



**VINOTÍCIAS**  
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE III**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*



# NESSA EDIÇÃO



**06**

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

**“UM BRANCO PARA FAZER PAR AO BAROLO” - POR SUZANA BARELLI**



**12**



**12**

**“TINTOS LEVES, UMA TENDÊNCIA NÃO SÓ PARA O VERÃO, MAS PARA O ANO TODO” - MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**12 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**14 VIAGEM**

**15 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



## TOURIGA FRANCA MENIN DOURO ESTATES 2020 – DOURO – PORTUGAL

O Douro é uma região que tradicionalmente produz vinhos de cortes, já que boa parte dos vinhedos estão com as castas plantadas juntas e misturadas, caracterizadas pela chamada “viticultura heroica”, cultivadas em encostas íngremes de xisto, frequentemente organizados em socalcos (terraços) que moldam a paisagem local.

A região é famosa pelos vinhos de blend, destacando castas tintas como Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinta Cão, e brancas como Viosinho, Gouveio e Rabigato. A Menin produz vinhos de blend e vinhos das variedades específicas, o que nos dá a oportunidade de provar as características individuais de cada casta douricense.

A Menin Douro Estates foi fundada em 2018 no Douro, Portugal, pelo empresário brasileiro Rubens Menin, fundador da MRV Engenharia, que tinha o sonho de produzir vinhos de alta gama, valorizando a região do Douro. Focada na valorização de castas autóctones e vinhas velhas de até 130 anos, com grande diversidade no Cima Corgo, a vinícola usa técnicas sustentáveis e vinificação por gravidade.

Localizadas em Gouvinhas (Sabrosa), no Cima Corgo, as propriedades da Menin combinam história e diversidade geográfica. Na Quinta da Costa de Cima, 11 hectares de vinhas velhas com mais de 50 castas autóctones formam um dos mais raros mosaicos genéticos do Douro. A Quinta do Sol, replantada em 2018 e 2019, alcança 500 metros de altitude e oferece amplitude térmica ideal para brancos de elegância e acidez notável. Já a Quinta do Caleiro soma 36 hectares entre vinhas, olival e mata, com vistas abertas sobre o rio - um retrato do equilíbrio entre natureza e intervenção humana. Em 2021 houve uma expansão com a aquisição dos “Vinhos Horta Osório” (renomeados para H.O Wines), com mais de três séculos de história no Baixo Corgo, totalizando 55 hectares adicionais.

A adega própria, inaugurada ao público em 2024, é um marco de arquitetura e engenharia. Com quatro pisos (parte deles subterrâneos) e desenho por gravidade, a estrutura preserva antigos lagares de pisa e integra tecnologia de vinificação de ponta. A capacidade instalada ultrapassa 400 mil garrafas por ano, reafirmando a ambição do grupo de unir escala controlada e qualidade artesanal.

O projeto enológico é liderado por Tiago Alves de Sousa, consultor e nome presente na lista Top 100 Master Winemakers 2024, e Manuel Saldanha, enólogo residente. Juntos, eles conduzem uma produção pautada por sustentabilidade, precisão e respeito ao tempo do vinho.

A Menin Douro Estates tem recebido reconhecimentos como a eleição como Produtor do Ano 2023 pela revista Grandes Escolhas e, em 2022, Rubens Menin foi reconhecido como Personalidade do Ano no Brasil pela Revista de



Vinhos. Também em 2022, o vinho Dona Beatriz 2019 ganhou o Prêmio de Excelência da Revista de Vinhos e, em 2024, a vinícola foi premiada como Produtor Revelação do Ano pela Revista Paixão pelo Vinho, e o vinho Menin Maria Fernanda Tinto 2021 obteve 93 pontos pelo crítico Robert Parker.

Além de criar vinhos de alta qualidade, a Menin Wine Company tem se destacado por sua contribuição à sustentabilidade no Douro, preservando vinhas velhas e protegendo a diversidade das castas locais, com investimentos na comunidade por meio de programas de desenvolvimento locais, fortalecendo o desenvolvimento regional.

Um detalhe interessante é que se a Touriga Nacional é a rainha das castas tintas de Portugal, a Touriga Franca é a rainha do Douro, a casta mais plantada na região. Na verdade, ela é filha da Touriga Nacional - ela resulta de um cruzamento entre a Touriga Nacional e o Mourisco. É a casta responsável pelos últimos 100 anos de grandes vinhos do Porto e de grandes vinhos do Douro também, mais encontrada nos vinhedos velhos, que representam quase um quarto das plantações do Douro

**Composição de Uvas:** 100% de Touriga Franca, amadurecido 18 meses em barricas de carvalho francês.

**Notas de Degustação:** De coloração escura, o vinho mostra os aromas de frutas vermelhas e negras maduras (amoras, groselha, ameixa), notas florais de violetas e rosas, além de toques de ervas e de especiarias, revelando boa complexidade no nariz. No paladar, o perfil de aromas é confirmado, num vinho de boa acidez, taninos macios e final equilibrado e persistente. Percebe-se boa complexidade e com o tempo do vinho em taça aparece um toque de alcaçuz e algo de chocolate. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

**Estimativa de Guarda:** Muito bom hoje e por até 8 anos após a safra (sugestão da vinícola).

**Notas de Harmonização:** Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, bife ancho na parrilha, costeletas de cordeiro com risoto de cogumelos, pratos com cogumelos como um risoto de funghi, queijos de meia cura.

**Reconhecimentos:** 94 AD safra 202 e 93 AD safra 2021 (Revista Adega).

**Serviço:** servir entre 15 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho. Sugiro a decantação por 30 minutos).

**Valor: \$\$\$**

**Em BH – Pode ser encontrado em várias lojas especializadas e Supermercado Verdemar. Outra opção: ESPAÇO ALTÍSSIMO- Rua Dicíola Horta, 77 - 3º andar - Vila da Serra, BH – Tel.: (31) 99778-3617**

# OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE III

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nos dois artigos anteriores escrevemos sobre regiões de enoturismo na Europa, e agora vamos para países da América do Sul.

**O QUE CHAMA A ATENÇÃO NA AMÉRICA DO SUL** – Durante muito tempo, ao se pensar em viagens de enoturismo na América do Sul, a Argentina e seus emblemáticos vinhedos de Mendoza dominavam a cena, seguidos pelos vales do Chile. No entanto, um novo protagonista vem se consolidando discretamente, com elegância e personalidade própria: o Uruguai.

**ENOTURISMO NO URUGUAI** - Parrilla, doce de leite, e vinho. São três palavras que envolvem o imaginário quando se fala de Uruguai. O país vem apostando cada vez no enoturismo, principalmente dos brasileiros.

Hoje, o Uruguai ocupa a quarta posição em volume de produção na América do Sul, com cerca de 103 mil toneladas anuais de uvas e mais de 9 mil hectares cultivados. Mas o que realmente o diferencia é a proposta de oferecer experiências em vinícolas boutiques, intimistas e sustentáveis, voltadas a um público que busca exclusividade e autenticidade. Ao contrário de destinos turísticos massificados, o país aposta em rotas personalizadas, em parcerias com vinícolas familiares e em uma abordagem sensorial integrada, que une vinho, gastronomia, cultura e paisagem.

Considero o Uruguai um destino ainda subvalorizado pelos brasileiros, ante o potencial que o país tem com o enoturismo. Como é pequeno em território, é possível conhecer as principais regiões vitivinícolas do país no mesmo roteiro. Canelones e Montevideu são onde ficam as vinícolas mais antigas, mas ainda tem produtores em San José, Rivera, Colônia e Maldonado - onde está localizada a gigante Garzón, eleita nos últimos quatro anos uma das 10 melhores vinícolas do mundo. Em março a vinícola faz a Festa da Vindima, uma das principais festividades da região.

A força desse novo posicionamento do Uruguai no mapa do enoturismo internacional ficou evidente em março de 2024, quando o país sediou a Primeira Cúpula Global do Enoturismo Responsável, realizada no Enjoy Punta del Este. O evento reuniu mais de 500 participantes de 16 países e promoveu um intenso intercâmbio de práticas sustentáveis, integração entre vinhedos, arquitetura, gastronomia e preservação ambiental — evidenciando o compromisso uruguaio com um turismo de alto padrão e baixo impacto.

Enquanto a Argentina e o Chile seguem como potências consagradas, com suas vinícolas centenárias e rótulos icônicos, o Uruguai constrói um caminho alternativo: menos sobre tradição e volume, mais sobre exclusividade, elegância e conexão genuína com o território. Em vez de replicar modelos, o país aposta na própria identidade, valorizando o pequeno produtor, o cuidado artesanal e a experiência personalizada.

Graças a iniciativas bem estruturadas e experiências de alta qualidade como o programa Punta Wine Trips, promovido pelo resort Enjoy Punta del Este, o país agora se posiciona como uma escolha sofisticada para os amantes de vinho, gastronomia e paisagens naturais.

O Punta Wine Trips, que acontece entre os meses de março e novembro, reúne o melhor da vitivinicultura uruguaia com o conforto e a exclusividade de uma estadia no resort Enjoy Punta del Este. Mais do que um roteiro turístico, trata-se de uma verdadeira imersão no terroir local, onde cada taça carrega não apenas o sabor do vinho, mas também a história, o cuidado e o refinamento por trás de sua produção. O programa oferece pacotes de três ou quatro noites que incluem visitas às vinícolas mais prestigiadas do país, degustações harmonizadas, experiências gastronômicas assinadas por chefs renomados e momentos de contemplação cultural e artística.

Entre os destaques do roteiro está a **Bodega Garzón**, considerada a Melhor Vinícola do Novo Mundo pelo Wine Star Award, onde os visitantes exploram vinhedos sustentáveis e degustam rótulos premiados em harmonia com pratos elaborados pelo icônico chef Francis Mallmann. Outro ponto alto da jornada é a visita à Bodega Alto de la Ballena, uma vinícola boutique familiar instalada entre colinas suaves e a Laguna del Sauce. Ali, os vinhos de alta gama são acompanhados por pães artesanais, queijos e charcutaria local, em uma experiência sensorial marcada pela autenticidade e pelo cuidado nos detalhes.

O tour contempla ainda um almoço no restaurante Las Espinas, da tradicional família **Bouza**, com vista para o Rio da Prata e menu autoral. E para os que valorizam o diálogo entre arte e paisagem, uma parada na icônica **Casapueblo** — obra do artista Carlos Páez Vilaró — oferece a possibilidade de assistir à emocionante Cerimônia do Sol, uma homenagem poética ao entardecer.

A partir da década de 1990, o país passou a investir seriamente na modernização de seus vinhedos, introduzindo clones europeus e técnicas sustentáveis. A uva Tannat, variedade emblemática do país, ganhou notoriedade internacional graças à sua potência e complexidade, mas também despontam com elegância variedades como Albariño, Chardonnay e Pinot Noir, especialmente na região de Maldonado. A influência oceânica nessa área proporciona vinhos mais leves, minerais e frescos - um contraponto interessante aos tintos intensos de outras regiões sul-americanas.



Há várias outras vinícolas a serem visitadas, e com a vantagem de serem concentradas nas proximidades de Montevideo. A **Pizzorno** é uma vinícola histórica fundada em 1910 por Don Próspero José Pizzorno, que inclusive dá nome a uma das linhas de vinhos. De lá para cá são quatro gerações da família que unem a tradição com inovação tecnológica. A bodega fica apenas a 20Km de Montevideo e vale a pena reservar pelo menos uma noite para aproveitar a pousada. São quatro quartos em uma casa que antigamente era da família e foi revitalizada para se tornar em um lugar que é puro aconchego! Todos os quartos têm um deck individual com vista para os vinhedos, para você relaxar e aproveitar. E à noite, em uma área externa da casa você pode aproveitar empanadas e pizzas preparadas na hora e saindo da parrilla direto para a sua mesa, tudo organizado pela equipe de cozinha da Pizzorno.

A **Bodega Familia Deicas** é daquelas vinícolas já surpreendem na chegada a. A vinícola está localizada em uma fazenda histórica que pertenceu aos jesuítas e fica a cerca de 40 km de Montevideo. A Família Deicas adquiriu a fazenda em 1979 e desde então as gerações da família acompanham a evolução da vinícola, hoje com o enólogo Santiago Deicas à frente na elaboração dos vinhos e Mercedes Deicas como chef executiva. São oferecidos três tipos de degustação, com linhas diferentes de vinhos da Família Deicas e todas acompanhadas de uma tábua individual com queijos, charcutaria, pães artesanais e azeites.

A **Narbona** é vinícola, pousada e fazenda, original de 1909. Você pode fazer tours com degustações harmonizadas, piquenique, almoços e até ficar hospedado em um dos cinco quartos charmosíssimos da pousada. Você pode fazer a tour com degustação harmonizada de queijos e vinhos e o piquenique. E antes de ir embora, não deixe de passar na loja para garantir as delícias produzidas por eles como o doce de leite, geleias, compotas, queijos e logicamente, os vinhos!

A **El Legado** é uma vinícola pequena e familiar comandada pela mãe e dois filhos, que levam o legado do pai (por isso o nome na vinícola) na elaboração de vinhos e paixão pelo que fazem. Está localizada em Carmelo, em uma área cheia de verde e tranquilidade. Você pode fazer um tour com degustação de vinhos, e não deixe de provar o blend de Syrah e Tannat elaborado na El Legado, uma das poucas vinícolas do Uruguai que apostam na uva Syrah. Além de vinícola, a El Legado também é pousada. Fica em uma área onde a paz reina e é um refúgio perfeito com vinho, calma e quartos super charmosos para você ficar hospedado e descansar.

A **Alto de la Ballena** propõe uma experiência mais próxima com o produtor e com o ambiente onde o vinho é elaborado. É uma vinícola pequena, mas que faz vinhos super reconhecidos e fica a 15 km da costa de Punta del Este. A vinícola nasceu da paixão da enóloga Paula Piven e seu marido, Alvaro Lorenzo, pela viticultura, e entre os rótulos criados por eles que vale a pena você provar o clássico Tannat Reserva e um blend de Tannat-Viognier que mistura a emblemática uva tinta do Uruguai e a aromática casta branca.

A **Cerro del Toro** é uma vinícola boutique pequena, charmosa e com uma vista linda! A bodega fica pertinho de Punta, na cidade de Piriápolis e do ponto mais alto da vinícola é possível ver o mar, e inclusive os vinhos recebem essa influência oceânica na sua elaboração. Dos rótulos da Cerro del Toro se destaca o albariño, que é o vinho emblemático da vinícola.

São dezenas de vinícolas localizadas principalmente em três eixos de enoturismo: Carmelo e Colônia del Sacramento, Montevideu e Canelones, e Punta del Este e Pueblo Garzón. E é justamente essa autenticidade dos vinhos, aliada à sofisticação e hospitalidade que transforma o Uruguai em um novo destino obrigatório para os apreciadores do vinho.



**ENOTURISMO NA ARGENTINA** – A região de Mendoza é um dos principais destinos de enoturismo na Argentina. Com suas belas paisagens e clima ideal para o cultivo de uvas, Mendoza atrai turistas de todo o mundo em busca de experiências únicas. Entretanto, a Argentina tem muito mais a oferecer, já que outras regiões vinícolas, como Salta, San Juan e La Rioja, também têm ganhado destaque no cenário do enoturismo argentino. Cada uma dessas regiões possui suas próprias características e estilos de vinho, proporcionando aos visitantes uma ampla variedade de opções para explorar.

O enoturismo na Argentina não se limita apenas às vinícolas. Há também a possibilidade de participar de festivais e eventos relacionados ao vinho, como a tradicional Festa Nacional da Vendimia, que ocorre anualmente em Mendoza.

O enoturismo tem se mostrado uma importante fonte de receita para a economia argentina. Os turistas que visitam as vinícolas contribuem para a geração de empregos diretos e indiretos, além de movimentar a cadeia produtiva do vinho. Desta forma, cada vez mais produtores têm investido na melhoria da infraestrutura para receber os visitantes, incluindo a construção de hotéis, pousadas, restaurantes e centros de visitantes. Isso tem impulsionado o turismo na região e proporcionado um aumento no número de turistas estrangeiros que visitam o país.

O Enoturismo no Norte da Argentina com seus vinhos de altitude, paisagens surreais e experiências que despertam todos os sentidos têm chamado a atenção de quem busca algo além de Mendoza.

Entre montanhas coloridas, desertos silenciosos e vilarejos andinos cheios de alma, surge uma das regiões vinícolas mais surpreendentes da América do Sul mostrando Salta, Cafayate e aos vales de altitude onde cada garrafa de vinho conta uma história. Aqui as altitudes extremas (entre 1.700 e 3.000m) criam um terroir único gerando vinhos intensos, aromáticos e de

personalidade marcante, especialmente o Torrontés, ícone da região.

Há várias vinícolas boutiques e experiências intimistas, com visitas privativas, almoços harmonizados em cenários cinematográficos e passeios guiados por enólogos apaixonados. Vinícolas como a Piatelli, El Esteco, Colomé e Finca Quara impressionam pela estética, pela filosofia e pela atmosfera. Os vinhedos convivem com tradições ancestrais, mercados locais e vilarejos com uma energia que só o Norte da Argentina tem.

A variedade de experiências que o enoturismo oferece também contribui para a atração de diferentes perfis de turistas. Desde os apreciadores de vinho mais experientes, até os amantes da natureza e da gastronomia, a Argentina tem algo para todos os gostos.

**PATAGÔNIA – UM DESTINO QUE COMEÇA A CHAMAR A ATENÇÃO** - Uma região comum a Argentina e Chile é a Patagônia. Os dois países vivem disputando o título de lugar com a vinícola mais austral do mundo. Realmente, esta região tem os vinhedos que mais se aproximam do Polo Sul. A Patagônia vem se transformando em um destino importante para enófilos, enólogos e viajantes ávidos por conhecer lugares “fora do comum”, pelas suas incríveis belezas naturais em suas planícies ventosas, suas montanhas nevadas e grandes geleiras.

A produção ainda é pequena, se comparada à dos vinhedos de Mendoza e dos vales mais centrais do Chile, mas os vinhos patagônicos vêm sendo cada vez mais elogiados. Produzidos em altitudes que variam de 300 a 500 metros acima do nível do mar, em regiões como Rio Negro, Neuquén, La Pampa (na Argentina) e Vale de Puelo, Cochamó e Aisén, no Chile, os “vinhos do fim do mundo” têm sabor intenso, cor forte e riqueza aromática. Essas características são oriundas de fatores como a aridez da região, o frio do inverno e as noites frescas do verão.

No passado, a aridez impedia a formação de vinhedos nessa região, que requer sistemas de irrigação pela falta de chuvas, mas graças aos colonizadores ingleses, que no século 19 cavaram canais de irrigação às margens do Rio Negro, a agricultura local foi viabilizada. Cultivadas em altitude menos elevada do que em outras regiões vinícolas argentinas, como Mendoza, San Juan e Salta, as uvas patagônicas têm um período de amadurecimento mais longo e lento, que lhes confere características especiais.

Nos 4.550 hectares de vinhedos plantados na região patagônica, é cultivada uma grande quantidade de uvas, que geram vinhos para gostos variados. Entre os tintos, destacam-se Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir e Malbec. Já para quem prefere os brancos, a dica é experimentar os Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier e Sémillon. Fala-se muito nos Pinot Noir patagônicos, que na minha opinião são espetaculares, mas em termos de autenticidade, a Sémillon gera exemplares equilibrados que evoluem muito bem com o tempo na garrafa, com nuances aromáticas complexas e grande personalidade no paladar.

A Pinot Noir gera vinhos que quando bem vinificados, mostram-se complexos e harmônicos, combinando acidez refrescante e ótima concentração de fruta, com boa expressão do terroir local. Evite compará-los a Pinot Noir da Borgonha. Na Patagônia, vale à tipicidade da uva. Muitas vinícolas focam a produção no aperfeiçoamento dessa casta, considerada temperamental, e de difícil cultivo. Uma destas vinícolas é a **Humberto Canale**, a oeste de Neuquén, bem perto da cidade de General Roca. É a vinícola mais antiga da Patagônia, em atividade há 110 anos. Além de restaurante, o lugar oferece passeios guiados, participação na colheita e até trekking.

Outra visita imperdível é na **Otronia**, bodega que faz parte do Grupo Bulgheroni, do bilionário Alejandro Bulgheroni, que aliás é o proprietário da Garzon no Uruguai. Na Patagônia, a Otronia trabalha em condições quase extremas, com bastante atenção ao processo para vencer as condições inóspitas, busca fazer um trabalho inédito, produzindo vinhos que lembram os da Borgonha em elegância, refletindo o terroir sofrido da região.

Nas adegas biodinâmicas da **Bodega Chacra** encontramos os Pinot Noir mais famosos da Patagônia, produzidos, em um processo beneficiado pelos vinhedos antigos e abandonados por colonizadores italianos e que foram plantados há mais de 80 anos.

Do lado argentino, Neuquén é a principal região vitivinícola da Patagônia e sua capital, homônima (430 quilômetros ao sul de San Carlos de Bariloche), é a base para viajantes que querem submergir na produção das vinícolas locais. Sede de um bom aeroporto regional, Neuquén permite visitas a adegas nas regiões de Rio Negro e da própria província de Neuquén.

Sugerimos uma visita a Bodega da **Familia Schroeder**, aberta para visitantes, que oferece um bom restaurante (sem hospedagem). Em 2003, durante a escavação para o estabelecimento do vinhedo, os trabalhadores encontraram o fóssil de um Gigantosaurus — que se tornou marca registrada nos rótulos dos vinhos da vinícola. Perto dali temos a **Bodega del Fin del Mundo**, que abriga 2.400 barricas, com capacidade de produção de 8 milhões de litros de vinho por ano.

Outra vinícola com apelo gastronômico, é a **Bodega Malma**, que também merece uma visita por suas modernas instalações, com um restaurante onde brilha a cozinha patagônica, que inclui pratos como o tradicional cordeiro e a truta, peixe abundante nas águas frias dos rios e lagos da região. Para uma visita exclusiva, a dica é se hospedar na Casa Malma, a pousada da vinícola, construída entre os vinhedos, com capacidade para cinco pessoas.

A vinicultura na Patagônia chilena é uma fronteira emergente focada em vinhos de clima frio, com vinhedos localizados no extremo sul, principalmente no Vale de Osorno. Caracteriza-se por produções artesanais de alta qualidade, destacando-se castas como Pinot Noir, Chardonnay e Sauvignon Blanc, que se beneficiam da maturação lenta e do terroir único, resultando em vinhos frescos, minerais e com excelente acidez.

A região ao sul do paralelo 39° oferece noites frescas de verão e um clima rigoroso, ideal para uvas que exigem maturação prolongada. Áreas como o Vale de Puelo, Cochamó, Aisén e, especialmente, o Vale de Osorno, abrigam projetos vinícolas ousados.



A **Viña Trapi** é um exemplo notável, produzindo vinhos elegantes em meio às condições geográficas da Patagônia Chilena, criando vinhos reconhecidos por sua intensidade aromática, cor forte e perfil gastronômico.

Outra vinícola imperdível é a de **Francisco Baettig e Carlos de Carlos** que lançaram o projeto Viñedo los Suizos em 2003, com vinhas situadas em Traiquén, província de Malleco, a cerca de 600 quilômetros ao sul de Santiago. Seu Pinot Noir foi elaborado a partir de vinhedos jovens (plantados em 2013) e de cultivo sustentável, cultivados em solos vulcânicos a 250 metros de altitude.

**ENOTURISMO NO CHILE** - O Chile é um destino vinícola de renome mundial, com uma ampla variedade de vales que produzem vinhos de alta qualidade. Assim sendo, o enoturismo é uma das atividades mais populares para quem visita o país. Por ser um país longo e estreito, protegido pelos Andes e pelo Pacífico, o Chile conta com uma geografia única que permite o clima adequado para o desenvolvimento das melhores castas do mundo.

Mergulhar na cultura do vinho chileno combina paisagens impressionantes, uma gastronomia de primeiro nível e, claro, degustações deliciosas. Desde os vales costeiros perfeitos para os frescos vinhos brancos, até às zonas interiores onde amadurecem os tintos, cada região oferece uma identidade única.

O enoturismo, que cresce ano a ano em todas as regiões vinícolas, se tornou um dos principais atrativos da região metropolitana de Santiago, pois é ali do lado que está um dos vales mais tradicionais do país, o Vale do Maipo, que abriga algumas das vinícolas mais antigas e celebradas do país.

**Vale do Maipo** - Dentro da Região Metropolitana, o Vale do Maipo é o berço do vinho chileno e o lar de algumas das adegas mais antigas e prestigiadas do país. É reconhecido mundialmente pelo seu excepcional Cabernet Sauvignon, com vinhas de nível mundial que combinam história e vinho nos seus hotéis, vinhas e museus.

Foi aqui que os conquistadores espanhóis plantaram as primeiras vinhas durante o período colonial, ou seja, a tradição do vinho está enraizada na cultura. O vale é um dos territórios mais importantes para a viticultura chilena, onde estão alguns dos principais produtores, como a **Concha y Toro, Santa Rita, Viña Carmen, Santa Carolina, De Martino, Santa Ema, Perez Cruz, Undurraga, El Principal e Haras de Pirque**, por exemplo.

Os tours, que são compostos de visitas e degustação, podem ser de uma ou duas vinícolas, há a opção de almoçar em alguma delas e fazer uma refeição harmonizada. Porém também é possível ter um programa diferente, como andar a cavalo na Haras de Pirque (onde há criação de equinos), “harmonizar” vinhos e ecoturismo na La Montaña ou andar de bicicleta por algumas vinícolas da rota.

Além destas, há outras vinícolas que também oferecem ótimos tours fora da rota, como a Concha y Toro, Undurraga, Tarapacá, Santa Rita, Aquitania e Cousiño Macul, entre outras (são mais de 40 vinícolas no vale). Todas elas, além de mostrar a vinícola, os vinhedos e as instalações, têm opções de degustação.

**Vale de Casablanca** - Localizado estrategicamente entre Santiago e Valparaíso, o Vale de Casablanca é o referente dos vinhos brancos no Chile. O seu clima fresco, com forte influência do Oceano Pacífico, é ideal para produzir Sauvignon Blanc e Chardonnay frescos e aromáticos. Aqui encontrará vinhas pioneiras em agricultura orgânica e biodinâmica, com dezenas de adegas de primeiro nível para explorar.

Considerada uma das melhores áreas para quem quiser passeios envolvendo vinhos, ela conta com uma área de cerca de 6 mil hectares, com vinícolas belíssimas e super bem estruturadas, como a **Vinícola Emiliana** - que em 1998 começa um longo processo para se tornar uma vinícola orgânica. Em 2001 saiu o primeiro vinho orgânico – o Coyam, que é minha sugestão para você provar e trazer uma garrafa (pelo menos) para sua adega.

É um roteiro em que se pode levar a família inteira, porque você poderá apreciar diversos animais, fazendo com que as crianças aproveitem bastante, ficando horas e horas observando pavões, ovelhas, galinhas, lhamas. E depois, aproveitar uma degustação incrível e super saborosa de queijos, chocolates e vinhos.

A **Vinícola Matetic** se diferencia de outras vinícolas da região pelo fato de ser orgânica e biodinâmica. Então, se você quiser vivenciar uma experiência única e 100% natural, não pode deixar de pensar nela na hora de fazer um enoturismo no Chile. O vinho da Matetic é de uma excelência acima da média, elogiado não só pelos chilenos como por críticos e turistas do mundo inteiro.

A vinícola **Casa Marín** é uma vinícola orgânica de porte pequeno, mas apesar do tamanho, ela é muito requisitada na região, tendo recebido prêmios importantíssimos de excelência no mercado. A recomendação principal está em seus vinhos brancos, entre os melhores do Chile.

**Vale de Leyda** - Localizada no lado oeste da cordilheira costeira do Chile, a apenas 4 km do Oceano Pacífico, está a região do Vale do Leyda. Conhecida pela presença da vinícola de mesmo nome – **Leyda**, e de outras como a **Viña Garcés Silva (Amayna), Boya, Undurraga e a Tarapacá**, a área é agraciada por seu clima frio e próximo ao mar, perfeito para a produção e o amadurecimento das melhores uvas.

Apesar de recente – a área não era explorada até os anos 1990 e só ganhou registro de marca e Denominação de Origem do Vale do Leyda em 1998 e 2001, respectivamente – a região, hoje, é especialista em vinhos de qualidade premium, com destaque para seus Chardonnays e Pinot Noir.

O estilo dos rótulos produzidos em Leyda envolvem uso de pouca madeira para ressaltar a pureza dos vinhos e estudos de utilização de leveduras em diferentes clones

das videiras, para desenvolver uma levedura própria para realçar ainda mais o sabor das suas uvas. Os vinhos do Vale do Leyda são frequentemente elogiados por sua elegância, frescor e mineralidade, características que refletem as condições únicas do terroir desta região vinícola chilena.

A brisa marítima ajuda a manter as temperaturas mais baixas durante o período de amadurecimento das uvas, o que é especialmente benéfico para variedades que prosperam em climas mais frescos.

Aliás, é por conta desse clima que as uvas conseguem amadurecer lentamente, o que melhora os sabores, aromas e acidez naturais dos rótulos produzidos por lá, ao mesmo tempo que acrescentam um caráter salino aos vinhos.

**Vale do Cachapoal** - Localizado a cerca de 100 km ao sul de Santiago, é uma das regiões vinícolas mais férteis e prestigiadas, famosa pela produção de vinhos tintos potentes e de alta qualidade, especialmente Carmenère e Cabernet Sauvignon. Faz parte do Vale de Rapel e beneficia de um clima mediterrâneo, com influência da Cordilheira dos Andes.

Aninhado entre a Cordilheira dos Andes e a Cordilheira da Costa, o vale beneficia-se de um microclima ideal que favorece o cultivo de uvas de alta qualidade, permitindo aos vinicultores explorar a expressão única do terroir chileno.

Enquanto o Carménère se destaca como a variedade emblemática do vale, refletindo a identidade vinícola do Chile, o Cabernet Sauvignon, Merlot, e Syrah também são cultivados com sucesso, produzindo vinhos tintos de reconhecida qualidade. Varietais brancas como o Sauvignon Blanc e o Chardonnay estão ganhando espaço, mostrando a versatilidade do vale.

Vinícolas de renome como **Viña Vik, Altaïr, e Anakena** refletem o dinamismo e a inovação do Valle de Cachapoal. Estas propriedades são conhecidas não apenas pela qualidade de seus vinhos, mas também por sua arquitetura impressionante e compromisso com a sustentabilidade.

Situada em 4.300 hectares no Vale Millahue (no Cachapoal), a **VIK** é uma das vinícolas mais exclusivas do mundo. Já foi eleita a segunda melhor pela World's Best Vineyards 2024 e já foi considerada a melhor da América do Sul. A Vik é considerada uma visita imperdível (no melhor estilo de ir a Roma e ver o Vaticano), projetada pelo norueguês Alexander Vik, financista bilionário com experiência em hotelaria.

Ele queria um vinho que competisse com os melhores do mundo, um vinho de château, de estilo bordalês, e encontrou o lugar que procurava no terroir de Millahue, no meio de Colchagua, a 200 km sul da capital Santiago. Com uma adega moderna, o hotel é uma construção futurista no alto de uma colina com vista em 360 graus com teto de titânio. Nas laterais da construção do hotel há 22 quartos, cada um com decoração temática criada por um artista convidado.

Além das acomodações de luxo, os visitantes estão inseridos em um ambiente com excelentes experiências gastronômicas e uma variedade de atividades para aqueles que desejam sair ou apenas relaxar e admirar as vistas. Os aventureiros podem escolher andar de bicicleta ou a cavalo ao redor das vinhas. Aulas de ioga também são oferecidas. Além das atividades ao ar livre, os hóspedes podem marcar uma hora no spa ou aproveitar a piscina infinita.

**Vale de Colchagua** - Situado mais distante um pouquinho, a 150 km ao sul de Santiago, o Vale de Colchagua é perfeito para os apaixonados por vinhos das tintas Cabernet Sauvignon, Carménère e Syrah.

Uma das vinícolas mais famosas da região é a **Vinícola Santa Cruz**, porque além de charmosa, utiliza de painéis solares para gerar energia. Tem um misto de modernidade com tradição que todo turista ama.

A vinícola **Montes**, situada no Valle de Colchagua, é super diferenciada. Na sala de barricas, os vinhos descansam em meio a uma trilha sonora de cantos gregorianos. Um ponto importante também é o fato desta vinícola seguir uma filosofia oriental feng shui. Os seus vinhos são super recomendados.

Na região do Valle de Colchagua você tem também a **Viu Manent**. Ela tem cerca de 85 anos de existência. A vinícola é bastante voltada ao vinho tinto, então se esta for a sua "praia", certamente irá adorar a Viu Manent. Ao longo de um passeio por esta vinícola (muitas vezes feito em charretes puxadas por garbosos cavalos), você poderá fazer uma série de registros incríveis, conhecer salas de barricas, tanques e máquinas, fazer uma degustação extraordinária e estar em contato com muita área verde e jardins. Minha recomendação é provar o Viu 1, um malbec expressivo e que em nada lembra o vinho argentino.

**Vale do Maule** – A região vinícola do Vale do Maule está localizada no vale central do Chile, aproximadamente 250 km ao sul da capital Santiago. Esta região vinícola foi uma das primeiras no Chile a plantar videiras e a história da viticultura na região remonta aos tempos da colonização espanhola. O Vale do Maule é considerado a principal região produtora de vinhos em massa do Chile. Atualmente, existem 30.000 hectares de terra cultivada com videiras e os produtores de vinho aqui tendem a se concentrar





na quantidade em vez da qualidade.

Além da produção de vinhos, essa região é conhecida por sua extraordinária beleza natural e charme. É o lugar perfeito para os turistas do vinho passarem longos dias explorando as maravilhosas vinícolas que estão espalhadas pelo vale e pelo campo.

O Vale do Maule, uma das maiores e mais antigas regiões vinícolas do Chile, destaca-se pela produção de Cabernet Sauvignon, Carménère e uvas patrimoniais (País/Moscatel) em solos vulcânicos. Vinícolas notáveis incluem a histórica **Casa Donoso**, a familiar **Balduzzi**, **Gillmore** e a moderna **Via Wines**, ideais para degustações, passeios e experiências enoturísticas, especialmente perto de Talca e San Javier.

A vinícola **Bouchon** conta com quatro propriedades, todas no Maule (Mingre, Las Mercedes, Santa Rosa e Batuco), que somam 200 hectares plantados. Foi fundada nos anos 70 por Julio Bouchon pai e hoje é liderada por seus filhos Julio, Juan e María, artífices de várias de suas mudanças recentes. Para complementar seu catálogo de Cabernet, Carménère e outras típicas variedades bordalesas, começaram a elaborar vinhos com outras castas como País, Semillon e Carignan, passando a ser das mais audaciosas do Chile. Essas variedades esquecidas que têm raiz no Maule, a exemplo da País, com a qual fazem o vinho “País Salvage”, que vem de vinhas que sobem até três metros nas árvores e são colhidas usando-se escadas para alcançar seus cachos.

**Vale de Curicó** - Aqui são quase 25 mil hectares voltados à produção de vinho. Além da bebida em si, essa região é muito indicada para quem quiser uma gastronomia de qualidade e com bastante sabor. Ou seja, a combinação perfeita! Para visitar, não deixe de inserir no seu roteiro as adegas como a **Miguel Torres** que é uma vinícola cheia de história, comandada pela família Torres de origem espanhola. A principal dica para os turistas que forem até ela é para que não deixem de fazer a degustação, que busca harmonizar os vinhos com queijos e chocolates. Tudo muito delicioso.

Outra vinícola do Valle de Curicó é a vinícola **San Pedro**, rica em história e tradição. Um ponto que a destaca das demais é o fato de ter uma das maiores extensões de vinhedos da América Latina. Além disso, ela também tem um cuidado com a agricultura sustentável, o que faz toda a diferença para a qualidade de seus vinhos.

**Vale do Elqui** - Graças à aridez do Deserto de Atacama, no norte do Chile encontrará os céus mais limpos do mundo. Aqui encontra-se o Vale do Elqui, o berço do pisco e um destino mágico para o astroturismo, assim como produção de vinhos de grande qualidade como o Syrah. Prepare-se para desfrutar de provas místicas que combinam vinho e pisco numa paisagem espetacular.

**Vale de Itata** - Localizado na Região de Bio-Bío, o Vale de Itata é um dos vales mais antigos e com mais história do Chile, remontando à chegada dos colonos espanhóis. Este vale é o epicentro de castas patrimoniais como Cinsault e País, com vinhas centenárias. Aqui, o enoturismo vive de forma sustentável e familiar, com pequenos produtores e projetos que resgatam técnicas de vinificação ancestrais, inclusive com produção de vinhos em ânforas (chamadas de tinajas no Chile).

Nesta parte III destacamos destinos do enoturismo na América do Sul! O enoturismo brasileiro vem no próximo artigo! 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).

### O QUE CHAMA A ATENÇÃO NO BRASIL:

Vale do São Francisco (PE/BA): Vinhos tropicais com sol intenso, vinícolas como Rio Sol oferecendo passeios e cruzeiros no rio.

Serra Catarinense (SC): Vinhos de altitude com paisagens de montanha, ideal para colheitas entre janeiro e março, com turismo rural e gastronômico.

Vale dos Vinhedos (RS): Reinventando-se com arquitetura moderna (Miolo), experiências descontraídas e voos de degustação.

São Roque (SP): Roteiro do Vinho com fácil acesso, unindo produção de vinho e gastronomia.

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

## “UM BRANCO PARA FAZER PAR AO BAROLO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA - 31/01/2026

Produtores italianos apostam na timorasso, variedade autóctone, que quase foi extinta e que resulta em vinhos longevos.

O termo é um tanto clichê, mas o barolo, por seus próprios méritos, é considerado o rei dos tintos italianos.

Elaborado com a caprichosa uva nebbiolo, aquela variedade que pouco se adapta a outros terroirs, ele brilha com maestria em estilos mais clássicos, daqueles produtores que preferem envelhecer o vinho em grandes barricas (os botti, como são chamados os tonéis de 15, 20 mil hectolitros na Itália), ou mais modernos, com as notas frutadas mais evidentes e o envelhecimento em barricas menores.

O barolo tem o seu lugar cativo entre os apreciadores de vinho, mas que são também aqueles consumidores que estão migrando para um maior consumo de branco. E, aqui, cabe a pergunta: qual o branco para acompanhar tamanha elegância de um barolo na taça?

A resposta, tudo indica, está na uva autóctone timorasso, cultivada na sub-região de Colli Tortonesi e com a denominação Derthona destacada no rótulo e, infelizmente, ainda com poucos exemplares no Brasil.

Derthona é o antigo nome romano da cidade de Tortona, que atualmente identifica os brancos elaborados com a variedade. A seu favor estão as características de resultar em vinhos mais estruturados e de guarda, que fazem par ao barolo e que contrastam com a cortese (que dá origem ao Gavi), a arneis (da região de Roero) e ao aromático moscato, que são os brancos mais conhecidos do Piemonte.

Quase extinta no século passado e recuperada pelo produtor Walter Massa, a timorasso foi um dos destaques da 10ª edição da Grandi Langhe. Realizada na última semana de janeiro em Turim. “O timorasso é um branco marcado por sua mineralidade, acidez e estrutura”, resume o produtor Luca Canevaro, que tem 10 hectares de vinhedos na região e segue o cultivo orgânico... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/um-branco-para-fazer-par-ao-barolo/>

## “TINTOS LEVES, UMA TENDÊNCIA NÃO SÓ PARA O VERÃO, MAS PARA O ANO TODO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 31/01/2025

Tintos leves oferecem várias vantagens. Com taninos e acidez presentes, mas de menor estrutura, são versáteis à mesa.

Tintos leves e gastronômicos estão em alta mundialmente devido a uma combinação de fatores culturais, gastronômicos e climáticos. Não falo apenas do consumo no verão, mas no ano todo, em diversas ocasiões.

Muitos consumidores têm preferido vinhos menos encorpados, que não dominem o paladar com excesso corpo, álcool, madeira ou taninos imponentes. Isso reflete uma busca por tintos mais frescos, versáteis e fáceis de apreciar.

A culinária contemporânea, cada vez mais privilegia pratos mais leves, delicados e com menor teor de gordura.

Tintos leves, com boa acidez e taninos moderados, se encaixam perfeitamente nesse perfil, complementando pratos à base de vegetais, peixes, massas e carnes brancas, ou mesmo algumas receitas de carne vermelha.

Com as mudanças climáticas, as regiões vinícolas tradicionais têm enfrentado desafios para manter o frescor nos vinhos, já que o calor provoca maior concentração nas uvas, gerando vinhos mais concentrados e alcoólicos.

Muitos produtores estão ajustando seus vinhedos, suas castas e seu processo de elaboração para preservar a acidez natural, a elegância e o equilíbrio, optando por colheitas mais precoces e técnicas de vinificação que resultam em vinhos mais leves.

Uvas autóctones de diversas regiões, tradicionalmente utilizadas para vinhos mais leves, estão ganhando destaque... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/tintos-leves-uma-tendencia-nao-so-para-o-verao-mas-para-o-ano-todo/>



## “A VIDA DO ENÓFILO APÓS GANHAR NA MEGA SENA – PARTE 3” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 30/01/2026

Os vinhos: uma representatividade personalizada da enologia mundial.

Agora que o espaço da adega está garantido e que os cursos de vinhos podem te ajudar a constituir uma “litragem” mais qualificada, chegou o momento de encher a adega. Litragem é um termo que se usa para dizer que só entender de vinho não garante a criação de repertório para as melhores escolhas, pois ter a vivência do beber ou do degustar (para os mais comedidos) é fundamental. Não acho a expressão a mais adequada, pois sugere, acima de tudo, quantidade, o que não é suficiente. Afinal, se alguém bebe muitos litros dos mesmos vinhos sempre, o repertório ficará reduzido a esse perfil, o que seria uma pena.

O mundo do vinho é formado por uma grande diversidade de produtos e sempre pode nos surpreender. Uma escolha mais apropriada depende da aquisição de repertório daquilo que há e de suas preferências dentro desse universo. Esta é uma das diretrizes que se deve ter para a aquisição dos vinhos de sua adega: constituir uma representatividade interessante do universo enológico em termos de tipos, estilos, origens, uvas e idades dos vinhos, tendo em vista as suas preferências e hábitos de consumo.

Recomenda-se, num primeiro momento, dividir a capacidade de sua adega percentualmente pelos tipos de vinhos mais existentes no mercado: tintos, brancos, rosés, efervescentes e fortificados. Caso você não goste de alguma dessas categorias, pode evitá-la, mas lembre-se de que vinho é uma bebida da sociabilidade, do compartilhar momentos com outros, e não deixe de contemplá-los.

De modo geral, os vinhos tintos são mais bebidos do que os brancos no Brasil, o que corresponde a uma demanda meio universal, mas que muda com o tempo. Eles já foram mais onipresentes, mas, aos poucos, os consumidores vêm se abrindo para os vinhos brancos, como se abriram aos rosés, menos existentes no mercado. A tendência mundial é de aumento do consumo dos vinhos brancos, o que é especialmente adequado ao nosso clima.

Tendo em vista as preferências de quem irá consumir mais frequentemente os vinhos, estabelece-se o percentual de tintos e brancos. 50% de tintos e 40% de brancos seria uma boa opção, considerando que os brancos, por serem mais leves, são bebidos mais rápido, enquanto os tintos, embora preferidos por muitos, são mais encorpados e menos versáteis. Mesmo assim, a escolha é do dono, e esse ajuste pode ser alterado: 60% de tintos e 30% de brancos, ou ao contrário. Os 10% restantes seriam divididos entre vinhos rosés e espumantes, e esse percentual também pode ser alterado. Eu tendo a gostar mais de espumantes do que de rosés; então, optaria por 2% de rosés e 8% de espumantes.

Escolhidas as porcentagens de cada tipo de vinho, vem a parte mais complexa, que deve levar em conta, dentro de cada campo, as diferentes possibilidades. Por exemplo, dentro do campo de tintos e brancos, pode haver o subcampo de fortificados e doces. Atualmente, estão um pouco na moda os vinhos laranja, que entram dentro do campo de vinhos brancos. São tipos de vinhos consumidos em menor escala, mas há de considerá-los quando se quer ter um pouco de tudo em sua adega... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-vida-do-enofilo-apos-ganhar-na-mega-sena-parte-3/>

## 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](mailto: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](mailto:german@zenithe.tur.br)





## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### APRESENTADOS OS PRIMEIROS BARRIS PARA VINHO FEITOS DE CARVALHO E PEDRA

Mais frescor no vinho do que no barril clássico.

A tanoaria austríaca Schön apresentou os primeiros barris de vinho do mundo feitos de carvalho e pedra. Para isso, as aduelas, feitas de carvalho austríaco, francês, alemão ou croata, são combinadas com fundos de pedra. Dependendo da geologia da região, esses fundos podem ser de ardósia ou granito. No futuro, o inventor, Manuel Schön, de 29 anos, também pretende oferecer fundos de mármore ou recipientes de fermentação com placas de concreto.

Os barris combinam as vantagens do envelhecimento clássico em madeira – micro-oxidação e influência estilística através da tosta – com elementos redutores, já que as placas de pedra permitem uma passagem muito pequena de oxigênio. Os vinhos envelhecidos neles oferecem o perfil aromático do envelhecimento em madeira, mas são mais frescos e com uma expressão mais clara, segundo a tanoaria. Isso visa atrair consumidores mais jovens que buscam mais frescor e frutado.

Como explica Manuel Schön, “as possibilidades são praticamente ilimitadas; uma grande variedade de materiais pode ser utilizada”. Ele trabalhou durante vários anos no desenvolvimento dos barris híbridos e os testou com diversos vinhos. A combinação de madeira e pedra é feita de acordo com as preferências do cliente.

Estão disponíveis vários tipos de madeira, opções de tostagem e tipos de pedra. As aduelas do barril também podem ser renovadas. Um barril híbrido com capacidade para 225 litros custa cerca de 1.200 euros, dependendo do material. Ele é cerca de um terço mais pesado que as barricas convencionais, pesando 88 quilos devido ao fundo de pedra... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/first-wine-barrels-made-of-wood-and-stone-introduced-more-freshness-in-wine-than-in-classic-barrique?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_05&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/first-wine-barrels-made-of-wood-and-stone-introduced-more-freshness-in-wine-than-in-classic-barrique?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_05&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 26/01/2026).

### SERÁ A ÍNDIA O NOVO ELDORADO DO VINHO?

Ao reduzir suas tarifas de importação de álcool e vinho de 150% para 20%, a Índia poderá se tornar um mercado atraente. Mas somente se outras restrições forem eliminadas.

A Índia, um país que se abre lentamente para a cultura do vinho. Graças à assinatura de um acordo histórico de livre comércio entre a União Europeia e a Índia em 27 de janeiro de 2026, um mercado potencial de 1,4 bilhão de pessoas se abre para os exportadores de vinhos e destilados. Um acordo saudado por Gabriel Picard, presidente da Federação de Exportadores de Vinhos e Destilados (FEVS). “Durante meses, nossas exportações foram prejudicadas tanto no Oriente quanto no Ocidente.

A conclusão deste acordo é importante no contexto da estratégia de diversificação que devemos seguir: a Índia é um país muito grande, que oferece perspectivas significativas de desenvolvimento, tanto em termos de população quanto de crescimento econômico”, afirmou.

No entanto, além das tarifas de importação, todo o ambiente econômico deve ser analisado cuidadosamente... Leia mais em: <https://www.larvf.com/l-inde-comme-nouvel-eldorado-pour-le-vin,4911254.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - RVF – Jérôme Baudouin - 27/01/2026).

### COM AS VENDAS DE CONHAQUE NO NÍVEL MAIS BAIXO EM 16 ANOS, A REGIÃO RECORRE AO ARRANCAMENTO DAS VINHAS

As vendas de conhaque, impactadas por medidas chinesas e americanas, caíram em 2025 para um nível não visto em dezesseis anos, segundo dados divulgados esta semana, enquanto a associação do setor adotou um plano para arrancar as vinhas dos vinhedos.

Em 2025, o setor exportou 141 milhões de garrafas, o menor volume registrado desde o ano seguinte à crise financeira de 2008, segundo dados divulgados pelo jornal Sud Ouest e analisados pela AFP nesta sexta-feira. As vendas caíram 39% em quatro anos.

Desde 2021, um ano recorde para o conhaque, o valor das vendas despencou quase 39%, de € 3,6 bilhões para € 2,2 bilhões neste ano, devido, em particular, a uma investigação antidumping iniciada no início de 2024 por Pequim em resposta a uma iniciativa europeia que visava veículos elétricos chineses.

Após essa investigação, Pequim impôs tarifas significativas aos importadores de aguardentes europeias, principalmente conhaque. Para evitar essas tarifas, grandes exportadores como Hennessy, Rémy Cointreau e Martell concordaram em aumentar seus preços. Diante dessa “crise histórica”, a indústria do conhaque, fortemente dependente das exportações, planeja erradicar milhares de hectares de vinhedos dos 90.000 hectares da região.

Em outubro, o Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) solicitou ao governo francês e à União Europeia o financiamento de um plano de erradicação para compensar os “danos sofridos” - estimados em € 10.000 por hectare - devido à guerra comercial entre Bruxelas e Pequim, da qual se considera uma “vítima colateral”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/avec-des-ventes-au-plus-bas-depuis-16-ans-le-cognac-passe-a-l-arrachage,4911179.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - RVF - 23/01/2026).