



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



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

NESSA EDIÇÃO



06

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

"COM QUE VINHO EU VOU?" - *POR SUZANA BARELLI*



08



09

"VOCÊ SABE QUEM INVENTOU O CARNAVAL? FOI O DEUS DO VINHO!" - *MARCELO COPELLO*

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

13 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

**** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:**

- Até R\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

ALTAR UCO EDAD MODERNA MALBEC 2021 – VALE DO UCO - ARGENTINA

Altar Uco é um projeto que nasceu da obstinação de seu autor, Juan Pablo Michelini, que persegue e busca incansavelmente fazer o vinho dos sonhos. Sonhado como sinônimo de acabamento, de perfeição. Mas como não existe vinho perfeito, realizaram um sonho que se renova safra após safra. Essa é a busca constante do Altar Uco; sendo, portanto, um projeto eterno que teve um começo, uma ideia, um desejo, mas nunca terá fim. Altar Uco Edad Moderna é uma linha de vinhos argentinos de alta gama produzida em Gualtallary, Vale do Uco (Mendoza), focada em pureza, frescor e tensão.

Localizado entre 900 e 1.700 metros acima do nível do mar, o Vale do Uco é um dos terroirs mais famosos e prestigiados da Argentina. A amplitude térmica, os dias ensolarados, o clima seco, o solo calcário e o degelo que irriga as vinhas fazem dele um ponto privilegiado para a viticultura argentina.

Edad Moderna é a linha de vinhos de menor tempo na adega para sua elaboração; são tintos de armazenamento curto em tanques de concreto. Procuram nesta linha uma expressão pura e definida; com vinhos cortantes, modernos, equilibrados e de grande textura.

Composição de Uvas: 100% Malbec, cuidadosamente selecionadas de vinhedos com idade média de 15 anos. Maturado em tanques quadrados de concreto por 8 meses. Filtração e engarrafamento.

Notas de Degustação: De coloração rubi escuro, o vinho mostra os aromas que lembram as ervas e a terra molhada, com notas de tomilho, frutas vermelhas e pretas, e algo de doçura. Sua entrada na boca é franca, limpa, fresca e direta; com taninos “redondos”, mas ao mesmo tempo energética. Taninos finos, macios e um vinho com meio de boca amplo e uma acidez que o transforma num vinho gastronômico. Um tinto que convida a se servir outra taça, e de uma simplicidade que o torna complexo! Foge ao estilo encorpado e de “malbecão”, indo mais pelo lado da elegância do que pela potência. Tem bom equilíbrio e estrutura, além de persistente em boca. Recomendo uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e por mais 5 anos. A vinícola considera que pode ser guardado por até 15 anos.

Reconhecimento: um vinho com qualidade consistente, reconhecida pelo Guia Descorchados - 94 Pontos Safra 2018, 94 Pontos Safra 2019, 94 Pontos Safra 2021, 93 Pontos Safra 2022, 92 Pontos Safra 2023 e 93 Pontos Robert Parker Safra 2022.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, bife ancho na parrilha, costeleta de cordeiro com risoto de cogumelos, queijos de meia cura.

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

Valor: \$\$\$

Em BH – AMIGO DO VINHO – CONTATO com Alisson Salles – (31) 98877-9538



OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE V

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Agora é hora de escrevermos sobre os vinhos de Vinicultura de Inverno em Minas Gerais.



ROTEIROS PELO SUDESTE E CENTRO OESTE – Tradicionalmente associada à produção de café, a região Sul de Minas Gerais vem se destacando nos últimos anos pela viticultura de qualidade, com rótulos premiados internacionalmente. Um dos grandes diferenciais é a colheita realizada no inverno, período que favorece uvas mais concentradas em aromas, cor e sabor.

Para quem deseja visitar os vinhedos e encontrá-los carregados de frutos, o ideal é programar a viagem entre junho e agosto. E vale o alerta: as altitudes da Serra da Mantiqueira proporcionam temperaturas baixas e ocorrência frequente de geadas, portanto, leve agasalhos.

A produção de vinhos finos na Serra da Mantiqueira tornou-se possível graças à técnica da dupla poda - também chamada de poda invertida - desenvolvida e aprimorada por pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). A técnica consiste em inverter o ciclo natural da videira, transferindo a colheita do verão para o inverno. Embora haja dois ciclos vegetativos ao longo do ano, ocorre apenas uma colheita anual — daí o termo “vinhos de inverno”.

Com menos chuvas durante o período de maturação, as uvas permanecem mais tempo na planta, desenvolvendo maior intensidade aromática e estrutura. O reconhecimento internacional comprova o sucesso da técnica: na última edição do Decanter World Wine Awards, o Brasil conquistou 105 medalhas, sendo 25 delas destinadas a rótulos produzidos nas montanhas do Sudeste.

O movimento de expansão da viticultura também alcança o Norte de São Paulo, Goiás, Bahia (Chapada Diamantina), Espírito Santo, Rio de Janeiro e o Distrito Federal, que começam a ganhar destaque na produção de vinhos finos.

MINAS GERAIS – Embora o Sul de Minas concentre algumas das vinícolas mais conhecidas, o estado oferece uma produção diversificada, que combina tradição, inovação e hospitalidade.

A região de Andradas está entre as mais visitadas e reúne importantes produtores. Já o Campo das Vertentes, com destaque para Tiradentes, integra vinho e gastronomia em experiências completas. A Serra da Canastra e o Centro-Oeste mineiro, com cidades como Patos de Minas e São João Batista do Glória, também ampliam sua presença no enoturismo.

No Cerrado Mineiro, municípios como Uberaba e Cruzeiro da Fortaleza investem em tecnologia e colheita de inverno. O Vale do Jequitinhonha, especialmente em Diamantina e Grão Mogol, surpreende com vinhos de altitude e terroirs singulares.

SUGESTÕES DE VISITAS - Essas sugestões formam uma oferta diversificada de visitas em Minas, e não englobam todas as vinícolas que trabalham com enoturismo, o que mostra ser difícil escolher aonde ir:

Vinícola Casa Geraldo - Ideal para: degustação de vinhos e com um bom restaurante.

Onde: Estr. de Andradas, S/N-Fazenda São Geraldo, Andradas

Há mais de 30 anos, em Andradas, no sul de Minas Gerais, a Casa Geraldo cultiva uma verdadeira paixão pelo vinho. A história começou com uma família de imigrantes italianos que desembarcou no Brasil cheia de sonhos, mas com pouco dinheiro. A vinícola conta com várias opções de passeios para quem quer viver essa experiência de perto. As degustações são ideais para quem gosta de explorar diferentes rótulos, e não dá para sair de lá sem almoçar no restaurante, com clima acolhedor e farto da tradição italiana.

• **Vinícola Stella Valentino** - Ideal para: degustação de vinhos

Onde: Estrada Velha Andradas / Caldas km 1, Bairro dos Stella, Andradas

A história da Vinícola Stella Valentino começou em 1888, quando Valentino Stella veio da Itália para o Brasil. A família passou gerações cultivando uvas por paixão e, em 2002, iniciou a produção de vinhos finos, sendo uma das pioneiras na região a usar a técnica da dupla poda.

Foi José Procópio Stella, descendente direto, quem deu vida ao projeto atual em Andradas, Minas Gerais. Ele mesmo costuma receber os visitantes para contar a história da vinícola na charmosa casa centenária, enquanto você degusta os vinhos ao som dos passarinhos. Os vinhos carregam nomes que homenageiam os antepassados da família. A vinícola é perfeita para quem busca uma experiência aconchegante, familiar e cheia de história.

• **Vinícola Alma Gerais** - Ideal para: degustação de vinhos e um bom restaurante.

Onde: Rod. Agnesio Carvalho de Souza, km 73-Condomínio Vivert Reserva da Mata, Bom Sucesso. Cheia de charme e às margens da Represa do Funil, a Alma Gerais é uma vinícola que fica no condomínio Vivert Reserva da Mata, no sul de Minas, em Bom Sucesso.

Além de oferecer ótimos sabores com seus vinhos premiados, o grande diferencial do lugar é o primeiro Wine Bar Flutuante de Minas, onde você pode fazer degustações apreciando um passeio sobre as águas com uma taça na mão.

- **Vinícola Barbara Eliodora (São Gonçalo do Sapucaí)** - Ideal para: degustação harmonizada e bom restaurante.

Onde: Rodovia Fernão Dias, km 788-Norte, São Gonçalo do Sapucaí

A Vinícola Barbara Eliodora é um projeto familiar que nasceu do sonho de colocar o Sul de Minas no mapa dos grandes vinhos brasileiros. Localizada em São Gonçalo do Sapucaí, nas montanhas mineiras, ela é uma das pioneiras no plantio de uvas *Vitis vinifera* na região, usando a técnica de dupla poda, exclusiva do Brasil. Além dos vinhos, a vinícola é também um destino gastronômico, com um wine bar que oferece comidas regionais deliciosas e uma vista incrível da propriedade.

- **Vinícola Luiz Porto (vinhos Dom de Minas - Tiradentes)** - Ideal para: degustação de vinhos e degustação harmonizada.

Onde: Av. Gov. Israel Pinheiro, 878, Tiradentes

A Vinícola Luiz Porto, em Tiradentes, é cheia de tecnologia, unindo tradição e inovação na produção de vinhos. Com uma estrutura de ponta, desde tanques de inox, barris de carvalho francês e americano até equipamentos italianos de última geração, a vinícola cuida de todo o processo: do cultivo da uva ao engarrafamento. Os visitantes podem agendar uma visita para conhecer tudo de perto, degustar rótulos incríveis e ainda levar seus favoritos direto da loja da vinícola. Como o vinhedo da vinícola fica em outra cidade, as experiências não incluem a visita à plantação de uvas.

- **Vinícola Trindade** - Ideal para: degustação harmonizada e passar o dia

Onde: Av. Gov. Israel Pinheiro, 878 – Tiradentes

Vinho, arte e música são a alma da Vinícola Trindade, um projeto diferente que une arquitetura e natureza. Localizada em Bichinho, a somente 7 km de Tiradentes, a vinícola impressiona com seu domo geodésico sobre os vinhedos e a vista da Serra de São José. O vinhedo ainda está em formação: foram plantadas 6.400 mudas de Syrah e Sauvignon Blanc em setembro de 2023, e a primeira colheita está prevista para o inverno de 2025. Enquanto os vinhos próprios não ficam prontos, os visitantes podem conhecer e degustar rótulos de vinícolas mineiras parceiras, muitos deles premiados e surpreendentes!

- **Vinícola Mil Vidas** - Ideal para: degustação de vinhos e bom restaurante.

Onde: Fazenda Engenho – BR-494, Km 167, Ritópolis

A Mil Vidas é uma ótima opção para quem está visitando Tiradentes, já que fica a apenas 37 km da cidade histórica, 28 km de São João Del Rei e 210 km de Belo Horizonte. Você pode conhecer os vinhedos, degustar vinhos exclusivos e aproveitar o restaurante, que tem uma vista incrível das serras ao redor. O restaurante é sofisticado e perfeito para quem busca um momento mais intimista, seja para dar uma pausa em Tiradentes ou para quem vem de BH e quer almoçar em meio à natureza.

- **Vinícola Alma Mineira** - Ideal para: degustação de vinhos

Onde: Fazenda Alto Alegre – Estrada da Água Parada, Sen. José Bento

Localizada na pacata Senador José Bento, no Sul de Minas, a Vinícola Alma Mineira foi construída onde antes se cultivava café e hoje brotam uvas e boas histórias. O espaço conta com arquitetura inspirada nas antigas estações de trem de Minas, vinhos autorais, restaurante com culinária regional e visitas guiadas com degustações harmonizadas. As experiências são limitadas, intimistas e incluem cashback na loja da vinícola.

- **Vinícola Artesã** - Ideal para: degustação harmonizada

Onde: Estrada Sertão do Cantagalo, km 7,5, Gonçalves

A Vinícola Artesã nasceu com o propósito de levar a essência da Serra da Mantiqueira direto à taça. Tudo é feito na propriedade, nos vinhedos Alto Mar e Mosaico. Na visita guiada com degustação harmonizada, é possível conhecer cada detalhe dessa produção tão cuidadosa. Fundada por Roberta Cavalcanti e Luis Toledo, ambos com experiência internacional, a vinícola une paixão, técnica e sustentabilidade. O lugar ainda conta com o Restaurante Sauá com menu do chef Vitor Pompeu com ingredientes locais.

- **Vinícola Estrada Real** - Ideal para: degustação harmonizada

Onde: Sítio Carvalho Branco, Coroadó, Caldas

Fundada em 2001, a Vinícola Estrada Real nasceu da visão do pesquisador e engenheiro-agrônomo Murillo de Albuquerque Regina, criador da técnica da dupla poda, que transformou a viticultura no Brasil. Ao lado de seus sócios, Murillo deu início a um projeto pioneiro, unindo inovação, paixão pelo vinho e respeito ao terroir mineiro. A excelência da vinícola é reconhecida em premiações nacionais e internacionais. E além de visitas com degustações harmonizadas, os visitantes podem aproveitar as delícias mineiras no Wine Bar da vinícola.

- **Vinícola Maria Maria** - Ideal para: degustação harmonizada

Onde: BR 369 km 04 – Boa Esperança

A história da vinícola começou de maneira inusitada, quando o então proprietário das terras, Eduardo Junqueira Nogueira Júnior, sofreu um ataque cardíaco e teve de repensar seus hábitos alimentares. Seu médico receitou que tomasse uma taça de vinho por dia. O produtor teve a ideia de fazer seu próprio vinho e o projeto deu mais que certo. Com a ajuda da técnica da dupla poda, ele plantou as primeiras videiras em 2009 na Fazenda Capetinga. O nome da casa vem da canção Maria, Maria, de Milton Nascimento. Além de conterrâneo, o músico é amigo do fazendeiro. Seus vinhos já somam prêmios no Brasil e no exterior, refletindo o terroir mineiro e a mesma dedicação que a família aplica aos cafés.

- **Vinícola Pioli** - Estrada Aparecidinha, s/n - km 2.6 – Jacutinga/ MG

A vinícola é fruto de um sonho familiar que começou em 2017, com o plantio dos primeiros vinhedos. A propriedade possui 180 hectares de café e 12 hectares de uvas, unindo tradição agrícola e produção de vinhos de qualidade. As degustações são realizadas no casarão antigo, em áreas internas ou no gramado, conforme a preferência dos visitantes. O local oferece tour guiado pelos vinhedos e pela produção, finalizado com degustação acompanhada por uma tábua de queijos.

A vinícola é reconhecida pela qualidade dos seus vinhos, premiados pela Decanter, de Londres, e pela receptividade no atendimento, que proporciona uma experiência acolhedora e bem avaliada pelos visitantes.

- **Quinta do Campo Alegre** - Ideal para: degustação harmonizada e passeio pela vinícola

Onde: BR-367, Km 564 – Guinda, Diamantina

Apesar da viticultura ser pouco conhecida no Vale do Jequitinhonha, a Quinta do Campo Alegre, em Diamantina, resgata a tradição do vinho mineiro do século 19. Localizada a 1.400 metros de altitude, cultiva uvas como Syrah, Malbec e Sauvignon Blanc, além de oferecer uma bela vista do cerrado e da Serra do Espinhaço. A visita à vinícola inclui passeio pelos vinhedos, explicações sobre o cultivo e uma degustação harmonizada em uma casa de pedra. As experiências são exclusivas, com agendamento prévio, que também inclui queijos artesanais da região.

- **Quinta da Matriculada** – Vinhos de Diamantina - Ideal para: degustação harmonizada e passeio.

Onde: R. da Caridade, 183 – Centro, Diamantina (espaço no Centro Histórico) – o vinhedo fica a 22 km do centro (7 km de terra).

A Quinta da Matriculada é uma charmosa vinícola localizada em Diamantina, aos pés da Serra da Matriculada, na Cordilheira do Espinhaço. Com vinhedos a 1.250 metros de altitude, produz vinhos finos a partir de uvas como Syrah, Tempranillo e Sauvignon Blanc. A história da vinícola começou em 2012, como parte de um projeto de resgate da vitivinicultura na região, e em 2014 nasceu o primeiro “Vin de Minas”. Hoje, além da produção, a vinícola oferece uma experiência enogastrônômica: degustações em seu espaço no centro histórico da cidade e piqueniques no vinhedo, mediante agendamento.

- **Fazenda Vale do Gongo (Grão Mogol)** - Ideal para: degustação de vinhos

Onde: Zona rural - Km 17 – Comunidade Taquaral, Grão Mogol

É na pequena cidade histórica de Grão Mogol, cercada pela imponente Cordilheira do Espinhaço, que a Vinícola Vale do Gongo surgiu – provando que é possível produzir vinhos nesse pedacinho de Minas Gerais. Hoje, a vinícola é a única vinícola da região, produzindo vinhos artesanais em meio a um cenário que mistura cerrado, pedras e cursos d’água. Entre as uvas cultivadas estão Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc e Lorena, que resultam em vinhos tintos, brancos, rosés e espumantes. A produção é feita em pequena escala e já rendeu prêmios em concursos nacionais.

- **Vinícola Alma Rios** - Ideal para: degustação de vinho e passeio pela vinícola

Onde: BR-354, Km 176 – Zona rural, Patos de Minas

No alto do Cerrado Mineiro, em Patos de Minas, a Vinícola Alma Rios une natureza, inovação e bons vinhos. A quase mil metros de altitude, o espaço é comandado pelo experiente casal Maurício e Cristiane Rios. Além da produção de rótulos premiados, como o Alma Rios Rosé 2023, a vinícola oferece degustações exclusivas e visitas guiadas. Durante a visita, os visitantes podem conhecer de perto o vinhedo, interagir com animais como lhamas, ovelhas, emus e pavões, e aproveitar a bela paisagem da região.

Os vinhos de inverno são uma nova dimensão do que é a vitivinicultura brasileira no momento! 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

“COM QUE VINHO EU VOU?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA - 14/02/2026

Dos espumantes aos bloquinhos, as indicações e inspirações do que beber no Carnaval. Carnaval combina com vinho? Esta não é uma resposta fácil, pensando que a garrafa de vinho, de vidro, não é a melhor embalagem para uma folia e que as embalagens alternativas, como um bag-in-box, não são práticas para levar para a avenida. Há ainda o fato de que o teor alcoólico, em geral acima dos 12%, pode ser um pouco alto para os foliões – uma cerveja pilsen tem menos de 5% de álcool, por exemplo. Mas há opções que remetem a festa do deus pagão Baco.

É essa procura pelo frescor, aliás, que pode explicar por que os espumantes são, entre as bebidas derivadas da uva, a mais procurada pelos consumidores para o Carnaval. Ao menos esse é o resultado de uma pesquisa do Radar Scantech na folia do ano passado. Este instituto de pesquisa com foco no varejo montou uma “cesta carnaval”, com alimentos e bebidas mais consumidos nestes dias de folia, entabulou a venda destes produtos no período do Carnaval do ano passado, comparado com os mesmos dias de folia de 2024.

Pelos dados, a procura pelos espumantes cresceu 21% entre estes dois períodos. Está certo que a amostra é pequena: os espumantes correspondiam, em 2024, a 4,3% da procura por bebidas alcoólicas nesta cesta e chegaram a 5% no ano seguinte (nesta cesta, não entra a cerveja que segue representando mais de 90% das bebidas consumidas em dias de folia). Mas mostra que as borbulhas estão presentes em todas as festas.

Aqui, a dica é optar por espumantes brasileiros que focam nas notas frutadas e no frescor – ou seja, nada daqueles que indicam no rótulo um maior tempo de contato com as leveduras, que tendem a serem mais encorpados. A pedida são espumantes do estilo brut (em geral), que deve ser consumido gelados e, de preferência, que não percam a graça quando provados em taças de acrílico. Entre as sugestões, vale o Fausto Brut (R\$ 89, no Pão de Açúcar), o Pedrucci Brut Tradicional (R\$ 108, na Vinhos & Vinhos) ou o Miolo Seival Brut (R\$ 82, na Sampa Vinhos)... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/com-que-vinho-eu-vou-3/>

“MINHA VISÃO SOBRE ASSUNTOS DO MOMENTO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 13/02/2026

A transformação cultural está por trás da queda no consumo e como um menor Imposto de Importação não vai mudar dramaticamente o preço dos vinhos europeus. De volta à coluna após o recesso, é inevitável comentar alguns movimentos que vêm redesenhando o cenário do vinho no mundo - e que, a meu ver, merecem uma leitura menos apressada do que a que costuma prevalecer.

O primeiro deles é a queda do consumo em mercados historicamente centrais, como França, Inglaterra e Estados Unidos. A explicação mais recorrente aponta para a mudança de hábitos das novas gerações, que de fato bebem menos álcool. Mais do que uma simples opção pela moderação, trata-se de uma transformação cultural mais ampla: uma geração marcada por relações menos estáveis, por rotinas fragmentadas, pela valorização do bem-estar individual e por uma sociabilidade cada vez mais mediada por telas, em que os rituais coletivos - como a refeição compartilhada - perderam importância e não fazem parte do cotidiano.

A questão, assim, é mais profunda. O vinho é, por natureza, uma bebida associada à mesa e ao compartilhamento. Não é casual que o consumo mundial tenha crescido durante a pandemia: confinadas, as famílias voltaram a se reunir em torno das refeições - e, nessas ocasiões, a bebida escolhida foi o vinho.

Outro tema incontornável é a recente recomendação da OMS de que qualquer bebida alcoólica é cancerígena, independentemente da quantidade ingerida. Embora o alerta seja amplo (o tema foi assunto central do segundo dia do Symposium da AIV em dezembro passado, e vou trazer alguns tópicos em colunas futuras), o vinho acabou sendo particularmente atingido em sua imagem, abrindo espaço para categorias como os chamados “vinhos sem álcool” - denominação que, a rigor, considero imprópria (arranjem outro nome para essa bebida, porque isso não é “vinho”) - e para bebidas derivadas da cannabis.

No caso específico do que é chamado “vinhos desalcoolizados”, chama atenção o paradoxo: produzir um vinho para depois retirar-lhe o álcool exige processos tecnologicamente complexos e de altíssimo consumo energético, o que vai na contramão de qualquer discurso sério sobre sustentabilidade e responsabilidade ambiental... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-resolver-o-problema-do-vinho-caro-no-brasil.ghtml>

“VOCÊ SABE QUEM INVENTOU O CARNAVAL? FOI O DEUS DO VINHO!” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 14/02/2026

Esquecemos que Carnaval e vinho, em suas origens, estão diretamente conectados.

O vinho, nas últimas décadas teve sua imagem associada à sofisticação, complexidade e reflexão, perdendo um pouco o caráter de bebida alimentar, popular e mística. Esquecemos que Carnaval e vinho, em suas origens, estão diretamente conectados.

A festa de Carnaval teria nascido da Festa de Osíris, deus do vinho no antigo Egito, que marcava o recuo das águas do Nilo e a fertilidade da primavera. Festejos semelhantes aconteciam na Grécia, em homenagem à Dionísio e em Roma, com os bacanais, saturnais e luperciais, que festejavam os deuses Baco, Saturno e Pã.

O deus grego Dionísio, também chamado de Baco, morria à cada colheita: pisando-se as uvas, sacrificava-se o deus. O suco era guardado até o fim do inverno, quando, então, Dionísio renascia em forma de vinho. Morte e renascimento de um deus, simbolizando a ressurreição da natureza e a fertilidade da terra, é um tema religioso antigo, comum a todas as civilizações. Este era, contudo, um caso muito particular, pois o deus era realmente bebido por seus adoradores e, ao penetrar-lhes o corpo efetivamente proporcionava alegria à suas almas.

Dionísio, junto com Apolo, formam a dicotomia mitológica grega dos opostos, emoção e razão. Apolo é um atleta e um cientista. É o belo, puro, equilibrado, sóbrio, defensor da lei e da ordem. Já Dionísio/Baco é passional, tem natureza instintiva, desinibida, entusiástica, criadora e desafiadora. Pouco lembrado é o fato deste não ser apenas o deus do vinho, mas também da fertilidade, da dança, do teatro e da música.

O primeiro teatro do mundo foi construído no século IV a.C., na Acrópole de Atenas. Comportava 14 mil pessoas, que vinham participar dos ritos dionisíacos da primavera.

Seguindo este espírito, festas como o Carnaval assumem uma variada gama de aspectos do universo dionisíaco. A festa torna-se um território independente, de corpos semi-nús, música, bebidas, fantasias, alegria e despreocupação com o amanhã.

A sabedoria, contudo, está em ser ao mesmo tempo Apolo e Dionísio, numa assemblage adequada a cada momento, dentro da diversidade de cada ser humano. O mesmo vinho que aquece nossos corações, nos embriaga... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/voce-sabe-quem-inventou-o-carnaval-foi-o-deus-do-vinho/>

“EVOÉ, BACO! O VINHO TAMBÉM PODE BRILHAR NA FOLIA DE CARNAVAL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 13/02/2026

Como o vinho rima com a folia? A bebida deve ser gelada e refrescante.

É possível beber vinho no Carnaval? Claro, é possível beber vinho em qualquer época do ano, pois, se há algo que o vinho tem, é variedade para as mais diversas ocasiões. No Brasil, é muito comum as pessoas identificarem o vinho como uma bebida típica de inverno. Isso seria mais razoável se os vinhos fossem sempre tintos e encorpados, mas essa é uma visão que não faz jus à realidade do produto.

A imagem mais comum é de que o vinho, um produto historicamente mais europeu, aquece a mesa dos longos invernos congelantes. No entanto, nem só de inverno vive a Europa e outros lugares; pelo contrário, os verões podem ser bem quentes, e nem por isso o vinho deixa de estar presente. Muda-se o tipo de vinho, que tem muitas variáveis.

Pegando um exemplo nosso, a cachaça é uma bebida forte, quente, mas nem por isso os brasileiros deixam de bebê-la no verão. Certamente, a caipirinha é uma boa invenção para transformar o consumo do destilado, tornando-o mais apropriado ao clima quente. Podemos fazer o mesmo com o vinho, escolhendo perfis mais leves e tendo atenção à forma de consumi-lo.

Como conjugar vinho e Carnaval, então? Calor, exercício e álcool juntos pedem, em primeiro lugar, água, hidratação. Ela tem que estar presente o tempo todo. Em segundo lugar, gelo. Esqueça outra crença: a de que vinho deve ser consumido sempre em temperatura ambiente. Isso vale para vinhos tintos em lugares mais frios. Pode colocar o vinho na geladeira sem medo! Ele tem que ser refrescante, e aí vem a terceira recomendação: que sejam espumantes, brancos ou rosés leves.... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/evoe-baco-o-vinho-tambem-pode-brilhar-na-folia-de-carnaval/>

20. MAI A 06. JUNHO - JORNADA ENOGASTROCULTURAL PELA ANDALUCIA

Quando vamos viajar procuramos pesquisar o maior volume de informações e mapas da região que será visitada. Criamos um Roteiro por pontos turísticos que são sucesso desde a antiguidade, permitindo aos participantes do programa terem uma ideia da vida de outras civilizações mais antigas até os dias de hoje.

Este Roteiro Enogastrônômico tem uma inspiração diferenciada: A Andalucia, no sul da Espanha, é rica em herança moura, cristã e romana, destacando-se pela Alhambra (Granada), a Catedral e Alcázar de Sevilha, e a Mesquita-Catedral de Córdoba. Sem falar dos charmosos "Pueblos Blancos" (como Ronda e Setenil de las Bodegas), o flamenco e uma gastronomia de tapas vibrante. E o Roteiro será conduzido por um ANDALUZ!

Quanto ao vinho da Andalucia, um dos fios condutores desta viagem sensorial, sua tradição é milenar. Desde que os fenícios introduzem o cultivo da videira em Xera no 700 a.C. trazidas do Líbano, atividade que continua desde então, passando pelos cartagineses e dominação romana em Ceret, com tradição exportadora desde a antiguidade, depois pelos mais de 500 anos de dominação islâmica, que será um período florescente da história desta região e no qual o cultivo da videira em Sherish não desaparece, até na reconquista cristã no século XIII em Xérès iniciar a sua expansão no exterior onde o vinho se torna um elemento essencial no aprovisionamento das expedições marítimas com popularidade crescente no Reino Unido e no s. XVII se consolida o termo Sherry com sucesso até os nossos dias.

No final Xera, Ceret, Sherish, Xérès, Sherry é todo o mesmo nome nas diferentes culturas, invasões e civilizações da sua história do que hoje, já em castelhano, é o nome de Jerez, que ao ser reconquistada a ocupação muçulmana pelas tropas cristãs de Alfonso X El Sabio em 1264 e incorporada de forma definitiva na Coroa de Castilla em 1267, se converte em Jerez de la Frontera, fronteira por ficar nas terras limítrofes com o então ainda Reino Nasrida de Granada, o último bastião árabe na Península Ibérica que definitivamente ficará reconquistado pelos Reis Católicos, Isabel I de Castilla e Fernando II de Aragón, em 1492.

E todo este fio histórico-cultural estreitamente ligado aos seus vinhos, gastronomia, cavalos e folclore do flamenco e os touros que recebem as influências de todas estas culturas, será o "leit motiv" nesta expedição as entranhas andaluzas, passando pelo Triângulo Cultural de Sevilla, Córdoba e Granada, esta última, por sinal, Cidade Irmã de Belo Horizonte. Mas também pela Andalucía Mediterrânea de Málaga, e a Andalucía Atlântica de Cádiz. E ainda, os intrépidos participantes, sendo conduzidos por um andaluz nascido no tradicional e histórico bairro árabe do Albayzín de Granada.

Hoje em dia, os vinhos da Andalucia não são só os doces naturais e fortificados de Jerez, Huelva, Montilla-Moriles de Córdoba ou os Mountain Wines de Málaga, os quais conheceremos de perto na participação na XIII Edição do Salón Internacional de los Vinos Nobles VINOBLE em Jerez, contando já com 7 Denominações de Origem (DO) em 5 Províncias, com uma extensa e interessante paleta de vinhos espumantes e tranquilos brancos, rosados e tintos por toda a região.

Não é à toa que já Shakespeare afirmava sobre os vinhos de Jerez que: "Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería hacerles abjurar de las bebidas insípidas y dedicarse al JEREZ". "Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nesta região, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos! Vamos comprovar juntos? Salud!

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



4 A 7 JUNHO 2026 - CENTRO-SUL DE MINAS GERAIS

Escapada EnoGastronômica de Corpus Christi - CONFRARIA À MESA de BELO HORIZONTE - Tradicionalmente conhecida pela produção de café, a região Sul de Minas Gerais vem ganhando destaque nos últimos anos por sua viticultura, com rótulos premiados internacionalmente.

A colheita das uvas é realizada durante o inverno, garantindo frutas de ótima qualidade, com mais aromas e concentração de cor. A produção de vinhos finos de alta qualidade no Sudeste brasileiro, especialmente na região da Serra da Mantiqueira, tem sido possível graças à dupla poda, uma técnica inovadora, também conhecida como poda invertida. Pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), desenvolveram e aprimoraram essa técnica que desafia o ciclo tradicional da videira. Essa prática consiste na transferência da safra do verão para o inverno, ajustando as condições ideais para a maturação e colheita da uva, com objetivo de obter frutos sadios e de alta qualidade.

E não somente do Vinho, mas também de tantos outros produtos gastronômicos, alguns considerados como novos, como é auge dos AOVE's (Azeite de Oliva Virgem Extra). E as Cervejas Artesanais e diversos destilados (Gin, Whisky, Rum, Vodka...). E outros já considerados tradicionais de longa data, como o Café, Cachaça e Queijos, mas que agora, como que ressurgem de um longo período de letargia em que não eram tão assim considerados, para se apresentar com muito mais força, consideração e, acima de tudo qualidade, com grande aceitação nos círculos gastronômicos.

O Programa passa pelas cidades de Ritópolis, Varginha, Boa Esperança, São Gonçalo do Sapucaí e Bom Sucesso, incluindo 4 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Mil Vidas -3 rótulos, mesmos do almoço-, Maria Maria -5 rótulos, mesmos do almoço-, Bárbara Eliodora -3 rótulos- e Alma Gerais -4 rótulos-), incluindo almoços com vinhos, água e café. Hospedagem por 3 noites de acomodação com café da manhã e impostos no em Varginha no Hotel Tryp by Wyndham Varginha Café Royal 4*. Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre cidades e locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Van Mercedes-Benz Sprinter 517 do 2024 de 20 lugares com Ar condicionado, Poltronas Soft, ou similar, poltronas reclináveis com braço lateral de apoio e caixa térmica com águas, para todo o percorrido dos 4 dias do roteiro desde saída e retorno a Belo Horizonte por aprox. 1.000 km e com capacidade de 1 peça de bagagem pequena (tipo de mão em avião) e alguma sacola adicional de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa.

- Inclui completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.
- Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelière e Consultora Enológica Adelaide Machado (*).
- ADELAIDE MACHADO | Idealizadora e anfitriã do Projeto Confraria à Mesa | Sommelière de Vinhos com reconhecimento internacional pela ABS/RS | Especialização em vinhos do Velho Mundo - França e Portugal | Enogastronomia pelo Senac/SP | Colunista de Vinhos no Portal Minas um Luxo | Consultora de Vinhos e proprietária da Adega de Vinhos Boutique Confraria à Mesa. www.instagram.com/confrariaamesa. E lembre-se de levar agasalhos porque as altitudes da Serra da Mantiqueira garantem que comumente ocorram geadas na região.
- Inscrição e informações específicas: fazer contato com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

POR QUE A VIDEIRA PRECISA SER PODADA PARA TERMOS A “MADEIRA DE UM ANO”?

Termo para o broto lenhoso da videira formado no verão passado, de cujas gemas brotam os rebentos verdes deste ano na primavera. O primeiro trabalho de uma nova safra é um fator decisivo para o rendimento e a qualidade do vinho. Sem poda, a videira se espalharia descontroladamente e produziria novos ramos a cada ano a partir das gemas de cada um dos brotos do ano anterior, que continuariam a se alastrar em camadas, enquanto os ramos inferiores se tornariam lenhosos.

Como as uvas se formam apenas em madeira de um ano, a poda garante um equilíbrio (equilíbrio fisiológico) entre a produção (crescimento reprodutivo) e o crescimento (crescimento vegetativo), sem a formação excessiva de madeira velha e improdutiva. A escolha do método apropriado depende do tipo de solo (fértil/infértil), do sistema de condução da videira (estaca simples, estrutura de arame, pérgola), do clima (úmido, seco), da variedade da uva (fertilidade, tendência à coulure - do francês, “queda” ou “escorrimento” - é um fenômeno vitícola onde flores ou bagas jovens de uva caem do cacho devido à falha na fertilização, geralmente causada por clima frio/chuvoso durante a floração. Isso resulta em cachos esparsos, com poucas bagas e rendimentos reduzidos, afetando castas como Grenache e Merlot), do porta-enxerto e das condições locais. O momento ideal para a poda de inverno é a última fase do ciclo vegetativo anual, a dormência invernal (repouso da seiva); no hemisfério norte, em dias sem geada no início da primavera, de janeiro a fevereiro, e no hemisfério sul, de julho a agosto. O ciclo da videira recomeça então com a brotação. Existem diferentes métodos com regulamentações legais específicas em muitos países vitivinícolas, principalmente para a produção de vinhos de qualidade. Estes podem variar dependendo da região ou mesmo de áreas menores, como vinhedos e fileiras individuais de videiras. Em Champagne, por exemplo, quatro métodos são autorizados. Em Friuli, desenvolveu-se o método Simonit & Sirch, que se baseia na poda apenas de ramos jovens.

A forma mais demorada é a poda manual dos rebentos com uma faca ou tesoura de poda. Só com este tipo de ferramenta é possível trabalhar individualmente em cada videira, uma vez que a forma de crescimento varia muito entre as plantas. Durante a poda de inverno, de janeiro ao final de março, cerca de 80 a 90% dos rebentos são removidos... Leia mais em: https://glossary.wein.plus/one-year-old-wood?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_07&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 02/2026).

A ÁREA VITIVINÍCOLA DA ESPANHA ESTÁ EM SEU NÍVEL MAIS BAIXO DA HISTÓRIA

Pela primeira vez, menos de 900.000 hectares.

A área de vinhedos na Espanha caiu abaixo de 900.000 hectares pela primeira vez em 2025. Atualmente, situa-se em 889.470 hectares, o que representa uma redução de 21.612 hectares, ou 2,4%, em comparação com 2024. Esses dados foram divulgados pelo Observatório do Mercado de Vinhos (OIVE) do Ministério da Agricultura espanhol. Desde o início dos registros, em 1980, a área de vinhedos na Espanha diminuiu em cerca de 750.000 hectares, ou 46%. Essa área corresponde à área de vinhedos da França. Em 2020, a área de vinhedos da Espanha ainda era de aproximadamente 911.000 hectares, segundo o instituto de estatística Eurostat.

Castela-La Mancha é a região com a maior área de vinhedos, representando 47,5% do total (422.391 hectares). Com cerca de 81.000 hectares, Castela e Leão ultrapassou a Extremadura, com 76.500 hectares, e ocupa o segundo lugar. A Extremadura perdeu 4.349 hectares, ou 5,4% de sua área de vinhedos. Castela e Leão, com um aumento de 1,2%, Andaluzia (com um aumento de 1%) e Rioja (com um aumento de 0,2%) são as únicas regiões que apresentaram crescimento em comparação com 2024... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/spain-s-vineyard-area-at-a-historic-low-for-the-first-time-less-than-900-000-hectares?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_07&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 12/02/2026).