



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**PORQUE ESTÁ MAIS DIFÍCIL BEBER GRANDES VINHOS DA BORGONHA?**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*



# NESSA EDIÇÃO



05

**PORQUE ESTÁ MAIS DIFÍCIL BEBER GRANDES VINHOS DA BORGONHA? -  
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"O VINHO DO NATAL" - POR SUZANA  
BARELLI**



08



09

**"AS LIÇÕES QUE O VINHO NOS DÁ PARA  
O NATAL E AS CONEXÕES HUMANAS" -  
MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**10 VIAGEM**

**11 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



## LUIS PATO VINHA BARROSA 2015 – BEIRA ATLÂNTICO – PORTUGAL

Luis Pato é um dos maiores embaixadores do vinho português no mundo. Sua fama de “revolucionário da Bairrada” é mais do que justa, pois desde o seu primeiro vinho lançado, em 1980, até hoje, ele não deixou de inovar e apresentar novos e deliciosos aromas e sabores da Bairrada. Luis Pato pertence a uma família com longa tradição na elaboração de vinhos. Desde o século XVIII, a família Pato produz vinhos na Quinta do Ribeirinho. Seu pai, João Pato, é considerado uma figura histórica por ter sido o primeiro produtor a engarrafar vinhos na região, depois da sua demarcação, na década de 1970.

Luis Pato está impregnado do espírito inconformista do pai, construindo uma trajetória marcada por novidades: em 1985, introduziu barricas novas de carvalho francês na maturação dos vinhos; em 1988, plantou a cepa Baga em pé franco, ou seja, sem enxerto, e produziu o primeiro Vinhas Velhas de Portugal; em 1995, lançou vinhos de vinhedo único, como Vinha Pan, Vinha Barrosa e Quinta do Ribeirinho Pé Franco.

Sua genialidade atravessou o século, em 2005 Luis Pato criou, junto com sua filha Filipa, o FLP, usando o método da crio-extração. Entre outras de suas façanhas recentes que vale a pena citar, estão o lançamento de seus primeiros vinhos naturais doces (branco, rosado e tinto) da linha Abafado Molecular e a produção do primeiro tinto de uva branca – o Fernão Pires, que tem no corte 94% de Maria Gomes e 6% de película de Baga.

Para tantas invenções, Luis Pato conta com 60 hectares de vinhedos com Baga, Touriga Nacional e Tinto Cão, entre as uvas tintas, e Maria Gomes, Cerceal da Bairrada, Bical e Sercialinho, entre as brancas. Com uma adega bem equipada e muita energia criativa, Luis Pato deve continuar a surpreender os amantes de vinho em todo o mundo.

Uma das excelentes criações do talentoso Luis Pato, o Vinha Barrosa é um dos mais célebres de seus “Bairradas de vinhedo”. Refinado, estruturado e complexo, é um dos grandes tintos de Portugal. A produção é tão pequena que, em Portugal, este vinho é vendido apenas “en primeur”.



**Composição de Uvas:** 100% Baga. Vinificado em cubas de inox durante duas semanas com controle de temperatura, sendo as uvas provenientes de uma vinha velha com mais de 90 anos, localizada em Aguim. Maturado 10 meses em barricas parcialmente novas de carvalho francês (Allier).

**Notas de Degustação:** De coloração ainda de boa intensidade. Um tinto gostoso de beber, que chama atenção pela vibrante acidez e pelos taninos de grãos finos, que envolvem as frutas vermelhas e negras de perfil mais fresco. Um vinho refinado, sutil com um final persistente, onde aparecem toques florais, terrosos, e ainda de frutas como groselhas, cerejas e de especiarias doces. Mais que recomendável.

**Estimativa de Guarda:** Muito bom hoje e ainda por mais alguns anos. A sugestão de guarda é para 15 a 20 anos. O 2015 que provamos estava espetacular e poderia aguentar mais uns 5 anos fácil.

**Notas de Harmonização:** Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas no forno, cordeiro, bem como caça e pratos com pato. Queijos de meias cura.

**Reconhecimentos:** 92 Pontos Robert Parker, 17/20 Pontos Jancis Robinson.

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

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

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

# PORQUE ESTÁ MAIS DIFÍCIL BEBER GRANDES VINHOS DA BORGONHA?

## POR MÁRCIO OLIVEIRA



**A questão sempre discutida de quem é melhor entre Bordeaux e Borgonha, surge agora sob uma outra ótica para quem aprecia vinhos tintos.**

Os vinhos da Borgonha são amplamente considerados difíceis de apreciar devido à sua complexidade inerente, preços elevados, qualidade inconsistente entre produtores e safras, e necessidade de condições específicas de serviço. Não que sejam fisicamente difíceis de beber, mas sim que apreciar suas nuances sutis pode ser um desafio para os iniciantes.

Na Borgonha, tudo começa com o lugar. A região fica no centro-leste da França, estendendo-se aproximadamente de norte a sul, dividida em cinco sub-regiões principais: Chablis (vinhos brancos frescos e mineralizados); Côte de Nuits (a meca do Pinot Noir); Côte de Beaune (mais Pinot Noir, além de Chardonnay de classe mundial); Côte Chalonnaise (excelente custo-benefício); e Mâconnais (vinhos brancos ensolarados e generosos). E o paraíso dos enófilos reside em uma faixa de 48 quilômetros no seu coração – a apropriadamente chamada Côte d’Or.

Dentro dela, encontram-se centenas de vilarejos e milhares de vinhedos, cada um com seus próprios microclimas (climats), tipos de solo e histórias. O jeito borgonhês de ser é minucioso, obsessivo, profundamente cheio de nuances.

De certa forma, Bordeaux, no ensolarado sudoeste, prioriza os blends e a vinícola. A Borgonha preza pela especificidade e pela pequena escala de produção.

**COMPLEXIDADE E INCONSISTÊNCIA** - A região da Borgonha com seu mosaico de vinhedos possui um sistema de classificação complexo baseado em parcelas de vinhas específicas e minúsculas, chamadas climats, cada uma com uma identidade e composição de solo (terroir) únicas. Essa fragmentação extrema significa que vinhos de fileiras adjacentes podem ter sabores dramaticamente diferentes.

Existem inúmeros produtores independentes (domaines) e negociantes, e a qualidade pode variar significativamente mesmo dentro da mesma vila ou vinhedo. Encontrar um produtor confiável requer experiência e orientação. E esta variação entre produtores pode ser tão extrema que basta lembrar de o vinhedo do Clos de Vougeot tem vários produtores diferentes dentro de uma área de pouco mais de 50 hectares.

Clos de Vougeot é um dos maiores vinhedos Grand Cru da Borgonha, juntamente com Corton e Echézeaux, com cerca de 50 hectares. Com tamanha área, uma de suas particularidades é possuir uma enormidade de proprietários (por volta de 80). A maioria deles possui cerca de 0,2 hectare de terra. Ao todo, o vinhedo produz cerca de 17 mil caixas de vinho e, por ser tão vasto (para os padrões borgonheses) e ter tantos produtores, os vinhos também costumam ser muito díspares.

Há ainda o fato de muitos amantes de vinhos considerarem a Pinot Noir a “Uva da Desilusão”, já que a principal uva tinta da região - Pinot Noir, tem casca fina e é notoriamente difícil de cultivar e vinificar com sucesso. É extremamente sensível ao clima e às escolhas de vinificação, o que contribui para inconsistências entre as safras.

A Borgonha produz uma quantidade relativamente pequena de vinho em comparação com outras grandes regiões, mas a demanda por seus vinhos de alta gama é global e intensa. Isso eleva os preços, muitas vezes resultando em uma relação custo-benefício ruim em faixas de preço mais baixas. Em resumo, os vinhos da região que tem sofrido com as questões climáticas, têm “alta demanda e baixa oferta”.

Por isso, o risco de decepção é muito grande. É muito fácil gastar uma quantia significativa de dinheiro em uma garrafa de qualidade inferior ou “sem graça”, o que pode ser desanimador para quem está começando a apreciar vinho.

Para muitos amantes de vinhos, a Borgonha é muito chata e muitas vezes decepcionante para se preocupar, considerando o que mais existe por aí.

**UM ESTILO DIFERENCIADO?** - Ao contrário dos vinhos do “Novo Mundo” (por exemplo, da Califórnia, do Oregon, da Argentina, África do Sul e Nova Zelândia), que frequentemente apresentam sabores frutados ricos e evidentes, os vinhos da Borgonha são tipicamente mais sutis, enfatizando a finesse, a mineralidade, o caráter terroso e os aromas complexos que evoluem com o tempo. Os apreciadores acostumados a vinhos mais encorpados podem inicialmente achar a Borgonha decepcionante ou “leve”.

Além disto, para ser apreciado adequadamente, o Borgonha tinto deve ser servido em condições específicas de serviço, como uma temperatura específica (em torno

de 14–16°C), ligeiramente mais fria do que a maioria dos vinhos tintos. Servi-lo muito quente pode atenuar seus aromas delicados e tornar a acidez mais proeminente.

Muitos Borgonhas de qualidade precisam de tempo para amadurecer, frequentemente vários anos, antes de atingirem o seu auge. Abrir um vinho complexo muito jovem significa perder a oportunidade de apreciar todo o seu caráter.

O serviço dos vinhos da Borgonha tem algumas nuances, onde há necessidade de observar a cor e a idade, que influenciam o caráter do vinho que será degustado!

- Os vinhos brancos são mais sutis do que os tintos.
- Os vinhos mais antigos (maduros) são mais complexos do que os jovens (seus aromas são mais ricos e variados).

Para distinguir bem as qualidades dos vinhos, experimente degustá-los de acordo com os seguintes princípios:

- Um vinho branco geralmente vem antes de um tinto, exceto no caso de queijos.
- Um vinho jovem é sempre bebido antes de um vinho antigo.
- Um vinho leve deve sempre ser bebido antes de um vinho encorpado.

Preparando-se desta forma para o seu encontro com os vinhos da Borgonha, você terá experiências de degustação surpreendentes. Na prática, beber vinho com queijo, segundo o conselho de Jean-Pierre Renard, especialista da École des Vins de Bourgogne - “Lembre-se: não existe um vinho que harmonize com todos os queijos!

Cada tipo de queijo combina melhor com uma categoria específica de vinhos. Por exemplo, o queijo de cabra geralmente combina com um vinho branco seco e mineral, como um Chablis, enquanto um reblochon pode ser acompanhado por um vinho tinto suave e frutado, como um Côte de Beaune-Villages.

Em uma degustação que inclua vários vinhos e queijos, não há problema em brincar com a ordem usual de degustação. Por exemplo, você pode querer beber um vinho branco encorpado, como um Saint-Aubin Premier Cru ou um Corton Grand Cru, depois de um vinho tinto leve e frutado, como um Coteaux Bourguignons ou um Bourgogne Côte Chalonnaise.

Ao finalizar uma refeição com uma seleção de queijos, nem sempre é prático oferecer vários vinhos para acompanhar a sua escolha. Na prática, uma boa dica pode ser comer o queijo com o vinho tinto que acompanhou o prato principal. Se você bebeu um vinho branco com a entrada ou o prato de peixe, pode voltar a este para aqueles convidados que preferem queijo de cabra ou ovelha.

**DICAS PARA PROCURAR POR BORGONHAS** - A Borgonha pode parecer um clube fechado, com regras demais e onde você precisa dominar um conhecimento que se adquire com o tempo e tendo provado muitos vinhos. Então algumas dicas pode te ajudar:

Comece por um produtor, não por um rótulo. Escolha um enólogo cujo estilo você goste e acompanhe-o ao longo das safras e vilarejos. É mais confiável do que se concentrar apenas nas denominações de origem.

Explore vilarejos menos conhecidos. Gevrey-Chambertin e Puligny-Montrachet são famosos o suficiente para serem armadilhas para turistas ou amantes iniciantes em Borgonhas. Existem vinhos incríveis sendo produzidos em lugares menos conhecidos – e mais acessíveis – como Maranges (tintos estruturados, dignos de envelhecimento), Saint-Aubin (brancos elegantes) e Fixin (tintos encorpados e brancos complexos onde o Chardonnay pode ser acompanhado pelo Pinot Blanc).

Encontre um bom importador, ou cavista ou sommelier. A Borgonha é um vinho que recompensa relacionamentos. Sua melhor opção é encontrar alguém que conheça os produtores e possa te guiar.

Experimente de forma abrangente. Borgonha é uma questão de preferência pessoal. Você gosta da elegância e sutileza de Chambolle-Musigny ou da profundidade robusta de Nuits-Saint-Georges? Você nunca saberá a menos que os experimente.

Conheça a qualidade e as referências das safras antes de comprar vinhos. Em geral, 2020 é equilibrado e elegante; 2021 foi um pesadelo crescente, mas há alguns exemplos encantadores; 2022 é fresco e acessível e 2023 está se mostrando belíssimo.

A Borgonha não é simples. Exige atenção, paciência e, às vezes, crédito. Mas também oferece as maiores emoções no mundo do vinho, o tipo de vinho que faz os escritores recorrerem aos adjetivos. É o vinho da desilusão amorosa, o vinho do obsessivo, o vinho que continua se revelando, taça após taça, ano após ano.

**ONDE BUSCAR OPÇÕES SE VOCÊ GOSTA DE TINTOS DA PINOT NOIR?** - Além de sua região de origem, a Pinot Noir também é encontrada com frequência em outras regiões da França, como Jura, Vale do Loire (Sancerre) e Alsácia.



Recentemente aumentou também o cultivo em regiões mais mediterrâneas, como Languedoc. No restante da Europa, os destaques são os tintos da Alemanha, onde é conhecida como Spätburgunder, Áustria e Suíça a conhecem como Blauburgunder, e nordeste da Itália como Pinot Nero.

No Novo Mundo, a uva se adaptou bem área do Pacific Northwest da América do Norte, com destaque para o Oregon, Washington e na Colúmbia Britânica, no Canadá. É muito plantada na Califórnia, em especial em regiões com forte influência oceânica.

Na Oceania, se tornou a referência principal de uva tinta da Nova Zelândia, sobretudo na ilha sul e no sul da ilha norte, além de regiões no sul da Austrália. Na América do Sul, destaque para regiões de maior altitude ou menor latitude, como a Patagônia e os Andes chilenos e argentinos. No Brasil acabou se adaptando também ao Vale dos Vinhedos.

Em resumo, dominar a Borgonha para procurar por seus vinhos requer atenção, paciência e disposição para aprender suas peculiaridades. Muitos entusiastas consideram a jornada gratificante, mas é um compromisso considerável! 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 VINHO DO NATAL” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 20/12/2025

Dois caminhos para escolher o seu vinho para brindar o Papai Noel.

Então é Natal! A data especial pede uma ceia também especial, nas receitas e, claro, nos vinhos. Mas, depois do brinde inicial — com espumante ou champanhe, conforme o gosto e o bolso — começa a parte mais difícil: como escolher vinho para a ceia de Natal quando a mesa é farta, os pratos mudam de perfil a cada travessa e a garrafa precisa acompanhar o ritmo da noite sem cansar o paladar.

Primeiro, porque Natal é sinônimo de mesa farta, com receitas variadas em texturas e sabores. O bacalhau chama por um branco, o pernil, também por um branco, mas de perfil diferente do escolhido para acompanhar o pescado; as massas têm seu acompanhante etílico escolhido conforme o molho, que pode ser um branco, um rosé e até um tinto; o cordeiro, por um tinto. E assim segue a seleção ideal de um vinho para harmonizar com cada receita.

O segundo ponto são as próprias receitas: os pratos natalinos são inspirados na tradição do hemisfério norte. Ou seja, são mais encorpados, condimentados e combinam muito mais com vinhos tintos potentes. Mas aqui estamos em pleno verão, com a sala cheia de amigos e familiares, sedentos por uma bebida refrescante. Qualquer coisa acima dos 13% de teor alcoólico e com um tanino mais presente vai causar estranheza nos paladares.

Para complicar: é quase um desrespeito servir um vinho mais genérico, apenas para fazer a ligação da comida com a sede, sem maiores preocupações de casamentos gastronômicos. Afinal, a data pede bebidas especiais.

.....  
Feliz Natal!.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/como-escolher-vinho-para-ceia-natal/>

## “OS MELHORES VINHOS DO NOVO MUNDO EM 2025” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 19/12/2025

Lista está organizada por regiões, estilos e faixas de preço, com o objetivo de orientar o leitor em meio a um mercado cada vez mais diversificado. Mantendo a tradição que encerra o ciclo anual das minhas colunas no Valor, apresento hoje a seleção dos melhores vinhos degustados em 2025. Nesta primeira parte, o foco recai sobre os rótulos do Novo Mundo; na próxima semana, será a vez dos destaques do Velho Mundo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-melhores-vinhos-do-novo-mundo-em-2025.ghtml>



## “AS LIÇÕES QUE O VINHO NOS DÁ PARA O NATAL E AS CONEXÕES HUMANAS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 20/12/2025

A natureza familiar do vinho também nos ensina sobre legado e conexão entre gerações. Muitas vinícolas são negócios de família, passados de pais para filhos.

O Natal é um momento de celebração, renovação e afeto. Nesse contexto, o vinho, tão presente nas mesas natalinas, carrega simbolismos e lições que dialogam profundamente com o espírito dessa época do ano. Ele não é apenas uma bebida, mas um reflexo de valores como união, paciência, compartilhamento, empatia e tradição.

O vinho nos ensina sobre união, pois poucas coisas têm o poder de reunir pessoas como uma garrafa de vinho compartilhada. Ao ser aberta, ela convida à proximidade, estimula conversas e cria uma atmosfera acolhedora. Como o Natal, o vinho une pessoas em torno de uma mesa, reforçando os laços que nos conectam e celebrando a presença de quem amamos.

A paciência é outra grande lição do vinho, um valor que o Natal também resgata. Um grande vinho requer tempo para atingir seu apogeu – as uvas precisam amadurecer no vinhedo, o vinho, na barrica, e depois na garrafa, até o momento ideal para ser desfrutado. Essa espera, longe de ser um sacrifício, é uma celebração do processo. O Natal, com sua preparação cuidadosa e seu convite à reflexão, nos lembra que as melhores coisas da vida não acontecem instantaneamente; elas demandam cuidado e paciência.

Compartilhar está na essência do vinho, assim como no espírito natalino. Uma garrafa de vinho é feita para ser dividida, e o ato de servir cada taça é um gesto de generosidade. No Natal, quando nos reunimos para celebrar, é o compartilhamento – de risadas, histórias e carinho – que torna a data tão especial. O vinho nos lembra que, ao dividir, multiplicamos o prazer e a alegria.

A empatia também é uma lição do vinho, especialmente quando escolhemos rótulos que agradem ao paladar dos nossos convidados. Pensar nos outros, compreender suas preferências e buscar harmonias que proporcionem conforto é um exercício de empatia que o vinho nos ensina, assim com o Natal, em seu ritual de presentear.

.....  
A natureza familiar do vinho também nos ensina sobre legado e conexão entre gerações. Muitas vinícolas são negócios de família, passados de pais para filhos. Isso contrasta com outras bebidas, normalmente mais industriais. No Natal, essa dimensão familiar é igualmente central.

Ao final, o vinho e o Natal compartilham a mesma essência: ambos celebram a vida, os momentos únicos e as conexões humanas... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/as-licoes-que-o-vinho-nos-da-para-o-natal-e-as-conexoes-humandas>

## 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](mailto: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](mailto:german@zenithe.tur.br)





## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### AUTORIDADE DE TERRAS PÚBLICAS COMPRARÁ VINHEDOS EM BORDEAUX

“Bordeaux não está em crise, mas sim falida.”

A instituição pública de gestão de terras da região da Nova Aquitânia (EPFNA) vai adquirir até 15.000 hectares de vinhedos em Bordéus e fornecer financiamento provisório para a reestruturação do setor. Esta exigência foi feita pelo porta-voz da associação sindical Confédération Paysanne de Gironde, Dominique Techer, em entrevista à revista especializada Vitisphere. Ele afirma que a viticultura em Bordéus não só está em crise, como está “à beira da falência”. Os vinhedos já não têm valor e não encontram compradores. As cooperativas vinícolas também estão a reduzir drasticamente os pagamentos aos seus membros.

Em situações como essas, a EPFNA pode intervir. Ela não é uma proprietária de terras tradicional, mas proporciona estabilidade e margem de manobra em fases de transformação estrutural. A instituição intervém em situações em que os mecanismos de mercado, por si só, são insuficientes para atingir os objetivos de ordenamento territorial ou ecológicos. Uma de suas atribuições é a preservação de terras agrícolas. Para isso, pode assumir vinhedos superendividados e criar as bases para novos projetos agrícolas. Dessa forma, atua como elo entre bancos, proprietários e o setor público.

Techer afirma: “Deve ser entendido como uma aquisição das dívidas de empresas insolventes. Ou se previnem as insolvências, ou se fica com empréstimos problemáticos. A EPFNA possui 250 milhões de euros em capital próprio e teria capacidade para agir rapidamente se houver vontade política.” Os montantes oferecidos devem ser estruturados de forma a reduzir rapidamente as áreas de vinhedos e, consequentemente, a oferta de vinho. É necessário um efeito de contenção imediato na oferta de vinhos de Bordeaux; caso contrário, o mercado jamais se recuperaria com o estoque atual.

O Diretor Geral da EPFNA manifestou a sua disponibilidade para discutir esta proposta... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/public-land-authority-to-buy-bordeaux-vineyards-bordeaux-is-not-in-crisis-but-bankrupt?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_51&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/public-land-authority-to-buy-bordeaux-vineyards-bordeaux-is-not-in-crisis-but-bankrupt?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_51&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 19/12/2025).

### O VINHO DOCE COMMANDARIA É PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DA HUMANIDADE

A UNESCO homenageia o vinho autóctone do Chipre.

O vinho doce cipriota Commandaria agora é Patrimônio Imaterial da Humanidade pela UNESCO. O anúncio foi feito pelo comitê na semana passada, em Nova Delhi. O Commandaria é um vinho doce de cor âmbar, elaborado com as uvas autóctones Xynisteri e Mavro. É produzido em 14 aldeias no sopé das montanhas Troodos. As uvas são secas ao sol por até dez dias para concentrar o teor de açúcar antes da fermentação. O vinho então amadurece por pelo menos dois anos em barris de carvalho. Segundo o Guinness Book of Records, o Commandaria é considerado o vinho mais antigo do mundo em produção contínua até os dias de hoje. Suas origens remontam a cerca de 2000 a.C. O nome atual é documentado desde a Idade Média e deriva do francês antigo “Commanderie”, termo que designava a sede dos Cavaleiros Hospitalários no Castelo de Kolossi e suas possessões na região de Limassol.

A produção da Commandaria envolve empresas familiares, cooperativas e vinícolas de diversos portes. O conhecimento sobre o cultivo e a vinificação é tradicionalmente transmitido de forma informal, por exemplo, através do trabalho nos vinhedos, no ambiente familiar, bem como em festivais e eventos comunitários. O vinho doce está inserido nos costumes sociais, rituais religiosos e na tradição culinária do Chipre, e está ligado a artesanatos tradicionais como a construção de muros de pedra seca, a cestaria e a cerâmica.

Com a sua inclusão, Commandaria passa a integrar o seleto grupo de tradições vinícolas vivas reconhecidas pela UNESCO. Entre elas, destacam-se a vinificação em qvevri na Geórgia, o cultivo de vinhas em arbusto em Pantelleria e o festival dos viticultores em Vevey, na Suíça... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/sweet-wine-commandaria-is-intangible-world-cultural-heritage-unesco-honors-indigenous-wine-from-cyprus?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_51&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/sweet-wine-commandaria-is-intangible-world-cultural-heritage-unesco-honors-indigenous-wine-from-cyprus?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_51&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 17/12/2025).