



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**DEGUSTANDO VINHOS MINEIROS NO ATELIE LA VIE
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



05

DEGUSTANDO VINHOS MINEIROS NO ATELIE LA VIE - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O VINHO DA MÃE" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"DIA DA MÃES: HORA DE AGRADECER E CELEBRAR, COM TAÇAS DE 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

CHAMPAGNE PANNIER SELECTION BRUT – CHAMPAGNE - FRANÇA

A vinícola Rémy Pannier, localizada no Vale do Loire na França, é uma das maiores produtoras de vinho da região, representando cerca de 15% de toda a produção de vinho do Vale do Loire.

Sua história começou em 1885, quando François Rémy fundou a empresa com o objetivo de oferecer vinhos de alta qualidade. Ele comprou uvas dos mais nobres vinhedos de Loire e foi responsável pela vinificação e montagem dos vinhos, estabelecendo-se como um verdadeiro artesão vinícola. A empresa foi posteriormente conduzida por seu filho Louis e, em seguida, por seu neto Maurice, que desempenharam papéis cruciais na construção de uma imagem dinâmica e inovadora para a Maison Rémy Pannier, especialmente no mercado internacional.

Desde então, a Rémy Pannier mantém um estilo distinto na vinificação, caracterizado pela busca do sabor frutado e frescor em seus vinhos. Sua sede está localizada em St.-Hilaire-St.-Florent, perto de Saumur, às margens do Thouet, um afluente do Loire. A vinícola dispõe de oito milhas de adegas subterrâneas escavadas nas colinas de giz, proporcionando um ambiente ideal para o armazenamento de vinho. A enóloga principal, Karine Huibant, supervisiona a vinificação, auxiliada por uma equipe de laboratório em tempo integral.

A Rémy Pannier formou uma associação com a Maison Ackerman, outra grande produtora de vinhos do Loire. Esta parceria, que se concretizou em 2009, resultou em uma gama de vinhos brancos e rosés frescos e delicados, que se destacam no mercado brasileiro por seus preços acessíveis.

A trajetória da Rémy Pannier destaca-se por sua adaptação e inovação ao longo do tempo, mantendo a tradição e qualidade em seus vinhos, enquanto expande sua presença no mercado global.

As uvas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, selecionadas de algumas das melhores vinhas da região de Champagne, são as estrelas deste rótulo. Essa combinação de uvas não só define o caráter do Champagne Pannier Sélection Brut, mas também assegura sua alta qualidade e excepcional relação custo-benefício.

Composição de Uvas: blend de uvas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Amadurecimento: 3 anos em garrafa

Notas de Degustação: Cor amarelo palha, com perlage abundante. Aromas de cítricos, maçãs verdes, melões, leve fermento e toques minerais, com notas ligeiramente amanteigadas. Corpo médio, acidez média para alta. Seco no paladar com notas de maçã, damasco, pera, limão, terra, brioche, especiarias, minerais e sal marinho, com final de boa persistência com boa complexidade. Na boca, o vinho transmite uma sensação de leveza, a mousse é vibrante, a acidez permanece discreta e o final sugere notas calcárias. A dosagem de um "Brut" reforça a impressão de leveza e elegância. Um champanhe de entrada interessante, capaz de agradar até mesmo grandes entusiastas. Frutado na entrada e complexo no meio da boca para o final. Recomendo ter a segunda garrafa gelando e por perto.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber e pelo próximo ano.

Reconhecimentos: 93 pontos London Wine Competition 2025 | 93 pontos International Wine & Spirit Competition 2024 | Prêmio 90 pontos Decanter World Wine Awards 2024 | Medalha de Ouro Les Mondial Des Vins Blanc Strasbourg 2025 | Medalha de Prata Concours Prix Plaisir 2024 | Medalha de Ouro Japan Wine Challenge 2024 | Prêmio Medalha de Bronze Champagne Masters 2025 | Prêmio 91+ pontos Falstaff Tasting 2023

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com Carnes brancas, Frutos do mar, Queijos de mofo branco (Brie, Camembert).

Serviço: servir entre 7 e 8° C. (Sirva em taça grande para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Importado pela EVINO - Loja na Savassi - R. Antônio de Albuquerque, 746 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Telefone: (31) 3564-3574. ESTÁ EM PROMOÇÃO DE VENDAS



DEGUSTANDO VINHOS MINEIROS NO ATELIE LA VIE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A La Vie Antepastos realizou em 24.04 uma degustação com vinhos mineiros harmonizados com seus produtos e de fornecedores parceiros. Um evento que valeu a pena participar.

Uma noite com vinhos e queijos sempre é bom, e ainda mais que naquela data a temperatura estava mais amena e convidativa para uma taça de vinho. A vitivinicultura mineira consolidou-se como um polo de excelência no Brasil, impulsionada pela técnica da “dupla poda” (colheita de inverno). Focada na produção de vinhos finos, especialmente Syrah e Sauvignon Blanc, a região sul de Minas se destaca com vinhos de altitude que conquistam prêmios internacionais, como o Isabela Syrah da Vinícola Maria Maria – o vinho brasileiro com maior pontuação internacional, quando recebeu 96 pontos da Revista Decanter.

O grande destaque da Vitivinicultura em Minas Gerais é sem dúvida a Tecnologia da Dupla Poda (Inverno), que foi desenvolvida pela EPAMIG. Essa técnica permite que a colheita ocorra no inverno, período seco, resultando em uvas de alta qualidade e vinhos concentrados, diferente da safra tradicional de verão que ocorre no sul do país e que tem no Sudeste brasileiro um período de chuvas e, portanto, não propício para a colheita das uvas.

De forma geral as vinhas estão situadas em altitudes entre 800 e 1.300 metros, principalmente no Sul de Minas, na Serra da Mantiqueira e região de Tiradentes, proporcionando amplitude térmica ideal. A uva Syrah adaptou-se excepcionalmente bem, tornando-se o símbolo da região para vinhos tintos, enquanto a Sauvignon Blanc também se adaptou muito bem para os vinhos brancos. Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc também apresentam ótimos resultados.

A Anprovin (Associação Nacional dos Produtores de Vinhos de Inverno) reúne diversas vinícolas mineiras, e o número de vinícolas já supera as 56 empresas. O turismo do vinho cresce na região, oferecendo degustações e experiências nas diversas vinícolas instaladas na região. Na realidade, o estado de Minas Gerais transforma a paisagem do café em vinhas e projeta-se como uma nova fronteira do vinho de alta qualidade no Brasil.

No evento realizado na La Vie Antepastos foram degustados vinhos das seguintes vinícolas: **DAVO, ESTRADA REAL, BARBARA ELIODORA e MARIA MARIA.**

VINÍCOLA FAMÍLIA DAVO - foi idealizada por José Afonso Davo, sua história nasceu da conexão afetiva com a terra e do desejo de transformar tradição em inovação.

Foi assim que, aliando conhecimento, sensibilidade e a técnica da dupla poda, nasceu um projeto dedicado à produção de vinhos de inverno de excelência - que hoje já conquistam premiações nacionais e internacionais. Tradição que inspira. Vinhos que encantam. A vinícola está localizada em São Gonçalo do Sapucaí, MG –

Contatos: (35) 9920-4812 / (35) 9920-4812. reservas@quintadavo.com.br

VINÍCOLA ESTRADA REAL - fundada em 2001, a Vinícola Estrada Real nasceu da visão inovadora de Murillo de Albuquerque Regina, criador da técnica da dupla poda, ao lado dos sócios Marcos Arruda, Patrick Arsicaud e Thibaud Salettes. Pioneira na implementação dessa revolução na viticultura brasileira, a Estrada Real transformou o Sul de Minas Gerais. Localizada em Caldas, na Serra da Mantiqueira, a vinícola alia ciência, tradição e respeito à natureza.

A técnica da dupla poda, também conhecida como colheita de inverno, permite que o ciclo produtivo das videiras se estenda, fazendo com que a maturação e a colheita das uvas ocorram nos meses mais frios e secos do ano, resultando em vinhos de notável concentração, frescor e equilíbrio.

A Vinícola Estrada Real possui três vinhedos estrategicamente distribuídos, que traduzem toda a diversidade e riqueza do terroir mineiro: Caldas (MG) - onde cultivam Chardonnay em ciclo de verão, revelando frescor, mineralidade e elegância nas uvas brancas. São Gonçalo do Sapucaí (MG) e Três Corações (MG) - vinhedos de ciclo de inverno, berços dos tintos e rosés que expressam a essência da técnica da dupla poda, com maturação e condições climáticas ideais. Cada safra reflete o mesmo propósito desde o início: valorizar o trabalho humano, respeitar o terroir e produzir vinhos que contam a história de uma região pioneira.

Contatos: (35) 99989-1894 / (35) 99972-1948

VINÍCOLA BÁRBARA ELIODORA - foi fundada em 2015 por Guilherme Bernardes Filho, produtor rural que sonhava transformar o Sul de Minas Gerais em um polo de vinhos finos de qualidade reconhecida nacionalmente.

Localizada em São Gonçalo do Sapucaí, a vinícola é pioneira local no plantio de Vitis Vinifera e utiliza a técnica inovadora da dupla poda (poda invertida), que possibilita a produção de vinhos de inverno de alto padrão. A vinícola é a materialização de um sonho de um produtor rural, de transformar a região Sul de Minas Gerais num destaque e referência nacional na produção de vinhos finos.

O nome homenageia Bárbara Eliodora Guilhermina da Silveira, primeira poetisa brasileira e figura histórica da região.

Contatos: (35) 3652-1759 / (35) 99776-3938 - contato@vinicolabarbaraeliodora.com.br

VINÍCOLA MARIA MARIA – A vinícola nasceu do projeto de Eduardo Junqueira Nogueira Junior, herdeiro de uma reconhecida família de cafeicultores do Sul de Minas. Após um evento de saúde em 2006, Eduardo decidiu produzir seu próprio vinho e iniciou o plantio das primeiras mudas na Fazenda Capetinga, em Boa Esperança, em 2009.

A inspiração do nome veio da amizade com o cantor Milton Nascimento e da homenagem às mulheres da família, presentes nos nomes dos rótulos. A vinícola adota

a técnica da dupla poda (poda invertida), sendo referência nos “Vinhos de Inverno do Sul de Minas” reconhecidos oficialmente pela Indicação Geográfica (IG).

A vinícola está em desenvolvimento do enoturismo. As visitas são possíveis mediante agendamento prévio, limitadas a pequenos grupos e incluem passeios pelos vinhedos, degustações harmonizadas e experiências gastronômicas.

Contatos: (35) 3265-3744 | (35) 3265-3744 - contato@vinhosmariamaria.com.br



Informações e anotações sobre os vinhos degustados:

ESPUMANTE DAVO BRUT - As uvas são colhidas à mão e a segunda fermentação ocorre dentro da garrafa que fica 24 meses em “sur lie” o que traz elegância e complexidade ao vinho. Os espumantes DAVO são feitos pelo método tradicional com a segunda fermentação na garrafa. Aromas com notas de panificação e frutas brancas de caroço, como pêsego e nectarina. Ótima acidez, espuma cremosa, excelente volume de boca e sabor fresco. É um excelente coringa nas harmonizações, combinando desde pratos leves e delicados, como saladas, entradas, frutos do mar e carnes tenras.

Sugestão para servir refrigerado entre 6 e 7°C.

Este vinho ganhou Medalha de Bronze na Feira PARIS WINE CUP 2023 e Medalha de Ouro no Concurso do Espumante Brasileiro 2023.

CHARDONNAY PRIMEIRA ESTRADA 2021 – uvas provenientes de um vinhedo cultivado em Caldas/MG, a 1.126 metros de altitude, conduzido em espaldeira com poda de duplo cordão “esporonado”. O cordão “esporonado” é um sistema de poda e condução de videiras, comumente em espaldeira, caracterizado por manter um ou dois braços permanentes (cordões) de onde saem esporões curtos (2 a 3 gemas). Essa técnica favorece a maturação homogênea e facilita a colheita mecânica (quando for o caso), sendo ideal para uvas viníferas.

O solo tipo latossolo vermelho e o clima tropical de altitude garantem excelente maturação e acidez equilibrada para a uva Chardonnay (clone 96).

As uvas são colhidas manualmente nas primeiras horas do dia e resfriadas a 5 °C por 24 h antes da prensagem. A fermentação ocorre em tanques de aço inox a 15 °C, preservando frescor e notas frutadas. Após fermentação, o vinho é estabilizado e engarrafado para manter sua pureza e expressão varietal. Apresenta cor amarelo-palha, límpida e brilhante. No nariz, notas de frutas cítricas, maçã verde e abacaxi fresco (de massa branca). Em boca, é equilibrado, com acidez viva, corpo leve e longo retrogosto. Um Chardonnay elegante, com frescor e persistência.

Ideal com peixes grelhados, frutos do mar, massas leves e queijos cremosos.

Sugestão para servir entre 8°C e 10°C

SYRAH PRIMEIRA ESTRADA 2023 - O Primeira Estrada Syrah 2023 expressa com precisão a identidade do primeiro vinhedo plantado com técnica de dupla poda no Brasil, localizado em Três Corações/MG - berço da técnica que revolucionou a viticultura nacional.

Cultivado a 974 metros de altitude, em um terroir de dias ensolarados, noites frias e solo de tipo latossolo vermelho, este Syrah nasce de condições ideais para maturação lenta e completa, garantindo equilíbrio, intensidade e elegância.

As uvas são colhidas manualmente e passam por uma vinificação cuidadosa, com maceração controlada, fermentação em temperatura controlada e fermentação malolática conduzida com precisão. Sem clarificantes e com mínima intervenção, o vinho preserva a pureza da fruta e a autenticidade do terroir mineiro. A vinificação é feita sem passagem por barricas de carvalho.

O vinho mostra cor rubi profunda, brilhante. No nariz, revela aromas de ameixa seca, amora, romã, nuances florais e notas sutis de pimenta preta (especiarias) e couro. Em boca, é sedoso, envolvente e equilibrado, com estrutura marcante, taninos bem integrados e acidez gostosa. O retrogosto é persistente, reforçando sua elegância e intensidade.

Syrah que traduz a força, a tradição e o pioneirismo da Vinícola Estrada Real — um vinho que honra suas origens e convida a explorar a essência dos Vinhos de Inverno.

Ideal para acompanhar carnes assadas, cordeiro, massas com ragu, embutidos e defumados, queijos curados, risotos de cogumelos e pratos que valorizem intensidade e especiarias.

Sugestão de servir entre 16°C e 17°C

SYRAH VINÍCOLA DAVO 2023 – Produzido a partir de uvas cultivadas nos terroirs do Sul de Minas Gerais, o Syrah 2023 é um vinho autoral, que traduz com autenticidade a força do clima, do solo e do cuidado da Família Davo em cada etapa da produção. Em taça, entrega estrutura, equilíbrio e complexidade aromática, com notas de frutas

maduras, especiarias e um toque elegante de madeira. Em boca, é equilibrado, com taninos macios e acidez muito boa. O retrogosto é persistente.

Ideal para acompanhar carnes assadas, cordeiro, massas com ragu, queijos curados, risotos de cogumelos e pratos que valorizem intensidade e especiarias.

Sugestão de servir entre 16°C e 17°C

Com elegância, profundidade e uma identidade marcante, o Syrah 2023 da Vinícola Davo segue firmando seu lugar entre os grandes rótulos da vitivinicultura brasileira. O mais recente reconhecimento veio do Concurso Mundial de Bruxelas, uma das competições de vinhos mais prestigiadas do mundo, onde o rótulo foi laureado com medalha de prata. Esse prêmio reafirma o compromisso da Vinícola Davo com a excelência e coloca o Syrah 2023 entre os rótulos nacionais de destaque no cenário internacional.

BÁRBARA ELIODORA SYRAH 2021 - O vinho mostra cor rubi profundo com reflexos violáceos ainda, límpido e brilhante. No nariz os aromas são complexos e intensos, com uma predominância de frutas vermelhas e escuras, como a compota de amora, seguido por notas sutis de especiarias. Na boca, revela taninos bem presentes - macios, oferecendo um bom corpo e uma estrutura bem definida. O equilíbrio entre a acidez e o teor alcoólico é excelente, proporcionando uma experiência única, equilibrada e gostosa. O final é longo deixando um sabor agradável na boca.

MARIA MARIA JUNIA 2024 – Produzido na Fazenda Capetinga, em Boa Esperança (MG), este Syrah apresenta caráter jovem e elegante, com 14,4% de teor alcoólico. Pronto para beber, destaca-se pela sua expressividade e frescor, ideal para quem aprecia vinhos macios e de personalidade marcante. Uma escolha perfeita para momentos especiais e harmonizações refinadas. Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas e risotos, charcutaria e queijos

Estes vinhos podem ser encontrados no Ateliê La Vie, situado na Praça Arcângelo Maleta, 16 - Santa Lúcia, Belo Horizonte – MG. Contato: (31) 99911-5949.

Durante o evento foram servidos queijos produzidos na Fazenda Santa Mônica, localizada em Madre de Deus de Minas, feitos com leite cru de vacas Jersey e maturados por 6, 9, 12 ou 15 meses. Altamente recomendados, os queijos LA MADRE, passaram a ser um dos produtos servidos nas degustações na Sala de Degustação VINOTÍCIAS.

Contato La Madre: (31) 99884-2016 ou @lademadre ou www.lademadre.com.br

Os vinhos de Minas estão se tornando uma referência no cenário brasileiro de vinhos: intensos, elegantes e sempre surpreendentes! Saúde!!! 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

“O VINHO DA MÃE” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA –09/05/2026

Enólogas contam qual o rótulo que mais marcou na sua relação com os seus filhos.

O Crios, linha de vinhos argentinos da enóloga Susana Balbo, está entre os rótulos que melhor traduzem a relação de mães e filhos. Em um desenho estilizado (e que já passou por atualizações ao longo das safras), traz a imagem de uma mãe abraçando o seu filho. Mas, ao contrário do que se possa pensar, para a própria enóloga que criou a linha não é este vinho que melhor representa sua relação de maternidade com seus filhos.

Para Susana, essa conexão entre mãe e filho cabe ao Susana Balbo Signature Rosé (R\$ 169,90 a safra 2022, na Cantu), que foi idealizado e desenvolvido por seu filho, enquanto o conceito de embalagem e apresentação foi feito pela sua filha. “É um rótulo que carrega um significado ainda mais especial por ter nascido de um trabalho em família”, conta a enóloga.

Ela guarda com carinho a lembrança de quando os três provaram o rosé juntos pela primeira vez. “Foi um instante de celebração, de orgulho e de conexão, em que percebi que aquele projeto ia além do vinho. Ter colocado meu nome em um rótulo feito por eles é um grande orgulho como mãe. É um legado que construímos juntos”, afirma.

Não é apenas o orgulho de um projeto conjunto que consolida a relação das enólogas com seus filhos. Ao longo de suas carreiras, elas aprendem a relacionar os processos de elaboração de um vinho com as lições da maternidade. A chilena Emily Faulconer, que acaba de deixar o cargo de enóloga dos vinhos premiados Señal e Viñedo Chadwick, no Chile, pelo cargo de enóloga chefe da Okanagan, vinícola em British Columbia, no Canadá, coloca em palavras esse aprendizado: “Há algo muito semelhante entre criar filhos e fazer vinho: nenhuma das duas coisas reage bem à ansiedade ou ao controle excessivo. Ambas exigem paciência, intuição e a compreensão de que nem tudo pode ser feito com pressa”, conta ela. Essa lição vai se consolidando ao longo das safras – ou ao longo do crescimento de seus filhos.

.....
“Assim também é ser mãe: transformar força em cuidado, intensidade em acolhimento, e aprender, todos os dias, a equilibrar firmeza com ternura”, define. E ela fala com a vivência de quem aprendeu a ser mãe e a gerir uma vinícola ao mesmo tempo. A sede da Guatambu, atualmente com grande foco na sustentabilidade, foi inaugurada 12 dias antes de ela dar à luz a seu filho, em 2013. Elaborar vinhos e educar filho são funções que ela concilia desde este início. Feliz Dia das Mães!... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-vinho-da-mae/>

“QUANDO A TEMPERATURA COMPROMETE O VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 08/05/2026

É ela que modula o frescor, define a nitidez dos aromas, equilibra (ou desequilibra) a presença de álcool.

Em dias de calor, um copo de água mineral servido morno dificilmente cumpre sua função. Falta-lhe justamente aquilo que se espera dela: frescor. Com o vinho, a lógica não é diferente, ainda que, por alguma razão, se aceite com frequência o que jamais aceitaríamos em um simples copo d’água.

A temperatura exerce influência direta sobre a forma como percebemos um vinho. É ela que modula o frescor, define a nitidez dos aromas, equilibra (ou desequilibra) a presença do álcool. À medida que se eleva, o vinho perde tensão e precisão; os componentes mais voláteis se dissipam de maneira desordenada e o conjunto tende a se tornar difuso.

Talvez por isso ainda persista a ideia imprecisa de servir o vinho “à temperatura ambiente”, expressão herdada de contextos muito mais frios, em que o ambiente raramente ultrapassava aquilo que hoje consideraríamos adequado. Em realidades como a nossa, o resultado costuma ser outro: vinhos excessivamente aquecidos, privados de seu equilíbrio.

Mais do que um detalhe técnico, a temperatura é parte constitutiva do vinho. Encontrar o ponto em que ele melhor se expressa não é um preciosismo, mas uma condição essencial para que suas qualidades apareçam com clareza e seus eventuais excessos sejam contidos. É nesse intervalo, estreito, mas decisivo, que começa de fato a experiência... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quando-a-temperatura-compromete-o-vinho.ghtml>

“DIA DA MÃES: HORA DE AGRADECER E CELEBRAR, COM TAÇAS DE VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 02/05/2026

O vinho é o símbolo perfeito para essa data: traz consigo o trabalho do tempo, a força da terra, a delicadeza da mão humana. Como a maternidade.

O vinho é tempo engarrafado. Tempo que amadurece sob o olhar atento do enólogo, que repousa em silêncio na adega, que se transforma a cada gole — assim como o amor de mãe, que se molda, se aprofunda, se eterniza nos gestos mais simples. Neste Dia das Mães, mais do que presentear, propomos brindar. Com alma. Com história. Com vinho.

Há mães que nos lembram vinhos brancos. Frescas, vibrantes, de presença luminosa. Um branco de acidez delicada e perfume floral — ideal para o almoço em família, servido ao lado de pratos leves, risos e memórias. Um vinho assim convida à leveza, à alegria dos encontros, ao frescor das boas lembranças que só a maternidade sabe criar. Outras mães são como espumantes: borbulhantes, generosas, celebrativas. Mães que fazem da rotina uma festa, e da mesa, um altar onde se celebra a vida em sua plenitude.

Também há aquelas de alma profunda, como os grandes tintos. Mães de presença firme, que abraçam com os olhos e amparam com silêncio. Um vinho tinto estruturado, de taninos macios e final persistente, que aquece corpo e coração. São ideais para acompanhar conversas longas, pratos de sustância - e histórias contadas entre suspiros e sorrisos.

E há mães difíceis de rotular. São como os rosés de personalidade: delicadas, mas decididas. Com frescor de fruta vermelha, cor vibrante e elegância na alma. São vinhos que se adaptam a qualquer ocasião, tal como elas – ora doces, ora firmes, sempre únicas e indispensáveis. Perfeitos para tardes de sol, mesas coloridas e afetos compartilhados... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/dia-das-maes-hora-de-agradecer-e-celebrar-com-uma-tacas-de-vinho/>

“O EXTENSO E SENSUAL VINHEDO ESPANHOL EM 3 TEMPOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 08/05/2026

Vinhos da Espanha são destaque em três eventos do Rio de Janeiro, que expressam bem a sensualidade de sua arte e gastronomia.

A Espanha vem se tornando, nas últimas duas décadas, especialmente, um gigante dos vinhos em superfície vitícola, volume e negócios. Por um lado, o país tem mostrado uma forte capacidade de reinvenção e modernização de sua vitivinicultura, ajustando a qualidade de certas áreas para se tornarem mais competitivas em segmentos de valor mais agregado. Por outro lado, é bastante competitivo também na oferta de produtos que atendem o grande varejo, com vinhos do dia a dia e venda a granel. As estatísticas representam isso muito bem. De 8651 mil hl exportados em 2000 (terceiro lugar mundial), ela pulou para 14439 mil hl em 2005 (segunda posição mundial) e para 24395 mil hl em 2015, quando passou a disputar com a Itália a primeira posição de exportação mundial.

No Brasil, a Espanha ainda fica atrás dos principais destinos importados, mas vem crescendo. Fora do perfil de guarda e alta gama de algumas regiões, como Rioja, Ribera del Duero, Priorat e Jerez, a Espanha oferece uma boa variedade de vinhos que expressam bem a sensualidade de sua arte e gastronomia. Por isso, reúno nesse artigo relatos de vinhos de alguns eventos em que participei recentemente e que tiveram como tema central ou parcial vinhos de origem espanhola.

O primeiro deles aconteceu em março de 2026, no Garrafas do Beco, um bar de vinhos em Copacabana bastante voltado a eventos de perfil educativo em enologia. “A Espanha como você nunca viu... mas jamais vai esquecer” foi o nome do evento, que apresentou vinhos de regiões espanholas menos badaladas, mas que guardam boas surpresas. São regiões muito prestigiadas pelos espanhóis, mas menos comentadas internacionalmente. Degustamos seis vinhos: um espumante Corpinnat, dois vinhos brancos e três tintos. Vou destacar dois, pela qualidade e perfis diferenciados da Espanha padrão.

Dentre as áreas retratadas, estava um segmento pelo qual tenho especial apreço, a chamada “Espanha Verde”, que engloba quatro das 17 regiões autônomas da Espanha: Galícia, Cantábria, Astúrias e País Basco. Ali se encontram, certamente, os melhores vinhos brancos da Espanha, dentre os quais os da uva Godello, contemplado pela seleção e que representou muito bem o perfil da casta: aromaticamente envolvente, com boa acidez, bom volume de boca e ótima persistência. Rótulo: Casto Candaz Ribeira Sacra La Vertical Blanco 2021..... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/o-extenso-e-sensual-vinhedo-espanhol-em-3-tempos/>

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

BORDEAUX LANÇA OFENSIVA DE MODERNIZAÇÃO

Menos quantidade, novos estilos de vinho e mais sustentabilidade.

Bordeaux almeja se modernizar com novos estilos de vinho e maior sustentabilidade, enquanto a área de vinhedos e a produção diminuem. A associação do setor, Conselho Interprofissional do Vinho de Bordeaux (CIVB), apresentou planos e iniciativas nesse sentido.

A produção caiu 12% na safra de 2025, para 2,9 milhões de hectolitros. A área de vinhedos diminuiu 9%, para 86.000 hectares, o menor valor desde 1986. Embora Bordeaux ainda queira se destacar por seus vinhos tintos de guarda, a gama de estilos de vinho está sendo ampliada. A produção de espumantes (Crémant de Bordeaux) quadruplicou em dez anos. Novas variantes de Crémant, como Blanc de Blancs, Blanc de Noirs e Extra Brut, bem como espumantes varietais da uva Sémillon, foram adicionadas.

O histórico Claret, um Bordeaux leve e frutado, de cor pálida e consumido gelado, está sendo produzido novamente como um vinho de denominação de origem controlada (AOC). A região de Entre-deux-Mers, conhecida por seus vinhos brancos, agora produz mais vinho tinto, enquanto a proporção de vinhos brancos na tradicional região de Médoc, conhecida por seus vinhos tintos, deverá aumentar significativamente.

O CIVB reafirmou suas metas de sustentabilidade no programa " Impacto Sustentável ". Vinícolas, empresas de comercialização e uma cooperativa vinícola com cerca de 10.000 hectares de vinhedos e 3.300 funcionários participam do programa. O objetivo é aprimorar a proteção climática e ambiental, a biodiversidade, a saúde e a segurança no trabalho. O peso médio das garrafas, de 443 gramas, deverá ser reduzido em mais 10% até 2030. Fibras recicladas e alternativas estão sendo cada vez mais utilizadas nos rótulos. A partir de 2027, os produtores de Bordeaux pretendem oferecer pelo menos uma em cada dez garrafas vendidas na França em embalagens reutilizáveis. As emissões de gases de efeito estufa deverão ser reduzidas em 54% até 2030, em comparação com 2007... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-launches-modernization-offensive-less-quantity-new-wine-styles-and-more-sustainability?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_19&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 08/05/2026).

A MAISON DE CHAMPAGNE POMMERY ENFRENTA PROBLEMAS FINANCEIROS

Empréstimo de 50 milhões de euros será prorrogado.

Segundo relatos da imprensa francesa, a Maison de Champagne Pommery (antiga Vranken-Pommery Monopole) estaria em uma "crise de liquidez". A empresa solicitou a prorrogação de um empréstimo de 50 milhões de euros. Essa medida "levanta questões críticas sobre a estabilidade financeira da empresa", comenta o portal de notícias de negócios BriefGlance. Ao mesmo tempo, a Pommery anunciou que a diretora-geral Nathalie Vranken também assumirá a presidência do Conselho de Administração. Seu marido, Paul-François Vranken, permanece como membro do Conselho e, com 71% das ações, é o acionista majoritário.

Em setembro, o grupo, um dos maiores da região de Champagne, vendeu a marca Heidsieck & Co Monopole por 50 milhões de euros para a concorrente Lanson. O alívio da dívida, aparentemente, foi apenas temporário. Consequentemente, o grupo, que inclui as marcas Vranken, Pommery, Pompador, Charles Lafitte e Bissinger & Co, registrou uma leve queda na receita e nos lucros antes de impostos e depreciação (EBITDA) de 1,4%. Os motivos apontados são o aumento dos custos de produção, principalmente devido à alta dos preços da uva, e a queda no preço médio de venda. Embora a Pommery possa demonstrar um "forte desempenho operacional", a "grave crise de liquidez e os desafios no refinanciamento representam riscos significativos para a estabilidade financeira", escreve o BriefGlance. O grupo já alertou seus acionistas de que o pagamento estável de dividendos de 80 centavos por ação não pode mais ser garantido. A assembleia geral anual já foi adiada... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/champagne-house-pommery-facing-financial-problems-loan-of-50-million-euros-to-be-extended?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_19&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 05/05/2026).