



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A MATURAÇÃO DO VINHO E SEUS AROMAS – PARTE I
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A MATURAÇÃO DO VINHO E SEUS AROMAS – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“TEM UMA LARANJA NO MEU ESPUMANTE”
- POR SUZANA BARELLI**



07



09

**“O PEQUENO PRÍNCIPE E O VINHO” -
MARCELO COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 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

CONFIDENCES DE PRIEURÉ-LICHINE 2021 – MARGAUX – BORDEAUX

O Château Prieuré-Lichine é uma joia da denominação Margaux. Seus vinhos expressam a quintessência de um terroir de renome mundial com elegância, delicadeza e a classe dos maiores Margaux.

De um Priorado Beneditino a um Grand Cru Classé e joia da denominação Margaux, datas importantes contam a história das pessoas, das épocas e dos acontecimentos que moldaram o espírito especial do Château Prieuré-Lichine.

O Priorado de Cantenac foi fundado durante a época romana pelos monges da Abadia de Vertheuil. Os seus vinhos tinham uma ótima reputação desde o início. Com o apoio do Papa Clément V de Bordeaux, no século XIII, as vinhas da igreja floresceram. A primeira menção registrada do Prieuré data de 1444.

Em 1745 o interesse internacional pelos vinhos do Médoc começou a surgir. Enquanto as vinhas se apoderavam completamente das terras ainda dedicadas à agricultura mista, a Intendência de Bordeaux classificou os vinhos de Prieuré como “Grand Cru” nas apelações de Margaux e Cantenac.

Nas mãos do negociante de Bordeaux Durand Delains, Prieuré foi promovido 4ème Grand Cru Classé pela Classificação Imperial de 1855. Um século mais tarde, tendo enfrentado os fungos o oídio, o mildio e a praga filoxera juntamente com a Grande Depressão, a propriedade encolheu para apenas alguns hectares de vinhas.

Após comprar a propriedade em 1951, Alexis Lichine a rebatizou de Château Prieuré-Lichine em 1953. Este período marcou o renascimento desta propriedade de Margaux. Enólogo inigualável e incansável defensor dos vinhos de Bordeaux, Alexis Lichine, o Papa do Vinho, morreu em Prieuré em 1 de junho de 1989.

Depois de meio século de laços estreitos com a família Lichine, o Château Prieuré-Lichine foi adquirido pelo grupo Ballande e, 1999. A propriedade voltou-se firmemente para o novo milênio, continuando o seu caminho e sempre fiel à sua longa tradição.

Até 2012 a vinha foi ampliada em 10 hectares com parcelas no município de Arsac. A composição das uvas destes hectares adicionais era idêntica à do lote do Primeiro Vinho do Château Prieuré-Lichine. Os estudos de solo permitiram à equipe técnica melhorar a correspondência entre porta-enxerto e casta e, assim, explorar todo o potencial de cada terroir.

Em 2013, as instalações técnicas foram totalmente remodeladas e foi inaugurada uma nova sala de cubas. A área de recepção da colheita foi modernizada para incluir fluxo por gravidade no sistema de enchimento de cubas com 34 novas cubas, sendo 20 em formato de tulipa. Suas diferentes capacidades agora permitiam uma precisão ainda maior nas seleções de parcelas.

Em 2019, o Château ganhou o prêmio Best of d’Or Wine Tourism. Esta foi uma conquista para toda a equipe, que recebe calorosamente na propriedade visitantes de todo o mundo. E ainda, o Château Prieuré-Lichine assumiu novos compromissos ambientais, aderindo ao sistema de Alto Valor Ambiental (HVE), pelo qual obteve a certificação HVE Nível 3.

Elaborado atualmente com a consultoria do famoso enólogo Stephane Derenoncourt, o Château Prieuré-Lichine é um dos bons representantes da região de Margaux. Classificado como “outstanding” por Robert Parker, é uma das melhores compras entre os Grands Crus Classés de Bordeaux. Seu segundo vinho, Confidences de Prieuré-Lichine, é elaborado com o mesmo cuidado que o Grand Vin, sob a orientação do renomado consultor Stéphane Derenoncourt.

A A.O.P. Margaux é conhecida por sua finesse, elegância e complexidade aromática, frequentemente descrita como uma das denominações mais delicadas do Médoc. Maravilhosamente equilibrada, a safra 2021 revela uma textura sedosa, taninos finos e uma bela estrutura frutada à medida que a degustação avança. No paladar, este exemplar é refinado e sedoso, com taninos finos e um final longo e elegante. Este exemplar recebeu 91 pontos James Suckling

Composição de Uvas: 65% Merlot e 35% Cabernet Sauvignon. Amadurecimento por 14 meses em barricas de carvalho sendo 40% novas e 50% de um ano de uso

Notas de Degustação: cor vermelho rubi intenso. Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, amoras e ameixas, notas herbáceas e de especiarias, como pimenta-preta, além de toques defumados e de baunilha. De médio corpo, com taninos sedosos e boa acidez. Seu final é marcado por frutas vermelhas maduras, notas de especiarias e toques defumados e de baunilha. Este segundo vinho de um dos mais famosos e respeitados vinhos de Margaux, é redondo, sedoso e com um perfil mais jovem que seu Grand Vin. Destaque para notas de frutas vermelhas maduras, além de seu estilo delicado e vibrante.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, está num ponto ótimo. A sugestão de guarda pela vinícola é de 10 anos.

Reconhecimentos: 91 James Suckling | 90 Decanter

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carnes suínas, massas com molho de tomate, carne de cordeiro, risotos de cogumelos e queijos maturados. Outras opções: Combine com pratos como Ossobuco, Risoto de Funghi, ou até mesmo com o robusto Arroz de Pato. Contudo, um verdadeiro destaque para este vinho é o Bife de Chorizo, cujas notas carnudas e textura suculenta elevam e complementam as características complexas e tânicas do vinho, resultando em uma harmonização equilibrada e sofisticada.

Serviço: servir entre 15 e 16° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor. Decantar por 30 minutos vai ajudar a abrir o vinho).

Valor: \$\$\$\$

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407



A MATURAÇÃO DO VINHO E SEUS AROMAS – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O vinho comunica através dos seus aromas, a história do terroir, das castas e das práticas enológicas utilizadas na sua produção.

Com a maturidade, os vinhos evoluem de aromas frescos e frutados (primários) para complexos e terciários, como couro, tabaco, especiarias e notas terrosas, resultantes da passagem por madeira e do envelhecimento em garrafa. Durante o envelhecimento, os taninos amaciam, a estrutura se harmoniza e os aromas evoluem, tornando o vinho mais complexo e elegante.

O aroma do vinho representa um dos aspetos sensoriais mais fascinantes e complexos que podemos perceber. Compreender a formação e a evolução dos aromas é essencial para os enólogos e produtores de vinho, uma vez que o bouquet aromático afeta não só a qualidade percebida do vinho, mas também a sua longevidade e valor comercial.

A análise dos aromas do vinho é um processo extremamente complexo, pois envolve a interação de vários sentidos: olfato, gosto e tato. Além disso, a influência da visão e as expectativas cognitivas do provador podem alterar a percepção aromática, dificultando uma análise objetiva.

Os aromas do vinho são compostos por moléculas voláteis que alcançam o epitélio olfativo através de duas vias principais:

Via direta (ortonasal): quando percebidos os aromas no copo.

Via retronasal: quando os aromas são percebidos durante a deglutição, através da ligação entre a cavidade oral e a cavidade nasal.

Mais de 1000 moléculas voláteis já foram identificadas no vinho, mas o bouquet geral pode ser atribuído a cerca de 100 compostos principais. Entre as categorias mais relevantes, destacam-se:

Terpenos (por exemplo, linalol, geraniol): fornecem notas florais, típicas de Muscat e Gewürztraminer.

Tióis voláteis (por exemplo, 3MH, 4MMP): responsáveis pelos aromas frutados e tropicais, típicos do Sauvignon Blanc.

Norisoprenoides (por exemplo, β -damascenona, TDN): contribuem para aromas frutados e picantes e desenvolvem-se com o envelhecimento.

Aldeídos e álcoois voláteis: resultam da oxidação e podem conferir notas herbáceas ou oxidativas.

Pirazinas: responsáveis por aromas vegetais e herbáceos, característicos do Cabernet Sauvignon e do Sauvignon Blanc.

Entretanto, nem todas as moléculas voláteis presentes no vinho são sensorialmente ativas: para que sejam percebidas, devem ultrapassar o seu limiar de percepção olfativa. Algumas moléculas são ativas a concentrações extremamente baixas (como os tióis, na ordem dos nanogramas por litro), enquanto outras só são detectadas somente quando presentes em quantidades elevadas. Além disso, a sinergia entre as moléculas desempenha um papel crucial: a combinação de dois compostos pode gerar um aroma novo e inesperado, distinto daquele das substâncias isoladas (fenómeno da imagem olfativa).

Precusores de aroma e libertação de aroma ao longo do tempo - Os aromas do vinho podem ser apresentados sob duas formas:

Livre: imediatamente perceptível em vinho jovem.

Combinada: sensorialmente inativa, mas libertável ao longo do tempo através de processos químicos ou enzimáticos. Um exemplo clássico são os terpenos ligados do Gewürztraminer, libertados progressivamente durante o envelhecimento, contribuindo para a longevidade do vinho.

A evolução do bouquet aromático depende de vários fatores:

pH do vinho: um meio ácido favorece a hidrólise dos precursores aromáticos.

Temperatura de armazenamento: o calor acelera as reações químicas, com o risco de degradar determinados aromas.

Presença de oxigênio: pode favorecer a oxidação de determinados compostos, alterando o perfil aromático. É o caso do Riesling, cuja longevidade é determinada pela libertação progressiva de TDN (responsável pelas notas parafínicas dos vinhos envelhecidos).

Algumas estratégias enológicas são utilizadas para otimizar o perfil aromático do vinho. Para preservar e realçar os aromas do vinho, os enólogos adotam diversas estratégias, entre elas:

Seleção de leveduras: Algumas estirpes libertam tióis e terpenos durante a fermentação.

Maceração a frio: útil para extrair precursores aromáticos da película.

Fermentação a temperatura controlada: para evitar a perda de moléculas voláteis.

Maturação sobre borras finas: favorece a hidrólise dos precursores aromáticos, prolongando a persistência aromática.

Um vinho envelhecido pode desenvolver um bouquet mais complexo, mas corre o risco de perder a frescura devido à oxidação. A chave para um desenvolvimento ótimo é o equilíbrio certo entre:

Aromas primários (florais e frutados) → tendem a diminuir com o tempo.

Aromas secundários (fermentativos) → derivam das leveduras e evoluem gradualmente.

Aromas terciários (envelhecimento) → desenvolvem-se com a maturação e incluem notas de mel, especiarias e hidrocarbonetos. Na Gewürztraminer, por exemplo, o elevado teor de precursores ligados garante uma libertação lenta e contínua de terpenos, mantendo a complexidade aromática do vinho mesmo após anos.

A organização do aroma do vinho e a sua evolução ao longo do tempo são o resultado de uma complexa interação entre a química, a percepção sensorial e as práticas enológicas. Compreender os mecanismos que regulam a libertação e a transformação dos aromas é essencial para otimizar a qualidade do vinho e garantir a sua longa vida útil.

O enólogo, através de escolhas específicas na vinificação e no envelhecimento, pode influenciar significativamente o perfil aromático, garantindo que o vinho não só expressa todo o seu potencial na juventude, mas também mantém uma estrutura olfativa harmoniosa e equilibrada durante todo o tempo.

Então, ficou curioso em perceber melhor como estes aromas vão se evoluindo durante a maturação do vinho? 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

“TEM UMA LARANJA NO MEU ESPUMANTE” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 06/09/2025

Licor de laranja e especiarias transforma espumante em coquetel e traz foco na categoria spritz.

A Chandon não tem dúvidas de que a sua vocação é elaborar espumantes em suas seis vinícolas espalhadas pelo mundo – além do Brasil, esta marca do grupo de luxo LVMH tem projetos na Argentina, nos EUA (Califórnia), na Austrália, China e Índia. Mas nunca esteve tanto em discussão entre os seus 16 enólogos, qual o estilo de espumante que cada unidade vai elaborar, além, claro, dos já conhecidos brut, rosé ou nature. A razão é o sucesso do argentino Garden Spritz, que pode ser definido como um coquetel pronto para beber e que mistura laranjas, especiarias como cardamomo e canela e, claro, espumante.

Batizado de Chandon Garden Spritz, o coquetel em forma de espumante foi criado na Argentina e chegou ao Brasil no começo deste ano, depois de fazer sucesso na própria Argentina, desde o seu lançamento em 2019, e em mais de dez países da Europa, inclusive na França. “O Garden Spritz mostra que temos muitas possibilidades para diversificar, sem sair do mundo do espumante”, afirma Hervé Birnie-Scott, diretor da Chandon Argentina.

É, assim, um concorrente a drinques já conhecidos, como o Aperol Spritz, com a diferença de já vir pronto para beber. O toque amargo, que caracteriza a categoria spritz, vem da casca da laranja, que no caso da Chandon é orgânica. Um licor, elaborado com a casca de laranja e várias especiarias, é adicionado ao espumante no momento do seu engarrafamento, criando o coquetel.

Não foi fácil chegar à fórmula final. Ana Paula Bartolucci, a enóloga argentina que desenvolveu a bebida, conta que fez 64 versões, mudando alguns dos ingredientes e a proporção até chegar à receita final. O processo contou também com a contribuição dos enólogos do grupo, espalhados nos demais cinco países... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/tem-uma-laranja-no-meu-espumante/>

“O PEQUENO PRÍNCIPE E O VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 06/09/2025

Muito mais que um livro infantil, o teor poético e filosófico da obra conquistou adeptos de todas as idades. E por que não, fazer uma analogia com o vinho.

O livro O Pequeno Príncipe (Le Petit Prince) nunca saiu de moda, mas voltou a ganhar a mídia, desde 2023 com a celebração dos 80 anos de sua publicação e no ano passado com os 80 anos da morte de Antoine de Saint-Exupéry, seu criador.

Muito mais que um livro infantil, o teor poético e filosófico da obra conquistou adeptos de todas as idades. Com cerca de 500 edições, é o livro francês mais vendido no mundo (mais de 80 milhões de exemplares) e um dos mais traduzidos da história (180 línguas).

O Pequeno Príncipe já foi adaptado para quadrinhos, cinema, TV, teatro, ópera, rádio, e até um asteroide foi batizado com seu nome. O mais importante, contudo, são as ações sociais que o livro inspirou: hospital, fundação, faculdade e um instituto de pesquisas. A obra é sucinta (pouco mais de 90 páginas), mas contém infinitas entrelinhas, já analisadas sob diversas perspectivas do conhecimento humano. Por que não enxergar estas páginas através de uma taça de vinho?

A história começa com um aviador contando sobre seu primeiro desenho na infância: uma jiboia digerindo um elefante. Ao mostrar o desenho para os adultos, todos achavam que retratava um chapéu... Essas mesmas pessoas provavelmente veriam no vinho apenas uma bebida alcoólica ou um mero suco de uva fermentado.

Já adulto, o aviador faz um pouso de emergência no Saara. Sozinho no deserto, conhece o principinho, que morava em um asteroide e veio visitar a Terra. O pequeno pede ao aviador que desenhe um cordeiro e só fica satisfeito quando o desenho mostra uma caixa. A mensagem é “abstração”, essencial na arte e na degustação de vinhos, sem a qual não reconheceríamos aromas de frutas ou flores. Assim como a caixa guarda um cordeiro imaginário, o vinho é um líquido dentro de uma garrafa. A emoção está em cada um de nós. Um mesmo vinho evocará poesia aos poetas, componentes químicos aos cientistas ou memórias aos amantes.

No livro, o asteroide do príncipe foi descoberto em 1909 por um astrônomo turco, que só foi levado a sério após apresentar sua descoberta em 1920, usando uma elegante casaca. Todo produto é vendido também por sua embalagem, e o vinho não é exceção. O principinho também diz que “as pessoas grandes adoram os números”. Ele está certo, pois muitos apreciam seus vinhos por notas, preço, safra, teor alcoólico...

.....
Não há como não pensar nas mil regras que os “especialistas” impõem aos enófilos, esquecendo que o que há para ensinar não são regras, mas como navegar na complexidade do vinho.

Os rituais, por outro lado, valorizam o vinho, como a raposa lembrou ao príncipe: “É preciso ritos”. Os ritos tornam especial cada garrafa aberta. Até mesmo o respeito ao terroir o livro nos ensina. A personagem do rei nos lembra que “é preciso exigir de cada um o que pode dar”. É preciso buscar em cada terroir e em cada vinho o que ele pode nos oferecer. Não adianta tentar produzir no Brasil um Cabernet chileno, nem buscar complexidade em um Beaujolais Nouveau.

As analogias entre a obra e o vinho são tantas que não cabem aqui. Antoine de Saint-Exupéry e o vinho nos mandam mensagens semelhantes: autoconhecimento, partilhar, amar o próximo e simplesmente ser feliz.

Para acompanhar a leitura deste texto, sugerimos alguns rótulos.. Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-pequeno-principe-e-o-vinho/>

“UVAS COMO FRENTES PARA MUDANÇAS CLIMÁTICAS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 05/09/2025

Renascimento da Chenin Blanc na África do Sul e da Semillon na Argentina mostram como vinhas velhas, antes vistas como obsoletas, revelam-se hoje um patrimônio estratégico.

Durante muito tempo, falarem grandes vinhos brancos significava quase automaticamente pensarem chardonnay e riesling. Mas esse panorama mudou. Hoje, a viticultura é atravessada por duas forças decisivas: a busca por estilos mais frescos e autênticos e o impacto das mudanças climáticas, que desafia tradições centenárias e obriga produtores a repensarem suas escolhas. Nesse cenário, castas menos óbvias, muitas vezes antigas, locais e resilientes, têm se revelado protagonistas inesperadas, capazes de entregar vinhos de personalidade marcante e, sobretudo, adaptados ao mundo que vem pela frente.

As mudanças climáticas deixaram de ser uma previsão para se tomarem o desafio mais concreto da viticultura contemporânea. Ondas de calor, secas prolongadas, chuvas fora de época e picos de temperatura que desorganizam o ciclo da videira exigem respostas criativas. Uma das mais promissoras é justamente a preservação e valorização de vinhas velhas: de raízes profundas, produção naturalmente moderada e equilíbrio quase instintivo, elas não só resistem melhor ao estresse hídrico, como também oferecem vinhos de maior profundidade e caráter.

Na Europa, esse movimento já se reflete na forma como consumidores e críticos redescobrem uvas de terroirs específicos. Na Galicia, albariños de Rias Baixas e godellos de Valdeorras exibem acidez vibrante e mineralidade cortante, atributos que garantem longevidade e frescor. Na Austria, a grüner veltliner consolidou-se como um branco de versatilidade exemplar. Em Santorini, a assyrtiko prova que pode manter energia e salinidade mesmo sob calor extremo e solos vulcânicos áridos. E em Portugal, a arinto, antes quase restrita a Bucelas, espalhou-se pelo país como peça-chave em blends, justamente pela acidez firme que hoje é tão desejada.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhas-velhas-sao-patrimonio-estrategico-em-tempos-de-mudanca-climatica.ghtml>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

HOMEM ATRAIU (E TRAIU) MULHER EM ENCONTRO COM CHAMPAGNE DE 8.000 EUROS

Hong Kong: Mulher fica com a conta em restaurante de luxo

Em Hong Kong, um homem saiu de um encontro com uma conta de quase 9.300 euros em um restaurante de luxo. A informação foi divulgada pela revista online chinesa Vino Joy News. Anteriormente, ele havia pedido uma garrafa de Krug Clos d'Ambonnay 2002 por 71.800 dólares de Hong Kong, o equivalente a quase 7.900 euros.

O incidente ocorreu no restaurante "Man Wah" do luxuoso hotel Mandarin Oriental, premiado com uma estrela Michelin. A mulher de 31 anos conheceu um homem de cerca de 20 e poucos anos através do aplicativo de mensagens Telegram, que se passou por advogado. Os dois combinaram de jantar no "Man Wah". Lá, o homem pediu o champagne raro, que ambos beberam. Após a refeição, ele saiu da mesa para ir ao banheiro, mas não retornou. A mulher acabou pagando a conta alta com a ajuda de amigos e, mais tarde, foi à polícia.

A polícia investigou a suspeita de fraude e prendeu um homem de 23 anos de Hong Kong no dia seguinte. Os policiais também apreenderam as roupas que ele havia usado na noite anterior. Não se sabe se ele, intencionalmente ou espontaneamente, abandonou sua parceira no restaurante sem pagar a conta, mesmo que parcialmente.

O Clos d'Ambonnay é considerado o champagne mais raro e caro de Krug. O Pinot Noir puro vem de um vinhedo de 0,68 hectares cercado por muros no Grand Cru Ambonnay. Até o momento, foram produzidas apenas seis safras, em quantidades muito pequenas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/man-cheats-on-date-with-champagne-for-8-000-euros-hong-kong-woman-left-with-bill-at-luxury-restaurant?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_36&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 05/09/2025).

BANDA DE ROCK QUEEN SE PREPARA PARA LANÇAR COLEÇÃO DE VINHOS

Banda de rock protege seu logotipo como marca de vinho

A banda de rock Queen registrou seu logotipo como marca registrada para vinho e outras bebidas alcoólicas. A informação foi divulgada pela revista musical Noise11. Isso permitirá que o logotipo seja usado em rótulos de vinho no futuro.

Ainda não se sabe de qual país, região ou produtor um vinho Queen poderia vir. No entanto, a produção deve começar assim que a marca registrada for aprovada. O lançamento no mercado é provável para o final de 2025 ou início de 2026.

O logotipo foi criado pelo próprio Freddie Mercury. É um brasão que mostra os signos do zodíaco de todos os quatro membros fundadores, além de uma fênix erguendo-se sobre uma coroa. Segundo a reportagem, ao registrar seu logotipo, a banda pretende "manter controle total sobre a qualidade e a autenticidade" dos vinhos com o selo Queen.

"Para o Queen, cuja marca representa tanto a extravagância teatral quanto o rock atemporal, a conexão com uma marca de vinho premium parece natural", comenta Noise 11... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/queen-prepares-to-launch-a-wine-collection-rock-band-protects-its-logo-as-a-wine-brand?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_36&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 05/09/2025).

COLHEITA ANTECIPADA NA ALEMANHA PROMETE BOA QUALIDADE

Uvas saudáveis, alta maturação, níveis de acidez adequados

Na Alemanha, a principal vindima começou significativamente mais cedo do que o habitual. Na região de Rheingau, por exemplo, a vindima começa cerca de três semanas antes da média de longo prazo. O Instituto Alemão do Vinho (DWI) prevê uma colheita rápida. As uvas para vinhos brancos e tintos estão amadurecendo quase simultaneamente e atualmente prometem as melhores qualidades. Elas estão saudáveis, apresentam altos pesos de mosto e níveis de acidez de fruta atraentes. Seu estado de desenvolvimento é atualmente comparável ao das safras de 2003 e 2018.

O DWI prevê vinhos brancos frescos, frutados e aromáticos, além de vinhos tintos encorpados. A baixa precipitação em agosto resultou em frutos concentrados; no entanto, os rendimentos do mosto costumam ser baixos. Os produtores de vinho esperam atualmente um tempo seco contínuo, bem como dias quentes e noites frescas, para continuar produzindo uvas saudáveis..... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/early-harvest-in-germany-promises-good-quality-healthy-grapes-high-ripeness-suitable-acidity-levels?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_36&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 04/09/2025).

O ENOTURISMO NA FRANÇA ESTÁ CRESCENDO SIGNIFICATIVAMENTE

Para 17 milhões de turistas, o vinho é um fator importante na escolha do destino.

O enoturismo está se tornando um fator econômico cada vez mais importante na França. Gera uma receita anual de 5,4 bilhões de euros e garante quase 31.000 empregos. A proporção de enoturistas entre os visitantes aumentou continuamente de 2016 a 2023, atingindo 12%. Isso é evidenciado por dois estudos recentes da consultoria Deloitte. Os clientes foram a agência de turismo francesa Atout France e a associação Vin & Société, que representa 28 associações e organizações do setor vinícola francês.

A França recebe cerca de 100 milhões de turistas por ano. Para 17 milhões deles, o vinho é um dos três principais motivos para a escolha do destino de viagem. Doze milhões combinaram sua estadia em 2023 com visitas a vinícolas, degustações e tours por vinhedos. Eles viajaram principalmente para o sul do país: quase 60% visitaram as regiões de Nova Aquitânia, Occitânia e Provença-Alpes-Côte d'Azur. É lá que se encontram as regiões vinícolas de Bordeaux, Languedoc-Roussillon e Rhône.

5,4 milhões de turistas do vinho viajaram do exterior em 2023 – um aumento de 29% em comparação a 2016. A maioria dos visitantes internacionais veio do Reino Unido, seguido pela Bélgica e pelos EUA.

“O enoturismo não é apenas turismo para fãs. É uma alavanca econômica e um verdadeiro pilar estratégico para as regiões”, comenta Samuel Montgermont, presidente da Vin & Société. A vice-ministra do Turismo da França, Nathalie Delattre, vê boas oportunidades para transformar seu país no “principal destino europeu de enoturismo até 2030”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-tourism-in-france-is-growing-significantly-for-17-million-tourists-wine-is-an-important-factor-in-destination-choice?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_36&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 01/09/2025).