



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

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

NESSA EDIÇÃO



05

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

“O NOVO XADREZ DO VINHO” - POR SUZANA BARELLI



09



11

“O TERMO VINHAS VELHAS, AGORA REGULAMENTADO, SIGNIFICA QUALIDADE” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGEM

13 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

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

CÔTE-ROTIE MAISON LES ALEXANDRINS 2019 - TAIN HERMITAGE – FRANÇA

Localizada em Tain l'Hermitage, famosa pelos chocolates Valrhona e pelos terraços de vinhedos à beira do Rhône, Domaine et Maison Les Alexandrins é uma vinícola boutique criada em 2015 pela união de forças de um talentoso trio apaixonado pelo norte do Vale do Rhône: Nicolas Jaboulet, sexta geração da família Paul Jaboulet Aîné; Guillaume Sorrel, filho de Marc Sorrel do Domaine Sorrel, em Hermitage; e Alexandre Caso, um especialista nos terroirs da região, profundo conhecedor das denominações do Rhône e seus admirados vinhos, portanto, um time de reconhecida competência.

A vinícola já nasceu como um dos mais empolgantes projetos do Rhône, e entusiasmada com a proposta, a família Perrin também decidiu entrar como sócia, trazendo todo seu prestígio e expertise, e ao mesmo tempo complementando seus grandiosos vinhos do Sul do Rhône com o que o norte da região pode produzir de melhor.

O estilo dos vinhos conjuga a tradição vinícola familiar local com uma abordagem contemporânea e moderna, a pureza da fruta com a identidade regional. As clássicas denominações do Norte do Rhône - Hermitage, Côte-Rôtie, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph e Cornas - são apresentadas com precisão nos tintos e brancos elaborados em terroirs selecionados por Alexandre Caso.

Composição de Uvas: 98% de Syrah e 2% de Viognier. A uva Syrah é fermentada com 2% da branca Viognier para que o vinho fique mais escuro, concentrado e aromático, já que ela ajuda a extrair os pigmentos da Syrah. Envelhecimento em barricas de carvalho francês por 15 meses.

Notas de Degustação: De coloração violeta profunda. Aromas intensos de frutas vermelhas e escuras (ameixas e cerejas maduras), com toques de especiarias, defumados e flores secas como a violeta, além de alcaçuz. No paladar aparecem os sabores de cereja, ameixa repetindo o perfil aromático, bacon defumado e pimenta do reino, com um toque adocicado do alcaçuz no fim de boca. Boa acidez e corpo médio. As notas de especiarias e florais conduzem a um final longo, persistente, suave e defumado, emoldurado por taninos aveludados e bem equilibrados, com a madeira muito bem integrada no conjunto. Um vinho para ser degustado com calma e prazer.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e por até 10 anos após a safra.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, caça e aves (em especial pato ou ganso), pratos com cogumelos, queijos suaves como o Brie.

Reconhecimentos: 92 pontos James Suckling | 90 RP | 92 Antonio Galloni.

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

Valor: \$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O que avaliar para sua próxima viagem em torno do tema da enologia, visitando vinhedos e vinícolas, entre cenários mais e menos conhecidos.

Os destinos para 2026 mostram uma diversificação, desde destinos clássicos como Bordeaux, Borgonha e Champagne na França e Toscana na Itália, ao enoturismo de luxo e sustentável no Uruguai e na Europa que se reinventa com a ascensão de Romênia e Hungria, além do clássico Piemonte (Itália) e Douro (Portugal) que estão se modernizando, e a valorização da arquitetura moderna de algumas Bodegas na Espanha, Portugal, América do Sul com destaque para o Uruguai, e ainda África do Sul.

No Brasil desponta a oportunidade de conhecer melhor o Vale dos Vinhedos e a Campanha Gaúcha, a Serra Catarinense, bem como a exploração de terroirs únicos como o do Nordeste brasileiro e o Sudeste e Centro-Oeste onde o sistema de condução dos vinhedos em “poda-invertida” cria vinhos de ótima qualidade.

Hoje, a hospitalidade nas vinícolas não é mais uma atividade secundária, está se tornando uma atividade primária que contribui significativamente para a lucratividade do negócio, exigindo organização dedicada.

O QUE CHAMA A ATENÇÃO NA EUROPA - O enoturismo está conquistando cada vez mais viajantes, com um aumento da procura por experiências que combinem vinho e gastronomia. De maneira geral, França, Itália e Espanha ocupam os três primeiros lugares, seguidos por Portugal e Grécia quando falamos da Europa como os destinos mais procurados. A relação é completada com a Alemanha, Hungria, Romênia, Áustria e Bulgária, que se destacam como novos destinos no mapa europeu de enoturismo.

• **FRANÇA** - Entre as suas regiões vinícolas mais aclamadas estão: Champagne, com adegas históricas classificadas como Patrimônio Mundial da UNESCO; Borgonha, onde é possível percorrer as famosas “Climats”, com mais de 1.000 parcelas de vinhas, cada uma com identidade própria; e Bordeaux, onde é possível participar em degustações de vinho nos célebres châteaux.



Bordeaux, na França, é sinônimo de tradição e excelência no mundo do vinho. A região é um verdadeiro tesouro para os apreciadores de vinho, sendo a casa de alguns dos vinhos mais prestigiados do mundo, como os famosos Bordeaux e Saint-Émilion. Em Bordeaux, você não apenas visita vinícolas históricas, mas também mergulha em séculos de tradição vinícola.

A cidade de Bordeaux, com sua arquitetura clássica e rica história cultural, proporciona aos turistas uma experiência completa. Durante a visita às vinícolas, os enoturistas podem aprender sobre o complexo sistema de classificação de vinhos, onde apenas os melhores recebem o status de “Grand Cru”. As degustações em Bordeaux são uma verdadeira aula sobre os sabores e aromas únicos dos vinhos da região. A gastronomia local, repleta de delícias francesas, também complementa perfeitamente o vinho, tornando a experiência ainda mais rica e inesquecível.

O enoturismo na Borgonha oferece imersão em história e vinhos, focado na Rota dos Grands Crus, explorando vilarejos icônicos como Beaune, Dijon, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, e as sub-regiões Chablis, Côtes de Nuits e Côtes de Beaune, com experiências personalizáveis como degustações em castelos e vinícolas familiares, passeios de bicicleta pelos vinhedos, cursos de vinhos e harmonizações, destacando o terroir único das uvas Pinot Noir (tintos) e Chardonnay (brancos).

O enoturismo em Champagne, com experiências que vão desde visitas às grandes Maisons como Moët & Chandon, Veuve Clicquot (com seus quilômetros de túneis), Ruinart, Taittinger, Pommery, Bollinger, Drappier, Krug, entre outras, conhecendo o processo de produção e degustando seus champagnes de diferentes estilos, até descobertas

em vinícolas familiares e pequenos produtores, usando bicicletas pelas trilhas dos vinhedos. A região, Patrimônio Mundial da UNESCO, combina cultura (Catedral de Reims), gastronomia (Reims, Épernay) e paisagens deslumbrantes, com foco na história. Nas Maisons de Champagnes, independente da época da visita, explore as galerias geladas (cerca de 11°C) onde as garrafas envelhecem, com túneis que chegam a dezenas de quilômetros de extensão, e, portanto, não esqueça de levar agasalhos!

A França ainda tem regiões de enoturismo menos procuradas, mas nem por isso menos cativantes, como a região do Rhône e da Provence. O Vale do Rhône oferece uma rica experiência com vinhos, história e paisagens diversas, dividido entre o Norte (foco em vinhos tintos criados com a uva Syrah, e paisagens íngremes, como em Côte-Rôtie e Hermitage) e o Sul (vinhos tintos feitos sobretudo em cortes da uva Grenache, clima mediterrâneo, com Châteauneuf-du-Pape e Gigondas em relevância). Destacam-se visitas a vinícolas renomadas como E. Guigal (possivelmente o nome mais famoso do Rhône, reconhecido por vinhos excepcionais, especialmente em Côte-

Rôtie e Hermitage), M. Chapoutier (produtor de prestígio com abordagem inovadora e biodinâmica, conhecido pelos vinhos de Hermitage), Jean-Louis Chave (considerado um dos maiores produtores de Hermitage), Paul Jaboulet Aîné (produtor histórico famoso pelo icônico vinho “La Chapelle” em Hermitage), a Famille Perrin (proprietários do Chateau de Beaucastel, renomados em Châteauneuf-du-Pape). Há uma infinidade de degustações personalizadas, paisagens de vinhedos em terraços e a influência do vento Mistral, proporcionando vinhos complexos e elegantes, sendo uma jornada inesquecível para amantes de vinho.

Em relação à Provence, a região é famosa pelos rosés leves e refrescantes, (os rosé correspondem a mais de 75% da produção), mas há também tintos frutados (como os de Aix-en-Provence) e brancos aromáticos. Os vinhos geralmente mostram notas de ervas mediterrâneas (lavanda, tomilho). As paisagens combinam visitas a campos de lavanda (na primavera/verão), vilarejos medievais (Luberon) e gastronomia local, oferecendo experiências únicas de degustação e paisagens deslumbrantes, especialmente ao redor de cidades como Aix-en-Provence, ideal para combinar vinho com cultura provençal.

• **ITÁLIA** – A Itália surge em segundo lugar como destino europeu, com o maior número de denominações de origem e indicações geográficas protegidas, além de ser o maior produtor de vinho da Europa. Desde as paisagens pitorescas da Toscana, onde se encontram os Chianti e Montepulciano, às colinas do Barbaresco e Barolo no Piemonte, os viajantes podem imergir na cultura local com as degustações de vinhos de excelência.

A Toscana é uma das regiões vinícolas mais renomadas do mundo, conhecida por suas paisagens de tirar o fôlego, vinhedos que se estendem até onde os olhos podem ver e a produção de vinhos de classe mundial. O Chianti, famoso vinho tinto da região, é apenas um dos muitos vinhos excepcionais que você pode experimentar ao visitar as vinícolas toscanas.

Visite vinícolas históricas e modernas, participe de provas de Brunello di Montalcino, aprendendo sobre sua produção a partir da uva Sangiovese Grosso, e explore os processos de envelhecimento em barricas de carvalho. Durante sua visita, você pode explorar os pequenos vilarejos medievais, visitar vinícolas familiares e aprender sobre a história do vinho local, que remonta à época dos etruscos. O charme da Toscana vai além do vinho; a culinária local, com suas massas frescas, queijos artesanais e azeites de oliva, oferece uma verdadeira imersão na cultura italiana.

O enoturismo em torno dos Supertoscans centra-se, sobretudo, na região costeira de Bolgheri, na Toscana, onde vinhos icônicos como Solaia, Sassicaia, Ornellaia e Tignanello desafiaram as regras tradicionais da viticultura italiana para priorizar a qualidade. Esta região é conhecida pela sua beleza cênica, com estradas ladeadas por ciprestes e vinhedos que produzem blends de estilo bordelês a partir das uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah, em cortes ou como varietais, podendo ainda estar misturadas com a Sangiovese.

No Piemonte, no Noroeste da Itália, a experiência é rica em vinhos icônicos como Barolo e Barbaresco (Nebbiolo), paisagens de Patrimônio Mundial da UNESCO (Langhe-Roero e Monferrato), aliadas a alta gastronomia (trufas brancas, avelãs, massas) e rica história, com roteiros que incluem visitas a vinícolas, degustações, caça às trufas, castelos e cidades charmosas como Alba, Asti e Turim, oferecendo uma imersão cultural e sensorial completa.

A região é famosa pelos tintos feitos a partir da uva Nebbiolo (Barolo, Barbaresco), Barbera, e vinho brancos como Moscato d’Asti, Cortese (Gavi) e Arneis. Na gastronomia o destaque vai para as trufas brancas (Alba é epicentro), avelãs (chocolate Gianduja, Nutella), massas (tajarin, agnolotti), queijos e carne Fassona (raça de gado nativa do Piemonte, famosa por sua carne de altíssima qualidade: extremamente magra, tenra e saborosa, resultado de uma mutação genética que causa hipertrofia muscular, muito valorizada na culinária local, sendo excelente para pratos crus como a Battuta alla Piemontese (similar ao Steak Tartare) ou Carpaccio, mas também para grelhados e assados.

O Vêneto, no Nordeste italiano, é uma experiência rica, focada em vinhos renomados como Amarone, Prosecco e Soave, explorando paisagens diversas de montanhas (Dolomitas) a lagos como o de Garda, colinas e planícies, com muitas vinícolas oferecendo degustações, hospedagem e harmonização gastronômica, além de proximidade com cidades históricas como Verona – conhecida como a cidade de “Romeu e Julieta”.

A Sicília oferece uma experiência rica e diversificada, combinando paisagens deslumbrantes (incluindo o vulcão Etna), vinhos autênticos de terroirs vulcânicos e modernos, e uma gastronomia local forte, com vinícolas que vão desde grandes produtoras como a Planeta, Cos, Donnafugata, Tasca d’Amerita, Benanti, e Cusumano, até hotéis-boutique e resorts como Feudi del Pisciotto e Baglio Sorì, com tours, degustações e até hospedagem, destacando uvas locais como Nero d’Avola, Frappato (do único DOCG, Cerasuolo di Vittoria), e Cataratto, além de Syrah, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

A variedade de paisagens e climas na Sicília – a maior ilha do Mediterrâneo (são 26 mil metros quadrados) são traduzidas em uma diversidade de solos vulcânicos, calcáreos, argilosos e rochosos. Nesses terrenos são cultivados vinhedos autóctones e internacionais, e dessa imensidão de videiras nascem vinhos com a expressão de cada terroir. E não se pode esquecer de seu Marsala, um vinho fortificado, oriundo da cidade de Marsala, tipicamente apreciado como um aperitivo, ou acompanhando sobremesas, também é utilizado na preparação de pratos requintados na gastronomia local.

Os entusiastas do vinho agora estão ansiosos para explorar as áreas fora do destino mais comum, buscando vinícolas familiares menores e até mesmo a variedade diversificada de castas italianas nativas. É por isso que regiões como Taurasi na Campânia, Manduria na Puglia, Montefalco na Úmbria, Collio em Friuli e o lago Caldaro no Alto Ádige estão chamando a atenção e experimentando um aumento na popularidade.

• **ESPANHA** - No terceiro lugar como destinos mais procurados, possui mais de 900 mil hectares de vinhas, dos quais 97% são dedicados à produção de vinhos DOP e IGP, liderando ambas as categorias a nível europeu. A diversidade enológica é tão ampla quanto as paisagens, oferecendo uma rica combinação de vinhos excepcionais, paisagens deslumbrantes e cultura, com rotas que vão desde as famosas regiões de La Rioja e Ribera del Duero (tintos robustos) até Rueda (brancos frescos), passando por locais únicos como Jerez (vinhos fortificados), Catalunha, Málaga e Ronda (moscatéis e vinhos de altitude). As experiências incluem visitas a adegas com arquitetura moderna e histórica, degustações, harmonizações gastronômicas e atividades como passeios de balão ou bicicleta por vinhedos, aproveitando a diversidade de climas e tradições espanholas.

Rioja oferece uma experiência rica em vinhos, gastronomia e cultura, com visitas a vinícolas renomadas (Bodegas Muga, Marques de Murrieta, Marques de Riscal, Vivanco, Viña Real - CVNE, Lopes de Heredia - Viña Tondonia, Ysios entre outras tantas), arquitetura moderna, vilarejos medievais e paisagens de vinhedos, com destaque para as sub-regiões Rioja Alta e Rioja Alavesa, combinando degustações, passeios pelas vinhas, museus do vinho na Bodegas Vivanco e culinária local, sendo Haro e Logroño (a capital gastronômica, famosa pela Calle Laurel de tapas e pinchos), sendo essencial reservar com antecedência e levar roupas quentes, especialmente se for visitar a região durante o verão.

Já em Ribera del Duero, temos uma imersão completa no mundo do vinho, focando nos tintos potentes da uva Tempranillo, com visitas a vinhedos e adegas históricas e modernas, degustações de vinhos (jovens, crianza, reserva, gran reserva), experiências gastronômicas locais (cordeiro, embutidos) e culturais, seguindo o Rio Duero por uma rota que corta Burgos, Segóvia, Sória e Valladolid, com opções de tours guiados ou independentes para explorar vilas medievais, castelos e a rica paisagem castelhana. A região tem desde lagares tradicionais e adegas subterrâneas a arquitetura vanguardista, com opções como Abadía Retuerta, Protos, Tinto Pesquera, Vega Sicilia e outras joias escondidas.

Na região do Jerez (Jerez de la Frontera, na Andaluzia) você tem acesso a uma rica experiência que combina visitas a bodegas históricas (como a Gonzalez Byass, Lustau, vendo o sistema de envelhecimento dinâmico (soleras e criaderas), as "bodegas em catedral" e degustando estilos como Fino, Manzanilla, Amontillado e Oloroso, tudo somado a gastronomia local, ao flamenco e história, explorando a cultura dos vinhos de Jerez e brandy (conhaque) envelhecido através do sistema de criaderas e soleras, com rotas que incluem experiências autênticas em vinhedos e tabancos tradicionais, sendo um dos destinos de enoturismo mais visitados da Espanha.

Tabancos são tavernas tradicionais e autênticas de Jerez de la Frontera, que combinam o charme rústico de antigos bares de vinho com bares de tapas e shows de flamenco ao vivo, servindo vinhos generosos (como Fino) direto da bota (barrica de grande volume) e petiscos locais, sendo um ponto de encontro cultural e gastronômico imperdível.



• **PORTUGAL** - Destaca-se no quarto lugar do ranking pelo elevado número de vinhos premiados. É no Vale do Douro que os viajantes podem usufruir de uma das experiências mais completas para os amantes do enoturismo, com um passeio de cruzeiro pelo rio Douro com uma paisagem panorâmica de vinhas em socalcos e a possibilidade de visitar as adegas com direito a uma degustação de vinhos.

Visitar Portugal é uma experiência rica e diversificada, destacando-se como um dos melhores destinos do mundo, oferecendo desde visitas a paisagens deslumbrantes, até o patrimônio histórico do Alentejo, vinhos de altitude na Beira Interior, e a autenticidade do Centro de Portugal, com opções de provas, harmonizações gastronômicas e imersão cultural, consolidando a tradição e a modernidade do setor.

O Douro é famoso por suas paisagens em socalcos, cruzeiros no rio Douro, degustações nas quintas e o luxuoso trem "The Presidential" para uma experiência gourmet.

Já o Alentejo é conhecido pela vastidão de suas vinhas e uma rica tradição vinícola, com oferta de experiências autênticas e sofisticadas. O Centro de Portugal abriga diversas regiões como Dão (que muitos consideram como a Borgonha portuguesa, berço da uva Touriga Nacional), Bairrada, Beira Interior, Tejo e Lisboa, com vinhos de excelência, museus e a beleza das Serras da Estrela e Marofa.

O país tem vinhos únicos e reconhecidos no mundo, como o Vinho do Porto e o Madeira - um licoroso de requinte,

com uma grande festa anual dedicada à bebida em agosto.

Quem estiver em Lisboa encontra fácil acesso às vinícolas da própria Região de Lisboa, do Alentejo e até do Oeste. Com um pouco mais de tempo, também dá para incluir o Algarve no roteiro. No Norte, as caves do Porto são imperdíveis e ficam pertinho do centro. Já na região do Douro, há várias vinícolas que merecem ser visitadas. O Dão, mais ao interior, e a Bairrada, entre Coimbra e Aveiro, também produzem excelentes vinhos. E quem gosta dos rótulos mais leves e aromáticos não pode deixar de explorar a Região dos Vinhos Verdes.

Por isso, uma dica importante é fazer base nas principais cidades e planejar passeios a partir delas. Hospedar-se em vinícolas que oferecem acomodações próprias também é uma ótima forma de viver a experiência de maneira completa.

• **GRÉCIA** – A Grécia, que vem em quinto lugar como destino mais procurado na Europa, possui uma tradição vitivinícola milenar, remontando à civilização micênica. Atualmente, destaca-se pela grande variedade de uvas autóctones.

Regiões como Santorini (vinho branco Assyrtiko vulcânico e Vinsanto), Nemea (vinho Agiorgitiko tinto), Naoussa (tinto Xinomavro) e Creta (Liatiko – uva tinta autóctone desta ilha), combinando paisagens deslumbrantes, vinhos únicos de uvas autóctones (como Assyrtiko, Xinomavro, Agiorgitiko) e tradições culturais, proporcionando desde degustações em Atenas até visitas a vinícolas ancestrais, como as ligadas aos mosteiros de Metéora, sendo uma experiência rica em sabor e cultura.

A Grécia oferece uma conexão profunda com a história do vinho, sendo berço de Dionísio e tendo vestígios de vinificação de 6.500 anos, tudo isso aliado a paisagens incríveis e um excelente custo-benefício em muitas regiões. Durante as visitas guiadas e degustações de vinho, é possível saborear vinhos únicos, inclusive os que ainda tem “retsina” (resina obtida a partir do pinheiro que era adicionada aos vinhos de estilo antigo da Grécia) e descobrir como a paisagem, a mitologia e a partilha desempenham um papel essencial na enologia do país.

Nesta parte I destacamos destinos “clássicos” do Velho Mundo. Na próxima semana escreveremos sobre os novos destinos europeus! 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 NOVO XADREZ DO VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 17/01/2026

Como deve ficar o mercado brasileiro de vinho com o acordo de livre comércio entre Mercosul e União Europeia.

No mundo do Baco, a notícia da semana é o acordo de livre comércio entre o Mercosul e a União Europeia, que deve sair do papel depois de mais de 25 anos negociações. A previsão é assinar o acordo hoje, sábado, no Paraguai. E, pelo projeto, as alíquotas de importação dos vinhos europeus, na casa dos 27%, serão zeradas em um prazo máximo de 10 anos, o que deve significar uma redução média de 20% no preço dos brancos e tintos (a diminuição não é maior pela cobrança em cascata de alguns impostos).

A boa notícia dos preços mais baixos também deve mudar o perfil dos vinhos importados pelo Brasil. Atualmente, os sul-americanos representam 59,7% do total de garrafas trazidas pelo nosso país, pelos dados da consultoria Ideal.BI. Os europeus têm 38,5% e os demais países, 1,5%. No ranking das origens dos vinhos importados, o Chile lidera com 38% do mercado em valor, seguido pela Argentina, com 18% e Portugal, com 15%.

Os dados são o acumulado de janeiro a dezembro de 2025. “Portugal deve ganhar participação frente aos vinhos chilenos, focando no segmento de vinhos mais baratos. França e a Itália devem conquistar espaço frente ao vinho argentino”, acredita Felipe Galtaroça, CEO da Ideal.BI. No mercado, aliás, não há dúvidas de que Portugal deve ser um dos maiores beneficiados da redução desta alíquota.

.....
Outro fator que pesa para Portugal é que o país vem investido fortemente no Brasil ao longo dos anos. Sem revelar números, Frederico Falcão, presidente da ViniPortugal diz que, neste ano, o Brasil será o país que vai receber mais recursos da entidade que promove os vinhos portugueses. Antes, esta liderança era do mercado norte-americano.

As dúvidas são o que vai acontecer com os rótulos brasileiros. Com receio de perder participação de mercado, os produtores nacionais estão pleiteando frente ao governo federal e do Rio Grande do Sul medidas de equilíbrio. O argumento é não aprofundar as desvantagens competitivas enfrentadas pelo vinho brasileiro, como subsídios para o plantio praticado por governos europeus. Em documento do Consevitis, que reúne os produtores de uva e de vinho, os produtores brasileiros lembram que em países como a Itália e a Espanha, o vinho é reconhecido como alimento ou como patrimônio cultural, o que reduz a incidência de impostos.

Sua proposta é que o Brasil tenha ajuda do governo para competir com os vinhos importados. ... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-novo-xadrez-do-vinho>

“A VIDA DO ENÓFILO APÓS GANHAR NA MEGA SENA – PARTE 2” - MIRIAM AGUIAR

– MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 16/01/2026

Entender para escolher melhor os vinhos de sua adega

Continuando as minhas especulações sobre bons investimentos em torno do vinho, se você, de repente, se tornasse milionário (ou bilionário), um segundo passo a ser feito, enquanto adquire ou constrói sua adega, é se aprofundar no conhecimento sobre o universo dos vinhos. A escolha dos vinhos nem sempre é algo tão simples, mesmo quando os recursos para compra estão disponíveis, pois se trata de um conjunto bem amplo de possibilidades, considerando tipos, regiões, uvas e produtores.

Preço alto está longe de ser garantia de bom produto, pelo contrário, às vezes os valores podem saltar por causa de uma premiação e se tornarem abusivos. Mas, às vezes, o preço é justo por uma qualidade excepcional e consistente. Como em qualquer universo, boas escolhas requerem conhecimento, repertório e visão crítica. E isso não se adquire de uma hora para outra. Se você já tem esse repertório, tanto melhor, mas se ainda tem uma visão muito restrita, vale a pena estudar um pouco.

Uma possibilidade seria contratar um consultor sommelier, como os restaurantes da alta gastronomia fazem para montar a sua carta de vinhos. Mas, ainda sim, considerando que é um projeto seu, que vai suprir o seu consumo e daqueles que fazem parte de sua rede de relacionamento, fazer um bom curso de vinhos pode ajudar bastante, além de ser prazeroso.

Hoje existe certa variedade de formações disponíveis, que podem atender a interesses introdutórios, profissionalizantes e focados em certos objetivos (regiões, tipos de vinhos, entre outros).

Uma das escolas mais tradicionais de formação em vinhos no Brasil é a Associação Brasileira de Vinhos, uma instituição sem fins lucrativos voltada à difusão da cultura do vinho criada em 1983, com sedes em vários estados: ABS Rio, ABS São Paulo, ABS RS, ABS DF, ABS Ceará etc. Oferecem cursos mais introdutórios e formações mais completas, bem como várias degustações especializadas que os associados podem participar a preços bem competitivos. A SBAV – Sociedade Brasileira de Amantes de Vinhos também foi uma das pioneiras neste caminho no Brasil, com cursos, eventos, viagens. Hoje sua atividade sobrevive nos estados de São Paulo e Rio Grande do Sul.

Já no século 21, começaram a aparecer por aqui a oferta de formações internacionais consagradas em outros países. Assim como passamos a receber mais vinhos do mundo inteiro, as grandes escolas internacionais passaram a criar versões de seus cursos em português ou formatos híbridos, com fases no Brasil e no exterior. A mais consagrada de todas é a inglesa WSET – Wine & Spirit Education Trust. Com sede no Reino Unido, nasceu em 1969 e oferece formações muito consistentes em níveis ascendentes de especialização: WSET1, WSET2, WSET3, WSET4 (Diploma). No Brasil, algumas instituições oferecem turmas, dentre elas, as mais conhecidas são The Wine School of Brazil e Eno Cultura.

.....

A escola bordalesa Cafa Formations nasceu em 1986. Foi a escola pioneira em formação de consultores em vinhos em Bordeaux: o Wine Consultant Diploma. Atrai muitos alunos do mundo inteiro para um curso que propicia uma grande imersão no universo de vinhos da França. Já nos anos 2000 começou seu processo de expansão internacional, com forte atuação na Ásia e está presente no Brasil com a oferta de cursos intensivos modulares: Passaporte 1 (viticultura e vinificação) e Passaportes 2, 3 e 4 (cada um especializado em regiões diferentes – França, Europa e Novo Mundo). O Cafa Brasil tem atuado especialmente no Rio de Janeiro presencialmente, mas é possível fazer o curso online para outros estados.

.....

As opções não param por aí. Há profissionais da área e espaços voltados aos vinhos em diversas cidades com suas ações particulares. Quanto mais aprofundado no tema, melhor será a sua adega milionária, da qual falaremos no próximo artigo. ... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-vida-do-enofilo-apos-ganhar-na-mega-sena-parte-2/>

“O TERMO VINHAS VELHAS, AGORA REGULAMENTADO, SIGNIFICA QUALIDADE” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 17/01/2025

Vinhas velhas, com raízes mais profundas, tendem a produzir vinhos de maior concentração e complexidade.

Você já deve ter lido no rótulo de algum vinho os dizeres “vinhas velhas”. Este termo há muito usado carecia de uma regulamentação internacional, o que finalmente aconteceu em outubro passado.

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estabeleceu diretrizes claras sobre o assunto, conforme a resolução OIV-VITI 703-2024, uma “vinha velha” é definida como uma planta individual oficialmente documentada com 35 anos ou mais, independentemente de outros fatores. Ou seja, uma videira, plantada há 35 anos ou mais. No caso de plantas enxertadas, esta enxertia deve ter sido feita há 35 anos ou mais. Vale lembrar que é uma prática comum enxertar plantas novas sobre raízes mais velhas, neste caso a idade que conta é a da planta mais nova e não a da velha raiz.

Além disso a resolução da OIV regulamenta o termo “vinhedo de vinhas velhas”, que deve ser “uma área contínua e legalmente delimitada, onde pelo menos 85% das videiras atendem à definição de “vinha velha”.

Essa padronização internacional visa valorizar e proteger vinhedos antigos, reconhecendo sua importância histórica, cultural e enológica. Vinhas velhas, com raízes mais profundas, tendem a produzir vinhos de maior concentração e complexidade. Além disso, essas videiras demonstram maior resiliência a variações climáticas e contribuem para a biodiversidade dos terroirs.

A adoção dessas definições pela OIV também facilita a comunicação entre produtores, comerciantes e consumidores, assegurando transparência quanto às características dos vinhos rotulados como provenientes de “vinhas velhas”.

Há um outro termo comumente associado às vinhas velhas, que é o “field blend”, que denota um vinhedo com vários tipos de uvas plantadas misturadas, muitas vezes brancas e tintas – técnica comum no passado. É importante frisar que ser de “vinhas velhas” não significa ser um “field blend”, nem vice-versa. A confusão da mistura destes termos é comum, pois muitas vezes o mesmo vinhedo é um field blend de vinhas velhas, já que, como hoje em dia raramente se planta em field-blend, quase todos estes são de vinhedos mais velhos... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-termo-vinhas-velhas-agora-regulamentado-significa-qualidade/>

21.02 A 01.MAR – AMETISTA DO SUL

Jornada Sagrada, Evolutiva e Curativa da Zênithe Travelclub! Uma incrível e memorável experiência!

Manifeste seu interesse, para receber as informações do programa e inscrição. 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 uma 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... quando teremos vivências sensoriais, meditações, rituais, 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. Serão várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi joias, entre outros!

É mais uma “proposta fora do “lugar comum”, como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha!

Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

● Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CADASTRO DE VINHAS VELHAS: 9.400 VINHEDOS COM VINHAS VELHAS REGISTRADAS

A indústria vinícola está revisitando e destacando esse método ancestral de maturação do vinho.

O número de inscrições em todo o mundo dobrou em um ano.

O Old Vine Registry (OVR), o maior banco de dados mundial de vinhedos com vinhas com mais de 35 anos, dobrou de tamanho no último ano. O diretório, idealizado por Jancis Robinson MW em junho de 2023, agora inclui 9.406 vinhedos, abrangendo um total de 37.300 hectares em 42 países. Há cerca de um ano, havia apenas 4.100 registros. Na Alemanha, o número de cadastros subiu de 120 para 329, e na Áustria, de 14 para 50.

O chefe do registro, Alder Yarrow, atribui o rápido crescimento ao envolvimento de pesquisadores voluntários e ao fornecimento de dados por empresas de comércio de vinhos. Essas contribuições trouxeram muitas novas inscrições, especialmente em algumas regiões europeias renomadas, como Bordeaux, Borgonha e Vale do Rhône. O Concurso Heritage Vine Hunt, lançado no ano passado, também impulsionou o crescimento. Nessa competição, os participantes com o maior número de inscrições são premiados anualmente.

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) definiu oficialmente o termo “vinhas velhas” para vinhas com pelo menos 35 anos, por sugestão da Organização de Viticultores Veteranos (OVR). Isso significa que, neste ano, vinhas plantadas em 1991 também podem ser incluídas no registro. O objetivo da OVR é registrar pelo menos 10.000 vinhedos até 2027. Os registros podem ser feitos online.. Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/old-vine-registry-9-400-vineyards-with-old-vines-recorded-worldwide-entries-doubled-in-a-year?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_03&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 16/01/2026).

PRIMEIRO SAUTERNES PREMIER CRU CLASSÉ DESALCOOLIZADO

Sigalas-Rabaud apresenta variante sem álcool.

O Château Sigalas-Rabaud, em Sauternes, é a primeira vinícola de Bordeaux classificada como Premier Grand Cru a lançar um vinho desalcoholizado no mercado. A partir do Dia dos Namorados (14 de fevereiro), o Sigalas-Rabaud x Moderato estará disponível por 29,90 euros a garrafa. A Moderato é a especialista parisiense em vinhos desalcoholizados, cuja tecnologia remove o álcool por meio de destilação a vácuo.

A base do vinho é a safra de 2024. É composto por 100% de uvas Sémillon e provém de barricas que seriam destinadas ao Grand Vin. No entanto, o vinho estagiou em barricas de carvalho por seis meses a menos. O teor de açúcar residual é de 85 gramas por litro. Segundo a revista britânica especializada Drinks Business, o vinho caracteriza-se por uma “sensação de densidade e viscosidade no paladar”. A estrutura de sabor surge da tensão entre a acidez e o açúcar residual. Transmite uma impressão muito mais forte de um Sauternes clássico do que a de um vinho sem álcool... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/first-de-alcoholized-sauternes-premier-grand-cru-classe-sigalas-rabaud-introduces-alcohol-free-variant?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_03&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 13/01/2026).