



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**MEMÓRIAS PRECIOSAS
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



05

MEMÓRIAS PRECIOSAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"NOS VINHOS, DE PAIS PARA FILHOS" -
POR SUZANA BARELLI**



07



09

**"TOSCANA ALÉM DE BRUNELLO E CHIANTI"
- MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

10 **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

BOURGOGNE CHARDONNAY NICOLAS POTEL 2015 – BORGONHA-FRANÇA

Não nego minha preferência pelos vinhos brancos da Borgonha e entre eles os de Nicolas Potel são uma referência.

Nicolas Potel, o dinâmico vinicultor da Borgonha por trás do Domaine de Bellene e do comerciante Maison Roche de Bellene, morreu em 27 de junho. Ele tinha 56 anos. Essa notícia me entristeceu fortemente. Tive a oportunidade de conhecê-lo degustando seus vinhos importados pela Premium Wines.

Potel lutou contra a adversidade por toda a sua vida e carreira. Seu pai, Gérard, ex-enólogo do Domaine de la Pousse d'Or em Volnay, morreu repentinamente de ataque cardíaco em 1997, aos 61 anos. Potel e sua mãe foram forçados a deixar a casa onde ele cresceu. Ele usou seus contatos e conhecimento sobre vinhos para abrir uma casa de negócios chamada Maison Nicolas Potel, sua própria maison. Potel aprendeu com o pai e estudou viticultura em Beaune, mas também adquiriu experiência na Austrália e na Califórnia, bem como com outros produtores da Borgonha. Cheio de ideias, ambição e energia, construiu seu próprio negócio, começando com 6.500 caixas em 1997.

Em 2008, o faturamento era de 9 milhões de euros. Ao longo do caminho, fundou a Nicolas Potel Selections, uma linha de Borgonhas antigos colecionáveis,

Quando enfrentou dificuldades financeiras, recebeu apoio financeiro majoritário da maior empresa de negócios Labouré-Roi, mas os proprietários dessa empresa expulsaram Potel da vinícola homônima em 2009. Ele fundou a Maison Roche de Bellene no final daquele ano com produtores parceiros. A proposta da maison é oferecer uma ampla paleta de vinhos de excelente qualidade, que possam refletir o fascinante mosaico de terroirs da Borgonha.

Recentemente, o Domaine de Bellene obteve a segunda estrela no guia da Revue du Vin de France, segundo o qual Potel "elabora vinhos graciosos, perfumados e profundos, com ótima maturidade e sempre de grande elegância".

Ele acreditava que a qualidade vinha dos vinhedos e estava constantemente em busca de parcelas de vinhas velhas. Sua adega em Beaune era ecologicamente consciente, com energia proveniente de painéis solares. Seus vinhos eram produzidos sem aditivos, com a intenção de expressar o terroir.

Resolvi então abrir esta garrafa de vinho produzido por ele em sua homenagem. Dez anos fizeram muito bem para o vinho. Nicolas Potel deixa uma marca na viticultura francesa e um vazio em nossos corações e taças. Nicolas Potel deixa sua ex-esposa, Anna, e seus filhos, Alphonse, Antonia e Emilien.

A Premium Wines, comandada por Orlando Rodrigues e seus filhos Arthur e Augusto Rodrigues, continua a receber os vinhos da Maison Roche de Bellene, que tem uma ampla paleta de vinhos de excelente qualidade, refletindo o fascinante mosaico de terroirs da Borgonha.

Composição de Uvas: 100% Chardonnay.

Notas de Degustação: De coloração amarela com alguns halos dourados. Aromas expressivos de frutas brancas e amarelas (como a maçã, pêssego e damasco), com notas florais e um toque de tostado e especiaria doce. Na boca, é elegante, com bom corpo e agradável frescor. Um vinho com bastante caráter e um longo e prazeroso final.

Estimativa de Guarda: foi bebido num ótimo momento, mas creio que aguentava mais 2 anos em guarda climatizada.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com pratos com peixes e frutos do mar, além de queijos como o Brie ou Camembert.

Serviço: servir entre 8 e 10° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: estava guardado na adega



Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.

MEMÓRIAS PRECIOSAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O vinho é uma das bebidas mais antigas conhecidas pelo homem e continua a ser celebrada em todo o mundo, em reuniões com amigos e familiares, que podem se tornar em agradáveis “memórias preciosas”.

- “O maior obstáculo à vida é a expectativa, que fica na dependência do amanhã e perde o momento presente. Brevíssima e demasiado angustiosa é a vida daqueles que se esquecem do passado, negligenciam o presente e temem o futuro” - Sêneca

Você ouvirá muitas pessoas dizendo: - “Quando eu tiver cinquenta anos, me aposentarei e viverei para o lazer; quando eu tiver sessenta anos, passarei a beber meus grandes vinhos guardados na adega”. E qual garantia você tem de uma vida mais longa? Quem permitirá que seu curso prossiga como você o organiza? Você não se envergonha de guardar para si mesmo apenas os restos de sua vida e de dedicar à sabedoria apenas aquele tempo que não pode ser gasto em nenhum negócio, em nenhum momento de puro prazer por estar vivo? Quão tarde é começar realmente a viver justo quando a vida pode acabar!

Que estupidez esquecer nossa mortalidade e adiar planos sensatos para nossos cinquenta e sessenta anos, com o objetivo de começar a vida a partir de um ponto em que poucos chegaram, e outros talvez nem chegarão!

Aquele que teme a morte nunca fará nada digno de um homem vivo. Mas aquele que sabe que esta foi a condição estabelecida para ele no momento de sua concepção viverá nesses termos, e ao mesmo tempo garantirá com uma força de mente semelhante que nenhum evento o pegue de surpresa. Pois, prevendo tudo o que pode acontecer como se fosse acontecer, ele suavizará o ataque de todos os seus problemas, que não apresentam surpresas para aqueles que estão prontos e esperando por eles, mas caem pesadamente sobre aqueles que são descuidados na expectativa de que tudo ficará bem.

O vinho me deu a oportunidade de acrescentar várias pessoas e momentos mágicos na minha vida. As memórias a cada taça me trazem a satisfação de tê-los vividos.

Lembro com prazer que meu pai não era um grande bebedor de vinhos. Ele preferia a cerveja e os destilados, mas com o passar do tempo e me vendo aprofundar no conhecimento sobre vinhos, começou a perguntar sobre a bebida de Baco, começou a provar vinhos mais simples, até que se rendeu ao prazer de compartilhar uma garrafa de vinho nos almoços de domingo. Era prazeroso ver ele comprar uma garrafa de vinho quando fazíamos as compras no domingo pela manhã no Mercado do Cruzeiro (em Belo Horizonte) e melhor ainda quando nos sentávamos para almoçar e abria a garrafa, servia as taças e perguntava o que eu achava do vinho que ele tinha escolhido. Era um homem de gostos simples e seus vinhos refletiam seu perfil, mas quem era eu para avaliar o seu gosto.

Gosto não se discute! Mas ao longo da vida vai-se educando...

Lembro também das deliciosas degustações que fazíamos na Casa do Vinho da família Martini. Reuniões em que o único propósito era degustar as taças de vinho e as palavras do Armando contando as histórias dos vinhos que havia trazido das viagens e que pretendia importar para a adega da sua importadora. A memória deste grande companheiro, verdadeiro marco na história do vinho na nossa capital sempre é algo lembrado com muita emoção e gratidão, porque o Armando não escondia todo o conhecimento que tinha, o prazer era compartilhar em cada garrafa aberta e cada taça compartilhada.

Porque não falar da saudosa SBAV-MG e suas degustações comandadas por ilustres produtores, ou orientadas pelo Júlio Anselmo, pelo German Alarcon-Martin? Uma Sociedade de Amigos do Vinho que chegou a ter 250 associados e que acabou tendo uma “morte” prematura, deixando órfãos vários amantes de vinhos que acabaram se fixando em torno de degustações em importadoras e mostras de vinho. Estamos agora revivendo os encontros da SBAV-MG através da realização de Reuniões de Convívium, sob a forma de jantares itinerantes pelos restaurantes da cidade, criando um clima gostoso de reencontro de memórias preciosas.

Como esquecer de Confrarias que oriento entre amigos como a Grandes Taças, Fous du Vin, Amicivino, Maria Maria, Direito ao Vinho, In Vino Veritas, Degustahome, Calice, Winelestra, Liber, Frede & Leo, Alctel, Amigos do Vinho, ou que já orientei como a Carpe Vinum e a Boucherie, além dos cursos de vinhos e viagens temáticas, que chegaram ao ponto de se transformarem numa grande família com o vinho sendo o elemento de ligação entre todos os participantes. A Lista de vinhos provados aumenta a cada encontro e prazerosamente vemos o desfile de safras degustadas em verticais e horizontais que muitas vezes foram servidas, como a safra de Bordeaux de 1997 dos Premiers Grands Crus, duas verticais de Barca Velha, Seña, Clos Apalta, Chateau Musar, Chateau Poujeaux, Grandes Vinhos da Borgonha com direito a Romanée Conti, entre tantas outras. Degustações temáticas comemorando a Sherry Week ou as de Vinhos de Sobremesa. Quantas memórias preciosas temos a lembrar!

Como esquecer dos encontros do VAM – Vamos a Montanha já em sua 26ª edição, desta vez sendo realizado em Petrópolis, carinhosamente organizado sem nenhum objetivo de lucro a não ser compartilhar o prazer pelo degustar e aprofundar o conhecimento sobre vinho. O VAM é um projeto itinerante que ano após ano percorre várias das regiões brasileiras com ligação com o vinho, como o Rio Grande do Sul (Bento Gonçalves e Garibaldi), Minas Gerais (ciclo de Ouro Preto e de Tiradentes), Rio de Janeiro (Itaipava, Teresópolis e agora Petrópolis), Rio Grande do Norte (Natal), Bahia (Petrolina e Mucugê), e por aí afora...

Todos nós tememos a morte, mas a vida é longa se você sabe como usá-la. Adiar as coisas é o maior desperdício de vida: ela rouba cada dia que chega e nos nega o presente prometendo o futuro: viva imediatamente. Melhor beber o vinho hoje do que perder a oportunidade amanhã! Aproveite, abra uma garrafa e compartilhe uma taça. A vida é muito curta para perdê-la bebendo maus vinhos!

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

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

“NOS VINHOS, DE PAIS PARA FILHOS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 09/08/2025

Produtores de vinho contam os bons momentos vividos com os pais.

O vinho emociona pais e filhos, inclusive (ou principalmente) quando as duas gerações se encontram nos vinhedos.

Para este Dia dos Pais, o Paladar perguntou a produtores presentes na 11ª edição do Encontro Mistral qual a melhor lembrança que eles têm dos seus pais no mundo do vinho. A própria importadora, aliás, é um exemplo da paixão pelo vinho que passa de pai para filho, de **Ciro Lilla**, para os filhos **Otávio**, **Marcelo** e **Roberto**.

A italiana **Margherita Manetti**, da vinícola **Fontodi**, conta que o melhor momento com o seu pai **Giovanni** foi acompanhá-lo na elaboração de um vinho em ânfora para homenagear o seu avô. “Das minhas boas memórias, lembro de provarmos juntos o vinho, que é elaborado em ânforas apenas com a sangiovese”, diz ela.

Batizado de **Dino** é um tinto cheio de significados. Primeiro, a **Fontodi** é conhecida por elaborar os seus grandes tintos apenas com a sangiovese, sem cair na tentação de seus pares de utilizar as variedades internacionais. Depois, pela decisão de fazer o vinho em ânforas. A família **Manetti** entrou no mundo do vinho na década de 1960, mas são a sétima geração a elaborar ânforas. “Meu pai sofreu muito com a morte do meu avô e foi uma linda homenagem”.

A recordação de **Adriana Catena**, a filha mais nova de **Nicolás Catena**, referência nos vinhos argentinos, está no **Château Margaux 1986**, que seu pai abriu no réveillon de 2022 e ofereceu para o seu filho **Antônio**, então com 10 anos. “Quando o vinho é bom, deixamos as crianças provarem”, conta ela. Mais do que contar a história, **Adriana** tem em seu celular a foto que registra o olhar de **Nicolás** para o neto. “Foi um momento especial, do orgulho do avô ao explicar o vinho para o neto”, conta ela... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/nos-vinhos-de-pais-para-filhos/>

“A FORÇA DE UMA CULTURA COLABORATIVA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 08/08/2025

A história de **Josh Bergström** é um retrato da vocação pioneira e colaborativa do **Oregon**: seus vinhos estão entre os mais consistentes e expressivos que encontrei em visita ao **Willamette Valley**.

É sabido que a **Califórnia** ganhou destaque no cenário vinícola internacional em 1976, quando, numa degustação às cegas promovida em **Paris** pelo inglês **Steven Spurrier**, rótulos californianos superaram tintos consagrados de **Bordeaux** e brancos da **Borgonha**. O episódio ficou conhecido como O julgamento de **Paris**. Colocou em evidência não apenas a região, mas o nome de **Robert Mondavi**, que, apesar de não ter nenhum vinho na disputa, teve, reconhecidamente, papel fundamental na história da vitivinicultura do lugar.

Foi ele quem primeiro acreditou no **Napa Valley** como terroir de excelência, investindo pesado em vinhedos de qualidade, em técnicas modernas e em uma filosofia que aliava o rigor europeu à ousadia e ao pragmatismo americanos. Mais do que isso: **Mondavi** sempre compartilhou conhecimento com os vizinhos, convicto de que o sucesso de uma região só se constrói de forma coletiva.

Esse mesmo espírito de cooperação é um dos pilares do notável crescimento dos vinhos do **Oregon**, cuja moderna vitivinicultura teve início apenas nos anos 70. Jovem e determinada, a região soube se organizar e compartilhar experiências desde o início, o que ajuda a explicar como seus vinhos, em tão pouco tempo, atingiram tal nível de excelência.

Após provar 104 vinhos de 29 produtores diferentes, minha visão sobre os vinhos do **Oregon** está suficientemente bem fundamentada para afirmar que os **pinot noirs** e **chardonnays** do **Oregon** ocupam, hoje, um dos patamares mais altos entre os produzidos fora da **Borgonha**. E poucos exemplificam essa trajetória de sucesso como **Josh Bergström**.

Os vinhos da **Bergstrom Wines**, tanto brancos quanto tintos, estão entre os mais consistentes e expressivos que encontrei durante minha recente visita ao **Willamette Valley**. A história de **Josh** é, por si só, um retrato da vocação pioneira e colaborativa da região... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-combinacao-rara-e-poderosa-dos-vinhos-de-oregon.ghtml>

“TOSCANA ALÉM DE BRUNELLO E CHIANTI” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 08/08/2025

A Toscana possui mais de 40 DOCs, cada uma com características que refletem a diversidade de seus solos, microclimas e práticas vinícolas.

A Toscana é uma região vinícola de renome mundial, famosa principalmente pelo Chianti e Brunello di Montalcino. No entanto, a verdadeira riqueza da Toscana vai além desses nomes. Com uma diversidade geográfica e cultural impressionante, a região abriga uma vasta gama de denominações de origem controlada (DOCs) e vinhos que exploram tanto as tradições locais quanto a inovação.

A Toscana possui mais de 40 DOCs, cada uma com características que refletem a diversidade de seus solos, microclimas e práticas vinícolas. Entre as mais notáveis estão Vino Nobile di Montepulciano, Bolgheri, Morellino di Scansano, Vernaccia di San Gimignano, e Rosso di Montalcino. Além destas, há DOCs menos conhecidas, mas igualmente interessantes, como Montecucco, Val di Cornia, Cortona e Colline Lucchesi, cada uma contribuindo ao panorama vinícola toscano.

A diversidade das castas cultivadas na Toscana é outro ponto forte. A sangiovese é a casta mais importante, dando origem a vinhos variados dependendo da sub-região. Além dela, uvas como canaiolo, colorino, e ciliegiolo desempenham papéis importantes nos vinhos tradicionais. Nos brancos, destacam-se vernaccia, protagonista do Vernaccia di San Gimignano, e trebbiano, usada em blends regionais. malvasia e vermentino também ganham destaque em várias partes da Toscana.

Um capítulo especial na história recente da Toscana é a criação dos vinhos de Indicazione Geografica Tipica (IGT). Introduzido em 1992, o IGT reconhece vinhos de alta qualidade que não se enquadravam nas regras rígidas das DOCs. Os vinhos IGT oferecem maior liberdade para os produtores em termos de escolha de uvas, métodos de vinificação e corte, permitindo misturas de variedades internacionais como cabernet sauvignon, merlot e syrah com as autóctones italianas.

Essa necessidade por flexibilidade deu origem aos “Super Toscanos” nos anos 1970, vinhos que combinam tradição e inovação, muitas vezes utilizando uvas internacionais não permitidas nas DOCs tradicionais. Bolgheri é uma das regiões onde os IGTs ganharam notoriedade, especialmente com vinhos icônicos como Sassicaia e Ornellaia. Esses vinhos redefiniram o conceito de qualidade na Toscana, muitas vezes superando em prestígio os vinhos DOCG.

Sub-regiões como Maremma, Val d’Orcia, Colline Pisane e Chianti Rufina, cada uma com características únicas, contribuem para a vasta diversidade vinícola da Toscana, destacando ainda mais a complexidade e riqueza desta região... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/toscana-alem-de-brunello-e-chianti/>

13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX: ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d´Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5*/4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d´Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscitos.

* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

* **Viagem elaborada e operada em parceria com a ZÊNITHE TRAVELCLUB.**

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ROEDERER ENFRENTARÁ AS MUDANÇAS CLIMÁTICAS COM PLANTIO MISTO

Champagne Millésime com assemblage de sete variedades de uvas tradicionais.

A casa de champagne Louis Roederer está investigando se o plantio misto no vinhedo pode mitigar os efeitos das mudanças climáticas. Isso é relatado pela revista The Drinks Business. Como um experimento, a empresa já plantou um vinhedo misto em 2006. Ele está localizado em Cumières e está orientado para o sul e sudeste, permitindo que receba bastante luz solar. O solo bastante frio consiste em argila sobre uma base de calcário.

Lá, as variedades de uva Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Petit Meslier, Arbane, Pinot Gris e Pinot Blanc são plantadas em dez hectares. Todas elas são aprovadas para a produção de champagne. Em anos particularmente quentes, Roederer colhe todas as uvas ao mesmo tempo e produz um champagne Millésime sem dosagem delas. Até agora, os champagnes Brut Nature das safras de 2006, 2009, 2012, 2015 e 2018 foram criados.

“As castas tradicionais complementam-se e podem adaptar-se ao longo do tempo”, explica o mestre de adega da Roederer, Jean-Baptiste Lécaillon. O projeto também serve para “preservar o património cultural”, pois mantém a diversidade varietal. “A preservação deste material genético garante o sabor e ajuda as nossas vinhas a serem resilientes e adaptáveis aos desafios que as alterações climáticas podem trazer”, afirma Lécaillon... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/roederer-will-tackle-climate-change-with-mixed-planting-vintage-champagne-from-seven-traditional-grape-varieties?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_31&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus - 31/07/2025).

VINHO NA BAGAGEM DE MÃO SERÁ PERMITIDO EM BREVE

Em Milão e Roma já são possíveis embarques com dois litros de vinho nas mãos.

Em alguns aeroportos europeus, agora é possível levar até dois litros de vinho ou outros líquidos na cabine da aeronave. Isso elimina a restrição de 100 mililitros para líquidos como bebidas, óleo ou cosméticos na bagagem de mão nesses aeroportos. A nova regulamentação já está em vigor em Milão-Malpensa, Milão-Linate, Roma-Fiumicino, Bolonha e Turim.

A Comissão Europeia confirmou que a regulamentação anteriormente em vigor será ajustada em toda a UE. Na Alemanha, entre outros, os aeroportos de Frankfurt, Berlim e Munique já estão equipados com os novos scanners. No entanto, ainda não se sabe quando a flexibilização entrará em vigor aqui. Diversos veículos de comunicação especializados relatam que a liberação poderá ocorrer em muitos aeroportos da Europa em apenas algumas semanas.

O pré-requisito para a liberação é o uso de scanners de bagagem de mão certificados de última geração. Eles detectam explosivos líquidos com precisão significativamente maior do que os sistemas anteriores. A Conferência Europeia de Aviação Civil (ECAC) já aprovou esses sistemas. Eles possibilitam a detecção de substâncias perigosas na bagagem de mão sem, por exemplo, a necessidade de verificar garrafas de vinho separadamente.

No entanto, viajantes aéreos devem observar: aqueles que partem de um aeroporto modernizado, mas retornam por um que ainda não foi modernizado, ainda devem cumprir a restrição de 100 mililitros no voo de volta. A regulamentação não se aplica a voos para os EUA e Israel. Isso pode causar confusão em viagens internacionais... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-in-carry-on-luggage-soon-allowed-in-milan-and-rome-already-two-liters-possible?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_31&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus - 30/07/2025).

AZEITE: OURO VERDE E A ARMA SECRETA DAS VINÍCOLAS

Em muitos vinhedos da Provença, Córsega ou do Vale do Rhône, vinhedos intermináveis se misturam a fileiras de oliveiras, criando cenários, quase coreográficos.

Um recurso inegavelmente encantador para o enoturismo. Mas por trás desses néctares divinos reside uma questão: será uma fonte genuína de renda ou uma ferramenta de marketing habilmente aprimorada? A produção de azeite seria um recurso para mitigar riscos agrícolas? Ou ainda a exploração de terras em áreas menos adequadas à viticultura, enoturismo e promoção da propriedade

Como nos explicou Marco Simeoni, sócio-gerente do Domaine Perréal: “As oliveiras são mais resistentes do que as videiras, menos suscetíveis a doenças. E isso nos permite cultivar diferentes tipos de culturas na propriedade. Mas em Perréal, temos 600 oliveiras, produzimos cerca de 1.000 litros por ano, tudo feito à mão, com um custo de produção de € 50 por litro para uma venda de € 22 por 50 cl (incluindo impostos)! Basta dizer que perdemos dinheiro com os azeites, mas é todo um ecossistema que promovemos.”

Esta observação é compartilhada por Louis Lienhart, gerente técnico e enólogo do Château Gasqui, a quem devemos os magníficos rótulos do azeite extravirgem da propriedade: “O azeite poderia ajudar a mitigar os riscos agrícolas, mas exigiria um cultivo intensivo e mecânico. Tudo depende da área cultivada.” No Château Gasqui, temos 250 oliveiras. A produção oscila de ano para ano. Tudo é produzido de forma artesanal e biodinâmica, assim como nossos vinhos. Além disso, não temos um objetivo imediato de lucratividade; simplesmente equilibramos nossos custos.

Mas também temos uma horta, e essa abordagem integrada cria um senso de emulação em torno das profissões agrícolas. Para além do aspeto económico, a olivicultura artesanal insere-se numa abordagem de diversidade e surge menos como uma atividade isolada e lucrativa do que como um elo num projeto global, que combina agricultura, biodiversidade e imagem de marca, como resumiu Anne-Cécile Samaille-Vausselin, enóloga e olivicultora da propriedade Mira Luna: “Na nossa propriedade, a olivicultura e a viticultura complementam a apicultura, a horticultura comercial e o cultivo de plantas aromáticas. A vida é feita de diversidade: diferentes plantas e espécies ajudam-se mutuamente e criam ecossistemas resilientes e prolíficos.” ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/l-huile-d-olive-or-vert-et-arme-secrete-des-domaines-viticoles,4906131.asp> (Fonte – Revue du vin de France – RVF - Goulven Le Pollès – 11/08/2025).