



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS DE CLIMA QUENTE X VINHOS DE CLIMA FRIO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHOS DE CLIMA QUENTE X VINHOS DE CLIMA FRIO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"O TEMPO NA GARRAFA FAZ A DIFERENÇA"
- POR SUZANA BARELLI**



07



08

"TINTOS LEVES, UMA TENDÊNCIA PARA O ANO TODO" - 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

MARSANNAY VIEILLES VIGNES DOMINIQUE LAURENT 2020 – COTE D'OR – BORGONHA - FRANÇA

Dominique Laurent iniciou sua carreira como chef patissier. Assumiu seu amor ao vinho em 1987, instalou-se como négociant em Nuits-Saint-Georges, Côtes de Nuits e Côtes du Beaune.

Dominique Laurent é um grande homem em muitos aspectos: grande em estatura e grande em termos de qualidade vínica. Confeiteiro de formação, formou uma parceria profissional com Michel Tardieu de 1994 a 2009 na bem-sucedida empresa comercial do Rhône, Tardieu-Laurent. Particularmente, Laurent trabalha com uma das melhores produtoras de Gevrey Chambertin: Sylvie Esmonin.

Ele trabalha em sua sede em Gilly les Citeaux, perto de Vougeot, como um negociante altamente estimado e reconhecido, especializado em Borgonha da mais alta qualidade. Lá, Dominique Laurent também tem sua própria oficina de tanoaria, onde barricas de vinho são produzidas para alguns dos clientes mais exigentes da França e do mundo (incluindo seus famosos Magic Casks com aduelas de carvalho extra grossas). Com sua rede única de relacionamento e conhecimento dos melhores produtores da Borgonha, Dominique Laurent consegue adquirir pequenos lotes exclusivos de vinho de vinhas extremamente velhas todos os anos. Esses vinhos são envelhecidos em carvalho novo e cuidadosamente misturados para criar produtos únicos na adega de Dominique. Os vinhos são engarrafados manualmente a partir das barricas - naturalmente, sem colagem ou filtragem.

Dominique Laurent, juntamente com seu filho, Jean, formou o Domaine Laurent Pere et Fils, iniciando um novo estilo de negociação com estrutura pequena, seleção muito rigorosa das colheitas e colaboração total com os viticultores de quem compra os vinhos.

Composição de Uvas: 100% uva Chardonnay. Envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho

Notas de Degustação: Cor amarelo palha com reflexos dourados. Este branco, é mineral, com ótima acidez e marcado por frutas brancas e toques tostados da passagem por madeira, muito bem integrados ao conjunto. Médio corpo, e final de boca equilibrado.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e ainda melhor por mais 3 anos.

Reconhecimentos: 93 pontos Adega

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes brancas grelhadas e assadas, como aves, pescados e frutos do mar, além de queijos de massa amarela.

Serviço: servir entre 8 e 10° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407



VINHOS DE CLIMA QUENTE X VINHOS DE CLIMA FRIO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Você já pensou como uma descrição de aromas e sabores do vinho parece ter uma abundância de nuances e, no entanto, quando você experimenta o vinho, ele não corresponde completamente às suas expectativas?

Se você já comprou uma cesta de tomates ou de ameixas e alguns têm um sabor mais doce que outros, então você começa a perceber que a maturação influencia nos sabores do que se leva a boca.

Quando se trata de vinho, é importante saber que as vinícolas colhem suas uvas em períodos diferentes. Sabemos que uvas como a Tempranillo e a Cabernet Sauvignon tem ciclo de maturação diferentes – a Tempranillo é prematura em relação a Cabernet.

Mas quando falamos de uma casta específica, uvas menos maduras tendem a tornar os vinhos resultantes mais ácidos, principalmente no final de boca. Uvas mais maduras tendem a tornar os vinhos mais doces ou macios. Se você gosta de vinhos com um final quase doce, um indicador importante é procurar palavras como “maduro” ou “taninos macios”. Se você gosta de sabores frutados ácidos, procure vinhos descritos como “elegantes” ou “equilibrados”.

O principal motivo para colher uvas mais cedo é que a vinícola está tentando equilibrar a doçura da uva sem perder toda a acidez. Provavelmente é daí que surgiu a descrição “equilíbrio”. Embora existam vários aditivos que as vinícolas possam adicionar a um vinho posteriormente, como para corrigir a acidez, o objetivo final é não precisar adicionar nada para produzi-lo. As vinícolas que programam a colheita para preservar a acidez variam de ano para ano a data da vindima, mas esse método é popular por ser uma maneira mais natural de produzir vinho.

A ampla variedade de climas em que as uvas podem crescer resulta em vinhos com sabores diferentes. Por esse motivo, as regiões vinícolas são agrupadas em dois tipos principais de clima: Clima Quente ou Clima Frio. Se você entender as características gerais de ambos os tipos de clima, poderá explorar novos vinhos do tipo de clima de sua preferência.

REGIÕES VINÍCOLAS DE CLIMA QUENTE X CLIMA FRIO - Regiões de clima quente tendem a ter temperaturas mais consistentes ao longo da estação. A lenta queda da temperatura do verão para o outono dá às uvas ampla oportunidade de amadurecerem completamente, mas o lado negativo é que a acidez natural das uvas pode ser perdida. Geralmente, pode-se presumir que climas quentes produzem uvas com sabores de frutas mais maduras e vinho com menos acidez.

Exemplos de Regiões Vinícolas de Clima Quente: Califórnia, Argentina, Austrália, Sul da Itália, Ilhas Gregas, Centro e Sul da Espanha, Centro e Sul de Portugal, Grande parte da África do Sul, Sul da França, Sul da Itália. Temos na sequência do artigo esta imagem de uvas Cabernet Sauvignon prontas para serem colhidas no Chateau Kirwan em Bordeaux na safra 2025.

Regiões de clima frio definitivamente ficam tão quentes quanto as de clima quente no auge da temporada de calor. No entanto, é o fato de as temperaturas caírem tão rapidamente em direção à época da colheita que torna os vinhos com um sabor diferente. Temperaturas mais baixas preservam a acidez natural, mas também dificultam o amadurecimento fenológico das uvas. Geralmente, pode-se presumir que regiões vinícolas de clima frio tendem a produzir sabores frutados ácidos ou azedos e os vinhos têm mais acidez.

É claro que a safra desempenha um papel importante no resultado. Você pode ter uma safra fria criando vinhos com sabor incrivelmente maduro e vice-versa. É por isso que a safra importa tanto, principalmente se você prefere vinhos de clima frio.

Exemplos de Regiões Vinícolas de Clima Frio: Norte da França, Oregon, Estado de Washington, Nova York, Chile, Hungria, Nova Zelândia, Norte da Itália, África do Sul (parte ao sul), Áustria, Alemanha, Norte da Grécia e Macedônia

O AMADURECIMENTO FENOLÓGICO DAS UVAS - é o estágio final do ciclo anual de produção e vida da videira, onde as bagas se desenvolvem e atingem a maturidade para a colheita ser feita. É um processo crucial para a qualidade do vinho final, seja para consumo in natura das uvas, sucos ou vinhos.

O amadurecimento fenológico é composto por diversas etapas e processos que transformam a uva de uma baga verde e ácida em uma fruta doce, colorida e aromática, como estas uvas colhidas no Chateau Cos d'Estournel, nesta safra de 2025:

Pintor (ou veraison): Esta é a fase mais visível do amadurecimento. Nas uvas tintas, ocorre a mudança de cor do verde para o roxo, devido à substituição da clorofila por antocianinas. Nas uvas brancas, a cor se torna mais translúcida e amarelada, com o desenvolvimento de outros compostos fenólicos, como os carotenoides.

Acumulação de açúcares: Durante a maturação, a uva aumenta sua concentração de açúcares, que são essenciais para a doçura e a produção de álcool no vinho.

Redução da acidez: A acidez da uva diminui à medida que o ácido málico é metabolizado pela planta. A taxa de degradação do ácido málico é influenciada pela temperatura

e insolação.

Desenvolvimento de compostos fenólicos e aromáticos: Os compostos fenólicos (taninos e antocianinas) e precursores de aromas aumentam e se modificam durante o amadurecimento das bagas, contribuindo para a cor, sabor, aroma e estrutura do vinho.

Alterações físicas: As bagas aumentam de volume e se tornam mais macias e elásticas.

Fatores que influenciam o amadurecimento: O processo de amadurecimento é afetado por uma série de fatores, incluindo:

Fatores genéticos (cultivar): Diferentes castas de uva possuem características e tempos de amadurecimento distintos.

Clima: A temperatura, a radiação solar e a umidade são determinantes. Regiões mais quentes tendem a ter um ciclo de amadurecimento mais rápido.

Manejo do vinhedo: Práticas como poda, desfolha e sistema de condução da videira influenciam a exposição dos cachos ao sol e, conseqüentemente, o amadurecimento.

Solo e nutrição: A composição do solo e a disponibilidade de nutrientes (como nitrogênio) afetam o desenvolvimento e a qualidade dos frutos.

Sanidade da planta: Doenças e pragas podem comprometer o ciclo e a qualidade do amadurecimento.

Acompanhamento e colheita: Para determinar o momento ideal da colheita (vindima), é fundamental monitorar o amadurecimento, observando tanto a maturação fisiológica quanto a maturação fenólica:

Maturação fisiológica: Avalia-se o equilíbrio entre açúcares e acidez por meio de medições, como o teor de sólidos solúveis (Brix).

Maturação fenólica: Acompanha-se a evolução dos compostos fenólicos e a consistência da baga para garantir a intensidade da cor, sabor e estrutura, principalmente para vinhos tintos. O acompanhamento adequado do amadurecimento fenológico permite colher a uva no pico de sua qualidade, garantindo as melhores características para o produto.

Leve em conta que as listas de regiões climáticas são um pouco generalizadas. É possível ter um “microclima” dentro de um tipo climático mais amplo. Um ótimo exemplo de microclima é São Francisco na Califórnia. Tecnicamente, a cidade deveria ficar muito quente no verão, porque todas as áreas ao redor ficam. No entanto, como São Francisco tem uma camada de neblina marinha pela manhã, ela permanece muito mais fria em relação a macro-região.

É certo que à medida que as mudanças climáticas continuarem, veremos safras de vinho mais inconsistentes de ano para ano.

COMO SABER SE SEU VINHO É DE REGIÃO DE CLIMA QUENTE OU FRIO? - Compre um vinho de uma única variedade de um clima quente e de um clima frio (de preferência da mesma safra) e experimente-os lado a lado, comparando os aromas e sabores. Você pode comparar sobre um ótimo exemplo disso se quiser provar por exemplo um Pinot Noir da Borgonha, ou da Alemanha, ou da Nova Zelândia, ou do Oregon (clima frio) com um Pinot Noir da Califórnia (clima quente), se quisermos falar de um mesmo país. Podemos dizer o mesmo de uma comparação entre um Syrah do sul da África do Sul ou do Rhône (clima frio), com um syrah do Languedoc ou Sicília (regiões de clima quente).

Então, que tal provar um vinho de clima frio e um de clima quente e ver que estilo te agrada mais? 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 TEMPO NA GARRAFA FAZ A DIFERENÇA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 25/10/2025

O lançamento do tinto Adelaide, da Quinta do Vallado, chama atenção para vinhos que chegam ao mercado depois de mais de cinco anos na garrafa. A Quinta do Vallado acaba de lançar a nova safra do Adelaide, o seu rótulo premium, elaborado apenas em anos especiais. É a safra 2017 do tinto que nasce de um vinhedo único, no rio Torto, e tem seu nome em homenagem a Antónia Adelaide Ferreira, personagem ícone do Douro, de quem os sócios do Vallado são descendentes. A produção é pequena – ao redor de 4 mil garrafas –, e o tinto nasce de uma parcela de vinhas velhas, algumas com mais de cem anos, e plantadas com mais de 30 variedades autóctones.

No lançamento, o tinto veio “escortado” por cinco vinhos do Porto, de safras antigas, como se para mostrar a sua importância. Dois tawnies com indicação de origem, o 50 e o 80 anos; o Colheita Branco 1940, o Colheita 1934 e o very very old, elaborado com vinhos com mais de 100 anos – não há previsão dos Portos serem importados para o Brasil, mas o Adelaide será vendido por R\$ 4.790, na Grand Cru.

Mas um outro “detalhe” chama a atenção no seu lançamento. É um vinho do ano de 2017, que amadureceu por 20 meses em barricas de carvalho francês e depois ficou por mais de cinco anos em garrafa antes de chegar aos consumidores. Manter o vinho em garrafa é um investimento financeiro importante, que algumas vinícolas apostam. “Sabemos que o consumidor não espera o vinho envelhecer na garrafa”, afirma João Ferreira Ribeiro, presidente do conselho da Quinta do Vallado.

As estatísticas mostram que mais de 90% das garrafas são abertas pelos consumidores menos de um ano depois da sua compra... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-tempo-na-garrafa-faz-a-diferenca/>

“TINTOS LEVES, UMA TENDÊNCIA PARA O ANO TODO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 24/10/2025

Tintos leves e gastronômicos estão em alta mundialmente devido a uma combinação de fatores culturais, gastronômicos e climáticos.

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. Castas como pinot noir, tempranillo, gamay, frappato, trousseau, cabernet franc e são exemplos de variedades que se alinham a essa tendência.

O consumo consciente e a preocupação com a saúde têm levado os consumidores a escolherem vinhos com menor teor alcoólico, muitas vezes associado a estilos mais leves e vibrantes.

Tintos leves oferecem várias vantagens. Com taninos e acidez presentes, mas de menor estrutura, são versáteis a mesa, mais fáceis de beber, não precisa de tempo de guarda. Também não exigem experiência do degustador, e, importante, em média custam menos, pois seu processo não inclui custos como barricas novas ou necessidade maior tempo de guarda na vinícola antes da comercialização.. Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/tintos-leves-uma-tendencia-para-o-ano-todo/>

“COMO UMA UVA CONSIDERADA RÚSTICA E DIFÍCIL DEU ORIGEM A UM VINHO CULT” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 24/10/2025

Antes vista como uma uva rústica e difícil, a variedade tinta passou a ser compreendida sob uma nova ótica, como uma via para a expressão autêntica de um território singular, a Bairrada.

Dizer que os vinhos portugueses evoluíram pode parecer repetitivo, sobretudo quando se toma como exemplo o Douro e o Alentejo, as duas regiões que mais e melhor se renovaram nos últimos tempos em Portugal. Ocorre que outras áreas aproveitaram o embalo propiciado por essas duas locomotivas para buscar seu espaço no novo mapa vinícola do país, emergindo dali uma safra de belos tintos e brancos.

Nessa maré, vieram à tona projetos de qualidade na Estremadura (hoje D.O.Lisboa), com nomes como Chocapalha, Pancas e Monte d’Oiro, o renascimento do Dão e, sobretudo, a reabilitação da Bairrada, por muito tempo considerada uma região de segundo plano.

No papel, a virada começou em 2003, quando novos estatutos abriram a possibilidade de se utilizar castas de fora, uma tentativa de suavizar a dependência da tão depreciada baga, variedade tinta autóctone e símbolo da região.

O clima, de forte influência atlântica, sempre foi um desafio: chuvoso, com maturações difíceis, produzia vinhos ácidos, de taninos duros – o oposto do que pediam os consumidores da virada do século. Mas os que conheciam intimamente o território sabiam que a Bairrada precisava apenas de sensibilidade. Vinhedos bem localizados e manejados com critério mostravam que era possível conciliar estrutura e elegância sem abrir mão da identidade.

Ninguém simboliza melhor essa convicção do que Luís Pato, o “senhor Bairrada”. Visionário, jamais renegou a baga. Pelo contrário: demonstrou que, em solos de argila e calcário, e com baixos rendimentos, a casta podia produzir vinhos de classe mundial. Seu Quinta do Ribeirinho Pé Franco, oriundo de vinhas não enxertadas, é um marco da viticultura portuguesa contemporânea.

Descontente com as alterações no estatuto da denominação, que considerou um desvio de princípios, Pato optou por retirar-se da DOC e passou a engarrafar seus vinhos como Regional Beiras, numa escolha que soou como um manifesto pela autenticidade.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-uma-uva-considerada-rustica-e-dificil-dev-origem-a-um-vinho-cult.ghtml>

“VINHOS DA REGIÃO AOC AJACCIO, CÔRSEGA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 24/10/2025

Solos graníticos e destaque para a tinta Sciaccarellu, além da onipresente Vermentinu

Este é o quarto artigo da série sobre a vitivinicultura da Ilha da Córsega, França, quando começo a relatar algumas visitas a vinícolas locais. Como já abordamos, a produção se localiza especialmente no entorno de boa parte da ilha, mais próxima à costa, até os sopés das altas cadeias montanhosas centrais. Minha visita aos produtores da Córsega começou por Ajaccio, área onde visitei duas vinícolas de ótima reputação: Domaine Comte Péraldi e Clos d’Alzeto. Esta é a região de crescente destaque para a variedade Sciaccarellu, que produz um vinho delicado, com taninos macios e muita expressão de fruta vermelha — às vezes chamada de Pinot Noir da Córsega.

O Domaine Comte Péraldi é uma propriedade familiar que hoje se encontra em sua terceira geração. Foi revitalizada em 1965 pelo neto de Jean Péraldi, Louis, Conde de Poix. Em 1988, o filho de Louis, Guy, assumiu o comando e, atualmente, a vinícola é administrada por Charlotte e Amaury Péraldi.

A propriedade se localiza nas colinas de Mezzavia, a pouco mais de 6 km ao norte de Ajaccio, de muito fácil acesso. Desde 2019, converteram-se à agricultura orgânica e, em 2022, obtiveram a certificação para suas safras. Na prática, já são adeptos da viticultura biodinâmica. Cultivam cerca de 50 hectares em solos graníticos — bem dominantes nessa área — que conferem boa estrutura, acidez vertical e intensidade aromática aos vinhos. O clima é marcadamente mediterrâneo, com verão quente e seco, e há uma alternância de áreas que recebem brisa litorânea e outras protegidas dos ventos pelas montanhas.

As videiras têm, em média, 50 anos, com predomínio das castas típicas da Córsega nesta área: Sciaccarellu e Vermentinu, seguidas de Niellucciu, um pouco de Cinsault, Syrah e Carignan. Produzem uma linha de entrada e outra intermediária para brancos, rosés e tintos: Essenziale e Intemporelle. A linha Signature tem qualidade superior, com cinco rótulos, dentre os quais destaco o tinto Domaine Comte Péraldi Cuvée Cardinal Rouge, 100% Sciaccarellu, com belo trabalho de barricas de diferentes tempos de uso, que ressaltam a finesse desta casta, com expressão intensa de frutas vermelhas e especiarias. A safra atualmente comercializada é a de 2019, com bom potencial de guarda.

.....
No próximo artigo, comentarei as vinícolas visitadas no norte da Córsega.. Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vinhos-da-regiao-aoc-ajaccio-corsega/>

3 A 8 DEZ. 2025 – ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA AO CENTRO-SUL MG

Viva o Encanto da Dupla Poda em uma Jornada que Celebra o Melhor de Minas. Em dezembro, partiremos rumo a uma experiência que vai muito além do turismo: uma verdadeira imersão sensorial nos aromas, sabores e encantos da vitivinicultura mineira.

Serão dias inteiramente dedicados ao que há de melhor na região — queijos premiados, azeites artesanais, cafés especiais e, claro, os mais refinados vinhos produzidos sob o método da Dupla Poda.

Um roteiro cuidadosamente elaborado para quem aprecia viver o vinho em sua essência — com almoços e jantares exclusivos, pensados especialmente para o nosso grupo, em ambientes que combinam elegância, autenticidade e hospitalidade mineira.

📅 De 3 a 8 de dezembro — feriado prolongado em BH (N. Sra. da Conceição)

👤 Acompanhamento: Sommelier Adelaide Machado

🏠 Operação: Zênithe Travelclub

👥 Grupo exclusivo e vagas limitadas!

● PACOTE TERRESTRE INCLUI:

- 5 noites de acomodação com café da manhã e impostos, sendo 1 em Tiradentes (3-4 DEZ | 4ª a 5ª), 2 em Aiuruoca (4-6 DEZ | 5ª a SAB) e 2 em Varginha (6-8 DEZ | SAB a 2ª) em meios de hospedagem conforme indicados no roteiro ou similares.
- 5 cafés da manhã tipo buffet nestes mesmos meios de hospedagem.
- 5 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Mil Vidas -3 rótulos, mesmos do almoço-, Casa Correa & Medici -3 rótulos-, Bárbara Eliodora -3 rótulos-, Maria Maria -5 rótulos, mesmos do almoço- e Alma Gerais -4 rótulos-).
- 1 visita a produtor com degustação de QMA-Queijo Minas Artesanal (Catauá)
- 1 visita a produtor com degustação de AOVE-Azeite de Oliva Virgem Extra (Olibi)
- 1 visita a produtor com degustação de Café Especial (Fazenda dos Tachos)
- 9 degustações adicionais de outros produtos locais (Charcutaria Catauá, Queijos Cruzília, Café Olibi, Queijos Lejane, AOVE Soul Mantiqueira, Café Villa di Ayuruoca, Cachaça Orgânica Tiê, Cerveja Artesanal Bella Flor e Café Origem)
- 7 Refeições, sendo 6 Almoços, dos quais 4 em vinícolas entre 2 e 3 tempos (Mil Vidas, Bárbara Eliodora, Maria Maria e Alma Gerais) com vinhos, água e café, 1 em Laticínio (Catauá) e 1 em restaurante campestre sem bebidas (Casal García). E 1 Jantar em Pousada tipo buffet sem bebidas.
- 1 visita de tipo paisagístico e natural com banho em cachoeira no Vale dos Garcias com deslocamentos pelo vale em veículos 4x4 em serviço privativo com motoristas e guia local assistente (Cachoeira dos Garcias Aiuruoca).
- Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre cidades e locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Microônibus Marcopolo Volare W-9 de 28 lugares com Ar-condicionado, Frigobar e Poltronas Soft, ou similar, para todo o percurso dos 6 dias do roteiro desde saída e retorno a Belo Horizonte por aprox. 1.200 km e com capacidade de 1 peça de bagagem de tamanho médio e caixa de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa. E todos os custos de combustível, estacionamentos, pedágios e eventuais multas, assim como do motorista com alimentação e hospedagem.
- Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelier e Consultora Enológica Adelaide Machado (*).
- Acompanhamento durante o percurso de guia operacional, assistente e Consultor de Viagens de Conhecimento e Enogastronômicos.
- Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

● Inscrição e informações específicas: fazer contato com o Gestor de Hospedagem e Logística Operacional: Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

OS PREÇOS DOS VINHEDOS GRAND CRU NA BORGONHA EXPLODEM

Investidores pagam até 30 milhões de euros por hectare.

Investidores estão elevando os preços dos vinhedos na Borgonha a múltiplos do preço de mercado. Os melhores locais são particularmente afetados. Isso é relatado pela revista francesa Vitisphère. Os produtores de vinho estão cada vez mais preocupados com esse desenvolvimento.

As vendas de terras a preços extremamente altos costumam ocorrer de forma muito discreta. Segundo o relatório, esse valor pode chegar a até cinco vezes o preço de mercado. “Estamos falando de 30 milhões de euros por hectare”, explica Thiébault Huber, presidente da Associação de Viticultores da Borgonha (CAVB). Assim que um vinhedo Grand Cru ou Premier Cru é colocado à venda, os investidores estão prontos para usar todos os truques e disputas para adquirir terrenos nos vinhedos mais renomados da Borgonha, escreve a Vitisphère.

Essa abordagem é possível devido a lacunas na regulamentação das áreas de vinhedos, que os investidores exploram. A Associação Nacional para o Desenvolvimento Territorial e Assentamento Rural (FN Safer) afirma não ter condições de monitorar ou influenciar os processos. Um porta-voz afirmou que essas são tendências em um mercado muito limitado, contra as quais sua autoridade não pode agir.

Os produtores de vinho da Borgonha temem a especulação com seu patrimônio cultural. A sobrevivência das vinícolas está em risco e, para os jovens produtores, comprar terras se torna inacessível. “Isso não diz respeito às denominações regionais, mas às joias da Borgonha que estão se perdendo. Isso nos preocupa”, enfatiza Huber, presidente da CAVB, e lamenta: “Nossos clientes ricos estão começando a comprar nossos vinhedos para que essas garrafas permaneçam em um mundo especulativo para os super-ricos.”

Muitos investidores vêm da Ásia, especialmente da China. A revista semanal Le Point nomeia a empresa FICOFI como uma das maiores compradoras de renomados terrenos da Borgonha. A empresa possui diversas filiais em Bordeaux, Los Angeles, São Paulo, Hong Kong e Singapura, além de sua sede em Paris. Ela oferece alguns dos melhores e mais raros vinhos da França aos seus 300 membros do clube de vinhos. Segundo a FICOFI, os membros do clube são “empreendedores, executivos e filantropos de sucesso” apaixonados por vinho... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/prices-for-grand-cru-vineyards-in-burgundy-explode-investors-pay-up-to-30-million-euros-per-hectare?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_43&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 23/10/2025).

MENOR COLHEITA DE VINHO ALEMÃO DESDE 2010

Estimativa final: Sete por cento menos que em 2024.

A colheita de mosto de vinho alemão para 2025 é estimada em cerca de 7,3 milhões de hectolitros. O valor foi anunciado pelo Instituto Alemão do Vinho (DWI). A quantidade corresponde a uma redução de 7% em relação ao ano anterior e está 16% abaixo da média de dez anos de 8,7 milhões de hectolitros. Portanto, seria a menor quantidade de mosto de vinho desde 2010.

A principal causa são os rendimentos significativamente menores nas maiores regiões vinícolas de Rheinhessen, Palatinado, Baden e Württemberg, devido a bagos de uva menores, rendimentos de mosto abaixo da média e colheita seletiva após fortes chuvas em setembro. Rheinhessen é particularmente afetada, com uma queda de 23% em comparação com a média dos últimos dez anos.

Também se espera um declínio significativo em Pfalz (-18%), Baden (-15%), Württemberg (-22%), bem como em Nahe (-22%), Rheingau (-18%) e Hessische Bergstraße (-11%). Em contraste, regiões que sofreram danos causados pela geada no ano anterior, incluindo Saxônia, Saale-Unstrut, Ahr, Mosel e Francônia, estão registrando aumentos.

Apesar das quantidades menores, a qualidade do vinho é avaliada como muito boa em todo o país. A alta maturação da uva e o sabor concentrado sugerem vinhos aromáticos e frutados, de acordo com o DWI... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/smallest-german-wine-harvest-since-2010-final-estimate-seven-percent-less-than-2024?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_43&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 21/10/2025).

TRÊS COQUETEIS FRESCOS E SEM ÁLCOOL PARA FAZER EM SUA CASA EM MENOS DE CINCO MINUTOS

A ensolarada temporada de aperitivos está terminando, mas sempre há uma boa ocasião para saborear um bom coquetel, com ou sem álcool. Já apresentamos receitas de coquetéis alcoólicos fáceis de fazer em casa e hoje vamos oferecer ótimas alternativas sem álcool. Enguerrand Marque, cofundador do Animaux Bars, três bares de coquetéis “relaxantes” em Paris (L’Ours, La Loutre e Le Renard), apresenta três receitas de coquetéis sem álcool para fazer em casa em cinco minutos.

Preparações rápidas para que todos possam desfrutar de bebidas sem álcool de qualidade e evitar que abstêmios passem a noite tomando um refrigerante ou suco

de fruta.

NEGRONI - “Sugiro que você comece com um Negroni sem álcool! Para esta receita, estou trabalhando com produtos da marca Juniper. É uma ótima alternativa sem álcool a este coquetel, que normalmente é feito com gim, vermute tinto e Campari”, explica Enguerrand.

Equipamentos:

Copo de mistura (opcional)

Colher de mistura (opcional)

Coador ou peneira fina

Panela

Ingredientes:

2 cl de JNPR nº 1 (JNPR nº1 é uma bebida destilada sem álcool e sem açúcar, produzida na França. Floral e refrescante, com notas de bagas de zimbro e um toque herbal).

2 cl de BTTR nº 1 (Bitter Aromático utilizado para ‘temperar’ coquetéis. Este Nº 1 se assemelha ao tradicional Angustura).

4 cl de suco de uva branca

Receita: Encha um copo de mistura com gelo, adicione 4 cl de suco de uva branca, 2 cl de JNPR nº 1 e 2 cl de BTTR nº 1. Mexa com uma colher por cerca de 30 segundos.

Despeje o conteúdo por um coador ou peneira fina em uma panela. Por fim, esprema uma raspa de laranja sobre o copo e coloque-a dentro.

Dica do barman: Se você não tiver um copo de mistura, pode despejar a mistura em uma jarra medidora grande ou prepará-la diretamente no copo. Se não tiver uma colher de mistura, um canudo ou uma colher comum servem.

SMASH DE MANJERICÃO - “Para esta segunda receita sem álcool, vamos começar com um ‘Smash de Manjericão’, manjericão amassado com Nolow, uma bebida destilada sem álcool que substitui o gim presente na versão alcoólica deste coquetel”, explica o barman.

Equipamento:

Coqueteleira (opcional)

Bebida curta

Coador ou peneira fina

Ingredientes:

5 cl de Nolow (Bebida sem Álcool)

6 folhas de manjericão

1,5 cl de xarope de açúcar

2 cl de suco de limão

Gelo picado

Receita: Em uma coqueteleira, misture 5 cl de Nolow, 2 cl de suco de limão, 1,5 cl de xarope de açúcar e 6 folhas frescas de manjericão. Agite vigorosamente com gelo por cerca de 30 segundos. Despeje o conteúdo em uma bebida curta, coando por uma peneira ou peneira fina sobre gelo picado. Dica do barman: Se você quiser bater seu coquetel, mas não tiver um disponível, pode usar um pote de geleia vazio. Despeje a mistura dentro do pote, feche, bata e pronto!

GENGIBRE E PEPINO - “Finalmente, vamos finalizar com um Gengibre e Pepino, um coquetel que mistura pepino e cerveja de gengibre, uma bebida sem álcool à base de gengibre”, explica Enguerrand Marque. “É um coquetel refrescante e muito fácil de fazer em casa. Todos os ingredientes podem ser encontrados em supermercados; apenas a calda de pepino exigirá uma ida a uma delicatessen.”

Equipamento:

Um copo alto (long drink)

Um macerador

Ingredientes:

5 fatias de pepino

1 cl de calda de pepino

2 cl de suco de limão

Cerveja de Gengibre

Receita: Em um copo alto (long drink), coloque as 5 fatias de pepino no fundo do copo e amasse-as com um macerador. Encha o copo com cubos de gelo. Adicione os ingredientes: xarope de pepino e suco de limão. Em seguida, adicione a cerveja de gengibre até o topo do copo. Adicione uma rodela de limão para decorar... Leia mais em: <https://www.larvf.com/trois-cocktails-sans-alcool-a-faire-chez-soi-en-moins-de-cinq-minutes,4826354.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Thomas Varin - 23/10/2025).

QUE VINHO ACOMPANHA O BOEUF BOURGUIGNON?

O bife bourguignon é um prato familiar, rico em sabores, que pede vinhos com personalidade. Descubra quais harmonizações são fabulosas!

Na França, o bife bourguignon é um clássico do jantar em família. É uma receita de ensopado de carne originária da Borgonha. A carne, os cogumelos e o bacon são cozidos com vinho tinto da Borgonha. Quando cozida corretamente, a carne oferece uma textura macia e suculenta.

Mas quais vinhos você deve servir com um prato de Boeuf Bourguignon? Um vinho tinto de Saint-Émilion, em Bordeaux, um Côtes-du-Rhône Villages, no Vale do Rhône, ou um AOC Saint-Christol, de Languedoc? Para encontrar as melhores harmonizações para esta receita, a La RVF pediu conselhos a Carole Panart, diretora do Restaurant de la Porte Guillaume, localizado em Dijon (Côte-d'Or).

O VINHO CERTO PARA O BOEUF BOURGUIGNON

Cor do Vinho para o Boeuf Bourguignon - Carole Panart: Para harmonizar com o Boeuf Bourguignon, um vinho tinto da Borgonha é essencial, tanto pelo estilo quanto pela tradição. Recomendo servir um vinho tinto com notas inebriantes e alto teor alcoólico, de uma safra relativamente jovem: um vinho da Borgonha de Mercurey, um vinho tinto de Gevrey-Chambertin ou um vinho tinto de Côtes de Nuits. Ele precisa de profundidade para complementar a riqueza do prato; Cabernet Francs de Chinon e Bourgueil também funcionariam bem.

Se preferir não servir vinho tinto, opte por um rosé seco produzido em Marsannay (Borgonha), que oferece aromas de pêssego em calda que complementam este prato.

Quais regiões vinícolas? Existem diversas opções, o que lhe dá o luxo de escolher de acordo com o seu gosto!

Na Borgonha, opte por vinhos tintos redondos e frutados, com notas marcantes de frutas vermelhas. Estou pensando nas denominações Fixin, Gevrey-Chambertin e Nuits-Saint-Georges.

Em Bordeaux, escolha vinhos tintos com taninos redondos, produzidos principalmente em Saint-Émilion e Haut-Médoc. No Vale do Rhône, opte por um paladar mais redondo, escolhendo vinhos tintos das denominações Gigondas, Saint-Joseph e Châteauneuf-du-Pape.

Em Languedoc, opte pelos vinhos tintos encorpados de Corbières. No sudoeste, explore as vilas de Gaillac e Cahors, duas denominações que produzem vinhos tintos potentes e ricos em taninos. No Vale do Loire, procure vinhos encorpados, principalmente em Saumur-Champigny.

Qual vinho combina com a receita de Boeuf Bourguignon? Você deve cozinhar seu Boeuf Bourguignon com um vinho da Borgonha ou não? Você precisa comprar Charolês? No final das contas, não importa. O cozimento interminável estraga qualquer carne: contrafilé, acém ou canhão. O preparo já é complicado o suficiente sem adicionar mais nada. A carne, temperada com bacon, cenoura, cebola, cogumelos e bouquet garni, deve cozinhar por horas em um vinho tinto, de preferência da parte mais macia da carne. Ele ainda será o fator determinante no molho; ele deve ser saboroso e levemente xaroposo.

Qual Carne Escolher? Escolha um corte de carne Charolês. Escolha as partes localizadas na parte frontal do animal, como pescoço, canela e acém. Por fim, recomendo escolher cortes ricos em colágeno (mais gelatinosos).

Boeuf Bourguignon: Modo de Preparar

Cozinhar em uma caçarola por três horas é o método mais comum. Você também pode optar por um assado em forno de baixa temperatura (90 °C por 12 horas) para uma carne mais macia e saborosa.

O boeuf bourguignon fica ainda melhor reaquecido! Lembre-se de prepará-lo no dia anterior. Aprecie com batatas cozidas no vapor ou tagliatelle fresco.

Ingredientes:

1 kg de carne bovina cortada em pedaços

2 cebolas e 4 cenouras fatiadas
1 dente de alho
100 g de bacon
250 g de cogumelos-de-paris
1 bouquet garni (tomilho e louro)
1 garrafa de vinho tinto (Borgonha encorpado)
Sal, pimenta

Modo de fazer:

Em uma caçarola, doure os pedaços de carne. Adicione a guarnição aromática (cebola, cenoura, alho). Umedeça com o vinho tinto. Tempere. Feche a caçarola e cozinhe em fogo baixo por três horas. Mexa ocasionalmente, adicionando um pouco de água se necessário.

Doure o bacon e refogue os cogumelos fatiados. Depois de cozidos, retire os pedaços de carne, coe o caldo do cozimento por uma peneira e engrosse com um roux (manteiga e farinha). Verifique o tempero.

Uma dica: adicione um quadrado de chocolate! Retorne os pedaços de carne, o bacon e os cogumelos para a caçarola. Deixe aquecer e sirva... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-tourism-in-france-is-growing-significantly-for-17-million-tourists-wine-is-an-important-factor-in-destination-choice?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_36&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 01/09/2025).