

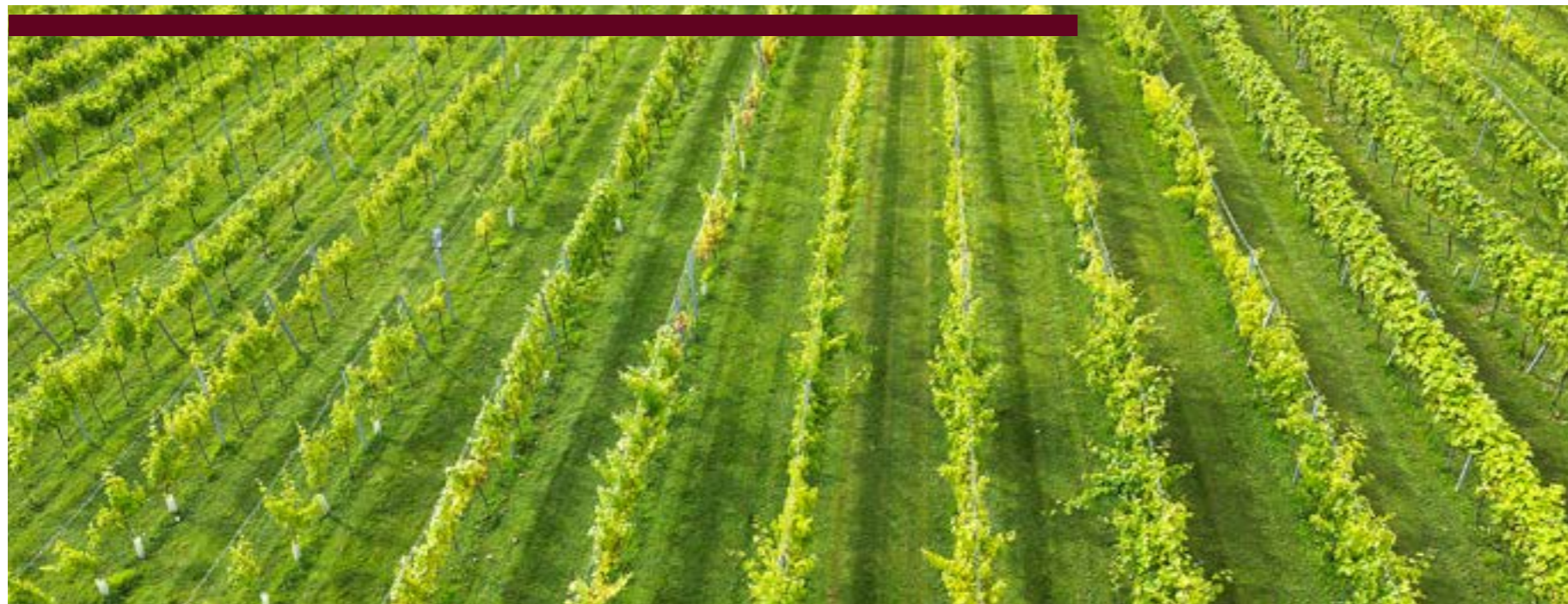


# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**COMO AS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS ESTÃO INFLUENCIANDO A PRODUÇÃO DO  
VINHO EM NOVAS REGIÕES? – PARTE I**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**COMO AS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS ESTÃO INFLUENCIANDO A PRODUÇÃO DO VINHO EM NOVAS REGIÕES? – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“AS DONAS DA CARTA DE VINHO” - POR SUZANA BARELLI**



07



08

**“BRANCOS COM PASSAGEM POR BARRICAS: DELICIOSA OPÇÃO PARA O INVERNO” - MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

12 **CURSOS, DEGUSTAÇÕES, EVENTOS ENO-GASTRONÔMICOS**

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

## VEGA SICILIA UNICO 2010 – RIBERA DEL DUERO – ESPANHA

Propriedade da família Álvarez desde 1982, mantendo-se fiel ao objetivo, ou seja, só é produzido vinho em anos de colheita excepcionais, o Vega Sicilia Único, com mais de 15 anos de envelhecimento em carvalho dispensa grandes comentários por se tratar de ícone na Espanha.

Com um estilo e personalidade incomparáveis, ele é extremamente elegante, complexo e longo, um dos vinhos mais disputados e colecionados que existem. Produzido apenas nos melhores anos, o Guia Peñin é categórico: “Vega Sicilia produz os melhores vinhos da Espanha”. Certamente o mais consagrado e lendário vinho espanhol. Um vinho realmente único em todos os sentidos, sempre entre os melhores do mundo.

**Corte de uvas:** 94% Tempranillo e 6% Cabernet Sauvignon, com graduação alcoólica: 14,5%. Vinificação tradicional em pipa de carvalho com leveduras naturais. Controle de temperatura. Fermentação malolática completa. O vinho foi envelhecido por um período total de 102 meses (equivalente a 8 anos e meio), começando com 20 a 22 meses em pipa de carvalho de 22.000 litros, seguido por 22 meses em barricas de carvalho novo, mais 28 meses em barricas de segundo uso e um período final de 30 meses de pipa de carvalho. O vinho ficou alguns meses em garrafa antes de ser comercializado.

**Notas de Degustação:** coloração rubi ainda de boa intensidade apesar dos 15 anos de guarda, límpido e brilhante. Aromas de um bouquet sofisticado e profundo, com notas de frutas negras maduras, tabaco, couro, especiarias doces, ervas secas, cedro e toques minerais. Em boca, é encorpado, elegante e harmonioso, com taninos finos e sedosos, acidez equilibrada e um final longo e persistente, marcado por camadas de sabores que evoluem com o tempo.

**Estimativa de Guarda:** Ainda jovem para ser bebido, mas já dá muito prazer. Potencial de guarda de aproximadamente 35 anos. (Janela ideal para se beber de 2025-2040).

**Reconhecimentos Internacionais:** 97 Pontos Robert Parker | 99 pontos James Suckling | 96WS

**Notas de Harmonização:** Produção limitada e numerada, este rótulo é símbolo de sofisticação e excelência, sendo uma verdadeira joia da enologia mundial. Ideal para harmonizar com carnes vermelhas nobres, cordeiro assado, pratos trufados e queijos curados como um parmesão grana padano 12 meses de maturação, jamon espanhol ou então um presunto de Parma.

**Serviço:** servir entre 16 e 17° C. (Recomendo decantação por 20 a 30 minutos – safra 2010. Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Valor: ESTELAR**

**EM BH – Pode ser adquirido na Mistral ou na Grand Cru pois houve momentos em que ambas os tinham em estoque. MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100 - GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796. □ LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 □ LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526. TUTTO ITÁLIA - GRAND CRU – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3286-2796.**



# COMO AS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS ESTÃO INFLUENCIANDO A PRODUÇÃO DO VINHO EM NOVAS REGIÕES? – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Embora tradicionais países vinícolas como França, Itália e Espanha liderem a produção global, algumas regiões menos esperadas ou desconhecidas começam a chamar a atenção e se destacar na produção de vinho. Países como Inglaterra, Índia, Bulgária, Romênia, México e Peru estão ganhando visibilidade no mundo do vinho, alguns com tradição milenar, outros com projetos mais recentes.**

Com o aumento da temperatura do planeta devido ao aquecimento global, novas regiões começaram a cultivar uvas *Vitis vinifera*, além de investirem em castas autóctones (nativas) - em geral mais adaptadas e capazes de sobreviver às alterações climáticas. Essas novas regiões produtoras surgem como uma possível solução para auxiliar o mercado em um cenário de incertezas, diante das alterações do clima e até mesmo do consumo decrescente de vinho em regiões tradicionais.

E vale lembrar que se as temperaturas elevadas estão criando opções para estas novas regiões produtoras, elas também estão fazendo com que algumas áreas se tornem impróprias para a viticultura, em especial regiões que já são de clima quente, como partes da Austrália, sul da Europa, norte da África e América do Sul podem sofrer com o aumento das temperaturas, afetando a qualidade das uvas e do vinho.

**INGLATERRA** – Historicamente, a Inglaterra não era conhecida por sua produção de vinho, mas vinícolas surgidas em várias regiões, têm experimentado com sucesso o cultivo de uvas e a produção de vinhos espumantes e tranquilos, aproveitando o clima mais frio a temperado do país, influenciado pelas mudanças climáticas, que se tornou favorável para a viticultura, em especial para a elaboração de espumantes.

Nos últimos anos, os vinhos ingleses têm ganhado reconhecimento e prestígio em premiações ao redor do mundo. Regiões como Sussex, Kent e Hampshire já são destaque na produção de espumantes elegantes, com a utilização de uvas como chardonnay, pinot noir e pinot meunier, que são as uvas clássicas utilizadas na elaboração do Champagne.

Aliás, os vinhos espumantes ingleses são produzidos a partir do método tradicional, no qual a segunda fermentação ocorre em garrafas armazenadas em caves subterrâneas, e algumas "maisons" de champagne têm forte presença e reconhecimento na Inglaterra, seja através de distribuição, parcerias ou mesmo produção local de espumantes inspirados no método champenoise.

Exemplos incluem Pol Roger, reconhecida pela preferência dos ingleses, e Moët & Chandon, que era a fornecedora oficial da rainha Elizabeth II, além de outras casas com grande reconhecimento, como Ruinart e Taittinger. Embora a produção de champagne genuíno seja exclusiva da região de Champagne, na França, a influência e admiração por essas marcas na Inglaterra são notáveis. A Vranken-Pommery apresentou um pedido oficial para construir sua própria unidade de vinificação em Hampshire. Em 2014, o grupo comprou 40 hectares de vinhedos em Hampshire e desde então vem se familiarizando com o terroir inglês.

Além da produção de espumantes, que é o foco central do país, a Inglaterra produz vinhos rosés, brancos (Chardonnay) e tintos tranquilos (Pinot Noir).

**MÉXICO** – A produção de vinho mexicano, embora menos conhecida, tem crescido nos últimos anos, com regiões como Baja California se destacando pela produção de uvas como Cabernet Sauvignon, Merlot e Zinfandel, e até mesmo vinhos de clima mais quente, como o Chenin Blanc. A produção de vinho no México começou após a chegada dos espanhóis no século XVI, mas o verdadeiro boom ocorreu a partir da década de 1990.

Regiões como Valle de Guadalupe, na Península da Baja California, têm surpreendido os entusiastas com seus exemplares cheios de personalidade. Atualmente, uvas como cabernet sauvignon, merlot, zinfandel, chenin blanc, semillon e chardonnay são cultivadas para a elaboração de brancos, tintos e rosés.

A região de Baja California concentra 80% da produção de vinhos mexicanos. Essa região, situada na fronteira com os EUA, é conhecida pelo seu enoturismo e pela rota do vinho, que conecta diversas vinícolas. Além da Baja Califórnia, há produção em outros estados, como Coahuila, destacando-se o Vale de Parras, com a Casa Madero (a vinícola mais antiga das Américas, criada em 1597), e o Vale de Arteaga, que produz vinhos com foco em Pinot Noir, Chardonnay e Malbec. Pequenas produções também são encontradas em Guanajuato e Querétaro, com projetos de vinhos de baixa intervenção.

**CHINA** – A produção do vinho na China passou por mudanças significativas nas últimas décadas, com um crescimento inicial seguido por um declínio. A China se tornou um importante mercado para vinhos importados e um crescente produtor nacional, com várias regiões vinícolas promissoras. No entanto, o consumo per capita atingiu um pico e as importações se estabilizaram, com uma contração do mercado nos últimos anos, exacerbada pela pandemia.

A China emergiu como um mercado atraente para vinícolas globais, impulsionado pela ascensão econômica e pela percepção do vinho como símbolo de status. O consumo per capita atingiu o auge em 2012, com as importações se estabilizando e posteriormente entrando em declínio. A pandemia da COVID-19 afetou o consumo, especialmente devido às restrições sociais, e a queda no consumo tem sido observada desde 2018.

A China também se tornou um importante produtor de vinho, com destaque para a região de Yantai-Penglai, que sozinha produz 40% do vinho chinês, e regiões como Ningxia e Xinjiang. As uvas mais comuns incluem Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenère, mas a produção de vinhos brancos e rosés também está presente.

A região de Yantai-Penglai, localizada na província de Shandong, é a maior região produtora de vinho da China, com mais de 140 vinícolas. Ningxia é uma região promissora, conhecida por seu cultivo em um vale de rio com condições climáticas favoráveis para algumas variedades. Já Xinjiang é uma região com diversas influências culturais, com vinhedos em altitudes elevadas e condições climáticas extremas.

**ÍNDIA** – A indústria do vinho na Índia está em crescimento, com regiões como Nashik, em Maharashtra, destacando-se como a principal capital do vinho do país. A produção vinícola indiana tem uma longa história, com vinhedos em algumas regiões há mais de 500 anos, e está ganhando reconhecimento internacional.

Nashik, em Maharashtra, com seu clima favorável e proximidade com Mumbai, se tornou um destino para enoturismo, atraindo visitantes interessados em degustação de vinhos e turismo rural. É a capital do vinho indiana e abriga a maioria dos produtores comercialmente significativos. Outras regiões importantes incluem Karnataka, perto de Bangalore, e Telangana, perto de Hyderabad.

O clima na Índia varia, com áreas mais quentes e úmidas, como Tamil Nadu e Karnataka, permitindo duas colheitas anuais. A produção de vinho na Índia inclui tanto vinhos tintos quanto brancos, com algumas vinícolas especializadas em vinhos espumantes.

Apesar do crescimento, a indústria do vinho na Índia enfrenta desafios como a baixa conscientização sobre vinho e infraestrutura limitada para armazenamento e distribuição. O consumo de vinho na Índia está crescendo, e a idade legal para beber álcool é de 25 anos, embora haja discussões para reduzir essa idade.

A produção mundial de vinho está em constante expansão, e novas regiões estão atraindo os olhares de enólogos e entusiastas ao redor do mundo. Essas áreas têm investido em pesquisas e tecnologia a fim de alcançar vinhos de alta qualidade e expressividade, seja com uvas autóctones e internacionais, elas estão encantando o mercado com sabores únicos e diferentes.

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

## “AS DONAS DA CARTA DE VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 12/07/2025

Da pioneira Gabriela Bigarelli, há um mercado para sommelieres elaborarem cartas de restaurantes.

Quando decidiu refazer a carta de vinhos da Pousada do Cedro, Marcos Marques convidou as sommelieres Cassia Campos e Daniela Bravin, sócias da Sede 261, em São Paulo, para cuidar da curadoria. Ele queria se dedicar aos vinhos da Serra da Mantiqueira, região na divisa de São Paulo e Minas Gerais, onde fica a pousada, que vem se destacando com os chamados vinhos de inverno. Precisava também de uma filosofia para a sua carta e não apenas oferecer rótulos diversos que nem sempre “conversavam” com o cardápio.

O resultado é uma carta que tem a primeira página dedicada aos vinhos da Mantiqueira. Na página seguinte estão os vinhos, também de altitude, de outros terroirs, e, em seguida, os rótulos de planície, em uma divisão que mostra como a geografia impacta no perfil de brancos e tintos, e que harmoniza com a sua gastronomia.

E esta não é a única carta sob medida elaborada pela dupla. Notiê, Abaru, Sororoca, Z Deli e Metzi são alguns dos restaurantes que contam com essa curadoria. Em breve, elas serão as responsáveis pelos vinhos da comemoração de 45 anos do Martin Fierro... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/as-donas-da-carta-de-vinho/>

## “SENTIDO DE LUGAR E CARÁTER VARIETAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 11/07/2025

Até onde a discussão pode ir? A resposta exige cuidado. O álcool não é um adereço: ele é parte integrante da estrutura do vinho.

No ideal não é imitar nem reinventar por completo, mas revelar nuances, ampliando com coerência a paleta de possibilidades da casta.

Por mais que algumas castas tenham capacidade de se adaptar a climas e solos distintos de seu habitat original, há sempre diferenças marcantes nos perfis dos vinhos produzidos em diferentes locais.

Mais ainda se for a pinot noir, uma variedade sensível e caprichosa, com reconhecida dificuldade para se adaptar fora da Borgonha. Os tintos borgonheses continuam imbatíveis quando o assunto é preservar o conjunto de características que a casta melhor expressa: finesse, fruta elegante, taninos delicados e frescor natural.

As incessantes tentativas de aclimatar a pinot em outras regiões não conseguiram, até hoje, replicar com plenitude esse conjunto de virtudes. Os exemplares produzidos fora da Borgonha - com raras exceções - tendem a ser mais robustos, com maior extração de cor, mais álcool e menor acidez, o que lhes confere um final de boca algo adocicado e, frequentemente, taninos com traços vegetais. É um estilo que agrada ao gosto americano, muitas vezes descrito como “jammy”, - uma referência à textura e doçura de geleias.

É, no fundo, resquício do filme “Sideways” (2004), que ressaltava as virtudes dos vinhos com ela elaborados. Num mercado tão influenciável como o dos EUA, tal menção fez com que a busca por pinot noir explodisse. Produtores das mais variadas procedências implantaram, às pressas, novos vinhedos para não perder o bonde que estava passando. Daria para chamá-los de pinot noir?... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-poucos-lugares-fora-da-borgonha-tem-vocacao-para-o-pinot-noir-classico.ghtml>

## “BRANCOS COM PASSAGEM POR BARRICAS: DELICIOSA OPÇÃO PARA O INVERNO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 11/07/2025

A estação fria convida a pratos mais encorpados que às vezes pedem vinhos brancos.

Quando pensamos em vinhos para o inverno, é comum que os tintos encorpados dominem nossas escolhas. No entanto, os vinhos brancos com passagem por barricas oferecem uma alternativa igualmente sedutora para acompanhar os dias mais frios. Estes vinhos, muitas vezes negligenciados durante o inverno, podem surpreender com sua complexidade, riqueza e capacidade de combinar perfeitamente com uma variedade de pratos mais estruturados.

O amadurecimento em barricas de carvalho confere aos vinhos brancos uma série de características que os tornam especialmente atraentes durante os meses mais frios. A textura cremosa resultante do processo de amadurecimento em carvalho adiciona uma camada de indulgência, perfeitamente complementar às refeições de inverno mais substanciais. Além disso, os aromas e sabores de baunilha, tosta e especiarias que se desenvolvem durante o tempo em barrica adicionam uma dimensão extra de complexidade aos vinhos.

Em teoria qualquer casta (uva) branca pode se adaptar ao amadurecimento em barricas, mas algumas são notoriamente amigas da madeira. O maior exemplo sem dúvida é a chardonnay. Outras seriam: semillon, viognier, alvarinho/albariño, marsanne, rabigato, antão vaz, chenin blanc, viura/macabeo, trebbiano, entre outras.

Vale também lembrar que alguns dos pratos mais típicos de inverno são melhor acompanhados com vinhos brancos, como a fondue, o “queijos e vinhos”, cozido de frutos do mar, eisbein (joelho de porco), várias das receitas típicas de bacalhau, de sopas quentes, o cassoulet de feijão branco, fettuccine Alfredo, vários tipos de curry indiano, muitas receitas de porco, pato, gratinados em geral, feijoada de frutos do mar, coq au vin blanc e aves guisadas em geral... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/brancos-com-passagem-por-barricas-deliciosa-opcao-para-o-inverno/>

## 21 A 24 AGO. 2025 – VAM 2025

**VÊM AI O VAM 2025!** 26 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Petrópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 21 a 24 de agosto de 2025, bem diversificada.

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 ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) 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.

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 Montagne”. A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS A MONTANHA DE....”.

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.

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 lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

**Inscrição e informações específicas:** fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: [anaschall@gmail.com](mailto:anaschall@gmail.com)

**Para reserva de Hospedagem:** fazer contato com o Gestor de Hospedagem e Logística Operacional: Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)



## 13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

**VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX:** ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d´Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

### ▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

\* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5\*/4\* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

\* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

\* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

\* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Sales -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d´Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

\* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

\* 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 os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.

\* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

\* 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.**

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. [molivierbh@gmail.com](mailto:molivierbh@gmail.com)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### ENOTURISMO NO VERÃO FRANCÊS: TRÊS ATIVIDADES PARA DESCOBRIR OS VINHEDOS DA BORGONHA

**Visitas a vinícolas, noites de harmonização de vinhos e comidas, festivais de música... Durante o verão, há muitas maneiras de descobrir os vinhos e terroirs de uma região. Aqui estão três eventos de enoturismo para explorar os vinhedos da Borgonha.**

Com o desenvolvimento do enoturismo nos vinhedos franceses, as regiões vinícolas estão se tornando destinos cada vez mais populares para turistas durante o verão. De acordo com um estudo da Vin et Sociétés, realizado pela Deloitte, a França recebe 12 milhões de enoturistas por ano, incluindo 5,4 milhões de turistas internacionais.

Para atender a essa demanda, diversos eventos são organizados para que os visitantes descubram os vinhedos e vinhos locais. Reconhecida mundialmente por seus vinhos de prestígio, a Borgonha não é exceção a essa tendência, com inúmeros eventos relacionados ao vinho planejados para o verão. Aqui estão três eventos de enoturismo para descobrir os vinhedos da Borgonha.

**Tour “Vinha na Adega”** - Neste verão, o Domaine Bouhelier em Chaumont-le-Bois oferece um tour pelos vinhedos, durante o qual serão apresentadas as variedades de uva, a poda, a vida da videira e o trabalho sazonal. Os visitantes continuarão o tour na adega da propriedade para descobrir os segredos da vinificação. Um tour de duas horas que terminará com uma degustação dos vinhos da propriedade. Essas visitas guiadas acontecem todas as quintas-feiras, de 17 de julho a 14 de agosto. Partida às 17h. Mais informações: <https://www.bouhelier-vigeron.com/oenotourisme.html>

**Les Nuits Bulleuses em Massigny** - Descubra o Crémant de Bourgogne em um tour exclusivo realizado no coração do Ampélopsis Oenocentre em Massigny. Por meio de um jogo participativo, os visitantes são convidados a aprender mais sobre o Crémant de Bourgogne, sua história e sua produção. Esta noite também contará com um tour noturno pelo vinhedo espumante: um tour pontuado por paradas gastronômicas, que, claro, serão acompanhadas por vinhos Crémant de Bourgogne. Sexta-feira, 1º de agosto, sábado, 2 de agosto, e sexta-feira, 8 de agosto, e sábado, 9 de agosto de 2025, das 19h às 23h, no Ampélopsis Oenocentre em Massigny. Mais informações: <https://www.vins-bourgogne.fr/actualites/agenda/les-nuits-bulleuses>

**Festival Musical dos Grands Crus da Borgonha-Franche Comté** - Até 31 de agosto de 2025, este festival oferece mais de 50 espetáculos, concertos e atividades com o tema Vinho e Música. Artistas e enólogos se apresentarão em diversos locais de vilas mundialmente renomadas por sua produção vinícola, como Meursault, Chablis e Gevrey-Chambertin. O Festival oferece uma infinidade de atrações musicais e relacionadas ao vinho: barroco, clássico, jazz, música orquestral etc., além de degustações guiadas, visitas a vinhedos, palestras e jantares. Mais informações: <https://www.musicalgrandscrus-bourgogne.fr/> .....Leia mais em: <https://www.larvf.com/oenotourisme-estival-trois-activites-pour-decouvrir-le-vignoble-de-bourgogne,4905521.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Thomas Varin - 10/07/2025).

### O QUE É O “BLOUGE”?

**Feito a partir de um blend de uvas brancas e tintas, o “blouge” é um vinho explosivo que pode atrair muitos apreciadores. Embora a onda de calor que atingiu a França não seja propícia ao consumo de vinho tinto, o “blouge”, com sua combinação de frescor, acidez e taninos, constitui uma alternativa séria ao rosé.**

Se alguns dos seus colegas de jantar ainda estão discutindo sobre qual vinho combina melhor com queijo - um prefere o tinto, o outro o branco - o blouge tem todos os argumentos para resolver o debate.

Produzido pela maceração de castas tintas em mosto de uvas brancas, o “blouge” personifica a cultura de blending tão cara ao terroir de Bordeaux, que deu origem a este blend surpreendente. Por vezes julgada pelo seu conservadorismo, a região está repleta de vinicultores ousados, que não têm medo de se libertar das rígidas especificações das AOCs de Bordeaux para explorar outros aromas dentro da denominação Vin de France.

Entre Blayais e Bourgeais, na margem direita do Garonne, a família Hubert combina tradição e vanguarda há mais de uma geração. Proprietária da propriedade Peybonhomme Les Tours e do Château Grolet, Rachel produz cerca de quinze safras diferentes a cada ano. Aproveitando a liberdade proporcionada pelas latitudes flexíveis da denominação Vin de France, ela cultiva a diversidade das expressões do seu terroir de forma orgânica e biodinâmica. Entre o vinho espumante natural e o crémant blanc de noirs, o “blouge” conquistou naturalmente seu nicho.

Embora este vinho pareça abraçar naturalmente o espírito de uma época conquistada pela busca por bebibilidade e leveza, nenhum cálculo comercial ditou a gênese

do cuvée Colette. Nomeado em homenagem à sua filha, Rachel compartilha conosco o nascimento deste vinho, agora conhecido como “blouge”, que eles foram um dos primeiros a produzir.

“Não fazemos vinhos com um perfil típico para seguir tendências. Também não escolhemos vinhos verdes para fazer vinhos leves. Gostamos de experimentar. Nossa safra “blouge”, na verdade, veio de uma encomenda da adega Echo, uma instituição de Bordeaux com a qual trabalhamos. Eles nos pediram para experimentar algo que nunca havíamos experimentado antes. Daí nasceu o desejo de produzir um vinho único, e daí nasceu o Colette.”

A receita para produzir um “blouge”? “Maceramos as bagas de Cabernet Franc em mosto de Sauvignon Blanc e Sémillon. A riqueza e o caráter vegetal proporcionados pelas castas brancas são estruturados pela complexidade ácida do Cabernet Franc.”

Produzido principalmente com castas brancas (61%), este vinho, cuja cor e aroma pendem para o tinto, revela-se profundamente indefinível no paladar. E como o “blouge” desafia todas as categorias, deve ser degustado para causar uma boa impressão, de preferência sob as condições certas.

De acordo com as recomendações de Thierry Reunier, proprietário da vinícola Chez Pepère em Bordeaux, onde se encontram os vinhos da família Hubert, o “blouge” não deve ser bebido nem tão gelado quanto o vinho branco, nem tão quente quanto o vinho tinto, mas sim em um ponto intermediário, em torno de 16 graus Celsius.

Um equilíbrio que abraça a filosofia de um vinho cuja longevidade e transitoriedade são questionáveis. Bastante otimista, Rachel prevê o mesmo sucesso para o “blouge” que para o vinho espumante natural. É tudo o que desejamos para a mulher que deu ao seu o nome de “L’Amour du Risque”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/qu-est-ce-que-le-blouge,4905523.asp> (FFonte – Revue du Vin de France - Agathe Pigneux- 09/07/2025).