



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE II
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE II - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“O NOVO FOCO NO ROSÉ DE PROVENCE”
- POR SUZANA BARELLI**



09



11

**“CHARDONNAY, A RAINHA DAS UVAS
BRANCAS E O ESPELHO MAIS FIEL DO
TERROIR” - MARCELO COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGEM

13 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

DIAMONDIA CABERNET FRANC 2022 – VALLE DE UCO – MENDOZA – ARGENTINA

A história da vinícola começa com a busca da família Bonnie, proprietária dos renomados Châteaux Malartic-Lagravière e Gazin Rocquencourt em Bordeaux, por novos horizontes.

Nos contrafortes da Cordilheira dos Andes, encontraram no terroir do Clos de los Siete a combinação ideal de solo, clima e altitude para expressar com elegância o potencial das castas bordalesas. Nascia, assim, a DiamAndes - o "Diamante dos Andes" - batizada em homenagem à icônica Laguna del Diamante, cujas águas refletem a silhueta do vulcão Maipo como uma joia cravada na natureza. Dentro da propriedade Clos de los Siete, a Bodega DiamAndes produz vinhos excepcionais para guarda, que se distinguem pela intensidade, complexidade e equilíbrio. Graças à combinação do fabuloso terroir de 130 hectares a 1100 metros acima do nível do mar, no sopé dos Andes, à experiência bordalesa dos proprietários e à equipe argentina, alcançaram um estilo singular.

Os vinhedos incorporam o conceito de agricultura sustentável com gestão ambiental abrangente. Para a vinificação, utilizam um sistema de fluxo por gravidade com 64 pequenos tanques de aço inoxidável de parede dupla com temperatura controlada. Todos os vinhos possuem certificação vegana e sustentável.

A linha Diamondia tem como missão extrair a essência de cada variedade cultivada em seus vinhedos, com vinificação cuidadosa e respeito ao terroir, traz dois varietais icônicos. Um vinho de personalidade, com o savoir-faire de Bordeaux e o frescor do Valle de Uco.

Composição de Uvas: 100% de Cabernet Franc, amadurecido 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 30% novas, revelando toda sua finesse e potencial de guarda

Notas de Degustação: De coloração violeta profunda. Aromas intensos de frutas vermelhas e escuras (amoras maduras), com toques de pimentões assados. O carvalho não cria conflito com os aromas de frutas e está bem integrado ao vinho. No paladar temos taninos firmes e elegantes, a confirmação dos aromas frutados agora nos sabores do vinho, conferindo um bom final persistente, bem equilibrado, com a madeira muito bem integrada no conjunto. Um vinho que merece ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e por até 8 anos após a safra (sugestão da vinícola).

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, bife ancho na parrilha, mignon com crosta de mostarda, costeletas de cordeiro com risoto de parmesão, pratos com cogumelos como um risoto de funghi, queijos suaves como o Brie ou Camembert.

Reconhecimentos: 92 pontos James Suckling | 90 RP | 92 Antonio Galloni.

Serviço: servir entre 15 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: \$\$

Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100



OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

No primeiro artigo falamos de regiões mais procuradas para o enoturismo na Europa, e agora vamos para aquelas outras fora da França, Itália, Espanha, Portugal e Grécia.

O QUE CHAMA A ATENÇÃO NA EUROPA – Durante décadas, o mapa do vinho europeu se limitou ao eixo França-Itália-Espanha. Mas, ao leste, há um território de história milenar, com técnicas ancestrais e vinhos que desafiam padrões consolidados. Geórgia, Hungria, Moldávia, Romênia e Eslovênia formam hoje um novo eixo da viticultura europeia. Em comum, compartilham história, clima continental, castas autóctones e uma disposição rara de unir o passado ao presente.

ENOTURISMO NA ALEMANHA – A Alemanha é um país com uma rica tradição vitivinícola. Reconhecida mundialmente pela qualidade de seus vinhos alemães, os que se destacam são especialmente os elaborados com a uva Riesling. Com 13 regiões vinícolas, o país se destaca não apenas pela diversidade de seus terroirs, mas também pela excelência de seus produtores, que contribuem para a consolidação da Alemanha como um dos principais players no mercado de vinhos premium.

Os solos de ardósia, especialmente presentes em regiões como Mosel, Rheingau e Pfalz, criam condições ideais para o cultivo de uvas como a Riesling e a Pinot Noir - sim, a Alemanha faz excelentes vinhos tintos a partir desta casta. Logo, o resultado são vinhos que aliam acidez vibrante e aromas complexos, tornando-os internacionalmente desejados.

A Rota de Vinhos na Alemanha, conhecida como “Deutsche Weinstraße”, é uma das mais antigas rotas de vinho do mundo, localizada na região vinícola do Palatinado (Pfalz). Estende-se por cerca de 85 quilômetros, desde a cidade de Bockenheim, ao norte, até Schweigen-Rechtenbach, na fronteira com a França, ao sul.

A rota foi projetada para atrair turistas e destacar a rica tradição vinícola da área. Este esforço inicial ajudou a estabelecer a Rota do Vinho como uma das primeiras e mais importantes rotas vinícolas do mundo.

A região tem se adaptado às tendências modernas, com muitas vinícolas adotando práticas sustentáveis e orgânicas. Além de preservar e promover a cultura vinícola, a rota continua a ser um pilar econômico vital para o Palatinado, atraindo milhares de visitantes que contribuem para a economia local e apreciam a rica herança vinícola da Alemanha.

Entre as características que fazem dos vinhos alemães uma referência, a complexidade de aromas e a capacidade de envelhecimento, especialmente dos Riesling, são notáveis. Estes vinhos vão desde os exemplares mais secos aos doces, sempre com uma acidez marcante e equilibrada que prolonga o sabor e preserva o frescor por anos.

Ao explorar as regiões vinícolas alemãs, você descobrirá paisagens que variam de vales íngremes de rios a colinas suavemente onduladas, cada uma proporcionando um cenário diferente para os vinhedos que crescem lá. As principais regiões vinícolas alemãs são Mosela, Reno e Pfalz, mas existem outras dez regiões que contribuem para a rica tapeçaria da produção de vinho alemão.

Renânia-Hessia - A maior região do país do vinho da Alemanha. Há algumas variedades de uvas raras nos solos férteis de loess do interior: Bacchus, Ortega, Faberrebe, Muskat, Scheurebe, Huxel e muitas outras. Grandes Rieslings secos também vêm daqui, e sua abundância é difícil de superar. Mas também existem muitos nichos de onde vêm vinhos originais e de alta qualidade que fazem com que o Liebfraumilch, uma gota anteriormente doce e humilde,

seja esquecido.

A produção de vinho na região de Renânia-Hessia é realizada desde a época da ocupação romana; é por isso que esta área abriga os vinhedos mais antigos da Alemanha. Os melhores vinhedos da região estão ao longo das íngremes margens do rio Reno, que é chamado de Rheinterrasse.

Palatinado - A Região dos Festivais de Vinho - O Palatinado é a melhor região alemã para o cultivo de Riesling. Vinhos Riesling são produzidos em lugares como Kallstadt, Wachenheim, Deidesheim e Forst. Mas também excelentes Pinot Gris e Pinot Blanc, assim como Müller-Thurgau, Kerner e Silvaner, têm sua origem na bela paisagem do Palatinado. Os habitantes do Palatinado preferem passar seu tempo livre nos muitos festivais de vinho que podem ser encontrados em cada vila durante a temporada de



verão. A bela região também é conhecida por sua boa e farta comida, que harmoniza maravilhosamente com os vinhos.

Reno - O Berço do Riesling - Vinhos brancos vigorosos e muito finos de Riesling crescem nas encostas calcárias de loess; em Assmanshausen, também há um fino e frutado Pinot Noir. Vinhas cresceram em torno do conhecido castelo de Johannisberg e do Mosteiro de Eberbach, que convidam a belas caminhadas e visitas. No passado, uma garrafa de Riesling do Reno valia tanto quanto uma garrafa do bordalês Château Lafite. Muitos dos vinhos produzidos aqui em vinícolas renomadas estão entre os grandes vinhos brancos do mundo.

A alta qualidade dos vinhos da região do Reno é combinada com uma atmosfera romântica proporcionada pelo rio Reno e pelas paisagens montanhosas ao redor das vinícolas.

Mosel - Uma das Principais Regiões Vinícolas da Alemanha - Com seus vinhedos íngremes, o Mosel é um dos vinhedos mais espetaculares do mundo. Vinhos delicadamente picantes, com acidez forte e aromas pronunciados de maçã, pêssego e damasco são criados em solos de ardósia que retêm calor. Apenas um terço dos vinhos são vinificados como vinhos secos. A maioria dos vinhos, especialmente o Spätlese, são frutados e doces, pois contêm de 20 a 50 gramas de açúcar residual.

O Mosel tem sido uma das melhores regiões produtoras de vinho branco da Europa. A região vinícola do Mosel possui paisagens espetaculares de vinhedos em terraços, castelos medievais, pequenas cidades e vilas encantadoras e, é claro, um dos melhores Rieslings que você pode experimentar no país do vinho da Alemanha.



Baden - Onde o Sol Está Sempre Brilhando - Baden é a região de cultivo mais ao sul da Alemanha e se estende desde o Taubertal, passando por Heidelberg, Baden-Baden e Freiburg até o Lago Constança. Baden é composto por subzonas separadas, sendo a mais conhecida o Kaiserstuhl: uma área de colinas vulcânicas quentes, onde é cultivado o Pinot Noir, um dos melhores da Alemanha. Mas também ótimos Pinot Blanc e Pinot Gris picantes prosperam nesta região ensolarada. Baden também é conhecida por sua excelente culinária, que é uma das mais requintadas da Alemanha devido à influência da vizinha Alsácia.

Baden possui 16.000 hectares de vinhedos em um formato icônico de L que se estende ao longo da Rota do Vinho de Baden, que é uma atração famosa entre os amantes de vinho que viajam para cá. Esta área é um refúgio atraente e favorável, oferecendo imenso luxo e rica história.

Württemberg - Vinhos Tintos do País do Vinho da Alemanha - 70% das vinhas plantadas em Württemberg são tintas, a maioria das quais é Trollinger. Um vinho anteriormente sem graça que agora foi transformado em um vinho sofisticado por vinicultores engenhosos. Mas os vinhos tintos também são compostos por Lemberger, que pode resultar em vinhos picantes e cheios de personalidade. Mas a cozinha aqui também tem algumas delícias, como spaetzle de queijo e assados, que combinam maravilhosamente com os vinhos tintos da região.

Württemberg é uma região vinícola incomum da Alemanha, pois a maioria da produção é dedicada a variedades tintas. Os vinhos produzidos aqui têm pouca exposição no mercado internacional, mas localmente, os vinhos de Württemberg são bem recebidos e têm o maior consumo em toda a Alemanha. Württemberg também é uma terra de colinas verdes, florestas e carros rápidos; na verdade, a mundialmente famosa Mercedes-Benz e Porsche nasceram aqui.

ENOTURISMO NA AUSTRIA – É importante ressaltar que a Áustria tem uma longa tradição na produção de vinhos de alta qualidade. Com vinhedos espalhados por todo o país, é possível fazer uma verdadeira jornada sensorial, conhecendo diversas variedades de uvas e estilos de vinho. A região de Wachau, por exemplo, é famosa por seus vinhos brancos frutados e elegantes, enquanto na região de Burgenland, você encontrará vinhos tintos encorpados e complexos.

O enoturismo na Áustria concentra-se no leste do país, destacando-se regiões como Wachau (brancos Riesling), Burgenland (tintos) e a zona urbana de Viena, conhecida pelos Heuriger (tabernas tradicionais). A experiência oferece vinhos de alta qualidade, paisagens alpinas, rotas de ciclismo entre vinhedos e degustações de variedades como Grüner Veltliner.

Além da excelente produção de vinhos, a Rota do Vinho da Áustria também oferece uma variedade de atividades para os amantes da enogastronomia. Você pode participar de degustações nas vinícolas locais, fazer passeios de bicicleta pelos vinhedos, ou desfrutar de refeições harmonizadas com os vinhos da região em restaurantes

familiares ou em elegantes estabelecimentos gourmet.

Para quem deseja mergulhar ainda mais na cultura e tradição dos vinhos austríacos, visitar as pequenas aldeias pitorescas ao longo da Rota do Vinho é uma ótima maneira de conhecer de perto a vida e os costumes locais. Você terá a oportunidade de conversar com os viticultores, aprender sobre as técnicas de cultivo das vinhas e descobrir os segredos por trás da produção de vinhos premiados. Ainda mais, a arquitetura das vinícolas e a paisagem deslumbrante ao redor são um verdadeiro deleite para os olhos e câmeras.

A uva emblemática da Áustria é a branca Grüner Veltliner, que produz vinhos de acidez marcante, saborosos, picantes e levemente minerais, e com alguma capacidade de evolução conforme os solos onde for plantada. Ela ocupa mais áreas de vinhedos terrenos austríacos do que qualquer outra casta, e propicia vinhos secos frescos, discretamente apimentados. Entre as demais brancas destacam-se a Riesling e a Gewürztraminer. Correndo por fora, a Welschriesling, uma casta secundária que resulta em excelentes vinhos de sobremesa.

A líder das tintas nativas desse país continental é a Zweigelt, que lembra o estilo da piemontesa Dolcetto, com seu aroma de mirtilo e amoras. Aparecem também as alemãs Portugieser e Blaufränkisch. Uma novidade austríaca é a uva tinta St. Laurent, que vem ganhando ótima reputação neste início de milênio.

A evolução dos vinhos austríacos desde o desmembramento do Império Austro-Húngaro é uma história de ressurgimentos e rompimentos com o passado. Quem quer provar os vinhos mais fascinantes da Áustria atual, em plena fase de ressurgimento, deve procurar os de uvas nativas, acima citadas. As uvas francesas recém-importadas produzem vinhos com menos tipicidade. Não esquecendo que os grandes vinhos austríacos, as joias da coroa, são os brancos de sobremesa, de uvas botritizadas.

A principal produção é de vinhos brancos, que representam 70% dos vinhedos, onde são cultivadas 22 variedades brancas oficialmente autorizadas. A produção de vinhos tintos cresceu para 30% do total, principalmente a partir de 2000. Os austríacos consomem 73% de seus vinhos, mas as exportações vêm crescendo nos últimos anos, notadamente com os espumantes produzidos pelo método champenoise, no estilo dos Crémants franceses, dos brancos da uva nacional Gruner Veltliner e da sua variedade tinta emblemática, a Zweigelt. Outras variedades tintas locais são a Blaufränkisch, com interessante rusticidade de taninos e a aveludada St. Laurent.

Existem cerca de 20.000 produtores, a maioria pequenos, que vendem seu produto localmente. Mais da metade possui vinhedos de 5 hectares em média, o que é uma constante no país, mas se mostram aptos a exportar seus vinhos e mantêm sua personalidade. A maior parte do vinho produzido na Áustria é de qualidade (Qualitätswein, equivalente a uma DOC), sendo alguns deles classificados entre os melhores do mundo.

Principais Regiões:

- ◆ Baixa Áustria (Niederösterreich): A maior, famosa por Wachau, Kamptal e Kremstal, focada em brancos frescos.
- ◆ Burgenland: Renomada pelos tintos encorpados (Blaufränkisch) e vinhos de sobremesa doces, próximos ao Lago Neusiedl.
- ◆ Estíria (Steiermark): Conhecida pela Südsteirische Weinstraße e encostas íngremes.
- ◆ Viena: A capital da Áustria dispõe de quase 600 hectares de vinhedos em sua região metropolitana, além de abrigar uma denominação de origem singular, sendo a única capital com produção de vinho significativa, com destaque para o Gemischter Satz (blend de uvas cultivadas juntas).

Por séculos o vinho teve um papel importante na cidade que abrigou gênios como Freud, Schubert, Klimt, Mahler, Haydn, Mozart ou Schiele. Este legado se mantém até hoje, com vinhedos espalhados por colinas nos subúrbios da cidade, parte deles plantados com uma típica tradição vienense: Gemischter Satz. Assim como no passado, são vinhedos plantados com diversas variedades, de colheita simultânea e que dão origem a vinhos elegantes e sedutores.

ENOTURISMO NO LESTE EUROPEU – A viticultura do Leste Europeu tem raízes profundas que remontam há milênios, quando as primeiras civilizações começaram a cultivar vinhedos nas férteis planícies e encostas das montanhas da região, influenciando as tradições vinícolas da Europa e do mundo.

O vinho tem sido mais do que uma simples bebida; tem sido um símbolo de prosperidade, espiritualidade e identidade cultural. As primeiras evidências de produção de vinho na região datam de cerca de 6000 a.C., encontradas em escavações arqueológicas na atual Geórgia e outras áreas do Cáucaso, que marcaram o nascimento da viticultura. A Romênia, em particular, desempenhou um papel importantes nas trocas culturais e comerciais ao longo da história, com vinhedos cultivados tanto por povos locais como por vizinhos, como o Império Romano, que difundiu a arte da vinificação por toda a região.

Desde a vinificação em qvevri georgianas, ânforas de barro usadas há milênios, às adegas subterrâneas da Moldávia, a região oferece experiências únicas – e ainda pouco exploradas. São países que só agora começam a ocupar espaço nas prateleiras e nas rotas de enoturismo do Ocidente.

De maneira geral, o Leste Europeu se destaca pela autenticidade regional, com variedades autóctones expressivas, técnicas ancestrais (como os vinhos de ânforas) e uma rusticidade controlada que valoriza o caráter e a originalidade em vez da padronização, criando inclusive um interesse pelos chamados “vinhos laranja”. Os vinhos do Leste Europeu mostram alta acidez natural, estrutura firme, textura viva e caráter terroso, muitas vezes com toques oxidativos e aromas de frutas silvestres e ervas.

Se, por um lado existem produtores que usam fermentação em qvevri, macerações longas e leveduras naturais (selvagens ou indígenas como querem alguns), preservam valor cultural e sensorial, há também quem seja contemporâneo, usando controle de temperatura, cubas de inox e micro-oxigenação. Essa fusão harmoniosa e

criativa, mantém a autenticidade, com refinamento técnico e estabilidade, tornando-os, assim, mais competitivos no mercado mundial.

Cada país exibe castas próprias, pouco conhecidas ou mesmo pouco divulgadas ao público brasileiro. Entre as brancas, Furmint (Hungria) e Rkatsiteli (Geórgia) se destacam pela acidez e capacidade de envelhecimento. Entre as tintas, por outro lado, Saperavi (Geórgia), Negru de Purcari (Moldávia) e Fetească Neagră (Romênia) revelam profundidade, taninos firmes e aromas de frutas negras.

Durante séculos, o vinho desempenhou um papel central não apenas nas cerimônias religiosas, como também em festas, reuniões familiares e trocas culturais. Com o avanço da viticultura e da vinificação moderna, os vinhos do Leste Europeu começaram a ganhar reconhecimento internacional, enquanto as vinícolas da região abraçam tanto as castas tradicionais quanto as variedades internacionais.

Hoje, as regiões vinícolas dos países do Leste Europeu estão experimentando um renascimento de suas indústrias vinícolas, combinando práticas tradicionais com técnicas modernas para criar vinhos de alta qualidade que continuam a contar a história rica e complexa dessa região. O vinho, mais do que nunca, continua a ser uma expressão da cultura, da história e do terroir único de cada um desses países.

ENOTURISMO NA HUNGRIA – Quando o assunto é vinho húngaro, na cabeça de muitos vem logo a doce lembrança dos famosos Tokaji. A Hungria, um dos mais antigos países europeus, sempre foi conhecida pelos seus vinhos doces criados na região de Tokaj no nordeste do país. O Tokaji Aszú foi a bebida preferida de personalidades históricas e é por isso considerado o “Rei dos Vinhos”, e o “Vinho dos Reis”. Os vinhos de Tokaj, conquistaram a Europa e se tornaram o drink favorito de celebridades como Pedro “o Grande” da Rússia e Voltaire. As condições desta região são perfeitas para o crescimento do fungo Botrytis Cinerea.

O país conta com 22 principais regiões de vinho. As mais importantes são Tokaj, Kunság, Csongrád e Hajós-Baja, Eger, Villány e Szekszárd. Tokaj fica no nordeste do país, aos pés das Montanhas dos Cárpatos, e é mais conhecida pelo vinho doce chamado Tokaji Aszú, assim como pelas uvas Furmint, Hárslevelű e Muscat.

◆ Eger, ao norte do país, produz tintos elegantes. Por conta da latitude, os vinhos da região de Eger não são encorpados como os tintos do sul, mas são tão elegantes e complexos que se pode compará-los aos da Borgonha.

◆ Kunság, Csongrád e Hajós-Baja estão localizadas na plana área do sul entre os rios Danúbio e Tisza, também conhecida como a Grande Planície. Essa área é responsável por quase metade da produção dos vinhos na Hungria, que em sua maioria é vinho de mesa.

◆ Villány é a região mais quente e mais ao sul do país, produzindo os melhores e mais encorpados vinhos tintos do país. As variedades de Bordeaux como a cabernet sauvignon e merlot são de suma importância aqui.

O emblemático Kopar Cuvée é um dos ícones da vinícola Gere e ficou conhecido após bater o vinho Petrus em uma degustação às cegas. O ícone em questão, possui cor vermelho rubi profundo, o aroma é elegante e discreto, com notas de ameixas maduras, couro, cedro e especiarias. Este vinho tinto brilhante e rico da região de Villány foi o primeiro em sua categoria e abriu caminho para uma geração de vinicultores produzirem vinhos tintos ousados e encorpados na região. Enquanto as primeiras safras eram à base de cabernet sauvignon e com forte uso de carvalho, as safras mais recentes de Kopar são um elegante blend de cabernet franc-cabernet sauvignon-merlot, frutado e equilibrado, mostrando o melhor dos solos quentes de Villány e uma excelente safra. Kopar ainda é um dos melhores vinhos em sua categoria e demonstra o quanto a vinificação húngara avançou nas últimas décadas.

Uma das diferenças do vinho Tokaj é a produção de vinhos com uvas autóctones, ou seja, nativas da região, como a Furmint, Hárslevelű e Sárgamuskotály. Cofundada em 1990 pelo escritor e crítico Hugh Johnson, a Royal Tokaji foi decisiva na revitalização da região após o período socialista. Produz vinhos a partir de parcelas históricas e trabalha tanto com os brancos secos de Furmint quanto com os Tokaji doces. As visitas são feitas sob agendamento, com degustações que exploram as diferentes expressões de solo.

Outra vinícola famosa, propriedade do grupo Vega Sicilia, a Oremus combina tradição local e precisão técnica. O tour percorre adegas subterrâneas do século 13 e termina com a degustação de três vinhos, incluindo o icônico Tokaji Aszú. É uma das experiências mais didáticas, inclusive para compreender o envelhecimento e o equilíbrio natural que definem o estilo da região.

Mas o que torna o Tokaj tão especial para ser considerado o vinho mais luxuoso do mundo? Além de sua fama, a produção de Tokaj Essência é limitada, as uvas afetadas pelo fungo são colhidas a mão, não por cachos, mas por bago! Para fazer seis meais garrafas, é necessário 700 kg de uvas afetadas por Botrytis. Comparando com os vinhos regulares, esta quantidade seria suficiente para fazer 450 garrafas de 750 ml.

As uvas afetadas ficam secas, sem água, e com alta concentração de açúcar. Depois de colhidas as uvas não são prensadas, são deixadas para que ocorra o famoso free run juice (o sumo licoroso, xaroposo da uva escorre naturalmente dos bagos de uva por gravidade). Ao final de uma longa fermentação, que pode chegar a 8 anos, tem-se um vinho que passa de 400 gramas de açúcar residual, extremamente doce e que deve ser degustado com uma colher, de cristal é claro.

Com esta alta concentração de açúcar, e teor alcoólico de apenas 1 a 8%, o elixir, xarope ou néctar, tem uma alta acidez que equilibra a doçura e seu paladar que nunca fica sobrecarregado, como se estivesse comendo uma colher de mel. Aromas e sabores de pêssego, laranja, flores, maracujá, gengibre e marmelada, são facilmente identificados em um Essência. A alta concentração de açúcar faz o vinho ter um potencial de envelhecimento de séculos, ao invés de décadas.

Entretanto, o mais popular vinho de Tokaj, o Tokaj Aszú, é feito de forma diferente. As uvas são prensadas ou feitas em forma de pasta, e diluídas em um vinho base para dissolver a doçura e ajudar na extração de sabores, além é claro de aumentar a produção. Os Tokaj que você encontra são geralmente os Aszú, que variam de número 3 a 6 Puttony. Um Puttony, é uma cesta de 25 kg de uva Aszú (afetada por Botrytis), ou seja, quanto mais Puttony o vinho tiver, mais doce ele será. O vinho feito somente com as uvas Aszú, se torna o famoso, raro e caro Essencia. Uma dica: a melhor combinação para os vinhos Tokaj Aszú são prová-lo com Queijo Roquefort ou Foie gras. Já os Essência devem ser degustados sozinhos, sem nada para distraí-lo.

ENOTURISMO NA ROMÊNIA – Sendo a sexta maior produtora de vinhos na Europa, a Romênia faz a alegria dos sommeliers com suas uvas autóctone e excelente performance nas variações mais conhecidas de uvas clássicas internacionais, com destaque para a Merlot e Chardonnay.

O país possui muitos recursos naturais, incluindo as mais ricas jazidas de ouro da Europa. Abriga 14 parques nacionais que protegem alguns ambientes característicos intocados, desde prados alpinos, lagos gelados, vales verdejantes e zonas úmidas do delta do Danúbio. É um país vitivinícola de ponta a ponta, com videiras cultivadas em quase todas as regiões, desde grandes propriedades até pequenas parcelas em quintais. Mas, assim como alguns vizinhos, a Romênia teve um passado conturbado, com vários conflitos que alargaram ou estreitaram as suas fronteiras e influenciaram de forma contundente a sua capacidade produtiva.

Dos gregos, provavelmente, herdaram a cultura da vinha. As terras dos “dácios” (hoje romenos) foram ocupadas pelos romanos por quase dois séculos. Destes, herdaram a raiz latina da língua, o gosto e o estímulo à produção de vinhos. Mais tarde, os mosteiros viriam a aprimorar a qualidade da produção que, infelizmente, seria preterida em relação à quantidade na fase comunista.

Desde os anos 1990, após a queda do Muro de Berlim, a Romênia passou por forte transição para se ajustar às exigências da União Europeia e às conformações produtivas, o que lhe garantiu um lugar no mercado global de vinhos.

O enoturismo na Romênia tem ganhado destaque nos últimos anos, atraindo tanto amantes de vinhos locais quanto turistas internacionais curiosos para descobrir os segredos das vinícolas romenas. Os vinhos da Romênia são conhecidos por sua diversidade e qualidade, com uma ampla gama de variedades, desde tintos encorpados até brancos frescos e espumantes delicados. Durante o seu passeio enoturístico, você terá a oportunidade de degustar vinhos únicos, produzidos a partir de uvas autóctones como Fetească Neagră, Fetească Albă, Tămâioasă Românească, entre outras.

A Romênia tem uma das tradições vinícolas mais antigas da Europa, com vinhedos que datam da época dos dácios, ancestrais dos romenos modernos. O vinho tem sido uma constante na história romena, tendo um papel central nas celebrações religiosas e sociais. Castas autênticas como a Fetească Neagră e a Fetească Albă continuam a ser as estrelas da produção vinícola moderna que vem experimentando um renascimento com uma abordagem contemporânea, focada na alta qualidade.

O enoturismo na Romênia oferece uma experiência rica e emergente, explorando 6.000 anos de tradição vinícola em paisagens deslumbrantes, da Transilvânia às colinas da Moldávia. Os vinhos ancorados na figura de Dracula, produzidos na Romênia, são conhecidos por suas características únicas e pela estética que evoca a história e o mistério da Transilvânia. Apesar do nome, esses vinhos oferecem uma experiência sensorial rica e complexa, com um toque de romantismo e aventura.

Cada exemplar da belíssima coleção de Aurélie Visinescu, renomada enóloga romena, revela uma agradável surpresa. A linha, que desperta curiosidade ao redor do mundo, foi criada em homenagem ao personagem mais amado e ao mesmo tempo mais odiado por seu povo, o famoso Conde Drácula. O vinho Castellum, por exemplo, foi elaborado com 100% Fetească Neagră, antiga variedade nativa que se origina da Moldávia. É um vinho tinto que se destaca por sua personalidade única e história intrigante, oferecendo um perfil aromático e gustativo complexo e memorável. Frutas negras maduras, como ameixas e amoras, dominam o aroma, acompanhadas por notas especiadas de pimenta preta e toques de ervas frescas, como eucalipto e sálvia. A passagem por barricas de carvalho romeno adiciona nuances de baunilha e especiarias doces, o que faz pensar que apesar do rótulo horripilante, é um vinho gostoso de ser bebido, ainda mais se harmonizado com carnes vermelhas grelhadas, massas com molhos robustos, queijos semi-curados e embutidos.

Além disso, a Romênia também é famosa por seus vinhos de sobremesa, como o Vinho de Gelo (“ice wine”), feito a partir de uvas congeladas colhidas no auge de seu amadurecimento. Com tantas opções atraentes, você certamente se surpreenderá com a variedade e a qualidade dos vinhos romenos, produzidos em suas regiões.

Oficialmente, existem 8 regiões vinícolas definidas de acordo com especificidades geográficas e históricas: as Montanhas da Transilvânia, as Colinas da Moldávia, as Colinas de Oltenia e Muntenia, as Colinas de Banat, Crisana e Maramures, as Colinas de Dobrogea, os Terraços do Danúbio, as Areias do Sul e outros terrenos favoráveis no sul da Romênia. Essa variedade permite a produção de vinhos brancos, rosés e tintos de alta qualidade, abrangendo todos os estilos, desde vinhos frescos e de alta acidez até vinhos encorpados e, em algumas áreas, até vinhos botritizados.

- ♦ Dealu Mare (Muntênia): Reconhecida como a região dos tintos potentes, sendo uma das mais prestigiadas do país.
- ♦ Montanhas da Transilvânia: Famosa por brancos frescos, destacando-se a vinícola Jidvei e seu histórico Castelo Bethlen-Haller.
- ♦ Colinas de Banat: Abriga a Domeniile Recaş, próxima a Timișoara, ideal para experiências modernas e tours estruturados.
- ♦ Colinas da Moldávia (Nordeste): Conhecida pela área de Cotnari, famosa por vinhos brancos doces tradicionais.

Uma das principais atrações do enoturismo na Romênia são as suas vinícolas pitorescas, situadas em cenários deslumbrantes. Você terá a oportunidade de visitar

vinhedos cercados por montanhas majestosas, lagos serenos e florestas exuberantes, proporcionando um ambiente verdadeiramente encantador para degustar os vinhos locais.

Entretanto, as vinhas localizadas nas proximidades de grandes cidades, como Bucareste, Lasi, Timișoara e Constanta, são muito mais acessíveis e oferecem uma ampla variedade de hotéis, motéis e até apartamentos alugados por plataformas internacionais. A experiência gastronômica nas grandes cidades é, obviamente, muito mais rica em termos de qualidade e variedade.

Em termos de facilidade de acesso e variedades, a região de Dealu Mare está próxima de Bucareste e abriga dezenas de produtores de vinho de alta qualidade. Com uma rodovia funcional para Constanta e estradas recentemente modernizadas em direção ao Delta do Danúbio, a região leste da Dobrogea oferece um pacote completo: gastronomia local, locais de entretenimento na costa e uma experiência inesquecível no Delta do Danúbio, o mais preservado da Europa, com uma biodiversidade incrível e, é claro, vários produtores de vinho de qualidade, alguns deles experientes em eventos de grande público. Por fim, pode ser um pouco difícil de acessar, mas a Transilvânia é uma região absolutamente espetacular, com tesouros medievais intocados, desde igrejas e catedrais até castelos e resorts. As vinícolas locais se especializam em vinhos brancos vivos de clima mais frio e maior altitude, mas há muito mais no vinho local do que se imagina à primeira vista.

ENOTURISMO NA GEÓRGIA – Entre a Europa e a Ásia, a Geórgia, ou Sakartvelo, como é chamada por seus habitantes, desponta como um destino turístico em ascensão. Reconhecida como o berço mundial do vinho, a Geórgia guarda as evidências mais antigas da vinificação, datadas de mais de 8 mil anos. A tradição se mantém viva por meio da técnica ancestral do qvevri, que utiliza ânforas de argila enterradas para a fermentação e o amadurecimento do vinho. A região de Kakheti é o principal polo do enoturismo, onde famílias recebem visitantes com hospitalidade, mesas fartas e rótulos produzidos artesanalmente.

Em Kakheti, região que concentra a maior parte da produção georgiana, o enoturismo é uma imersão cultural. A Pheasant's Tears, em Signaghi, por exemplo, foca na vinificação em qvevri e oferece degustações no próprio restaurante. O tour ainda incluiu a chacha, uma aguardente local. O acesso desde Tbilisi é feito pela típica minivan marshrutka, saindo da estação Samgori.

Mais próxima da capital, a cerca de 45 minutos de carro, o Château Mukhrani ocupa um palácio do século 19 restaurado. O tour básico combina visita às adegas e passeio pelos jardins históricos. Em Telavi, a Teliani Valley oferece tours e hospedagem. As acomodações estão localizadas no prédio de escritórios da propriedade, ideal, portanto, para viajantes que buscam uma imersão completa na cultura georgiana.

A diversidade geográfica também é um atrativo. O país reúne as montanhas nevadas do Cáucaso, a costa do Mar Negro e cidades históricas como Mtskheta e Borjomi, esta última famosa por suas águas minerais com propriedades terapêuticas. Batumi, por sua vez, ganhou o apelido de “Las Vegas do Oriente” devido ao número de cassinos e ao investimento estrangeiro, especialmente árabe. A cidade, inclusive, constrói uma ilha artificial inspirada na Palm Jumeirah, de Dubai.

ENOTURISMO NA BULGÁRIA – A Bulgária também tem uma longa tradição vinícola que remonta ao período dos trácios, conhecidos por sua habilidade em vinificar uvas. Após o domínio do Império Otomano, a viticultura na Bulgária passou por um processo de adaptação e renovação, resultando em uma indústria vinícola que se destaca por suas variedades autênticas, como a Mavrud, a Melnik, Gamza, Ruen, e por sua produção de vinhos robustos e complexos.

A Bulgária pode não parecer uma escolha óbvia para você fazer um roteiro de enoturismo, no entanto, o país tem 280 vinícolas oficialmente registradas em todo o território, além de muita produção artesanal regional histórica. A maior parte da produção de vinhos do país ainda é consumida pelos próprios habitantes (80%) e o território possui muitas uvas locais das quais poucas pessoas - especialmente fora da Europa - nunca ouviram falar, como as tintas Mavrud, Melnik e Ruen e as brancas Dimyat, Misket e Tamyanka.

A área que atualmente compõe a Bulgária tem uma longa história, com algumas das primeiras aglomerações urbanas do continente europeu. Evidências arqueológicas mostram que a chamada “Cidade dos Pássaros”, datada de 4.800 antes de Cristo, foi uma das primeiras áreas onde houve processamento de ouro no mundo. Neste mesmo sítio arqueológico foram achadas sementes de uvas, porém ainda sem comprovação de elaboração de vinhos.

Não se sabe exatamente quando a vinicultura começou na Bulgária, mas os trácios (habitantes da região na Antiguidade) tinham o vinho no centro de sua cultura. Há menções sobre os vinhos da Trácia já nas obras de Homero e existem escavações arqueológicas que identificaram ânforas e jarros usados para armazenar e servir vinho. Um exemplo é Tesouro de Panagyurishte, datado entre 300 e 400 anos antes de Cristo, que contém cálices de ouro usados para o consumo de vinho.

Desde a democratização da Bulgária (1989) e posterior entrada na União Europeia (2007), o cenário da vinicultura mudou novamente. Em 1991 os vinhedos voltaram para a posse dos herdeiros pré-1944 e as vinícolas foram privatizadas. Isso não impediu, porém, que a Bulgária ainda seja o país da EU com maior área média de vinhedos por produtor (35,3 hectares), bem acima da média de 15 hectares do bloco.

A reorganização da atividade vitivinícola após a democratização do país, e entrada na União Europeia, as áreas vinícolas da Bulgária foram segmentadas em quatro regiões. Atualmente, porém, o país é dividido em apenas duas grandes Indicações Geográficas: a Planície do Danúbio (ao Norte) e os Vales da Trácia (ao Sul). Esta divisão, todavia, é criticada de forma contundente, pois não corresponde a regiões homogêneas.

Há sugestões para dividir o país em nove indicações geográficas, melhor refletindo as condições de terroir parcialmente baseadas na divisão do país em cinco áreas distintas. A Planície do Danúbio corresponde às áreas a noroeste, em uma região de clima continental e foco maior em uvas brancas. As Costas do Mar Negro, com cerca de 30% da produção, também mostram melhores condições para as variedades brancas.

Os Vales da Trácia mantêm produção maior em variedades tintas internacionais, com elaboração de vinhos mais encorpados e densos. O Vale das Rosas, para muitos, apresenta o melhor terroir para vinhos de alta qualidade do país. Por fim, o Vale de Struma, próximo da Macedônia e norte da Grécia, é uma das regiões mais quentes da Bulgária, também com predominância de uvas internacionais.

ENOTURISMO NA ESLOVENIA – O enoturismo na Eslovênia floresce com foco em vinhos de alta qualidade, orgânicos e biodinâmicos, sendo considerada uma região vinícola subestimada da Europa. O pequeno país (em tamanho semelhante ao nosso estado do Espírito Santo) é dividido em três regiões principais (Primorska, Posavje, Podravje) e se destaca pela produção de vinhos laranja, castas autóctones e pela vinha mais antiga do mundo em Maribor, com mais de 400 anos, registrada no Guinness.

- ◆ Primorska, no oeste, é a mais importante e abriga os distritos de Brda, Vipavska Dolina (Vale de Vipava) e Istria Eslovena, próximos ao Mar Adriático e à fronteira italiana.
- ◆ Posavje, no centro-sul, é marcada por pequenas propriedades familiares e pela produção de vinhos de corte.
- ◆ Podravje, ao norte, na divisa com a Áustria, é a maior em área de vinhedos e se destaca pelos vinhos brancos aromáticos e pelos doces de alta qualidade.

Na região de Primorska, os distritos de Brda e Vipavska Dolina são o epicentro da viticultura eslovena moderna. Separada da italiana Collio apenas por uma linha imaginária, Brda compartilha com ela as colinas, o idioma e a paixão pela vinha. Ambas se assentam sobre o mesmo tipo de solo: o Ponca (ou Opoka), uma mistura de marga e arenito rica em fósseis marinhos, que confere aos vinhos mineralidade e profundidade.

É também em Brda, na fronteira com a Itália, no vale de Goriška Brda combina vinhedos inclinados, pequenas aldeias e uma das expressões mais refinadas do vinho biodinâmico europeu que reina a uva Rebula, conhecida na Itália como Ribolla Gialla. De casca grossa e maturação tardia, ela é resistente ao calor e à seca, originando desde vinhos brancos leves e frescos até rótulos de longa maceração, os chamados “orange wines”. Elaborados com as cascas, esses vinhos apresentam estrutura, taninos delicados e grande potencial de guarda.

Já o Vale de Vipava tem clima mais fresco e é berço de uvas brancas autóctones como Pinela e Zelen, que produzem vinhos elegantes, minerais e de acidez marcante. Essa região vem atraindo cada vez mais atenção internacional, especialmente por sua capacidade de equilibrar tradição e modernidade. Entre os nomes mais respeitados estão Marjan Simčič, Aleš Kristančič (Movia) e Batič, produtores que se tornaram símbolo da identidade eslovena, valorizando o cultivo orgânico e a mínima intervenção na vinificação. Suas vinhas muitas vezes cruzam a fronteira, com parcelas tanto em território esloveno quanto italiano - reflexo da geografia e da história compartilhadas.

Uma referência local é a Movia Wines, produtora reconhecida, aliás, por unir cultivo orgânico e vinificação artesanal. As visitas são feitas apenas mediante agendamento prévio, em dois formatos: o pacote Classic e o Premium, que incluem a degustação de cinco vinhos da vinícola. O trajeto de carro de Ljubljana até Brda leva cerca de uma hora e meia.

ENOTURISMO NA MOLDÁVIA - A Moldávia, frequentemente considerada o berço do vinho do Leste Europeu, tem uma história vinícola que se estende por mais de 5000 anos, segundo achados arqueológicos. Devido a esse passado, a cultura do vinho conseguiu aos poucos expandir de geração em geração e conquistou o coração de muitos moldávios. Assim, atualmente a vitivinicultura tem um papel importante e chega a responder por 30% da receita de exportação do país.

Com grande potencial para vinhos de qualidade, o país possui sete regiões demarcadas, entre elas; Hincest, Pucar, Balti, Romanesti, Cricova, Stauceni e Ialoveni, mas apenas quatro Denominações de Origem: Balti, Codru, Stefan-Voda e Valul lui Traian, localizadas em paisagem de relevo entre vales e clima moderado pela brisa do Mar Negro que fica distante 40 km e localizado entre a Romênia e a Ucrânia. Tem uma extensão territorial de mais de 33 km e seus vinhedos ocupam quase 4% do território e um quarto da população ativa se dedica ao vinho.

O país, com seu solo fértil e clima ideal para a viticultura, produziu vinhos altamente valorizados, tanto no Oriente quanto no Ocidente, sendo parte vital das trocas comerciais na região. Podemos citar as uvas Saperavi, Feteasca Neagră, Rara Neagră, Glera, entre outras.

A partir da capital, Chișinău, é possível visitar algumas das vinícolas mais impressionantes da Europa. A Cricova Winery, classificada como Patrimônio Cultural Nacional, por exemplo, impressiona não apenas por seus vinhos. Um verdadeiro labirinto subterrâneo se estende por mais de 120 quilômetros de túneis, este imenso complexo, metade dedicado ao armazenamento de vinhos, é muito mais do que um local de produção: é um marco de história, cultura e curiosidades que cativa visitantes do mundo inteiro.

Originalmente cavadas no século XV para fornecer pedras de calcário à construção de Chisinau, a capital moldava, as cavernas foram transformadas em adegas na década de 1950. Hoje, esses túneis formam uma “cidade do vinho”, com ruas nomeadas segundo variedades de uvas, como Cabernet e Pinot Noir. Para facilitar a navegação pelos corredores subterrâneos que chegam a 100 metros de profundidade, há até semáforos e sinais de trânsito.

As condições climáticas únicas - temperatura constante entre 12 e 14°C e umidade de até 98% - tornam Cricova um ambiente ideal para a conservação de vinhos. A

coleção nacional ali armazenada é impressionante: cerca de 1,3 milhão de garrafas, incluindo raridades como o lendário “Jerusalém de Páscoa”, um vinho tinto datado de 1902.

A Purcari Winery combina vinhedos e hospedagem – inclusive com quartos em formato de barril. Seu pacote Classic inclui tour e degustação de quatro vinhos. O histórico Negru de Purcari, premiado na Exposição Universal de Paris em 1878, aliás, está disponível para degustação em pacotes de nível superior, como o Exclusive Reserves.

Nesta parte II destacamos destinos de menor procura no Velho Mundo, mas nem por isso menos interessantes. Na próxima semana escreveremos sobre os destinos do enoturismo na América do Sul! 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

“O NOVO FOCO NO ROSÉ DE PROVENCE” - SUZANA BARELLI LE VIN FILOSOFIA -17/01/2026

Vinícolas francesas investem nos vinhos rosados de categoria superior, com foco na gastronomia.

Por sorte (ou por mérito), os vinhos rosés ultrapassaram, há algumas décadas, o status de ser um subproduto dos tintos. E, mais do que isso, depois do enorme crescimento de seu consumo – segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinho, a sua produção aumentou 25% entre 2001 e 2021 –, os rosados agora se destacam em uma categoria, digamos, premium. Isso, mesmo sendo vinhos de corpo leve, frescos, muitos com vocação gastronômica e, melhor, sem aquele açúcar residual muitas vezes enjoativo. E, ainda, sem muita vocação para envelhecer por décadas nas garrafas. “Há os rosados e tem os rosés de Provence”, brinca Sébastien Nore, diretor global de estratégia do Château Minuty, uma das referências destes rosés, com vinhedos em Saint-Tropez.

A diferença destes rosés se percebe na taça, a começar pela cor, um salmão quase transparente, lembrando casca de cebola, mas também pela escolha da variedade – a grenache domina, em blend com cinsault, syrah ou mourvèdre –, e pela maneira de elaborar. Os top de linha nestes rosés de Provence não são nem prensados em máquinas, mas têm seu líquido extraído por gravidade, apenas do peso das uvas uma em cima da outra. Uma extração pra lá de delicada. E o preço corresponde: o Garrus, o rosé premium do Château d’Esclans, elaborado com uvas de vinhedos centenários, tem preço sugerido de R\$ 816, na LVMH. O Étoile, da Domaine Ott, por sua vez, é vendido por R\$ 1.778, na Épice.

Atualmente propriedade do grupo Roederer, a Domaine Ott, uma das pioneiras nestes rosés mais sofisticados, começou a se destacar por uma garrafa estilosa, desenvolvida na década de 1930 por René, o filho do fundador Marcel Ott.

.....
A estas vinícolas se soma também o Miraval, resultado da parceria do ator Brad Pitt com a família Perrin (R\$ 532, na Mistral). E para quem duvida do potencial dos rosés nos produtos de luxo vale saber que atualmente tanto o Château d’Esclans, como o Minuty, são de propriedade do grupo LVMH, de Bernard Arnault, conhecido pelos seus grandes champanhes, entre outras grifes de luxo... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-philosophie/o-novo-foco-no-rose-de-provence/>

“CHARDONNAY, A RAINHA DAS UVAS BRANCAS E O ESPELHO MAIS FIEL DO TERROIR” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 24/01/2025

A chardonnay, uma das uvas mais cultivadas e admiradas do mundo, agrada a iniciantes e encanta especialistas.

A chardonnay, originária da Borgonha, é uma das uvas mais cultivadas, estudadas e admiradas do mundo. Poucas variedades alcançaram tamanha difusão geográfica e, ao mesmo tempo, tamanho prestígio qualitativo. Sua grande força está na versatilidade e, sobretudo, na capacidade singular de refletir o terroir onde é cultivada, tornando-se referência tanto em vinhos tranquilos quanto em espumantes de altíssimo nível.

Geneticamente, a chardonnay é fruto do cruzamento natural entre a nobre pinot noir e a rústica gouais blanc. Dessa combinação improvável nasce uma uva que reúne características aparentemente opostas: de um lado, a elegância, a finesse aromática e o potencial de complexidade herdados da pinot noir; de outro, a resistência, a produtividade e a adaptabilidade da gouais blanc. Essa herança dupla explica em grande parte porque a chardonnay consegue se expressar com tanta precisão em contextos tão distintos.

De maturação precoce, a chardonnay encontra seu habitat ideal em regiões de clima fresco, onde consegue preservar níveis elevados de acidez, fundamentais para equilíbrio e longevidade. Seus cachos são pequenos e compactos, com bagas de pele fina e coloração amarelo-dourada, características que a tornam relativamente suscetível a doenças fúngicas, exigindo manejo atento no vinhedo. Em contrapartida, sua afinidade com solos calcários - como os clássicos da Borgonha - e sua notável capacidade de adaptação a diferentes condições climáticas fazem dela uma das uvas mais “legíveis” do mundo do vinho.

Em climas frios, como em Chablis, a chardonnay se traduz em vinhos austeros, tensos e marcadamente minerais, com aromas de maçã verde, limão, casca de cítricos e a clássica nota de pedra molhada. Em zonas de clima moderado, como a Borgonha central, revela maior amplitude aromática e textura, com frutas de caroço, flores brancas e nuances de nozes e manteiga fresca. Já em regiões quentes, como Califórnia e Austrália, tende à opulência, exibindo frutas tropicais maduras, notas de abacaxi e manga, embora possa perder frescor e acidez se a colheita for excessivamente tardia.

Os estilos de chardonnay são amplos e diversos. Quando vinificada sem passagem por madeira, privilegia o frescor, a pureza da fruta e a expressão mineral, como ocorre nos exemplares clássicos de Chablis. Quando fermentada e amadurecida em barricas, especialmente com uso de bâtonnage e fermentação malolática, ganha maior complexidade e volume de boca, revelando notas de baunilha, manteiga, caramelo e frutos secos – marcas registradas de regiões como Meursault ou de estilos consagrados da Califórnia, como Sonoma. ... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/chardonnay-a-rainha-das-uvbras-brancas-e-o-eselho-mais-fiel-do-terroir/>

21.02 A 01.MAR – AMETISTA DO SUL

Jornada Sagrada, Evolutiva e Curativa da Zênithe Travelclub! Uma incrível e memorável experiência!

Manifeste seu interesse, para receber as informações do programa e inscrição. Neste grupo, teremos o foco na força curativa e transmutadora do Cristal Ametista! Será verdadeiramente uma JORNADA com PROPÓSITO!!! A AMETISTA é reverenciada na cristaloterapia por vibrar em uma alta frequência, o que lhe confere um inigualável poder de transmutação energética. A cidade de AMETISTA do SUL fica no Noroeste do Rio Grande do Sul, quase divisa com Sta. Catarina (Chapecó).

Ali estão as maiores JAZIDAS subterrâneas (em extensão) de AMETISTA, do mundo. São inúmeras MINAS em atividade que se assemelham a “cavernas”, oferecendo atrações subterrâneas com diversos conteúdos e curiosidades. Será uma imersão de muitas conexões... quando teremos vivências sensoriais, meditações, rituais, visitas em minas desativadas, piscinas subterrâneas, além dos passeios tradicionais. Estaremos sintonizados com a Frequência Violeta, e com a Energia Vital da Terra! Uniremos momentos SAGRADOS e “HUMANOS”!!!

Visitaremos VINÍCOLAS, degustaremos IGUARIAS locais, e celebraremos festivamente com um autêntico COSTELÃO GAÚCHO. Vislumbraremos o impressionante SALTO de YUCUMÃ. Serão várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi joias, entre outros!

É mais uma “proposta fora do “lugar comum”, como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha!

Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

● Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ESPECIALISTA EM PREVENÇÃO DE DOENÇAS: O CONSUMO MODERADO DE VINHO É MELHOR DO QUE A ABSTINENCIA

Abster-se de álcool é mais prejudicial do que consumir um quarto de copo de vinho por dia.

Um quarto de taça de vinho por dia traz benefícios significativamente maiores para a saúde do que a abstinência total de álcool. Essa é a afirmação do Dr. Johannes Scholl, clínico geral e especialista em medicina preventiva alemão, em entrevista ao jornal Frankfurter Allgemeine Zeitung (FAZ, conteúdo pago). Ele observa benefícios claros em todos os estudos relevantes para o consumo regular e moderado de vinho, acompanhado de alimentos de alta qualidade, mas enfatiza que a dose ideal é individual. É importante ressaltar que o consumo excessivo sempre apresenta efeitos nocivos, mesmo com períodos de abstinência.

Scholl critica o estudo publicado em 2018 como “cientificamente falho”, o qual levou à recomendação da OMS de que “não existe um nível seguro de consumo de álcool”. Nele, abstêmios de toda a vida não foram usados como padrão de comparação para os efeitos do consumo de álcool, mas sim o grupo com baixo consumo de álcool. O resultado, portanto, mostra um risco crescente com o aumento do consumo de álcool. No entanto, os dados comparativos com abstêmios de toda a vida estão no apêndice do estudo – e esses dados apresentam o mesmo resultado que muitos outros estudos: pessoas que nunca consomem álcool têm um risco 30% maior de ataque cardíaco e derrame. Sua mortalidade geral foi 20% maior do que a de bebedores moderados. O ocultamento desses fatos não se justifica cientificamente, mas sim por razões políticas. Embora o álcool aumente o risco de alguns tipos de câncer, o vinho tem um efeito claramente positivo nas taxas de mortalidade por ataques cardíacos, derrames e diabetes. O ideal é consumir cerca de 20 gramas de álcool por dia, em conjunto com uma dieta mediterrânea. Isso corresponde a um quarto de litro de vinho. O vinho tem um efeito mais benéfico do que a cerveja e os destilados devido aos seus ingredientes.

Os efeitos são benéficos apenas para os grupos populacionais que já apresentam um risco relevante para essas doenças. Os jovens se beneficiam menos dos efeitos positivos do vinho do que os indivíduos de meia-idade e idosos. O álcool é, em grande parte, inofensivo até um limite de 0,5 por mil. Somente em níveis mais elevados de álcool no sangue é que ocorrem efeitos negativos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/prevention-expert-moderate-wine-enjoyment-better-than-abstinence-abstaining-from-alcohol-is-more-harmful-than-a-quarter-of-wine-per-day?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_04&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 23/01/2026).

VENDAS DE CHAMPAGNE ATINGEM O NÍVEL MAIS BAIXO DESDE 2001

Motivos: Aumento de preços e incerteza econômica.

Em 2025, foram vendidas 266 milhões de garrafas de champanhe em todo o mundo. Isso representa uma queda de dois por cento em comparação com 2024 (271,4 milhões de garrafas), segundo dados da organização que representa o setor. Comparada ao ano recorde de 2022 (325,5 milhões de garrafas), a queda é ainda maior, ultrapassando os 18%. Assim, as vendas atingiram o nível mais baixo desde 2001 (262,7 milhões de garrafas), com exceção de 2020, ano da pandemia de Covid-19 (245 milhões de garrafas). O desempenho no final do ano, no entanto, superou as expectativas para o verão. Em agosto, as vendas ficaram quase 7 por cento abaixo do nível do ano anterior.

Embora a queda nas exportações seja limitada a 0,8%, ou 1,2 milhão de garrafas, a maior parte dessa redução é atribuída à própria França. Lá, a quantidade caiu em cerca de quatro milhões, para 114 milhões de garrafas. Em 2010, foram vendidas 185 milhões de garrafas de champanhe na França.

A conjuntura política e econômica geral é citada como um dos motivos. Há menos ocasiões para abrir uma garrafa de champanhe. No entanto, os enormes aumentos de preço dos últimos anos também contribuem para a contenção. Em uma conversa com a revista britânica especializada The Drinks Business, há cerca de um ano, Charles Philipponnat, da Champagne Philipponnat ****, disse: “O preço do champanhe aumentou de 20 a 25% em três anos, e isso também é um motivo para a queda”. Charles-Armand de Belenet, diretor da Bollinger****, destacou que os preços agora estão ainda mais altos durante as promoções do que antes da pandemia. “Para uma marca forte que não oferece descontos promocionais há três anos, uma promoção parece uma ótima oportunidade. Mesmo que o preço promocional ainda seja mais alto do que em 2019.”

Nos últimos três anos, os preços médios do champanhe caíram cerca de doze por cento em todo o mundo. Os champanhes de prestígio, mais caros, estão sendo cada vez mais substituídos por champanhes não safrados mais acessíveis. Alternativas mais baratas, como o Prosecco, estão registrando um aumento significativo nas vendas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/champagne-sales-at-lowest-level-since-2001-reasons-price-increases-and-economic-uncertainty?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_04&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 21/01/2026).