



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO OS AROMAS E SABORES DO VINHO SÃO PROCESSADOS NO CÉREBRO?
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

COMO OS AROMAS E SABORES DO VINHO SÃO PROCESSADOS NO CÉREBRO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O PRIMEIRO ENÓLOGO VOADOR" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"UM QUEIJO E VINHOS COM QUEIJOS BRASILEIROS" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

12 CURSOS, DEGUSTAÇÕES, EVENTOS ENO-GASTRONÔMICOS

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

VALBUENA 5º AÑO 2010 – RIBERA DEL DUERO - ESPANHA

Os terrenos que viriam a ser Vega Sicilia, foram disputados durante anos entre Peñafiel e o Mosteiro de Valbuena e foi em 1477 que os monges e o conselho chegaram a um acordo. Estes últimos teriam a jurisdição e as terras aráveis e os monges teriam a cobertura florestal. Mas foi em 1577 que o nome Vega de Sicilia apareceu pela primeira vez na história, quando se referia à propriedade.

Durante séculos a propriedade foi explorada, e posteriormente comprada ao Marquês de Valbuena, por Toribio Lecanda em 1848, onde o seu filho Eloy Lecanda, começa a produzir vinho de forma profissional na adega da propriedade. Assim, surgiu a necessidade de construir instalações, escritórios e armazéns de envelhecimento. O objetivo seria produzir vinho de qualidade igualável ao produzido em Bordeaux. Fundada em 1864, Vega Sicilia é a mais antiga e famosa vinícola focada em vinhos finos de Ribera del Duero, na Espanha.

Em 1982, a família Álvarez compra a propriedade mantendo-se fiel ao objetivo, ou seja, só é produzido vinho em anos de colheita excepcionais. Considerada uma das melhores do mundo, a vinícola tem três rótulos: Vega Sicilia Único, com mais de 15 anos de envelhecimento em carvalho; Valbuena, envelhecido por cinco anos; e Vega Sicilia Reserva, que traz uma seleção de safras do Vega Sicilia Único. O número "5º Ano" refere-se ao tempo de envelhecimento em barricas de carvalho, sendo lançado cinco anos após a colheita. Teve sua primeira safra em 1960.

Nos seus mais de 30 anos à frente da empresa, Pablo Álvarez, expandiu o grupo Tempos Vega Sicilia. com a criação de quatro novas vinícolas: Alión, Pintia, Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia, na Espanha, e Tokaj-Oremus, na Hungria. Também modernizou a produção e a levou a outros mercados, chegando hoje a 150 países.

Desde a colheita de 2010, os Valbuenas são fermentados parcela por parcela, e isso fica evidente nesta safra. Esta Valbuena tem quase 100 lotes componentes, lotes menores, todos correspondendo a uma parcela de vinha. Tem todos os sinais de ser uma das melhores colheitas deste segundo vinho da Vega Sicilia, majoritariamente Tempranillo, mas com 5% Merlot que amadureceu cinco meses em cubas de carvalho de 20.000 litros, 18 meses em barricas novas (partes iguais francesas e americanas) e três meses em barricas usadas e depois cinco meses novamente em cubas antes de ser engarrafado em maio de 2013. A safra de 2010 parece ter a exuberância de 2011 e a seriedade e elegância de 2009. A vinícola adota a filosofia de distinguir cada terroir, com todas as parcelas fermentadas e envelhecidas separadamente (como se faz na Borgonha), dando a cada vinha o que necessita em termos de vinificação e elevação, resultando em cerca de 40 lotes separados para preparar o blend. Este vinho ganhou precisão e nitidez, sendo muito puro com aromas e sabores delineados. É um vinho de classe mundial, e possivelmente o melhor Valbuena já produzido.

Corte de uvas: 95% Tinto Fino (Tempranillo), com uma pequena adição de 5% de Merlot. Videiras com 25 a 45 anos de idade. Envelhece por cinco anos em barricas de carvalho francês e americano, resultando em um vinho com grande complexidade e elegância.

Notas de Degustação: coloração rubi ainda de boa intensidade apesar dos 15 anos de guarda, límpido e brilhante. Aromas florais envolvendo as frutas vermelhas e negras, em um vinho de perfil fresco, vibrante e intenso. No paladar mostra ótima acidez, taninos macios, com toques minerais, aliando intensidade, potência, profundidade e elegância. Em resumo: Um vinhaço!

Estimativa de Guarda: Já está pronto para beber. Potencial de guarda de aproximadamente 15 anos. (Janela ideal para se beber de 2016-2025). Envelhece menos tempo em carvalho do que o Vega Sicilia Único, sendo lançado cinco anos após a colheita, e estando pronto para ser bebido mais cedo.

Reconhecimentos Internacionais: 96 Pontos Robert Parker

Notas de Harmonização: É a escolha ideal para Cordeiro, parmesão grana padano 12 meses de maturação, salame, copa, jamon espanhol ou então um presunto.

Serviço: servir entre 16 e 17º 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: \$\$\$\$\$

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 OS AROMAS E SABORES DO VINHO SÃO PROCESSADOS NO CÉREBRO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A conexão entre os aromas e sabores do vinho e aspectos pessoais é uma experiência subjetiva e profunda, onde as memórias olfativas e gustativas podem evocar emoções e associações únicas para cada indivíduo.

O vinho é muito mais do que uma bebida; ele representa uma experiência sensorial completa que envolve paladar, olfato, visão e até mesmo audição e tato. A neurociência tem se dedicado a entender como o cérebro humano processa os aromas e sabores do vinho, revelando que nossa percepção pode ser influenciada por fatores como memória, emoção, expectativa e até mesmo a "fama" de determinados rótulos. Essa conexão é influenciada por fatores como experiências de vida, cultura, e até mesmo o estado de espírito no momento da degustação.

O olfato e o paladar desempenham papéis centrais na percepção do vinho, mas a forma como o cérebro integra essas informações pode variar conforme o contexto, a memória e a expectativa. Além disso, outros sentidos, como a visão e o tato, também contribuem para a experiência global, influenciando a percepção do sabor e do aroma.

O olfato é um dos sentidos mais importantes na degustação de vinhos. O cérebro processa os compostos aromáticos presentes no vinho através do bulbo olfatório, uma estrutura neural que tem íntima ligação ao sistema límbico, que processa emoções e memórias e desta forma aromas e sabores podem evocar lembranças de infância, viagens, momentos especiais ou até mesmo de pessoas queridas. Isso explica por que certos vinhos podem evocar lembranças ou emoções específicas, criando uma conexão pessoal com o vinho.

A complexidade dos aromas de um vinho é resultado de uma vasta gama de compostos químicos que interagem entre si e com os sentidos humanos. Esses compostos podem ser classificados em diferentes categorias, dependendo de sua origem e estrutura química. Os aromas são principalmente gerados por compostos voláteis, que são moléculas capazes de evaporar e se dispersar no ar, atingindo o epitélio olfativo no nariz. No entanto, compostos não voláteis também desempenham um papel importante, pois podem influenciar a percepção do sabor e da textura na boca.

O cérebro é altamente sensível aos compostos que envolvem os aromas primários, secundários e terciários do vinho e pode perceber mesmo concentrações extremamente baixas, o que explica por que um pequeno ajuste na temperatura da bebida pode alterar completamente sua percepção aromática. A temperatura ideal para a degustação de vinhos varia conforme o tipo de vinho: vinhos brancos geralmente são servidos mais frios, enquanto vinhos tintos são servidos em temperaturas que variam entre 15 e 20°C.

O paladar humano é capaz de perceber cinco sabores básicos: doce, ácido, salgado, amargo e umami ("umami" é um termo de origem japonesa e significa "um sabor bastante saboroso e agradável" ou "essência da delícia". Ele se diferencia dos outros sabores por se espalhar pela língua, durar mais que os outros gostos básicos e proporcionar uma sensação de água na boca). No vinho, a complexidade dos sabores surge da interação entre esses elementos e os compostos químicos presentes na bebida. Além disso, a textura e a temperatura do vinho também influenciam a percepção do sabor.

Os taninos, presentes especialmente em vinhos tintos, interagem com proteínas na saliva, criando uma sensação de adstringência. Essa sensação frequentemente descrita como "secura" na boca é um dos fatores que contribuem para a estrutura e o corpo do vinho. A acidez, por outro lado, estimula as papilas gustativas provocando a salivação e pode tornar um vinho mais refrescante.

O equilíbrio entre esses elementos é crucial para a experiência sensorial, de maneira que percebemos um vinho com alta acidez e taninos bem integrados como equilibrado e harmonioso, enquanto um desequilíbrio pode resultar em uma experiência desagradável. A acidez e a tanicidade serão importantes nas percepções do vinho e vão ajudar o cérebro a processar a experiência em uma degustação como boa ou má.

A tanicidade causa uma sensação de secura nas gengivas e palato, considerada desagradável para a maioria das pessoas, assim como a sensação ácida. Se essas sensações estiverem em excesso em um vinho, nosso cérebro poderá interpretar sua degustação como algo ruim.

Não se pode esquecer que açúcar residual no vinho pode adicionar doçura e corpo, enquanto o álcool contribui para a sensação de calor na boca e na garganta. Vinhos com alto teor alcoólico, podem parecer mais encorpados e quentes, enquanto vinhos com baixo teor alcoólico, podem parecer mais leves e refrescantes. O álcool



pode ser percebido na avaliação olfativa do vinho devido a sua rápida volatilização. É a interação entre o açúcar, o álcool, a acidez e os taninos que define o perfil de sabor de um vinho.

A visão também desempenha um papel importante na degustação de vinhos. A cor do vinho pode fornecer pistas sobre a idade, com qual uva ele foi produzido e seu processo de envelhecimento. Vinhos tintos jovens tendem a ter tons vibrantes de vermelho e roxo, enquanto vinhos maduros costumam apresentar tons granadas, acastanhados ou laranja. Vinhos brancos jovens mostram tons mais claros, como o amarelo pálido, enquanto vinhos brancos envelhecidos podem adquirir tons dourados, chegando ao âmbar. A cor do vinho também pode influenciar a percepção do sabor, por exemplo, podemos perceber um vinho tinto em um copo opaco como menos intenso do que o mesmo vinho em um copo transparente.

Por último, a sensação tátil do vinho na boca, conhecida como “textura” ou “corpo”, é outro aspecto crucial da degustação. A textura do vinho pode variar de leve e refrescante a encorpado e cremoso, dependendo de fatores como a acidez, os taninos, o teor alcoólico e a presença de açúcar residual. A sensação de “peso” do vinho na boca também tem influência da viscosidade, que, por sua vez, tem relação com o teor alcoólico e à concentração de açúcar.

A memória tem ligação intrínseca com a percepção sensorial, especialmente quando se trata de olfato e paladar. Podemos dizer que há três tipos de memórias: Memória Associativa: Quando degustamos um vinho, nosso cérebro busca padrões familiares em sua composição aromática e gustativa. Se um vinho apresenta notas de baunilha e carvalho, por exemplo, e essas notas possuem associação a experiências positivas anteriores, é provável que a experiência atual seja até mais prazerosa.

Efeito da Familiaridade: Pesquisas indicam que consumidores tendem a preferir vinhos que lhes são familiares, mesmo que esses vinhos não sejam objetivamente superiores em qualidade. Isso ocorre porque a familiaridade reduz a incerteza e aumenta a confiança na escolha, ativando áreas do cérebro associadas à recompensa e ao prazer.

Memória de Longo Prazo: A memória de longo prazo armazena informações sobre vinhos que degustamos anteriormente, incluindo suas características sensoriais e o contexto em que os consumimos. Quando um vinho atual se assemelha a um vinho memorável do passado, a experiência pode ser então amplificada pela ativação dessas memórias.

Degustar diferentes tipos de vinhos, explorar regiões e produtores variados pode ampliar nosso repertório sensorial e aumentar as chances de encontrar aromas e sabores que ressoem com nossas experiências. Prestar atenção às sensações e emoções que o vinho desperta durante a degustação pode revelar aspectos da nossa personalidade e história que talvez não fosse percebido antes.

Degustações junto com outras pessoas cria a condição de conversar sobre as nossas impressões comparando-as com outras, o que pode enriquecer a nossa compreensão do vinho e abrir novas perspectivas sobre a nossa própria conexão com ele.

A conexão com os aromas e sabores do vinho é uma jornada pessoal e enriquecedora. Ao explorar nossas próprias memórias e sensações, podemos descobrir uma nova dimensão na apreciação da bebida de Baco. Cada indivíduo tem sua própria história e experiências, o que torna a percepção dos aromas e sabores do vinho única e pessoal. O importante é manter a mente aberta a outras provas de vinhos.

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“O PRIMEIRO ENÓLOGO VOADOR” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 05/07/2025

Polêmico, o francês Michel Rolland diz que o aquecimento global faz bem aos vinhos e critica a autorização de novas variedades em Bordeaux.

O aquecimento global é muito bom para os vinhos. A frase pode chocar até pela simples hipótese de as mudanças climáticas serem boas para algum segmento. Mas o enólogo francês Michel Rolland tem cátedra para falar a respeito: por mais de três décadas, elaborou vinhos em mais de 20 países.

“O desafio”, afirma ele, “é saber quando a mudança climática deixará de ser boa”. As alterações do clima, vêm permitindo safras melhores e consecutivas. “Depois dos anos 2000, os vinhos de Bordeaux estão melhores do que qualquer época da história”, acrescenta.

Nesta toada, Rolland critica as regiões vinícolas que estão autorizando a inclusão de novas variedades em seus vinhedos. “Petrus com touriga nacional? Onde já se viu?”, questiona ele, sobre um dos grandes vinhos de Bordeaux. Neste exemplo, trata da autorização de Bordeaux para incluir uvas tintas, como a touriga nacional e a marselan, em seus vinhedos. “Não devemos mudar a variedade. Podemos buscar porta-enxerto, tem muitos caminhos a seguir”, afirma ainda ele.

Rolland foi o pioneiro no conceito de flying winemaker (enólogo voador, em português), no qual o enólogo elabora vinhos em diferentes países. No caso de Rolland, esse voo inclui clientes da França ao Chile, passando por destinos como Índia, China, Armênia, África do Sul e até no Brasil.

Começou há mais de 30 anos e, em sua trajetória, ganhou fama e poder a ponto de influenciar o estilo de vinhos no mundo todo. O seu maior diferencial está na capacidade de mesclar uvas e vinhos. Atualmente, sua empresa trabalha com vinícolas em 14 países, além de ter um laboratório de análises em Bordeaux e ser dono de vinícolas em Bordeaux e na Argentina... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-primeiro-enologo-voador/>

“SOBRE A GRADUAÇÃO ALCOÓLICA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 04/07/2025

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

Nos últimos anos, o teor alcoólico dos vinhos passou a ocupar o centro de muitas discussões, tanto no universo da saúde quanto no meio do vinho. Há uma verdadeira cruzada contra os vinhos alcoólicos, capitaneada inicialmente pelos críticos ingleses, e alimentada por uma crescente preocupação com os impactos do álcool sobre o organismo.

Não se trata de uma questão irrelevante: estudos mais recentes e rigorosos vêm apontando que mesmo pequenas quantidades de álcool podem aumentar o risco de câncer, hipertensão e doenças hepáticas. Um relatório da OMS (Organização Mundial da Saúde) chegou a afirmar que não há nível seguro de consumo de álcool.

Esse novo olhar não significa, porém, que a ciência tenha “mudado de ideia”. O que mudou foi a qualidade das evidências. Muitos estudos que sugeriam benefícios do álcool eram observacionais e não conseguiam distinguir causa e efeito com precisão. Pessoas que bebem moderadamente tendem, em geral, a ter hábitos mais saudáveis -dieta equilibrada, melhor nível educacional, mais atividade física. Tudo isso pode ter mascarado os verdadeiros efeitos do álcool. A moderação, como conceito, ainda tem seu valor, mas já não poderia ser usada como justificativa confortável para o consumo diário e irrestrito.

Em todo caso, a discussão sobre o consumo de álcool - não consumir ou consumo moderado (e o que seria consumo moderado) - está longe de chegar a um consenso. Uma reportagem da revista “Meininger” em dezembro passado faz referência a um novo estudo espanhol que confirma que o consumo moderado de vinho traz benefícios cardiovasculares para pessoas em risco - “bebedores moderados apresentam menor mortalidade por todas as causas do que os que não bebem. Em outras palavras, beber uma pequena quantidade de álcool é melhor para a saúde do que não beber nada”.

Liderada pelo professor Ramon Estruch, da Universidade de Barcelona e do Hospital Clinic de Barcelona, Espanha, a pesquisa faz parte de um estudo em andamento sobre a dieta mediterrânea; um estudo anterior já concluiu que o vinho é uma parte importante da dieta... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-ate-onde-e-possivel-reduzir-o-grau-alcoolico-do-vinho-sem-comprometer-sua-integridade.ghtml>

“UM QUEIJO E VINHOS COM QUEIJOS BRASILEIROS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 24/07/2025

Para sair do comum listamos combinações de queijos brasileiros com vinhos.

O inverno vai alto e é chegada a hora de abordar um dos temas campeões de audiência no universo do vinho, o indefectível “queijos e vinhos”. Mas como sair da caixa em um tema já tão escrutinado?

Minha sugestão é explorar a crescente qualidade dos queijos brasileiros, que já colecionam inúmeros reconhecimentos internacionais, e também as alternativas veganas, que ganham mais adeptos a cada dia.

Começemos com um dos mais emblemáticos do Brasil, o queijo da Serra da Canastra, em Minas Gerais. Existem variações de tempo de maturação deste queijo, que vão desde versões mais jovens (20 a 40 dias) até queijos mais curados (1 ano ou mais), com sabores mais intensos e complexos. Para estes uma sugestão de harmonização seria com um a robustez do Cabernet Sauvignon, com seus taninos firmes e notas de frutas negras. A acidez do vinho ajuda a cortar a gordura do queijo, enquanto os taninos equilibram sua intensidade, criando uma harmonia perfeita.

Nosso queijo coalho, muito popular no Nordeste, é levemente salgado e ideal para grelhar, apresentando uma textura firme que não derrete completamente. Para este petisco, muitas vezes servido em praias ou piscinas, que tal um vinho branco? A acidez e as notas frutadas de um chardonnay, frequentemente com um toque amanteigado, equilibram a salinidade e a textura do queijo coalho.

O queijo Serrano, produzido no Sul do Brasil, especialmente na Serra Catarinense, é um queijo de massa semidura, com sabor ligeiramente ácido e picante. Um malbec, encorpado e com seus taninos aveludados pode complementar a acidez e o sabor marcante do queijo Serrano, especialmente em suas versões mais curadas. O Minas Frescal, presente no nosso dia a dia também pode ficar delicioso com vinho. Para este, minha escolha seria um sauvignon blanc, com sua acidez alta e notas cítricas e herbáceas, que contrastam com a leveza e o frescor do Minas Frescal.

O Queijo Colonial, tradicional do Sul do Brasil, tem textura firme, certa rusticidade e sabor pronunciado, em especial se for maturado. Para este indico um tannat de boa estrutura de taninos. Para o premiado Cuesta Azul, produzido em Pardinho, São Paulo, minha escolha seria um vinho de sobremesa, como um Sauternes. Sua doçura e acidez contrastam com o sabor pungente e a cremosidade do Cuesta Azul.

O Queijo Tulha, de São Paulo, mais duro e envelhecido, complexo e com notas que lembram frutas secas e caramelo, pede um tinto com bom volume de boca, como um syrah do novo mundo, com suas notas especiarias picantes.

Para o mineiro Azul do Bosque, intenso e cremoso, a sugestão é um Vinho do Porto. A doçura e a riqueza do Porto contrastam com a intensidade e o salgado queijo.

Dentre os queijos tradicionais brasileiros, posso sugerir ainda algumas combinações, como queijo Prato com merlot, Catupiry com riesling alemão, ou Requeijão de Corte com pinot grigio do Friuli. Para finalizar, em um queijos e vinhos realmente atualizado, podemos incluir opções veganas. Que tal um queijo de castanha-de-caju ou de amêndoas com um vinho rosé? Ou ainda um queijo de soja (tofu) ou queijo de coco, com um gewurztraminer? Quem sabe um queijo de batata ou de mandioca com um Beaujolais ou gamay?... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/um-queijos-e-vinhos-com-queijos-brasileiros/>

“EM VALE TUDO 2, O VINHO É A BEBIDA PREFERIDA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL- VINHOS – 04/07/2025

Pelo menos para os Roitmans e agregados.

O tema de hoje é novela — ou melhor, o vinho na teledramaturgia brasileira. Mais especificamente, na novela Vale Tudo, que, em sua versão original, eu não cheguei efetivamente a assistir, mas tenho acompanhado em seu remake. No passado, vivenciei indiretamente as especulações sobre o assassinato de Odete Roitman e vi alguns cliques das cenas de Heleninha Roitman, que se tornaram um documento vivo do talento de Renata Sorrah. Agora, tendo a comodidade do streaming, posso ver a novela a qualquer momento e tenho disponíveis os capítulos das duas versões, o que me permite fazer algumas comparações entre personagens e contextos. Foi assim que algo me chamou a atenção: o vinho!

Meus amigos vão dizer que vejo vinho em tudo... e não é mentira! Mas gostaria de saber se as pessoas têm notado que o vinho entrou pra valer na narrativa da nova versão de Vale Tudo. E o mais interessante é que ele não está entrando como um quadro contratado, em forma de merchandising, como tem acontecido com outros produtos — de forma até grosseira e excessivamente propagandística. Não. O vinho que tenho visto não é aquele com garrafa e nome do produto, numa cena criada para a entrada da marca. O vinho tem entrado em cena com uma frequência, para mim, surpreendente, permeando o cotidiano dos personagens.

Boa parte das cenas que mostram encontros românticos ou entre amigos, jantares em restaurantes ou em casa, reuniões familiares, entre outros, envolve taças de vinho. E não estamos falando de um filme que se passa na França, na Itália, ou de uma novela cujo contexto é a produção de vinho. Estamos falando de uma novela cujas cenas se passam, em grande parte, no Rio de Janeiro, especialmente no contexto elitizado das famílias e amigos dos Roitman. Mesmo sendo um ambiente mais propenso ao consumo de vinho, há certamente uma representação que mostra o deslocamento do lugar desse produto no Brasil ao longo de 20 a 30 anos.

Quando se verifica as cenas semelhantes na versão original, a bebida que permeava esse cotidiano da elite era o uísque - bebida que hoje ficou mais associada a poucas situações e a alguns personagens. O uísque continua presente, especialmente quando a bebida alcoólica aparece como algo tóxico, como nas recaídas de Eleninha. Nesta e na outra versão, o uísque é a bebida por excelência do personagem Rubinho, o doce pianista frustrado que afoga suas mágoas ao lado de uma taça e se empanturra de cigarros. O personagem morre cedo, encarnando o imaginário de alguém com hábitos autodestrutivos.

Aliás, na versão de 1988, Rubinho era um fumante mais agressivo do que os demais — fumava até enquanto comia um sanduíche. Mas havia outros fumantes, e o cigarro aparecia com frequência em ambientes fechados — o que claramente mudou na novela e na cena da sociedade atual.

E o vinho, sim, se tornou o “queridinho” de vários encontros — muitos deles de recreações moderadas, como um acompanhamento da refeição. Ele aparecia, sim, mas eventualmente na versão original e, em muitos casos, em forma de espumante para grandes comemorações, bebido não em flûtes, mas naquelas taças bem abertas para champanhe, que hoje quase não se usam mais. Há uma cena de comemoração familiar, dentro do segmento mais classe média da novela, em que o vinho que aparece é um tinto de garrafão de 5 litros — hoje ainda presente no mercado, mas pouco evidenciado.

Fiquei me perguntando quais seriam as motivações para a maior inclusão do vinho nas cenas da novela. Creio que continue sendo, em parte, pela perspectiva mais sociológica “bourdieusiana”, em que o vinho e os hábitos de consumo funcionam como sinalizadores de status - uma forma de distinguir grupos mais elitizados pelos seus hábitos. Mas acho que pode ser também um dado representativo de que o vinho começou a ocupar um espaço maior no cotidiano brasileiro, mesmo que ainda elitizado...

Leia mais em: <https://monitormercantil.com.br/em-vale-tudo-2-o-vinho-e-a-bebida-preferida/>

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) 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

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



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 inscitos.

* 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





VAGAS LIMITADAS

CURSO SOBRE VINHOS

Sala de Degustação VINOTÍCIAS
Rua Expedicionário Alcino, 479
Esquina de Rua 1 de Março
(Portão do Pavimento Inferior)
Bairro Comiteco - Mangabeiras
Márcio - (31) 98839-3341

DESCOMPLICANDO
O CONHECIMENTO E DEGUSTAÇÃO
15 e 22.07 - 20hs

15 E 22.07.2025 – CURSO VINOTÍCIAS SOBRE VINHOS

Um curso com o objetivo básico de descomplicar o conhecimento sobre a bebida de Baco e degustar vinhos. O curso básico consiste em 2 aulas presenciais de 2,5 horas aproximadamente. Em todas as aulas teremos informações sobre a bebida e provaremos 8 vinhos em degustação orientada. No primeiro encontro provaremos Vinhos do Novo Mundo e no segundo encontro provaremos Vinhos do Velho Mundo. Conteúdo: História do Vinho, Produção e vinicultura, Vinificação, Principais uvas, Principais regiões vinicultoras, Princípios da Degustação Harmonização, Tipos de vinho, Serviço e Armazenamento. VAGAS LIMITADAS. Para maiores informações e inscrições entre em contato com Márcio Oliveira: (31)98839-3341.* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

USANDO GLICOL E AÇÚCAR PARA COMBATER A CRISE DO VINHO

40 anos de escândalo do vinho. Em 1985, um dos maiores escândalos do vinho no mundo foi descoberto: vinícolas e engarrafadoras na Áustria e na Alemanha adoçaram milhões de litros de vinho com glicol anticongelante e açúcar líquido. As consequências foram dramáticas.

O escândalo do vinho de 1985 desencadeou o primeiro grande debate dos tempos modernos sobre a segurança legalmente definida e a origem garantida dos alimentos. Hoje, podemos dizer que a “mãe de todos os escândalos alimentares”, como o editor da revista “Welt”, Peter Schelling, a chamou em 2010, mudou o mundo do vinho para melhor. A compreensão do vinho como um bem cultural e um alimento de luxo de alta qualidade mudou e se desenvolveu consideravelmente desde então.

O escândalo do vinho foi o resultado de décadas de má gestão política e econômica no setor vinícola austríaco e alemão. No início da década de 1970, ninguém na indústria vinícola austríaca queria admitir que o consumo de vinho estava em declínio. O consumo per capita de mais de 45 litros de vinho por ano e por habitante no início da década de 1960 declinou inexoravelmente. Somente os políticos do setor vinícola se recusaram a aceitar isso e lançaram grandes campanhas publicitárias. Eles queriam levar mais vinho goela abaixo para os consumidores e, assim, garantir maiores volumes de vendas para as vinícolas. Mas isso não funcionou. Como resultado, houve uma rápida superprodução de vinhos baratos para o dia a dia, que eram comprados cada vez menos. O dumping de preços era a ordem do dia.

PORTAS ABERTAS PARA TRAPACEIROS - O escândalo do glicol dominou as manchetes na Áustria e na Alemanha no verão de 1985.

Os produtores, então, pensaram em como aumentar o preço por litro. Os viticultores austríacos encontraram a solução na alta demanda, então ininterrupta, por seus vinhos Prädikat para exportação. A partir de meados da década de 1970, quase toda a produção de vinhos austríacos Prädikat - mais de 200.000 hectolitros por ano - foi para a Alemanha.

Isso deu a alguns viticultores uma ideia: os vinhos demandados pelo comércio alemão poderiam ser simplesmente “refinados” a partir do vinho de mesa mais barato, adicionando-se dietilenoglicol para criar vinhos Prädikat de alta qualidade - e vendidos a bons preços. O tipo de vinho demandado também era um convite à falsificação do máximo possível de vinho Prädikat. A imaturidade profissional dos importadores e a falta de noção dos consumidores de vinho tornavam muito fácil - e sem riscos - a trapaça dos viticultores adulteradores. Testemunhas contemporâneas também relatam isso em documentários de TV, que podem ser vistos nas bibliotecas de mídia da ORF, ARD e Arte.

O dietilenoglicol, que anteriormente era usado como anticongelante e para descongelar aviões, era particularmente adequado para falsificação na época. Daí o lendário termo “Frostschutzauslese” (seleção anticongelante) da revista “Der Spiegel” em 1985. O dietilenoglicol, ou glicol, para abreviar, era adicionado aos vinhos austríacos para aumentar os valores de extrato e fazer com que vinhos de mesa inferiores se passassem por vinhos Prädikat de alta qualidade. O glicol também tem um sabor doce e encorpado, o que estava em linha com as expectativas de altos valores de açúcar residual. As manipulações permaneceram despercebidas por anos. De acordo com os autos do processo, a adulteração começou já em 1978, com fontes internas falando até de anos anteriores, só que esses vinhos já haviam sido consumidos.

ESCÂNDALO NA AUSTRIA E ALEMANHA - O escândalo dominou as manchetes e notícias por semanas: uma suspeita de falsificação seguiu a outra.

O escândalo começou em 21 de dezembro de 1984, quando um denunciante, que permanece anônimo até hoje, levou uma amostra “adulterada” ao Instituto Federal de Agricultura e Química de Viena, com uma referência a ingredientes proibidos. A detecção química de glicol no vinho, no final de janeiro de 1985, marcou o início do réquiem: em 23 de abril de 1985, o Ministro da Agricultura, Günter Haiden (SPÖ), informou o público austríaco sobre o escândalo. Era óbvio que o escândalo do glicol logo atingiria o mercado alemão e abalaria seus alicerces devido ao enorme volume de exportação. Poucas semanas depois que o escândalo se tornou conhecido na Áustria, tornou-se evidente que grandes quantidades de vinhos adulterados também haviam chegado à República Federal da Alemanha. Somente no primeiro semestre de 1985, cerca de 147.000 hectolitros de vinho austríaco foram importados. Alguns grandes importadores alemães, principalmente do estado da Renânia-Palatinado, rapidamente se tornaram o foco das investigações. O Niederthaler Hof em Rummelsheim, que pertence ao engarrafador Ferdinand Pieroth, as vinícolas Peter Lang e Walter Seidel em Alsheim e as vinícolas Oster e Mertes em Cochem e Bernkastel-Kues foram particularmente afetadas.

As autoridades da Renânia-Palatinado, sob a liderança do Ministro da Agricultura Otto Meyer (CDU) e, posteriormente, de Dieter Ziegler (CDU), receberam os primeiros indícios das falsificações em 25 de abril de 1985. No entanto, não agiram de imediato. O governo alemão só tomou conhecimento das descobertas com glicol em 7 de maio de 1985, por meio de um comunicado à imprensa do centro de aconselhamento ao consumidor. Mesmo o Ministério da Viticultura da Renânia-Palatinado só iniciou investigações abrangentes no início de julho. Quando o Ministro Federal da Saúde, Heiner Geißler (CDU), finalmente alertou oficialmente o público em 10 de julho

de 1985, o dano já estava feito: muitos milhões de litros de vinho foram afetados, o que agravou a situação. Inúmeros vinhos foram confiscados na Renânia-Palatinado e em outros estados federais. A partir de meados de julho, o Ministério Federal da Saúde da Alemanha enviou longas listas dos vinhos com glicol confiscados para associações comerciais e a mídia. A cobertura da imprensa sensacionalista alimentou ainda mais o pânico social. Um dos destaques da mídia foi a manchete “Vinho anticongelante na festa de aniversário da avó - 11 envenenados” no jornal Bild em 12 de julho de 1985, que acabou se revelando uma “farsa jornalística”, mas aumentou ainda mais os danos econômicos.

O escândalo tornou-se ainda mais explosivo quando se soube que vinhos de qualidade de Rheinhessen também haviam sido misturados ilegalmente com vinhos austríacos contaminados com glicol durante anos. Novamente, a subsidiária de Pieroth, Niederthaler Hof, e a vinícola Walter Seidel foram particularmente criticadas. Inicialmente, os responsáveis alegaram que se tratava de “mera contaminação das instalações de engarrafamento”. No entanto, investigações rapidamente revelaram misturas sistemáticas ao longo de vários anos. Vinícolas alemãs também adulteraram enormes quantidades de vinho: entre 1974 e 1978, 13% a mais de vinho Prädikat foi oficialmente testado na região vinícola de Mosel-Saar-Ruwer e 10 % a mais em Rheinhessen do que realmente foi colhido, informou a Westdeutscher Rundfunk (WDR) em uma análise em 2015. Um exemplo: de acordo com o relatório, a associação de viticultores de Irsch, no Sarre, vendeu quinze vezes a produção normal do conhecido vinhedo “Ockfener Bockstein”. Mais tarde, o mestre da adega foi condenado a dois anos e dois meses de prisão por fraude.

CONSEQUÊNCIAS DRAMÁTICAS PARA PEQUENAS VINÍCOLAS - Entre 1985 e 1986, as exportações de vinho austríaco para a República Federal da Alemanha despencaram mais de 90%. As vinícolas alemãs também sofreram bastante. As pequenas vinícolas familiares, que não tinham ligação com a fraude, mas que, coletivamente, caíram em descrédito, foram particularmente afetadas. Em uma manifestação em Mainz, em agosto de 1985, cerca de 5.000 viticultores expressaram sua indignação e exigiram o fim dos controles frouxos de importação. As faixas continham a seguinte mensagem: “Helmut Kohl - cidadão honorário da Áustria. Os viticultores alemães lhe importam?”, diziam, aludindo à reação percebida como frouxa do chanceler. Consequências políticas se seguiram: na Renânia-Palatinado, o Secretário de Estado Ferdinand Stark foi demitido e vários altos funcionários públicos tiveram que se demitir. O Ministro-Presidente Bernhard Vogel (CDU) teve que enfrentar duras críticas da oposição no parlamento estadual. O líder do partido de oposição SPD, Rudolf Scharping, acusou o governo de banalizar e atrasar o escândalo.

A investigação judicial se arrastou por mais de uma década. Cerca de 2.600 processos criminais foram julgados na década de 1980 em uma câmara criminal especializada em vinhos no Tribunal Distrital de Mainz. Os investigadores obtiveram um conhecimento profundo do cenário da falsificação: de acordo com o relatório do WDR, durante uma audiência judicial, o juiz presidente revelou a receita usada por muitos viticultores do Mosela durante anos: “Pegue 1.000 litros de vinho e uma lata de 50 litros de açúcar líquido.”

Desta forma, o tribunal criminal pôde provar que os irmãos Schmitt, de Longuich (Mosela), haviam “aprimorado suas técnicas de adega”. Utilizando mais de 600 toneladas de açúcar, os comerciantes de vinho falsificaram cerca de dez milhões de litros de vinho entre 1972 e 1980. Eles produziram vinhos Spätlese e Auslese, e até mesmo Trockenbeerenauslese, a partir do vinho de mesa mais barato. O lucro estimado com essas falsificações totalizou cerca de dez milhões de marcos. Em 4 de março de 1985, Heinzgünter e Gerd Schmitt foram condenados a cinco e quatro anos de prisão no maior julgamento alemão por adulteração de vinho até então.

Mas as investigações continuaram. O processo contra a vinícola Ferdinand Pieroth atraiu posteriormente especial atenção pública. Apesar das alegações de que cerca de nove milhões de litros de vinho, com um valor de mercado de 137 milhões de marcos (cerca de 70 milhões de euros), teriam sido misturados ilegalmente entre 1978 e 1985, o julgamento terminou em 1994 com absolvições e multas de cerca de um milhão de marcos (cerca de 500.000 euros) por falta de intenção comprovada...

Leia mais em: https://magazine.wein.plus/using-glycol-and-sugar-to-combat-the-wine-crisis-40-years-of-wine-scandal?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_27&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus - Klaus Postmann - 01/07/2025).

BORDEAUX 2024: CAMPANHA “EN-PRIMEUR 2024” TERMINA COM QUEDA DO MERCADO

Demanda drasticamente menor encontra excesso de oferta

A campanha Bordeaux En Primeur 2024 terminou com uma queda significativa no mercado. O principal motivo é o crescente ceticismo dos compradores em relação às estratégias de preços dos Châteaux. Isso é relatado pela plataforma global de negociação de vinhos finos London International Vintners Exchange (Liv-ex) em seu relatório final. Apesar de alguns pontos positivos, a resposta geral dos compradores permaneceu decepcionante: de acordo com pesquisas entre os principais comerciantes britânicos, as vendas do En Primeur ficaram cerca de 60% abaixo do nível do ano anterior. A campanha revela profundos problemas estruturais, especialmente em relação aos preços, excesso de oferta e diminuição da confiança entre produtores e compradores, escreve a analista Sophia Gilmour.

Embora muitos Châteaux tenham reduzido seus preços em comparação com o ano anterior – em alguns casos em mais de 25% – isso não é suficiente para gerar demanda suficiente. Gilmour descreve as reduções de preços como “muitas vezes apenas simbólicas”, já que safras com melhor classificação ou equivalentes, como a de 2021, permanecem mais baratas no mercado. Portanto, as reduções de preços dificilmente funcionaram como incentivos à compra. Nos últimos dez anos, os preços do En Primeur raramente foram considerados uma base sólida de avaliação, visto que frequentemente quase não aumentaram ou não aumentaram após a publicação. Comprar

um vinho em primeur só vale a pena se oferecer o menor preço para um vinho específico em comparação com safras já bebíveis, com classificação semelhante e mais baratas.

Além da política de preços, os especialistas da Liv-Ex também observam uma perda fundamental de confiança entre compradores e vendedores. Mesmo ofertas com preços justos têm sido vistas de forma crítica por muitos colecionadores. Isso é resultado de anos de decepção devido à queda dos preços no mercado secundário. De acordo com Gilmour, muitos compradores, especialmente colecionadores de longa data, sentem que não são mais tratados como iguais. O interesse de clientes particulares no Bordeaux 2024 tem sido extremamente baixo. Muitos comerciantes, portanto, reduziram significativamente suas atividades ou respondem apenas a consultas específicas.

A Liv-Ex conclui que a campanha de 2024 pode ser um ponto de virada. Em tempos de incerteza econômica, altos custos de produção e um mercado saturado, a tradição por si só não é mais suficiente para convencer os compradores. Uma política de preços confiável que considere tanto as condições de mercado quanto os relacionamentos de longo prazo com os clientes será crucial no futuro. No entanto, reconquistar a confiança dos compradores será um processo longo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-2024-en-primeur-campaign-ends-with-market-crash-dramatically-lower-demand-meets-oversupply?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_27&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus - 30/06/2025).

A GERAÇÃO Z VOLTA A BEBER MAIS VINHO

Possível razão: mais renda disponível

A Geração Z está voltando a beber mais vinho e outras bebidas alcoólicas. É o que demonstra uma pesquisa recente da empresa especializada em pesquisa de mercado "International Wine and Spirits Record" (IWSR), segundo a revista especializada www.harpers.co.uk. A IWSR coleta e analisa dados em mais de 160 países em todo o mundo.

De acordo com uma pesquisa realizada em 15 países em março de 2025, 73% dos membros da Geração Z com até 27 anos relataram ter consumido vinho e bebidas alcoólicas nos últimos seis meses. Dois anos antes, esse número ainda era de 66%. Nos EUA, a proporção aumentou de 46% para 70% durante esse período, no Reino Unido de 66% para 76% e na Austrália de 61% para 83%. Assim, o comportamento de consumo da Geração Z está se aproximando do de outras gerações na faixa dos 20 anos. Em todas as faixas etárias, 76% dos entrevistados relataram ter consumido álcool nos últimos seis meses.

Ao mesmo tempo, a Geração Z também tende a ter fases mais abstinentes. O consumo moderado continua sendo uma tendência crescente, afirmou Richard Halstead, Diretor de Operações de Consumer Insights da IWSR: "A noção de que a Geração Z difere fundamentalmente de outras faixas etárias não é corroborada pelos dados." Ele cita a maior renda disponível como uma possível razão: "A Geração Z cresceu durante uma crise com altos custos de vida. No entanto, a cada ano que passa, mais jovens estão entrando no mercado de trabalho, e aqueles que já estão trabalhando geralmente ganham mais. Acredito que devemos esperar que eles bebam com mais frequência à medida que sua renda aumenta – assim como os Millennials antes deles."

Segundo Halstead, a moderação é de fato uma tendência de longo prazo, mas o consumo não está num beco sem saída. "Nossas descobertas sugerem que grande parte do declínio recente é cíclico e não estrutural — e definitivamente não é culpa da Geração Z."... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/generation-z-drinks-more-wine-again-possible-reason-more-disposable-income?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_27&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus - 25/06/2025).