VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



AS NOVIDADES EM TORNO DO BEAUJOLAIS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



AS NOVIDADES EM TORNO DO BEAUJOLAIS - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

05

“COMO ENCANTAR-SE COM OS VINHOS DE JEREZ?” - POR SUZANA BARELLI



07



08

“CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE: EVOLUÇÃO DE UM ÍCONE TOSCANO” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

12 VINHO E CULTURA: DICA

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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**

volte ao índice

LES HAUTS DU TERTRE 2013 – MARGAUX – BORDEAUX – FRANÇA



O Les Hauts du Tertre é o segundo vinho do conceituado Château du Tertre, vinícola histórica localizada em Margaux, na região de Bordeaux, França. A safra de 2013 não é das mais prestigiadas na região, mas contrariamente a tudo que se poderia pensar, o vinho evoluiu maravilhosamente bem na taça.

Herdeiro da elegância de Margaux, o Les Hauts du Tertre nasce dos mesmos solos de cascalho profundo que definem o Château du Tertre. Cabernet Sauvignon dominante, com Petit Verdot e Merlot em suporte, amadurecidos por 12 meses em carvalho francês. O resultado é um tinto de estrutura precisa, frutas negras bem definidas e o frescor floral característico da appellation.

O Château Du Tertre data do século XII. Em 1855, o Chateau obteve classificação como Cinquième Grand Cru Classé. Situada em uma das mais altas colinas de cascalho do Médoc, a uma altitude de cerca de 24 metros, a propriedade de 80 hectares inclui 52 hectares de vinhedos AOC Margaux em um único bloco, além de 6 hectares dedicados à produção de vinho branco.

Durante as eras glaciais do quaternário, fortes tempestades carregaram elementos dos Pirineus, depositando cascalho e seixos em uma matriz arenosa. Isso formou um importante recurso para solos adequados para a viticultura: colinas, proporcionando aos vinhedos os benefícios da drenagem natural. A escavação dos solos heterogêneos do Château Du Tertre, misturados com areia, cascalho fino e argila, revela subsolos argilosos onde as cristas de cascalho variam entre 3 e 5 metros, dando frescor e profundidade ao solo.

É um precioso terroir, um legado do tempo que fornece às vinhas tudo o que elas precisam e dá um frescor vital aos vinhos. A palavra de ordem no Chateau é preservar e perpetuar. Com base em uma análise profunda do equilíbrio entre o ecossistema da videira e o homem, a viticultura biodinâmica no Château Du Tertre é vista com destaque - atualmente, 80% do vinhedo é gerenciado biodinamicamente.

O Segundo vinho do Grand Cru Classé Château du Tertre, Les Hauts du Tertre permanece fiel ao espírito do Grand Vin, cujo terroir ele compartilha.

A viticultura e a vinificação são realizadas com os mesmos padrões de exigência, ao mesmo tempo em que oferecem um caráter mais fácil de ser bebido, frutado e sedutor.

Composição de Uvas: Blend bordalês composto tipicamente por Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Amadurecimento: Envelhecimento de 12 meses em 50% de barris de carvalho francês e 50% de tonéis de madeira

Notas de Degustação: Cor rubi com mínima evolução, com aromas de frutas escuras maduras como a amora e cassis, florais e notas de especiarias (como a pimenta-do-reino preta), além de um toque tostado (sem excesso) da passagem por barrica de carvalho, que acrescentou camadas de especiarias doces e cacau. Na evolução do vinho em taça aparece uma nota de chocolate e de defumados. Em boca o vinho mostra taninos macios, boa acidez, boa estrutura e um final longo e persistente que convida ao segundo gole.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje, mas guarda recomendada para o segundo vinho era de 10 anos!

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro, caça e queijos meio-duros.

Serviço: servir entre 16 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: $$$$.

Trazido de viagem por Bordeaux.

volte ao índice

AS NOVIDADES EM TORNO DO BEAUJOLAIS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Desde a criação do Beaujolais Nouveau em 1951, a data de lançamento desses vinhos de safras iniciais tem variado de ano para ano.

O dia 15 de novembro foi a data oficial até 1967, mas isso causava problemas administrativos. Não era fácil para os produtores declararem suas garrafas a tempo quando o dia 15 caía em um sábado ou domingo. Portanto, em 1985, a celebração do Beaujolais Nouveau foi oficialmente definida para a terceira quinta-feira de novembro.

Como em todos os anos, o Beaujolais Nouveau 2026 será lançado ao final do seu processo de vinificação, que geralmente ocorre no auge do outono. Este evento, neste ano, acontecerá na quinta-feira, 19 de novembro de 2026. Este evento anual é, antes de tudo, uma grande ocasião comercial, já que muitos restaurantes e bares em Paris e em outros lugares organizam festividades em torno do lançamento deste vinho, que se tornou famoso muito além das fronteiras da França. É também um evento imperdível para quem gosta de descobrir esta nova safra da maneira tradicional, com a família ou amigos, por ser um vinho de festa e de convívio, mais do que de guarda. E fica muito bom quando acompanhado de uma tábua de charcutaria e queijos.

Como o próprio nome indica, este vinho é produzido em toda a região de Beaujolais e Beaujolais-Villages, numa área que abrange grande parte da planície do Saône até aos Montes Lyonnais. O Beaujolais Nouveau é feito principalmente com a casta Gamay Noir, sendo leve e festivo, este vinho tinto possui um estilo único: macio, suculento, fácil de agradar, bastante fresco e com aromas de frutas vermelhas e amarelas. E embora o Beaujolais Nouveau não seja unanimemente apreciado, representa ainda 22% do total das vendas de Beaujolais, o equivalente a 14,3 milhões de garrafas.



O Beaujolais Nouveau costuma ser degustado pela primeira vez no Japão, devido à diferença de fuso horário. Lá, seu lançamento geralmente é acompanhado por eventos festivos, e seu preço pode atingir valores exorbitantes. Mas na França, este vinho fácil de beber, não é feito para envelhecimento, geralmente é vendido por cerca de € 10 a garrafa em supermercados. A conta pode facilmente ultrapassar € 30 se apreciado em um restaurante.

A região de Beaujolais está localizada no leste da França, ao sul de Mâconnais, e é conhecida pela produção de vinhos elaborados principalmente com a uva tinta Gamay. É nessa região que o Beaujolais Nouveau se origina, a partir de uma prática existente desde o início do século XX - logo após a colheita, as uvas eram fermentadas para criar um tinto leve e fresco, bebido como forma de celebrar o encerramento da vindima. Criado para ser apreciado enquanto jovem, o Beaujolais Nouveau oferecia aos trabalhadores e moradores locais uma primeira degustação da safra que havia acabado de ser colhida.

O Beaujolais tem uma hierarquia simples. Na base está o Beaujolais; acima, o Beaujolais-Villages, de aldeias selecionadas; e no topo os dez crus de Beaujolais, cada um com nome próprio: Brouilly, Côte de Brouilly, Chénas, Chiroubles, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié e Saint-Amour.

Os crus mostram que o Gamay pode dar vinhos mais sérios, com estrutura e capacidade de evoluir em garrafa. Abrir um Nouveau ao lado de um Beaujolais-Villages e de um cru é a forma mais rápida de perceber como a mesma casta muda de região para região. O Morgon e o Moulin-à-Vent são normalmente os mais encorpados.

O Beaujolais tinto é feito com a uva Gamay, uma casta de bago fino que dá vinhos de cor viva, aromas de cereja, framboesa e toques florais, e taninos leves. É uma uva generosa, de alto rendimento, e precoce, que se dá especialmente bem nos solos de granito do norte da região, onde ficam os crus.

No Beaujolais Nouveau, muitos produtores usam a maceração carbônica - ao contrário dos métodos tradicionais, nos quais as uvas são desengaçadas e, em seguida, esmagadas, o Beaujolais Nouveau é elaborado a partir de cachos inteiros não esmagados, colocados em uma cuba saturada de gás carbônico. No interior das bagas das uvas, ocorre uma fermentação intracelular que gera aromas típicos de frutas vermelhas (morango, framboesa), banana, balas “tutti-frutti” e, por vezes, até aroma de flor de violeta. Essa fermentação dura de 4 a 7 dias, sendo seguida por uma prensagem suave e uma breve fermentação alcoólica complementar. Esse processo resulta em um vinho com poucos taninos, de cor rubi e paladar macio e frutado, pronto para ser consumido poucas semanas após a colheita.

Observe-se que, nos Crus de Beaujolais, as vinificações são normalmente mais longas, para extrair mais estrutura.

volte ao índice

DICAS PARA SER FELIZ PROVANDO UM BEAUJOLAIS NOUVEAUX: Especialistas e enófilos recomendam que o vinho seja apreciado levemente resfriado, a uma temperatura de 13 ou 14°C. O ideal é servi-lo levemente frio (entre 12°C e 14°C) para realçar seus aromas frutados e proporcionar um toque de frescor ao paladar. Um dica prática: Retire a garrafa da geladeira 15 minutos antes de servir, para que ela atinja gradualmente essa temperatura ideal.

O Beaujolais Nouveau é um vinho versátil que harmoniza com uma grande variedade de pratos. As melhores combinações são:

Embutidos e queijos brancos (os grandes clássicos) - Combine o seu Beaujolais Nouveau com uma tábua de embutidos locais (presunto cru, salame) e queijos maturados, como o Saint-Marcellin ou o Tomme de Savoie.

Os vinhos Beaujolais Nouveau são marcados por um forte caráter frutado, harmonizando perfeitamente com a textura dos embutidos e a gordura típica dos produtos defumados e embutidos.

Queijos recomendados - Os queijos de cabra, especialmente os frescos, combinam maravilhosamente com o caráter frutado e a vivacidade do Beaujolais. Queijos cremosos de sabor sutil, como o Brillat-Savarin, complementam harmoniosamente a leveza do vinho.

O Beaujolais Nouveau harmoniza muito bem com queijos de massa dura, como o Comté (maturado por 18 meses) ou o Beaufort, mas também com especialidades mais cremosas, como o Saint-Marcellin ou o Brillat-Savarin.

Aves e carnes brancas - Aves, como o frango assado, são um clássico que realça a leveza e o sabor frutado do vinho, graças à sua carne macia, que não sobrepuja os aromas delicados do Beaujolais.

Pratos regionais de Lyon - A culinária tradicional de Lyon harmoniza naturalmente com o Beaujolais Nouveau. O "Saucisson brioché" (embutido assado em massa de brioche) e o "Pâté en croûte" (patê em crosta) são combinações regionais autênticas que celebram o "terroir". Outros pratos da região de Lyon, como a "Salade lyonnaise", a "Potée bourguignonne", os "Oeufs en meurette", o "Coq au Vin* ou o "Bœuf bourguignon", ampliam as possibilidades de harmonização.

Pratos vegetarianos - O Beaujolais Nouveau também harmoniza perfeitamente com preparações vegetarianas, especialmente aquelas que destacam cogumelos da estação. Para os amantes de cogumelos, um refogado de *cèpes* (cogumelos porcini) ou de *morilles* (morels) combina perfeitamente com os aromas do Beaujolais.

Harmonizações surpreendentes - O Beaujolais Nouveau também combina com a culinária asiática condimentada, bem como com sushis. Uma paella ou um curry tailandês moderadamente apimentado podem criar combinações interessantes.

Sobremesas - Na hora da sobremesa, não tenha medo de usar o vinho *primeur* como ingrediente em preparações bem frutadas. As peras - cuja safra está no auge na época do Beaujolais Nouveau - podem ser cozidas em um Beaujolais para absorver os aromas do vinho.

Finalize as frutas com um pouco de biscoitos finos e crocantes esfarelados ou polvilhe com algumas especiarias, como a canela.

Na semana que vem nosso artigo tratará dos Crus de Beaujolais e as novidades nos estilos este tinto macio e fácil de bebe! E você, já provou um Beaujolais? Saúde!!! Que tal comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

volte ao índice

SELEÇÃO DE ARTIGOS

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

"OS VINHOS PREMIUNS DA FRANÇA NO BRASIL" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 24/10/2026

CProdutores de Saint-Émilion e encontro da Commanderie de Bordeaux mostram interesse pelo mercado nacional.

Quinze produtores de Saint-Émilion, uma das mais prestigiadas sub-regiões de Bordeaux, colocaram os seus melhores vinhos na mala e vieram mostrá-los para potenciais compradores brasileiros. Foi a primeira vez que a Associação dos Grand Cru de Saint- Émilion colocou o Brasil nesta rota, em uma viagem que inclui degustações também no Peru e no México. "Queremos vender mais para os brasileiros", afirma Sylvie Cazes, dona do Château Chauvin, e presidente da associação, que reúne 45 produtores, classificados como grand cru.

Nos dois dias em que passaram por São Paulo, o grupo destacou-se pela simpatia e pelo interesse em explicar os seus vinhos, a grande maioria elaborada com merlot, em maior proporção no blend, e cabernet franc, em menor quantidade. Conforme a localização dos vinhedos, são vinhos também com pequenas porcentagens de cabernet sauvignon.

Saint-Émilion é uma sub-região de solos geologicamente diversos com predomínio do argilo-calcário. É um solo onde a merlot desenvolve-se bem e resulta em tintos frescos e estruturados, o que explica porque ela é a variedade mais cultivada nesta região. Mas Saint-Émilion tem também solos com a famosa argila azul, que é ideal para reter a água das chuvas do inverno, e o cascalho das encostas, onde é cultivada a cabernet sauvignon.

Além de explicarem os seus vinhos a partir deste mosaico geológico, os produtores participaram da programação da Commanderie de Bordeaux à São Paulo, confraria fundada em 1952, mas que chegou ao Brasil apenas no ano passado. Um exemplo é que cada um destes franceses selecionou uma garrafa magnum (de 1,5 litro) de seu grand vin para a cerimônia de entronização dos novos membros brasileiros da commanderie na capital paulista... Leia a reportagem completa em: https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-corrida-pelo-vinho-de-luxo-por-que-os-grandes-produtores-de-bordeaux-desembarcaram-em-sp/

"LIBERDADE DE FAZER DIFERENTE" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 23/10/2026

Três histórias distintas de rótulos que optaram por Vin de France em vez de denominações de origem para preservar sua melhor expressão.

Na coluna passada, tratei da crescente opção de produtores franceses por classificar seus vinhos como Vin de France (VDF), abrindo mão das tradicionais denominações de origem. A decisão mais surpreendente foi a do Chateau Lafleur, um dos grandes nomes de Pomerol. Mas o movimento é muito mais amplo, envolvendo desde vinhos acessíveis até rótulos de enorme prestígio.

A categoria ganhou importância comercial. Segundo a Anivin de France, entidade que a representa, os VDF respondem por cerca de 7% da produção francesa, mas alcançam 16% das exportações de vinhos tranquilos. Nada menos que 62% das vendas destinam-se ao exterior. O número de produtores de VDF varietais praticamente dobrou entre 2013 e 2025, chegando a 856 .... Leia a reportagem completa em: https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-que-grandes-vinhos-franceses-estao-abandonando-suas-denominacoes-de-origem.ghtml

volte ao índice

"CASTELÃO: A CASTA TINTA QUE REPRESENTA A ALMA DE PORTUGAL" - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 24/10/2026

A castelão é o retrato líquido de Portugal: trabalhadora, discreta e cheia de surpresas para quem lhe dá tempo e atenção.

Entre as muitas uvas portuguesas, poucas têm tanta história para contar quanto a castelão. Também conhecida pelos nomes pitorescos de periquita ou joão de santarém, ela é uma das tintas mais antigas e emblemáticas do país. Nascida em solo ibérico, é uma uva de personalidade forte: rústica, resistente e cheia de caráter. Cresce bem em climas quentes, aguenta a seca como poucas e prefere solos pobres, onde as raízes precisam cavar fundo para encontrar vida. Talvez por isso seus vinhos carreguem tanta verdade.

A castelão é uma daquelas uvas que gostam de ser desafiadas. Quando as videiras produzem demais, o vinho se dilui e se banaliza. Mas nas vinhas antigas, de baixos rendimentos, ela se transforma. Os vinhos ganham corpo, cor intensa e aromas que lembram cereja, amora e ameixa, com um toque de ervas, especiarias e, com o tempo, um perfume mais profundo, de terra e balsâmico.

Jovem, pode ser firme e até um pouco rústica; com a idade, fica elegante e envolvente - como alguém que viveu muito e aprendeu a falar baixo, mas com autoridade. Seu grande palco é a Península de Setúbal, onde encontra tudo o que precisa: sol generoso, brisas do Atlântico e solos arenosos que reduzem seu vigor e concentram sabor. É em Palmela, sobretudo, que a castelão se torna rainha. Ali, há vinhas antigas que parecem resistir ao tempo, plantadas em pé-franco antes da filoxera, e que continuam a dar origem a vinhos intensos, sérios e longevos.

Com o passar dos anos, esses tintos ganham elegância e complexidade, mostrando que o tempo é seu melhor aliado.

Mas a história da castelão não se limita a Setúbal. No Tejo, ela também tem papel de destaque. Na sub-região chamada Charneca, com solos arenosos similares a Palmela, encontram-se vinhedos velhos que geram grandes vinhos desta casta.

Muitos produtores a usam sozinha; outros, em cortes com touriga nacional ou aragonês, criando vinhos equilibrados e saborosos, perfeitos para acompanhar um almoço português, desses que começam com conversa e terminam em risadas.

O que torna a castelão especial é justamente sua versatilidade. Ela pode ser um vinho simples e direto ou um grande tinto de guarda. Pode nascer no calor das areias de Setúbal ou nas margens frescas do Tejo, e em ambos os casos mantém sua essência: autenticidade. Não tenta ser o que não é - e talvez por isso represente tão bem o espírito português.

A castelão é o retrato líquido de Portugal: trabalhadora, discreta e cheia de surpresas para quem lhe dá tempo e atenção. Uma uva que une tradição e emoção, e que prova, a cada taça, que o vinho português não precisa ser exibido para ser inesquecível... Leia a reportagem completa em: **https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/castelao-a-casta-tinta-que-representa-a-alma-de-portugal/**

volte ao índice

“INTRODUÇÃO À VITICULTURA HERÓICA DO SAVOIE” - MIRIAM AGUIAR

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 23/10/2026

A invenção revolucionária para consumo de vinhos ganha um guia.

REntre a Suíça e o norte da Itália, encontra-se uma nobre e desconhecida produção.

Saindo de Berna, na Suíça, rumo sudoeste, passamos pela frutífera região do lago de Nêuchatel e pelas importantes cidades de Lausanne e Genebra. Em pouco tempo, chegamos à França, perto de cidade de Annecy. 2h30 de viagem. Objetivo: explorar a região vitivinícola de Savoie, única que eu ainda desconhecia no país, dentre as principais referências.

São, no máximo, 2.200 ha, o que representa 0,5% dos vinhedos franceses. Uma produção de 125 mil hl, contra 34 a 40 milhões de hl no país. Os vinhos brancos perfazem 70% da produção e eram os principais entre os poucos registros que eu tinha dos vinhos de Savoie. A outra informação importante: tratava-se de uma das viticulturas mais acidentadas do país e, portanto, dependente de produtores quase heroicos.

A viagem era curta e, por isso, visitei poucos produtores. Primeiro destino: Marie & Florian Curtet — um casal que assumiu a propriedade biodinâmica de Jacques Maillet em 2016, quando este se aposentou. Florian trabalhava com ele desde 2013, e Marie trabalhava com Gilles Berlioz — dois ícones da produção savoyarde. Desde 2016, o casal buscou compreender e reinterpretar esse terroir singular, criando sua própria assinatura, sempre focado em fazer vinhos naturais.

Quem nos recebeu foi Florian, que atualmente parece tocar o negócio sozinho. Um produtor jovem, super à vontade para nos receber e sem a menor preocupação em agradar ou professar em favor de seus vinhos. Aos poucos, reunidos em uma mesa, ele nos serviu vinhos ainda não rotulados. Vinhos de cortes que valorizam cepas locais, inclusive as menos conhecidas. Apresentam muita vibração e pureza, mas, como outros de mínima intervenção, podem se mostrar mais vulneráveis a grandes deslocamentos. Os vinhedos estão situados nas comunas de Motz e Serrières-en-Chautagne, em encostas íngremes. A área é tradicionalmente relacionada a uvas tintas, incluindo Gamay, Pinot Noir e Mondeuse Noire.

Dali, seguimos para a área de Savoie-Jongieux, lugar icônico da uva Altesse, que confere muito prestígio à região e é localmente chamada de Roussette de Savoie. A cidade para hospedagem por ali era Aix-les-Bains, onde se encontra o Lac du Bourget, o maior lago natural de origem glacial da França. No verão, oferece banhos, trilhas para caminhadas e mountain bike. No inverno, há uma estação de esqui.

Ali bem perto, não muito distante de Chambéry, encontra-se o Domaine Carrel & Senger, de propriedade do jovem Thomas Senger, um empreendedor apaixonado pelo vinho e por sua região de origem, que, em julho de 2022, adquiriu o Domaine Eugène Carrel & Fils, com cerca de 30 ha de vinhedos situados nas encostas do Mont du Chat e do Mont de la Charvaz.

Ali, pude visitar os vinhedos e constatar o quão íngremes são essas encostas. A altitude média é de 300 m, mas é a inclinação das encostas que torna a viticultura heroica. A vinícola apresenta uma gama extensa de produtos, envolvendo as principais variedades e métodos distintos de produção. Alguns rótulos chegam em breve ao Brasil pelas mãos da importadora Il Diverso, que se reunirá a poucos, mas prestigiados produtores de Savoie presentes em nosso mercado.

Um deles eu já havia conhecido no Brasil e é importado pela Cellar: o Domaine des Ardoisières. Pelo próprio nome da vinícola e de seus rótulos — Argile, Silice, Quartz e Schiste —, dá para notar que o aspecto geológico é bastante valorizado pela propriedade. De viticultura biodinâmica e baixíssimo rendimento, a propriedade nasceu do replantio da encosta de Cevins por Michel Grisard, em 1998. A área é composta por 6 ha de micaxistos em terraços, situados entre Albertville e Moutiers. Mais tarde, Brice Omont, engenheiro agrícola champenois, juntou-se ao projeto, que conta com outros colaboradores. São vinhos simples em sua elaboração, que deixam a essência do terroir se exprimir.

Em um segundo artigo, abordarei as uvas e os estilos de produção nos diferentes territórios e indicações geográficas de Savoie, indicando os rótulos que mais me seduziram... Leia a reportagem completa em: **https://monitormercantil.com.br/introducao-a-viticultura-heroica-do-savoie/**

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O comércio online de vinhos na Itália registrou nova queda significativa de receita em 2025. Os seis maiores fornecedores faturaram um total de 119 milhões de euros, o que representa uma redução de 6,3% em relação ao ano anterior. Comparado ao ano recorde de 2021, com 160 milhões de euros, isso corresponde a um declínio de 26%. A informação é de uma análise recente do portal do setor "I numeri del vino", baseada em balanços das empresas. Em contrapartida, o comércio varejista de vinhos apresentou um crescimento estável.

Assim como em 2024, os varejistas online se concentraram principalmente em melhorar suas margens de lucro e reduzir suas perdas. Entre as cinco empresas (vino.com, Bernabei, Tannico, Xtrawine e Callmewine) cujos balanços foram avaliados, a margem bruta média aumentou de 28% para 30%. Este é o nível mais alto desde o início das investigações. Apesar da queda nas receitas, o lucro bruto se manteve estável em torno de 30 milhões de euros.

Contudo, as cinco empresas ainda registraram prejuízos no geral. O prejuízo líquido combinado diminuiu de 36 milhões de euros no ano anterior para nove milhões de euros. Essa melhora, porém, deve-se em grande parte à eliminação de baixas contábeis extraordinárias de alto valor em uma única empresa em 2024. Sem esse efeito, o cenário seria consideravelmente menos positivo.

O apoio financeiro dos acionistas também diminuiu significativamente: em vez de 30 milhões de euros no ano anterior, apenas seis milhões de euros entraram nas empresas em 2025. Os números mostram que as grandes varejistas italianas de vinho online continuam a enfrentar pressão econômica após anos de forte crescimento. Em vez de ganharem participação de mercado por meio do aumento das receitas, elas estão cada vez mais focadas em margens maiores, perdas menores e na estabilização de seus modelos de negócios... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/italy-online-wine-trade-continues-to-lose-revenue-retail-wine-trade-remains-stable?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_44&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 27/10/2026).

volte ao índice