



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A BORGONHA QUE ENCONTREI EM 2026
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A BORGONHA QUE ENCONTREI EM 2026 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"JANCIS ROBINSON, A TESTEMUNHA DA HISTÓRIA DO VINHO" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"JANTAR HARMONIZADO COM VINHOS DO TEJO CHEGA AO RIO DE JANEIRO" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

12 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

CUVÉE LOUISE 2008 – MAISON POMMERY – CHAMPAGNE – FRANÇA

Louise, um nome gravado na alma e na essência da Pommery, até o coração das caves de giz do Domaine de Reims. Símbolo de pureza, a Cuvée Louise possui uma qualidade absoluta que só pode originar de histórias de prestígio, de origens impossíveis de reproduzir ou simular.

Idealizada em 1979 pelo Príncipe Alain de Polignac - o oitavo *Chef de Caves* da casa, a Cuvée Louise é uma vibrante homenagem a uma linhagem de mulheres excepcionais, iniciada por Louise Pommery e sua amiga, a Marquesa de Polignac (ancestral do próprio *Maître de Chai*). Criada em honra a Louise Pommery, ela tem sua origem em três *Grands Crus* - Avize, Aÿ e Cramant -, verdadeiras joias de toda a região de Champagne. Situadas a meia encosta, as parcelas são selecionadas por sua localização no *terroir*, sua evolução ao longo do tempo e a riqueza aromática de suas uvas. São essas vinhas que, devido às características singulares de suas uvas, expressam com maior fidelidade o estilo da Maison Pommery.

O vinhedo da Cuvée Louise recebe atenção especial durante todo o ano: controle do crescimento das vinhas para um desenvolvimento ideal da uva, amarração na primavera para direcionar o crescimento, desbaste de brotos, levantamento e estruturação da folhagem para facilitar a circulação de ar... Um trabalho minucioso realizado por uma equipe com *savoir-faire* centenário, que cultiva este vinhedo como se fosse o mais divino dos jardins.

Em plena maturação, as uvas dessas parcelas apresentam um teor de açúcar visivelmente mais elevado do que o das uvas de outras parcelas dos mesmos *crus*. As safras da Cuvée Louise não utilizam todas as parcelas do vinhedo; apenas os melhores cachos são selecionados. A partir de meados de agosto, são realizadas coletas regulares de uvas em cada parcela para avaliar a sanidade, bem como os níveis de açúcar e acidez. Com base nessas análises, apenas as melhores parcelas são escolhidas para a produção do vinho daquele ano. A seleção final é confirmada pelo Chefe de Cave durante a vindima.

Seguindo a tradição do Pommery Nature 1874, a Cuvée Louise é a única "cuvée" especial com um teor de açúcar tão baixo. Um Champagne de prestígio, millésimé, com uma assemblage clássica de Champagne. O estilo **Brut Nature** (sem adição de licor de expedição) revela uma pureza e mineralidade excepcionais

Composição de Uvas: 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir.

Notas de Degustação: cor dourada pálida e cristalina, iluminada por reflexos sutis. A perlage é fina e persistente atestando a precisão do processo de envelhecimento e a harmonia de uma grande safra clássica. O nariz é marcado por uma notável tensão, uma sutil redução e notas tostadas. Na medida que o vinho evoluiu na taça, gradualmente aparecem os aromas de frutas secas e cítricas, sustentados por uma mineralidade intensa. Com mais tempo, o vinho ganha amplitude e complexidade, com delicadas notas de avelã, raspas de laranja e toques defumados, tudo equilibrado pela acidez do vinho. No paladar o ataque é direto e preciso, refletindo o equilíbrio do vinho e da safra. Acidez vibrante, uma textura cremosa e sedosa que mostra o quanto o vinho foi bem-feito, revelando sabores de fruta madura como o damasco, sustentados por uma mineralidade salina e uma tensão persistente. O caráter amanteigado revela-se então com grande delicadeza. A evolução no paladar mostra a pureza, precisão, maturidade e profundidade do vinho.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, mas pode ficar em guarda por 20 anos após a safra, quando os aromas de redução se tornarão mais claros.

Reconhecimentos: 97JS.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com entradas como canapés, pescados e frutos do mar, ceviche, pratos da cozinha japonesa (especialmente a culinária crua), além de queijos de massa mole, como os de cabra.

Serviço: \$\$\$ - Servir entre 8 e 10° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de boa complexidade deste vinho – esqueça a Flute!).

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.



A BORGONHA QUE ENCONTREI EM 2026

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Estive na Borgonha durante a segunda quinzena do mês de setembro com um grupo de amigos amantes de vinhos. A viagem foi organizada pela Zenithe Travelclub. Encontrei uma safra marcada por calor extremo, seca prolongada e uma colheita extremamente precoce iniciada em meados de agosto.

A colheita na Borgonha começa sempre primeiro no sul, na região do Mâconnais e Côte Chalonnaise, depois a Côte de Beaune começa com uma diferença de uma semana a 10 dias para, depois de uns 10 a 15 dias, começar a colheita na Côte de Nuits e Chablis.

Esta tradição da colheita começa pelo fim do verão, e serve para se ter um final do amadurecimento das uvas com clima estável e quente, e assim sendo, a colheita é feita em meados de setembro e, em anos mais quentes, fim de agosto ou começo de setembro. O intuito é sempre evitar as chuvas de final de setembro que diluem a concentração das uvas. Nestes últimos anos, verificou-se uma significativa antecipação do começo da colheita.

A videira é uma planta relativamente resistente e de fácil cultivo, desde que encontre as condições naturais favoráveis. Originária da região da bacia mediterrânea, ela se adapta muito bem a solos pobres. Em solos mais férteis, tende a gerar uvas com baixa concentração, o que compromete a qualidade dos vinhos produzidos. Já em solos pobres, a situação se inverte, desde que haja uma adequada disponibilidade de água.

A disponibilidade de água desempenha um papel fundamental na qualidade da uva e do vinho. Enquanto uma boa oferta é desejável nos períodos iniciais do ciclo da videira, especialmente durante a brotação e ramificação, na fase final, quando o fruto amadurece, a relação se inverte. Nesse estágio, a chuva se torna um pesadelo para o produtor de vinho, seja pelo risco de doenças fúngicas, seja pela perda de concentração da fruta.

O verão registrou ondas de calor intenso e falta de chuva, provocando estresse hídrico nos vinhedos. O Ministério da Agricultura francês relatou episódios de quase um cozimento e murchamento das uvas pela exposição ao sol. A escassez de água resultou em bagos diminutos e menor peso das uvas, gerando cachos magros com alta concentração de açúcar e menor volume de suco.

Além do sol quente, a região estava passando por um período de seca extrema. Os jardins e florestas estavam com cor de palha de tão secos que começaram os incêndios que se tornaram frequentes.

Com isso, a agricultura sofreu muito, e num exemplo do dia a dia, a região sofreu com uma alta de preços e de escassez de vegetais para as saladas e frutas nos supermercados. E no caso das uvas para os vinhos aconteceram três cenários:

Uvas extremamente esturricadas, secas, por causa do sol escaldante. Especialmente, nas parcelas onde a exposição solar é maior pode-se notar essa aparência. **Cachos desenvolvidos, mas magros, com uvas minúsculas devido à falta de chuva.** A Pinot Noir já é bem pequena, mas este ano o tamanho mínimo das uvas chamou a atenção.

Muitos cachos não conseguiram se desenvolver, resultando em muitas uvas abortadas naturalmente. Assim, haverá um baixo volume e alta concentração nos cachos que ficaram disponíveis para a colheita. Essa alta concentração se deve principalmente ao tamanho pequeno da uva e à falta de chuva. Menos água, menos uva, mais concentrada ela fica.

Em 2026, a colheita começou em 16 de agosto, batendo um recorde de 470 anos, registrado em Beaune - um fato raríssimo na história da região - impulsionado pela aceleração do ciclo vegetativo devido ao calor. A comparação ganha relevância porque documentos históricos mostram que 1556 também foi marcado por condições meteorológicas excepcionais. Pesquisadores que reconstruíram as datas das vindimas de Beaune desde o século XIV identificaram naquele ano um período prolongado de calor e falta de chuva que acelerou fortemente o ciclo das videiras.

O cenário mudou de forma mais consistente nas últimas décadas. Entre 1988 e 2018, a data média da colheita em Beaune avançou 13 dias em comparação com o período histórico anterior analisado por pesquisadores. Oito safras excepcionalmente precoces ocorreram nessas três décadas, cinco delas somente entre 2011 e 2018.



A vindima de 2026 acrescenta um novo marco a essa sequência. Além do Domaine Leflaive, outros produtores anteciparam seus calendários diante da rápida maturação provocada pelas altas temperaturas.

A colheita trouxe para região uma multidão de trabalhadores temporários, falando-me de cerca de 150.000 pessoas entre a região de Borgonha e da Champagne, trazendo à tona outro problema. Na Borgonha, poucas vinícolas ainda hospedam gratuitamente as pessoas que vêm fazer colheita. Para isso o local precisa seguir inúmeras regras de segurança o que faz com que muitas empresas tenham parado de ceder hospedagem. Os custos para adaptar os prédios conforme as normas atuais são alto demais.

As pessoas que fazem a colheita podem ser tanto da família e amigos, quanto desconhecidos de todas as idades, nacionalidades, crenças, estilos e sexos. Tem gente que só trabalha na agricultura colhendo, outros são mochileiros que querem ganhar um trocado, outros são estudantes, outros são imigrantes e por aí vai... A maioria começa trabalhando nas colheitas do sul da Borgonha e vão subindo em direção ao norte na busca de trabalhar por mais tempo. Muitos deles são acomodados em barracas e tendas apesar da legislação trabalhista francesa ficar de olho.

Os problemas em 2026, não se limitaram ao calor e a seca, no dia 22 de agosto à noite, o Château de la Commaraine, em Pommard, sofreu um incêndio, em plena colheita. O Château também produz vinhos finos da Borgonha. É uma propriedade nova, ficou 8 anos em construção, e além de vinícola é um hotel de alto luxo cujo quarto mais barato na baixa temporada custa 600 euros. O incêndio foi no spa e todos os hóspedes e funcionários tiveram que ser evacuados. A dimensão do incêndio foi pequena, mas o vilarejo de Pommard e Volnay (vilarejo vizinho) ficaram sem luz no dia seguinte.

Então, imagina quem estava na vinícola recebendo as uvas sem energia elétrica o dia todo. Como ligar as máquinas como as prensas pneumáticas e as serpentinas de resfriamento dos mostos? Como recarregar a bateria das empilhadeiras e outras máquinas elétricas utilizadas na colheita e na movimentação das cargas? Realmente, a região viveu dias muito difíceis.

Além disto, outro fato estranho este ano foi que no dia 26 de agosto, a notícia que corria nos jornais era que o Domaine de la Romanée-Conti terminou a sua colheita, e por tradição sempre tem a festa de encerramento oferecida pelo produtor, chamada La Paulée. Esta festa geralmente é um almoço que dura a tarde e noite adentro, com muita comida, vinhos, música, jogos, tudo bem legal e simples. E pela reportagem o vizinho não estava mais aguentando o barulho da festa e atirou contra o portão da vinícola!!!!

Com tudo isto, o que esperar dos vinhos? - O volume total da safra foi significativamente reduzido devido ao tamanho menor das uvas e ao impacto da seca, inserindo-se no contexto de uma safra francesa geral bastante desafiadora em termos de quantidade. O perfil dos vinhos tende a apresentar maior graduação alcoólica, exigindo atenção dos vigneron para equilibrar o açúcar com a acidez natural afetada pelo calor excessivo.

As safras recentes na Borgonha foram marcadas por grandes contrastes climáticos, alternando entre anos de excelente qualidade, volumes fartos e safras extremamente desafiadoras devido a intempéries.

O que consegui saber foi que a safra 2022 foi considerada uma safra grandiosa, quente e solar, gerando vinhos de alta intensidade, excelente qualidade de fruta e boa estrutura de guarda, tanto para os tintos quanto para os brancos.

Já para a safra 2023, após anos de volumes reduzidos, houve uma colheita generosa, com abundância, exigindo controle de rendimento pelos produtores. Os vinhos destacaram-se pela elegância, charme e frescor. Os tintos mostram Pinot Noir vibrante e frutado, enquanto os brancos trazem acidez agradável e clareza de terroir.

Para a safra 2024, houve novo desafio climático. A safra entrou para a história como uma das safras mais difíceis da década. Os viticultores enfrentaram forte instabilidade climática, geadas, granizo e forte pressão de doenças nos vinhedos, resultando em uma quebra significativa no volume produzido. Os volumes despencaram consideravelmente, com quedas gerais expressivas. A produção de vinhos tintos na Côte de Nuits foi descrita por produtores como "catastrófica", com algumas parcelas rendendo menos de 15 hl/há.

Os vinhedos situados em encostas e áreas mais elevadas sofreram um pouco menos e apresentaram uvas com excelente sanidade. Os rótulos que conseguiram chegar ao mercado refletem a precisão e a excelência clássica da Borgonha, com destaque para a tipicidade do terroir, embora com disponibilidade extremamente restrita e sistema de alocação rigoroso para os mais procurados gerem uma das mais exclusivas e caras dos últimos anos. Os vinhos ainda não estão disponíveis no mercado.

Cada safra é uma nova história, onde a dedicação dos viticultores encontra os caprichos da natureza. E, embora o futuro possa ser incerto, é essa combinação de esforço humano e fatores climáticos que torna a jornada do vinho tão fascinante e rica. Poucos vinhos da safra 2024 estavam disponíveis nos restaurantes e cavistas, para que possa criar uma imagem da qualidade geral.

Entretanto, o que provei em vinhos brancos da safra de 2023 me agradou muito, especialmente pela pureza de fruta. A Borgonha está adotando a postura de "menos



madeira” em seus vinhos, a exceção, dos estilos que são celebrados e reconhecidos pela forte presença de carvalho na bebida, como no caso dos vinhos de Mersault. Os tintos de maneira geral me agradaram bastante também, com muita elegância e equilíbrio.

Ao longo dos próximos artigos falarei sobre as visitas e os vinhos provados nesta viagem.

As tradicionais provas e o famoso leilão dos Hospices de Beaune em novembro trarão as primeiras avaliações reais de como essa vindima se traduzirá na garrafa.

Por essas diferenças entre safras e tantos outros fatores, cada garrafa de vinho é verdadeiramente única em sua história. Em meio às dificuldades, há sempre uma razão para brindar. Vale a pena fazer um brinde para os produtores que fazem da Borgonha um dos maiores terroirs do mundo.

Porque, no fim, a vida merece ser brindada!!! 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).

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

“JANCIS ROBINSON, A TESTEMUNHA DA HISTÓRIA DO VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 26/09/2026

Chega às livrarias a 9ª edição do 'The World Atlas of Wine', assinado por Hugh Johnson, Jancis Robinson e Julia Harding.

O Paladar mostra como a obra atualiza o mapa vitivinícola mundial com 15 novas regiões e celebra os 50 anos de carreira de Jancis Robinson no jornalismo de vinhos.

A crítica inglesa Jancis Robinson MW, uma das grandes referências do mundo do vinho, está ainda mais em evidência. Nesta semana, ela lançou a 9ª edição do “The World Atlas of Wine”, atlas que teve sua primeira edição em 1971, então escrito apenas pelo inglês Hugh Johnson, e que logo se tornou uma obra de referência para quem quer entender mais sobre vinho – o livro já vendeu mais de 5 milhões de exemplares mundo afora, em 15 idiomas.

Na nona edição (Jancis participa do atlas desde a sua quinta edição, a convite de Johnson) são 432 páginas, com os mais diversos e complexos mapas e informações que traduzem o perfil de cada região produtora a partir de sua geografia. Cinco décadas atrás, o atlas era bem mais resumido e dedicava 64 páginas para a França e 24 para a Alemanha, por exemplo. O espaço para os países do chamado Novo Mundo era mínimo. A Itália, que hoje é o país que mais elabora vinhos no mundo, na primeira edição do atlas foi agrupado no mesmo capítulo do sul e leste da Europa e Mediterrâneo.

E interessante este crescimento do atlas quando se sabe que montanhas, rios, ventos, entre outros fatores, não mudam com tanta velocidade a ponto de justificar nove edições em pouco mais de 50 anos. Mas, ao menos no universo do vinho, a geografia vem contrariando a lógica e deixando de ser uma ciência estática, como o atlas revela – Jancis, a propósito, diz que “o vinho é a geografia engarrafada”.

.....

Entre as mudanças, ela destaca o crescimento do enoturismo, a influência de Robert Parker, e a mudança na rotulagem das etiquetas das garrafas, que antes focavam na região, e passaram a destacar o nome da uva, entre outras tantas.

Conta que, atualmente, o caminho segue em direção aos cuidados dos vinhedos, e como exemplo cita a viticultura regenerativa, e os impactos das mudanças climáticas nos vinhedos. E nesta trajetória, claro, ela conta da importância da primeira edição do atlas na sua carreira. Não podia ser diferente.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-vinho-e-a-geografia-engarrafada-jancis-robinson-lanca-nova-biblia-do-vinho-aos-50-anos-de-carreira/>

“A HISTÓRIA NA TAÇA, A CADA DEZ ANOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 25/09/2026

Lembrando o que as safras de 2016, 2006 e 1996 produziram nas duas regiões francesas de maior prestígio.

A vindima de 2026 está chegando ao fim na Europa e, como comentei recentemente nesta coluna, dificilmente será esquecida. Calor intenso, seca em diversas regiões e uma colheita extraordinariamente precoce em lugares como a Borgonha obrigaram os produtores a tomar decisões rápidas para preservar aquilo que prefiro chamar de frescor, a acidez necessária para equilibrar álcool, concentração e estrutura... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-as-safras-de-2016-2006-e-1996-produziram-nas-regioes-francesas-de-vinhos-de-maior-prestigio.ghtml>

“JANTAR HARMONIZADO COM VINHOS DO TEJO CHEGA AO RIO DE JANEIRO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 26/09/2026

O evento oferece 6 vinhos e menu completo no Barra Grill.

O Tejo é um rio antes de ser uma denominação de vinho, e talvez seja por isso que ele me pega de um jeito diferente. Atravessa Portugal de leste a oeste, modera o clima ao redor e dá nome a uma região que, para o consumidor brasileiro, ainda é mais rumor do que certeza.

A temporada até aqui - Passei o segundo semestre rodando o país com a Caravana do Tejo. Comecei em Florianópolis, em julho, com lotação esgotada e lista de espera na porta. Belo Horizonte repetiu a dose. Depois vieram Goiânia e São Paulo, as duas também com sold out. Confesso que não esperava uma resposta tão uniforme: cada cidade tem seu próprio paladar, sua própria relação com vinho português, e ainda assim o padrão se repetiu.

Agora é a vez do Rio. No dia 2 de outubro, levo essa etapa para o Barra Grill, na Barra da Tijuca. O formato é o mesmo que já testei (e aprovei) nas outras cidades: uma master class direta, sem enrolação, seguida de um rodízio completo harmonizado com seis vinhos do Tejo.

Os vinhos da noite - A seleção abre com os brancos e fecha com um vinho de sobremesa que costuma surpreender quem não é fã declarado do estilo (eu inclusive já fui um deles): Riesling, Casa Cadaval; Reserva das Pedras, Quinta da Alorna; Touriga nacional, Vale de Lobos; Bridão Private Collection, Adega do Cartaxo; Alfrocheiro, Quinta da Lagoalva Colheita Tardia, Vale de Lobos (Quinta da Ribeirinha).

Serviço - Data: 2 de outubro de 2026 (sexta-feira) - Horário: 20h

Local: Barra Grill, Avenida Ministro Ivan Lins, 314, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro

Ingressos: R\$ 295 (1º lote), vagas limitadas

Inclui: menu completo, água, café e taxa de serviço já inclusos, degustação dos

6 vinhos e master class - Compra: SYMPLA

Curitiba e Porto Alegre ainda vêm pela frente, em outubro. O Rio fecha essa fase da temporada, e confesso que comecei o ano com uma pergunta simples: será que o brasileiro vai gostar do Tejo tanto quanto eu? Cinco cidades depois, com sold out em quatro delas, a resposta parece ser sim... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-vinho-e-a-geografia-engarrafada-jancis-robinson-lanca-nova-biblia-do-vinho-aos-50-anos-de-carreira/>

“I LOVE ITALIAN WINES 2026” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 26/09/2026

Quatro capitais recebem o roadshow de vinhos com 600 rótulos italianos.

Em setembro, aconteceu mais um encontro que entrou para o atual concorrido calendário anual de eventos de vinhos no Brasil. Foi a quinta edição do I Love Italian Wines no Brasil e quarta edição no Rio de Janeiro, que neste ano inclui também as cidades de Brasília e Curitiba, além de sua participação dentro da programação do salão do Wine South America, em Bento Gonçalves.

Itália vem se firmando como um dos atuais interessados em aumentar a participação no share de importados pelo Brasil. O argumento recorrente tem sido de que enquanto o consumo de vinhos sofre severas quedas em vários países, especialmente nos mercados mais tradicionais, no Brasil, a curva de crescimento é ascendente.

Hoje, os 2,6 litros de vinhos consumidos per capita anualmente pelos brasileiros não representam muito perto dos 38,6 litros consumidos pelos italianos. No entanto, quando consideramos que nessa conta se encontra uma população de 213,4 milhões de habitantes, o percentual per capita se torna muito relativo, diante do que pode significar o volume de vinhos.

O consumo de vinhos no Brasil deu um salto considerável entre 2024 e 2025. De acordo com os dados divulgados pela OIV (Organização Internacional da Uva e do Vinho), houve um crescimento de 41,9% nas taxas de consumo de um ano a outro, fazendo com que o Brasil subisse de 15o para 12o consumidor mundial de vinhos por volume.

O roadshow I Love Italian Wines é organizado pela ICE (Agência de Promoção da Itália no Exterior) e pela ITA (Italian Trade Agency), em parceria com as feiras Vinitaly e a Wine South America. No Rio, aconteceu nas dependências do Sheraton Grand Hotel, no Leblon, composto por master classes e salão de degustação para profissionais do varejo e imprensa do vinho... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/i-love-italian-wines-2026/>

29.OUT A 02.NOV.2026 – GRUPO PARA SERRA DOS ENCONTROS NA DIVISA SUL MG E NORTE SP - ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA DE CORPUS CHRISTI DA CONFRARIA À MESA DE BELO HORIZONTE.

A Serra dos Encontros é a nova rota enoturística localizada na divisa entre os estados de São Paulo e Minas Gerais, no coração da Serra da Mantiqueira. A região abrange os municípios paulistas de Espírito Santo do Pinhal e Santo Antônio do Jardim, além das cidades mineiras de Jacutinga e Albertina. Há uma enorme confluência de culturas, histórias e sabores entre paulistas e mineiros, unindo a tradicional cafeicultura local à ascensão dos premiados vinhos de inverno. Este Terroir na divisa entre Minas e São Paulo, fica em altitudes entre 800 e 1.350 metros, com clima ideal de dias ensolarados e noites frias que favorece a técnica da dupla poda e a maturação lenta das uvas.

• No caso da vitivinicultura, foco principal desta jornada, este desenvolvimento acontece através de uma técnica inovadora da chamada Dupla Poda, dando tão certo que culminou em FEV 2025 com o reconhecimento da Indicação de Procedência (IP) SUL DE MINAS VINHOS DE INVERNO além de ter surgido a ANPROVIN (Associação Nacional de Produtores de Vinhos de Inverno), resultando em rótulos já reconhecidos e premiados não só nacionalmente, mas também internacionalmente. Além das visitas às vinícolas, onde conhecer todo o processo produtivo – plantação e elaboração do vinho – o atrativo também está em percorrer os caminhos do interior, suas zonas rurais e suas montanhas serpenteantes, abrindo os sentidos e os paladares para aqueles outros produtos que este “terrunho” produz. Azeites, Queijos, Cafés, Cachaças Artesanais, Doces de Leite e a tradicional comida do inconfundível sotaque mineiro. A visita a esta região, assim, pelas experiências acumuladas em cada momento, se transforma numa gostosa e imperdível viagem de conhecimento.

• 1º Dia | 29 OUT (5ª) | BELO HORIZONTE – CAMPINAS – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL -

Deslocamento por conta própria da residência particular para o Aeroporto de Belo Horizonte Confins com apresentação as 07h55 no balcão da AZUL no Aeroporto de Belo Horizonte Confins (CNF). Às 09h55. Saída prevista do voo da AZUL AD 4328 com destino a Campinas, no interior de São Paulo. Às 11h10. Chegada prevista no Aeroporto de Campinas Viracopos (VCP). Desembarque, recepção, assistência e traslado em serviço privativo com Micro até ESPÍRITO SANTO DO PINHAL no estado de São Paulo (Aprox. 125 km/2h) na Serra da Mantiqueira, e junto a Serra dos Encontros, divisa com MG a pouca distância de Andradas no Sul MG. Daí para frente virão as atividades programadas para o Roteiro. Peça o Roteiro completo com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



O PACOTE TERRESTRE INCLUI:



- 4 noites de acomodação com café da manhã e impostos no PINHAL PALACE HOTEL 3* em Espírito Santo do Pinhal em Apartamento Standard.
- 4 Cafés da manhã tipo buffet no hotel.
- 6 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Guaspari -3 rótulos durante o almoço-, Mirantus -4 rótulos-, Merum -3 rótulos durante o Jantar-, Rastelli -5 rótulos-, Pioli -5 rótulos- e Amana -4 rótulos-)

• 8 Refeições, sendo 4 Almoços, dos quais 3 em Vinícolas (Guaspari -5 Tempos com 4 Vinhos-, Rastelli -3 Tempos com 2 Vinhos- e Amana -3 Tempos com 3 Vinhos) e 1 no produtor de AOVE Fazenda Irarema -Buffet sem vinhos- | E 4 Jantares, dos quais 2 em Vinícolas (Mirantus -3 Tempos informal com 2 Vinhos- e Merum -3 tempos informal com 4 Vinhos-) e 2 em Restaurantes (Boas-vindas no Rizz -3 Tempos e 3 Vinhos- e Despedida no Opção Trattoria -3 Tempos e 3 Vinhos)

• 2 visitas temáticas relacionadas com Gastronomia. Café “Do Genoma a Xicara” com Degustação e AOVE Fazenda Irarema com Degustação e Almoço Buffet

• Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre os locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Micro ônibus de 27 lugares com Ar-condicionado, Poltronas reclináveis e caixa térmica com uma água por pessoa e por dia, para todo o percorrido dos 5 dias do roteiro desde saída e retorno ao Aeroporto de Campinas 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. E todos os custos de combustível, estacionamento, pedágios e eventuais multas, assim como do motorista com alimentação e hospedagem.

• Seguros de Assistência em Viagens e Cancelamento até 70 anos AFFINITY 30 com cobertura até R\$ 30.000,00 e cancelamento até R\$ 1.000,00 para os 5 dias.

• Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelière e Consultora Enológica 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).

Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores visitados.

REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES: fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - mariella@zenithe.tur.br ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

6 A 14.DEZ.2026 – GRUPO PARA AMETISTA DO SUL

Neste grupo, teremos o foco na força curativa e transmutadora do Cristal Ametista! Será verdadeiramente uma JORNADA com PROPÓSITO!!! - A AMETISTA é reverenciada na cristaloterapia por vibrar em alta frequência, o que lhe confere um inigualável poder de transmutação energética.

- A cidade de AMETISTA do SUL fica no Noroeste do Rio Grande do Sul, quase divisa com Sta Catarina (Chapecó). Ali estão as maiores JAZIDAS subterrâneas (em extensão) de AMETISTA, do mundo. São inúmeras MINAS em atividade que se assemelham a "cavernas", oferecendo atrações subterrâneas com diversos conteúdos e curiosidades.

- Será uma imersão de muitas conexões... teremos vivências sensoriais, meditações, e visitas em minas desativadas, piscinas subterrâneas, além dos passeios tradicionais. Estaremos sintonizados com a Frequência Violeta, e com a Energia Vital da Terra!

- Uniremos momentos SAGRADOS e "HUMANOS"! Visitaremos VINÍCOLAS, degustaremos IGUARIAS locais, e celebraremos festivamente com um autêntico COSTELÃO GAÚCHO. Vislumbraremos o impressionante SALTO de YUCUMÃ. Várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi Joias, entre outros! **ÓTIMA OPORTUNIDADE para COMPRAS de**

NATAL!!!

- É mais uma "proposta fora do "lugar comum", como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha! Manifeste seu interesse, para enviarmos a FICHA de INSCRIÇÃO, e formalizarmos sua adesão! Desde já, sinta-se muito bem-vinda(o)!

O ROTEIRO INCLUI:

- **7 NOITES de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no charmoso HOTEL CABANAS do PERAU, em localização privilegiada, no centro da cidade de Ametista do Sul. (6 a 13 DEZ) + **1 NOITE de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no tradicional HOTEL BERTASO (4*) em Chapecó, situado em frente à Catedral. (13 a 14 DEZ) –

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos interestaduais, Aeroporto de Chapecó/ Hotel em Ametista do Sul/ Hotel em Chapecó.

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos internos, entre uma atração e outra, onde for necessário, e para os passeios intermunicipais de dia inteiro ao Salto Yucumã e Iraí.

- **10 REFEIÇÕES** – sem bebidas • **6 ALMOÇOS** em restaurantes (subterrâneos/panorâmicos/...) • **1 ALMOÇO** especial em

Vinícola (com vinho, suco de uva, água) • **1 JANTAR** festivo no Criatório Ágata Azul, saboreando um autêntico Costelão Gaúcho, assado no Fogo de Chão, ao som de um gaitero para provocar a dança. • **1 LANCHE** com queijos e frios, na Vinícola Ametista (acompanhando a degustação dos vinhos e sucos) • **1 LANCHE** na Casa Aura Cafeteria.

- **2 VISITAS** às melhores **VINÍCOLAS** da região, com degustação dos seus vinhos superiores, queijos e frios, e tour pelo processo de produção, acompanhado e conduzido pelo sommelier das casas.

REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES: fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - mariella@zenithe.tur.br ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ROUBO DE VINHO BAROLO CAUZA PREJUÍZO DE CENTENAS DE MILHARES DE EUROS

3.000 garrafas roubadas do armazém da Conterno Fantino.

O roubo de 3.000 garrafas de Barolo da vinícola Conterno Fantino***** em Monforte d'Alba provavelmente causou prejuízos de várias centenas de milhares de euros. A informação foi divulgada por diversos veículos da imprensa italiana. Na noite de 16 para 17 de setembro, criminosos mascarados entraram na vinícola a pé, atravessando os vinhedos. Segundo os investigadores, eles agiram de forma premeditada e aparentemente sabiam exatamente quais vinhos procuravam. Portanto, há suspeitas de que tenham feito um reconhecimento prévio do local ou recebido informações privilegiadas.

Para o transporte, os ladrões utilizaram as empilhadeiras da própria empresa e duas vans de entrega. Os veículos foram inicialmente empurrados para fora das instalações com o motor desligado e só foram ligados na estrada provincial. O arrombamento durou cerca de três horas. O roubo inclui vinhos Barolo das safras de 2021 e 2022, incluindo garrafas magnum, e o vinho de vinhedo único Vigna Sori Ginestra. A seleção dos vinhos visados pode indicar um roubo por encomenda... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/barolo-theft-causes-damage-of-hundreds-of-thousands-of-euros-3-000-bottles-stolen-from-the-warehouse-of-conterno-fantino?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_39&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 24/09/2026).