácido acético. O vinho apresenta um cheiro forte e penetrante que lembra vinagre ou acetona. Vinagre é uma palavra portuguesa vinda da expressão francesa “vin aigre” ou vinho azedo.

- **BOUCHONNÉ** – Alguns vinhos também podem apresentar gosto de rolha. Quando um vinho está com gosto de rolha, os defeitos são perceptíveis no nariz e no paladar. Isso é caracterizado por um aroma e sabor de cortiça, mofo ou papelão molhado durante a degustação. O gosto de rolha de cortiça geralmente é causado pela molécula TCA (tricloroanisol), que se desenvolve na rolha e, infelizmente, contamina o vinho. Também pode ocorrer quando a rolha de cortiça está contaminada por um fungo, resultando em cheiro de mofo, porão úmido ou papelão molhado. O vinho perde completamente o aroma e o sabor frutado. Não é nocivo a saúde, mas fica muito desagradável de ser bebido.

Entretanto, “com gosto de rolha” não significa pedaços de cortiça flutuando no vinho ou uma rolha completamente desintegrada. É comum que rolhas, principalmente em garrafas de vinho muito antigas, se desfaçam ao abrir a garrafa. Isso geralmente não afeta os aromas ou sabores do vinho. Para vinhos maduros o ideal é retirá-las com saca-rolhas de duas lâminas. Se encontrar pedaços de cortiça flutuando no seu vinho, use um filtro de café para coá-los. Use o filtro sobre a taça de vinho ou outro recipiente para decantar a garrafa. Certifique-se de usar um filtro não branqueado para evitar afetar o sabor do vinho.

- **BRETTANOMYCES (“Brett”)** - O enxofre é outro defeito que pode ser identificado durante uma degustação. O excesso de enxofre no vinho pode levar a aromas de fósforo queimado ou borracha. Além disso, a presença de Brettanomyces, uma levedura que pode contaminar os barris de vinho, pode conferir ao vinho um aroma de suor de cavalo, couro ou estábulo. Na linguagem cotidiana, a abreviação “Brett” é comumente usada, ou o termo “sabor Brett” é frequentemente usado para se referir

à Brettanomyces.

- **OXIDAÇÃO DO VINHO** - Um dos defeitos mais comuns é a oxidação, que ocorre quando o vinho é exposto ao ar por um período prolongado. O vinho perde o frescor, a cor viva e pode adquirir aromas e sabores alterados, frequentemente comparados aos de frutas ou nozes muito maduras, maçãs muito maduras, sidra ou vinagre. A cor do vinho também pode alterar e neste caso, os vinhos brancos ficam mais escuros e tintos ganham tons amarronzados.

REDUÇÃO: Outro defeito comum é a “redução”, que é o oposto da oxidação. Essa condição é causada pela falta de oxigênio na garrafa. Produz compostos de enxofre que exalam aromas desagradáveis. A redução também pode resultar da adição de sulfitos. Um dos cheiros mais estranhos e característicos é o de “ovos podres” o que significa a presença de mercaptanos, compostos à base de enxofre (sulfitos), usados na conservação do vinho. Erros de dosagem ou pouca higiene na elaboração do vinho são alguns dos gatilhos de detonam este desagradável efeito. Ela se manifesta durante a degustação como aromas que lembram alho, repolho cozido, borracha queimada ou ovos podres.

Há quem advogue que um vinho assim ainda poderá ser recuperado usando uma longa decantação (24 horas ou mais), mergulhando algumas moedas de cobre, limpas e esterilizadas, no recipiente, mas minha sugestão é evitar.

OUTROS DEFEITOS EM AROMAS:

– Aromas de remédios e outros fármacos significa que as uvas já estavam atacadas pela “botrytis cinérea” ou podridão nobre. Pode indicar, também, que o vinho foi adulterado, sendo forte candidato a ser jogado fora.

– Aromas metálicos indicam que o vinho passou por materiais impróprios para sua elaboração, como ferro, chumbo etc., sendo outro forte candidato a ser jogado fora.

– Vinho sem aroma ou sabor. Este é um defeito muito curioso, comum em vinhos ainda jovens que teriam sido comercializados antes do tempo de repouso necessário, logo depois de vinificados. É como se estivessem em “estado de choque” *.

*O choque da garrafa (às vezes as pessoas chamam de doença da garrafa) em inglês identificado como “bottle shock” é uma condição temporária que pode afetar o vinho, principalmente depois de ter sido engarrafado, transportado ou submetido a alguma forma de estresse ambiental. Este fenômeno resulta em alguns problemas, incluindo ausência de aromas, sabores desconexos ou um caráter geral plano.

A maioria dos vinhos sem aromas ou sabores se recupera naturalmente ao longo do tempo, com armazenamento adequado. Na nossa experiência, deixe o vinho repousar durante uma a quatro semanas após o engarrafamento (ou transporte) para recuperar o equilíbrio e expressar todo o seu potencial.

DEFEITOS DO PALADAR - geralmente confirmam defeitos olfativos

- **AMARGURA** - Percebida na parte posterior da língua. Em excesso, constitui um defeito. Em vinhos tintos, pode estar relacionada à adstringência de taninos grosseiros ou “ásperos” que acabam irritando a garganta.

- **ADSTRINGENCIA (TANICIDADE)** - Essa sensação química é percebida apenas em vinhos tintos. Resulta em irritação dos tecidos, boca seca, pois os taninos bloqueiam a produção de saliva. Quando a percepção é muito pronunciada, diz-se que o vinho tem textura “mastigável” ou “pegajosa”.

- **ACIDEZ LÁCTICA** - Produz um vinho agridoce, onde a acidez é causada pela presença de ácido acético e a doçura pela presença de açúcares residuais. A acidez láctica ocorre quando a fermentação malolática se inicia em um vinho com açúcares residuais (particularmente glicose).

- **ACIDEZ** - Enquanto a acidez implica uma certa vivacidade, um toque de irritação no paladar, noções de nervosismo, vivacidade e frescor, até mesmo um toque herbáceo, como uma fruta verde, a falta de acidez, por outro lado, caracteriza um vinho como insosso ou sem graça. A acidez de um vinho varia dependendo da casta e do clima, que desempenha um papel predominante. No Mediterrâneo, devido ao sol, a Grenache Blanc, por exemplo, é caracterizada por baixa acidez. A Gros Plant, da região de Nantes, ou a Muscadet, desta região mais ao norte, produzem vinhos muito mais ácidos.

GOSTO DE CLORO OU DE ÁGUA DE PISCINA - Decorre de excesso de alcalinidade no vinho. Mal elaborado. Também pode ocorrer por causa de taças mal lavadas em que ainda restem resíduos da lavagem. Em qualquer caso, melhor descartar o vinho.

- **PODRIDÃO** - O mundo do vinho é surpreendente e, quando se fala em aromas e sabores que lembram “podridão”, é muito provável que você se refira a um dos dois cenários. Ou o aroma e sabor será doce e sublime como flor de laranjeira e damasco, ou um licor de laranja ou toques de mel, ou será pútrido como o de um cadáver ou algo podre.



No primeiro caso as uvas foram afetadas pelo fungo *Botrytis cinérea*, que ataca as uvas em condições climáticas específicas (umidade matinal seguida de tardes secas e ensolaradas), ele perfura a casca da uva, permitindo que a água evapore. Isso concentra os açúcares e ácidos naturais. O resultado são vinhos de sobremesa licorosos, complexos, com notas que lembram mel, frutas secas, açafrão, cera de abelha e um toque sutil de cogumelo ou evolução. Neste painel temos os deliciosos vinhos de Colheita Tarde como Sauternes, Monbazillac, Barsac, entre outros.

No segundo caso, o aroma e gosto de podridão provém de uvas afetadas pela podridão cinzenta. Descarte!

SABOR RANÇOSO - esse gosto é causado por vinhos que tiveram má reposição, devido à transformação do etanol (álcool) em etanal. Os vinhos podem ser danificados pelo calor durante o transporte ou armazenamento. Se o vinho for deixado por longos períodos em ambientes quentes, por exemplo, sob a luz solar direta na vitrine de uma loja, ele pode perder suas características de fruta fresca e ficar com um sabor insofrito e rançoso.

A exposição ao calor também pode fazer com que uma garrafa de vinho se expanda, forçando a rolha para fora. A vedação fica então comprometida e o vinho oxida.

Agora que você já conhece alguns dos principais defeitos dos vinhos, uma das primeiras dicas para sua melhor conservação será verificar a temperatura de armazenamento, que é um dos fatores mais importantes para preservar a qualidade do vinho. O ideal é que os vinhos sejam armazenados em ambientes com temperatura constante, preferencialmente entre 14°C e 17°C, independentemente do tipo de vinho.

Apesar de que para adegas climatizadas haja distinção de temperatura de armazenamento por estilos de vinhos, o que todos os vinhos precisam é de um ambiente estável, sem grandes oscilações térmicas. Essa estabilidade é necessária para garantir que o vinho evolua corretamente e mantenha sua integridade ao longo do tempo.

Então, já esteve com um vinho com defeito na taça? Que tal 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

“AS UVAS, EM PARES” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -07/06/2026

No Dia dos Namorados, o convite é provar vinhos elaborados com a mistura de duas uvas. Conheça os blends mais famosos.

Há quem diga que os vinhos elaborados com duas variedades são mais complexos do que aqueles que têm só uma uva. É aquela soma de que um mais um pode ser maior do que dois. Na semana do Dia dos Namorados, podemos pensar nesta união de uvas como verdade – esquecendo que Borgonhas e Barolos, dois dos mais famosos vinhos, são elaborados apenas com uma variedade, a pinot noir e a nebbiolo, respectivamente.

Mas o não menos famoso Bordeaux está aí para provar a sabedoria dos casamentos nas uvas: cabernet sauvignon e merlot são a força do chamado corte bordalês, mesmo que, em vários casos, há outras variedades tintas também permitidas e, em geral, entram em porcentagens menores. São a cabernet franc, a petit verdot, a carménère e a malbec, que podem ser vistas como os filhos, mas aí já é avançar demais em uma comemoração de dia dos namorados.

O fato é que unir duas uvas em um só vinho é uma ferramenta importante para os enólogos. Não raro, a segunda uva adiciona uma característica que a primeira variedade não apresenta, o que torna o vinho mais complexo. “A ideia é somar as características positivas das duas variedades, o que resulta em um vinho melhor ou, no mínimo, diferente”, afirma o enólogo Alejandro Cardozo, da Vinhetica Premium Wine, que, em Caxias do Sul (RS), elabora vinhos para diversos produtores brasileiros.

.....
A legislação varia em cada região produtora, mas em geral quando a porcentagem de uma uva é maior que 75%, o produtor não precisa revelar qual foi a segunda uva, e o vinho é considerado um varietal (em referência à variedade utilizada) e não um bi-varietal. Mas não deixa de exemplificar como uma uva precisa de uma segunda para se tornar um vinho mais complexo. Ou, na data comemorativa, são pares na garrafa que inspiram o brinde dos enamorados ... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/as-uvras-em-pares/>

“POR TRÁS DOS GRANDES VINHOS DE PORTUGAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 05/06/2026

Se houve uma transformação marcante no vinho português das últimas décadas, talvez ela esteja na valorização da identidade local.

O Vinhos de Portugal chegou à sua 13ª edição reunindo experiências exclusivas, produtores renomados e centenas de rótulos portugueses em São Paulo e no Rio de Janeiro. Entre degustações, provas guiadas e encontros culturais, o evento se consolidou como um dos melhores do calendário enogastronômico do país.

Raros eventos oferecem a oportunidade de provar tantos vinhos diferentes em poucos dias. Na etapa paulista deste ano, de volta ao amplo e apropriado espaço de eventos do shopping JK Iguatemi, vieram 76 produtores oferecendo a oportunidade de provar em torno de 700 rótulos de diversas regiões de Portugal.

.....
Meu interesse particular sempre esteve menos na quantidade de vinhos disponíveis para degustação, embora seja difícil não se impressionar com cerca de 700 rótulos reunidos sob o mesmo teto, e mais na oportunidade de observar os rumos que a vitivinicultura portuguesa vem tomando... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/brasil/coluna/jorge-lucki-por-tras-dos-grandes-vinhos-de-portugal.ghtml>

“UM RETORNO À NATUREZA ATRAVÉS DE UMA TAÇA DE BOM VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 04/06/2026

Talvez, no fundo da taça, reencontremos aquilo que perdemos: o gosto da terra

Por séculos, o ser humano acreditou que a natureza existia apenas para servi-lo. “Dominai a Terra”, dizia a Bíblia — e obedecemos.

Desmatamos, poluímos rios e mares, extinguíram-se espécies. Em nome do progresso, esquecemos que também fazemos parte da natureza.

Nas últimas décadas, esse pensamento vem mudando. A ecologia ganhou força como valor essencial, e começamos a buscar uma reconciliação com o planeta. Nesse novo caminho, o vinho surge como um símbolo poderoso.

Desde a Antiguidade, o vinho foi visto como um presente dos deuses, um elo entre o homem e a natureza. Era celebração da colheita, da terra, do clima. Na Idade Média, era sagrado: representava o sangue de Cristo e expressava a bênção divina em cada safra. Já na era moderna, com o avanço da ciência e da indústria, o vinho se transformou em produto - muitas vezes em larga escala, perdendo a conexão com suas raízes.

A partir do século XX, com os excessos da agricultura industrial, vieram os alertas: escândalos com vinhos adulterados, o uso desenfreado de aditivos e pesticidas, e uma preocupação crescente com o que levamos à boca. Foi então que o vinho começou a retomar seu vínculo com a terra.

.....

Talvez, no fundo da taça, reencontremos aquilo que perdemos: o gosto da terra, do tempo - e da harmonia com o mundo ao nosso redor.... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/um-retorno-a-natureza-atraves-de-uma-taca-de-bom-vinho/>

“CRISTO REDENTOR E OS VINHOS DE PORTUGAL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 05/06/2026

TA cidade do Rio de Janeiro recebe a 13ª edição do Vinhos de Portugal no charmoso espaço do Jockey.

Enquanto o cenário político evidencia uma época de grave oposição ideológica internacional, com um acirramento de alguns nacionalismos, a cena internacional do mercado de vinhos é de amplo diálogo. Já disse aqui algumas vezes que o consumidor brasileiro tem sido alvo de ações promocionais dos grandes países produtores de vinhos, inclusive da própria produção brasileira. Pouco a pouco, o público parece ser seduzido pelo pacote que o consumo de vinhos representa (prazer, glamour, refinamento, beleza natural etc.) e a narrativa, neste caso, nada tem a ver com destruição, xenofobia e cortes.

Afinal, o posicionamento do povo brasileiro sempre foi de grande acolhimento em quase tudo, não seria diferente com o vinho. Sendo assim, se eu tivesse que fazer uma charge deste período, a imagem seria do Cristo Redentor, sentado à mesa em vestes vermelhas e verdes, rodeado de iguarias, vinhos e amigos lusitanos. Lá no fundo, uma roda de samba, animada por goles de cerveja, denunciaria que temos outras identidades aqui, sim senhor!

Nesta sexta, tem início a 13ª edição dos Vinhos de Portugal, que vai ocorrer no Jockey Club Brasileiro, entre os dias 5 e 7 de junho. A edição no Rio aconteceu após a de São Paulo e, neste ano, outras cidades foram também contempladas (Curitiba, Florianópolis e Recife) com um roadshow, em março.

O sucesso de tal evento se deve à combinação de alguns fatores. A própria raiz genealógica portuguesa fez inscrições profundas na gastronomia brasileira e facilita a associação com o vinho. Falar a mesma língua também favorece o entendimento do discurso sobre vinhos e o enoturismo português se vale dessa qualidade. Além disso, as instituições portuguesas entenderam que era importante investir no Brasil desde cedo, fazendo ações constantes e de impacto para aproximar o seu vinho do consumidor brasileiro. E, somando-se a tudo isso, há brasileiros produzindo vinhos em Portugal, um trânsito constante entre os dois países, muitas vezes de caráter empresarial.

O evento Vinhos de Portugal é realizado por empresas do grupo Globo em parceria com a ViniPortugal. Paralelamente, vários conselhos vitivinícolas regionais e importadores aproveitam a presença de produtores no país para promoverem mais ações. Só nesta semana, já participei de dois eventos regionais: um sobre os vinhos do Dão, promovido pelo CVR Dão, e outro sobre os Vinhos Verdes, com vinhos do produtor Soalheiro. Em meados de maio, participei de uma apresentação muito interessante de vinhos Madeira, promovida pela empresa Blandy's, em parceria com a importadora Mistral; e, na próxima segunda, outra apresentação do produtor Luis Pato, um ícone da região da Bairrada.

Me impressionou muito a qualidade dos vinhos Madeira, pouco difundida ainda no Brasil, onde o vinho é mais tido como componente de receita. O vinho Madeira é provavelmente o vinho com mais aptidão à longevidade do mundo e isso, por si só, já lhe atribui uma elasticidade de complexidade que muitos vinhos não alcançam. Mas há mais, diferenças entre as versões varietais existentes, entre métodos de produção mais simples e sofisticados e a boa associação com a gastronomia... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/cristo-redentor-e-os-vinhos-de-portugal/>

12 A 16 AGO – XXVII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - VAM 2026 – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL / SP

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, chamados de enonautas, de vários estados e até de outros países. No Fórum participam enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS À MONTANHA DE...”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 encontros iniciais de 2000, 2001 e 2002, coordenados pelo próprio Edilson Krüger. Agora teremos a edição de 2026 para as montanhas no norte de São Paulo, com base em Espírito Santo do Pinhal com a coordenação do Reinaldo Leopoldo da SBAV-SP.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), na 6ª-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento junto a Recepção e Credenciamento.

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que doam o seu tempo para organizar o encontro, proporcionando aos confrades adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida! EM BREVE PUBLICAREMOS A RELAÇÃO DE ATIVIDADES – entre degustações e visitas a vinícolas no norte de São Paulo.

- Inscrição e informações específicas: fazer contato com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



16 A 27. SET 2026 – ENOGASTRO BORGONHA, CHABLIS E CHAMPAGNE

Um tour imperdível pelos melhores vinhedos da França, nas prestigiosas regiões da Champagne e Borgonha, onde bons vinhos e boa comida são conhecidos internacionalmente, fora um grande passeio pela cultura francesa. Eis aí uma combinação que não tem como dar errado. Se você aprecia um bom vinho, gosta de saborear boas refeições em companhia agradável e admira a cultura francesa, então não há como resistir a este convite.

Conhecida pela excelência de seus vinhos, a Borgonha é considerada a capital da gastronomia da França. Notável por sua paisagem, seu patrimônio histórico e arquitetônico medieval que são riquíssimos, e a beleza de cidades como, por exemplo, Beaune é inesquecível. Os resquícios do antigo esplendor não são facilmente encontrados quando se viaja pelo interior e o que se vê hoje é a beleza simples e rústica de seus campos e construções. As grandes propriedades não mais existem, deram lugar a pequenos lotes de terra depois que Napoleão realizou a sua reforma agrária, dividindo as propriedades da Igreja. A fragmentação dos vinhedos hoje é tão grande que a média das propriedades é de pouco mais de um hectare. A Clos de Vougeot, por exemplo, conta com mais de 60 proprietários em seus 50 hectares. E claro a rainha é a todo-poderosa **Pinot Noir**.



Chablis é uma região vitivinícola localizada ao norte da Borgonha e muito próxima de Paris. O local é conhecido por um clima tipicamente frio e por uma produção de vinhos brancos frescos e muito minerais a partir da **Chardonnay**. Um dos segredos para a qualidade dos vinhos dessa região é a composição dos solos em Chablis que tem milhares de anos e muita história, caracterizada por solos Kimmeridgiano (calcário com fósseis) e clima fresco.

A região de **Champagne**, no nordeste da França (aprox. 150 km de Paris), é o berço exclusivo do famoso vinho espumante. Com solos calcários e clima frio, concentra-se nas cidades de Reims e Épernay. É Patrimônio Mundial da UNESCO, destacando-se por vinícolas históricas, caves subterrâneas e paisagens de vinhedos.

Objetivos:

- Conhecer as regiões de Champagne, Chablis e Borgonha
- Conhecer algumas das Grandes Maisons das regiões
- Aproveitar o melhor da rica culinária regional

- Visitar pontos históricos e culturais destas regiões

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

- **10 noites** de acomodação, sendo 1 em Lyon (17 a 18 SET), 5 em Dijon (18 a 23 SET), 1 em Chablis (23 a 24 SET), 1 em Reims (24 a 25 SET) e 2 em Paris (25 a 27 SET) em hotéis 4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

- Café da manhã tipo buffet e impostos nas 10 noites.

- **8 refeições**, sendo 6 Almoços Menu Clássico de 3 ou 4 Tempos Harmonizados, dos quais 1 em uma vinícola (Domaine Comte Senard) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas, sendo um deles com 1* Michelin | E 2 Jantares Menu Degustação Harmonizados, um de 5 Tempos em Dijon com 2* Michelin e outro de 4 Tempos em Chablis |

Todas as refeições com os vinhos harmonizados para cada tempo, água mineral, café chá ou infusão.

- **9 visitas a Domaines/Maisons** locais com degustação de entre 3 e 6 vinhos, sendo **4 em Borgonha Central** (Beauregard, Armelle et Bernard Rion, Comte Senard e Vicent Legou), **1 em Borgonha Chablis** (Domaine Long-Depaquit) e **4 na Champagne** (Devaux Moet & Chandon, Vranken-Pommery e Lanson). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados por volta de 60 rótulos diferentes.

- **8 visitas de interesse turístico-histórico-cultural** (Abadia Cluny, Autun, Dijon, Abadia de Cîteaux e Abadia de Pontigny) e **eno-cultural** (Vinhedo Romanée Conti com Clos-de-Vougeot, Hospice de Beaune e Cité des Climats et Vins de Bourgogne) com ingressos e guia local o próprio da instalação em castelhano ou francês.

- 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 as Vinícolas e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscitos.

* 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).

* **Viagem elaborada e operada em parceria com a ZÊNITHE TRAVELCLUB.**

* **Mais informações: VINOTÍCIAS - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com**



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

HENKELL FREIXENET PRETENDE ADQUIRIR A MAISON POMMERY

Negociações para a compra da maioria das ações

O Grupo Pommery, terceiro maior entre as casas de champanhe, está negociando sua aquisição com a empresa alemã Henkell Freixenet. A informação foi divulgada pela revista especializada Vitisphere. A Henkell, líder mundial no mercado de vinhos espumantes, poderia entrar como acionista majoritária. Conforme anunciado pela Pommery, “negociações exclusivas com a Henkell International sobre um projeto de fusão estratégica” estão sendo conduzidas há dois meses. No entanto, as conversas dependem da análise corporativa (“Due Diligence”), do acordo sobre os termos do contrato e das aprovações regulatórias. Atualmente, “não há garantia de que as negociações em andamento resultarão em uma transação”. A assembleia geral anual da Pommery, agendada para 4 de junho, já foi adiada para 30 de junho.

A Maison Pommery enfrenta dificuldades financeiras (segundo o site wein.plus). As dívidas totalizavam 754 milhões de euros no final de 2025. Em setembro do ano anterior, a marca Heidsieck & Co Monopole foi vendida para a concorrente Lanson por 50 milhões de euros. O grupo inclui, além das marcas de champanhe Pommery, Vranken, Maison Pompadour e Charles Lafitte, vinícolas na França e em Portugal, bem como a marca britânica de vinhos espumantes Louis Pommery.

O grupo alemão Henkell Freixenet faz parte da empresa alimentícia Dr. Oetker. Ele inclui as marcas líderes de mercado de Prosecco e Cava, Mionetto e Freixenet. Na região de Champagne, é proprietário da Maison Alfred Gratien, da marca de Crémant Gratien & Meyer e da empresa de comércio de vinhos de Bordeaux, Yvon Mau. No ano passado, houve especulações sobre a aquisição da marca de champanhe Mumm, pertencente à empresa de bebidas Pernod Ricard... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/henkell-freixenet-intends-to-acquire-maison-pommery-negotiations-for-the-purchase-of-majority-shares?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_23&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 03/06/2026).

PREÇOS DOS VINHEDOS FRANCESES VOLTAM A CAIR

Apenas Borgonha, Champagne e Loire aumentaram.

Os preços dos vinhedos na França caíram pela segunda vez consecutiva em 2025, segundo relatório da Sociedade para a Regulação Fundiária e o Desenvolvimento Rural (SAFER). Em média, os preços dos vinhedos com Denominação de Origem Protegida (AOP) diminuíram 2,9%, para 171.400 euros por hectare. Já os vinhedos sem a denominação AOP registraram queda de 7,7%, para 12.800 euros.

Entre as principais denominações de origem, Bordeaux registrou as maiores perdas, com um declínio de 23,8% (após uma queda de 18,4% no ano anterior). Municípios renomados como Pauillac (com uma redução de 32%, para 1,7 milhão de euros) e Margaux (com uma queda de 43%, para 800 mil euros) também foram afetados. O preço médio em Bordeaux está atualmente em 77.100 euros por hectare.

Os preços também caíram na Alsácia (redução de 5,4%, para 111.700 euros por hectare), ao longo do Ródano e na Provença (redução de 1%, para 58.100 euros por hectare em cada região). Enquanto os preços na denominação Languedoc-Roussillon permaneceram praticamente estáveis, na região Sud-Ouest caíram 28%, para 10.300 euros. As maiores quedas foram registradas nas regiões de Cognac e Armagnac, onde os preços despencaram quase 55%, para 23.200 euros por hectare.

Em contraste, os preços médios na região da Borgonha-Beaujolais-Savoie-Jura aumentaram 3,9%, atingindo 307.500 euros. Na Côte-d’Or, o preço médio por hectare de vinhedos foi de cerca de um milhão de euros (um aumento de 5%). A região de Champagne também registrou um leve aumento de cerca de 1%, chegando a 1,13 milhão de euros. Os preços no Vale do Loire subiram ainda mais, 3%, para 52.600 euros. Excluindo Champagne, com seus preços extremamente elevados, do balanço geral francês, o preço médio caiu 6,8%, para 87.400 euros por hectare.

Apesar da queda nos preços, o valor das transações aumentou. Um total de 19.000 hectares mudaram de mãos em toda a França, representando 2,5% da área total de vinhedos. Isso resultou em um aumento de receita de mais de 16%, atingindo 1,65 bilhão de euros. A região da Borgonha-Beaujolais-Savoie-Jura registrou um aumento de quase 74%, chegando a 579 milhões de euros. Em Champagne, foram vendidos vinhedos no valor de 207 milhões de euros... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/prices-for-french-vineyards-fall-again-in-2025-only-burgundy-champagne-and-loire-increase?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_23&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 01/06/2026).