UMA LENDA ESPANHOLA – VEGA SICILIA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO

05 **UMA LENDA ESPANHOLA – VEGA SICILIA -** *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

“O VINHO DO FUNDO DO MAR” - POR SUZANA BARELLI

07

08

“RUBENS MENIN INVESTE €60 MILHÕES NO DOURO E QUER RETORNO DE 20% AO ANO” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

11 CURSOS, DEGUSTAÇÕES, EVENTOS ENO-GASTRONÔMICOS

12 VINHO E CULTURA: DICA

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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**

volte ao índice

BENVINDO GARCIA DE PAULA SYRAH 2023 – SERRA DA MANTIQUEIRA – MINAS GERAIS – BRASIL

O engenheiro Leonardo de Paula e a advogada Ana Carolina Garcia percorreram a região do Rhône, e a usaram como inspiração para criar uma vinícola na Zona da Mata, onde a família já mantinha uma fazenda de gado leiteiro próxima de Lima Duarte, aos pés da Serra da Mantiqueira, entre os Parques do Ibitipoca e da Serra Negra.

Na propriedade criada em 2016, os vinhedos começaram a brotar em 2022. A qualidade das 100 primeiras garrafas deu entusiasmo para o casal seguir em frente. Hoje, são 2,5 hectares plantados, entre Syrah e Sauvignon Blanc, 30% em plena produção. A ideia é chegar a 10 hectares e investir em enoturismo.

Um dos símbolos da vinícola é a montanha carinhosamente chamada de "Pão de Angu", que embeleza ainda mais a vista dos vinhedos de colheita de inverno.

O vinho syrah foi batizado com o nome Benvindo em homenagem a um dos patriarcas da família (Sr. Benvindo M. de Paiva Paula -conhecido como "Sô Vico"), e reflete os valores da tradição e da beleza da natureza local. As uvas vêm de um vinhedo único (1,3ha) chamado "Vista do Jacarandá", localizado entre 810 e 840 metros de altitude

Corte de uvas: 100% Syrah. Sem passagem por barricas.

Notas de Degustação: coloração rubi de boa intensidade, límpido e brilhante. Aromas de frutas vermelhas e negras (ameixa e cereja), toques de especiarias como a pimenta preta, nota vegetal de menta. No paladar mostra boa acidez, taninos macios, bem equilibrado. Harmonioso e fresco, é bem fácil de beber. Recomendável ter uma segunda garrafa por perto!

Estimativa de Guarda: Aproveite do frescor deste vinho. Já está pronto para beber, e tem potencial de envelhecer por mais 3 anos

Reconhecimentos Internacionais: Medalha de Ouro Decanter Awards 2025 – 96 pontos

Notas de Harmonização: É a escolha ideal para com carnes vermelhas, lombo de cordeiro assado, risotos e massas com molhos ricos, queijos como camembert e brie, queijos meio maduros.

Serviço: servir entre 15 e 16° C. (Não necessita de decantação. Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: $$

EM BH – Pode ser adquirido com Ana Carolina Garcia – (31) 99164-9660.

volte ao índice

UMA LENDA ESPANHOLA – VEGA SICILIA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

No final do mês de junho orientei uma degustação sobre grandes rótulos da Espanha e entre eles, um que se destacou foi o Alión, produzido pela Vega Sicilia. Daí para frente, a vinícola tem sido motivo de perguntas nas minhas Confrarias, gerando este artigo.

Em muitos aspectos, a Vega Sicilia é a vinícola mais famosa e importante da Espanha, mas, como se não bastasse, também é uma das vinícolas mais admiradas e respeitadas do mundo.

A Vega Sicilia foi fundada na região espanhola de Ribera del Duero em 1864 por Don Eloy Lecanda y Chaves, que trouxe da França mudas de uvas de Bordeaux, incluindo Cabernet Sauvignon, Malbec e Merlot (naquela época, a Malbec era muito mais prevalente nos vinhedos de Bordeaux do que hoje) e as misturou com a variedade local Tempranillo para produzir seus vinhos. Embora as raízes do sucesso futuro da Vega Sicilia tenham sido plantadas cedo, sua "era de ouro" provavelmente começou mais tarde, após 1903, sob o comando do proprietário Antonio Herrero, cujos vinhos começaram a acumular prêmios e medalhas na Espanha e internacionalmente.

Hoje, a Vega Sicilia é propriedade da família Álvarez (desde 1982: o mesmo ano em que a Ribera del Duero recebeu o status de Denominação de Origem - DO), e pode-se dizer que a vinícola não perdeu o ritmo, continuando e possivelmente aumentando ainda mais seu sucesso, recebendo elogios e prêmios em todos os lugares.

A história da vinícola deu um grande salto quando foi adquirida por David Álvarez e seus filhos, entre eles Pablo Álvarez Mezquíriz, que lidera o grupo Tempos Vega Sicilia há mais de 30 anos. Foi sob a direção obstinada e visionária de Pablo que a Vega Sicilia se transformou em um império vinícola global, sem nunca renunciar à qualidade artesanal que a consagrou.

Embora não se saiba ao certo, o nome Vega Sicilia provavelmente deriva da combinação de "vega", uma referência à vegetação local que cresce ao longo das margens do Rio Duero, e "Sicilia", derivada de Santa Cecília, uma santa a quem são dedicadas muitas aldeias locais da região de Castilla y León.

Na verdade, Vega Sicilia não é apenas uma vinícola: o nome indica uma empresa que abrange diferentes vinícolas, que incluem: Vega Sicilia propriamente dita e Bodegas Alión (ambas na Ribera del Duero); Bodegas Pintia (na promissora região vinícola de Toro); Macán (na Rioja, esta é uma parceria com Benjamin de Rothschild); e Oremus em Tokaj, na Hungria.

Da mesma forma, algumas vinícolas têm histórias longas e históricas, outras são muito mais recentes: por exemplo, a Vega Sicilia propriamente dita e a Alión foram fundadas em épocas muito diferentes (Vega Sicilia em 1864; Alión em 1991), mas as duas são, em muitos aspectos, dois lados da mesma moeda. Uma simplesmente oferece uma versão mais moderna de um vinho (Alión), enquanto a outra remonta a métodos mais tradicionais de vinificação (Vega Sicilia). No entanto, ambas falam, ainda que de maneiras ligeiramente diferentes, da língua de seu local de origem - a Ribera del Duero. Por isso, cada vinícola da empresa possui seus próprios vinhedos.

Na vinícola Vega Sicilia, são produzidos três vinhos: o Valbuena 5° Ano (um vinho Tempranillo com uma pequena parcela de Merlot e envelhecido por cinco anos, daí o "5°" no nome do vinho), o mundialmente famoso Único (que significa literalmente "único") e o Único Reserva Especial (um blend multi-safras que é uma referência moderna às antigas tradições vinícolas espanholas).

Não é exagero dizer que estes dois últimos rótulos estão os melhores vinhos produzidos na Espanha (Pingus e Ermita seguramente estão na mesma lista). Tanto o Unico quanto o Reserva Especial são principalmente vinhos Tempranillo, com uma pequena parcela de Cabernet Sauvignon, e ambos são envelhecidos por cerca de dez anos antes de serem lançados para venda. Em contraste, o Valbuena 5° Ano, embora seja um vinho mais acessível do que os dois outros ícones, o nível de qualidade oferecido todos os anos pelo Valbuena 5° é tal que ele está longe de ser um vinho base.

Em resumo, o Vega Sicilia Unico é um vinho vintage e Vega Sicilia Unico Reserva Especial é uma combinação de duas ou três safras de Unico. Não se surpreenda se não encontrar safras recentes de Vega Sicilia Único. É um dos vinhos que passa mais tempo envelhecendo em barrica e garrafa antes de ser vendido. Pode envelhecer por dez anos, o que significa que a safra mais recente até o momento é o Vega Sicilia Único 2009.

No entanto, não se assuste se encontrar uma garrafa de Vega Sicilia Unico Reserva Especial com o ano atual no rótulo. Isso não é uma indicação da safra do vinho, pois, como já dissemos, este vinho é uma mistura de duas ou três safras de Unico. A data refere-se ao ano de lançamento da Edição Especial, que pode ser uma mistura

volte ao índice

de safras de dez ou doze anos, como o Vega Sicilia Único Reserva Especial 2019, que é uma mistura das safras Único de 2006, 2007 e 2009. Essa informação pode ser encontrada no rótulo frontal de cada garrafa.

Esses dois vinhos têm uma capacidade de envelhecimento incrível. São vinhos deliciosos, feitos para serem apreciados imediatamente, mas podem ser guardados por até 60 anos, desde que armazenados nas condições certas.

A Bodegas Alión produz um único vinho, intenso, rico e moderno, consagrado como um dos grandes tintos da Ribera del Duero. De estilo próprio, diferente dos Vega Sicilia, combina de certa forma as qualidades da Espanha com o melhor do Novo Mundo. A seleção e o cultivo das uvas seguem os mesmos rígidos padrões de qualidade dos Vega Sicilia. A diferença está nas vinhas, um pouco mais jovens do que as utilizadas para o Vega Sicilia Unico e o Valbuena 5º Año. Além disso, o Alión é elaborado 100% com a uva Tinto Fino. As técnicas de vinificação são extremamente modernas e o envelhecimento acontece sempre em barricas novas de carvalho francês.

A Bodegas Pintia está localizada em Toro: a família Alvarez a comprou em 1996, permitindo-lhes elaborar uma expressão diferente do vinho Tempranillo, que fala tanto de uma localização diferente (diferentemente de Ribera, Toro tem verões muito mais quentes e um solo diferente, rico em cascalho e pedras, com subsolos argilosos) quanto de um biótipo local de Tempranillo, a Tinta de Toro (ou pelo menos é assim quando as vinícolas usam vinhas antigas e locais da variedade de uva adaptada localmente, em vez de plantar mudas vindas de viveiros). O segredo da Toro é explorar ao máximo o poder inerente que os vinhos possuem e combiná-lo com um mínimo de elegância.

A Bodegas Macán nasceu em 2004 como uma joint venture entre a Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild e a Vega Sicilia. Os primeiros vinhos, Macán e Macán Clásico, nasceram em 2009, a primeira safra, com as garrafas lançadas em 2013. O prédio da vinícola foi construído em 2016 na cidade de Samaniego.

A região vinícola de Tokaj, na Hungria (na verdade, Tokaj-Hegyalja, situada em uma área montanhosa no nordeste do país) é até agora a única aventura fora da Espanha. A Vega Sicilia fundou a propriedade Oremus em 1993 (apenas três anos após a queda do Muro de Berlim), cujo nome completo é Tokaj-Oremus Viñedos y Bodegas. Lá, eles produzem tanto os famosos vinhos doces da região quanto os clássicos vinhos secos (aliás, Vega Sicilia está entre os pioneiros deste último estilo de vinho húngaro desde 2000).

Uma das atrações de Oremus é seu parque de vinhedos finos, como Petracs e Mandolás (classificados como de Premier Cru desde pelo menos o século XVII). Em 1999, a empresa construiu uma vinícola moderna em Tolcsva, um edifício que se beneficia de um labirinto de túneis subterrâneos e adegas que datam do século XIII.

A história da Vega Sicilia é a prova de que um ícone não se constrói apenas com tradição: é necessário paixão, ousadia, visão e, acima de tudo, paciência. A empresa segue fiel à sua essência, e sempre mirando novos horizontes.

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).

volte ao índice

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 VINHO DO FUNDO DO MAR" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 28/06/2025

O que acontece com os brancos e tintos que envelhecem submersos e será que há um terroir do mar?

A descoberta de 168 garrafas de champanhe em um navio naufragado há mais de 200 anos no mar Báltico tem levado diversas vinícolas a afundarem – propositalmente – os seus vinhos no fundo do mar. A tendência (ou moda) é relativamente recente, mas tem empolgado produtores a ponto de a Apeno (Associação Portuguesa de Enoturismo) decidir realizar a primeira edição do Subaquatic Wine Tourism Experience, na semana passada em Sines, na costa alentejana.

A principal questão é saber o que acontece com as garrafas que envelhecem no fundo do mar, um ambiente com temperatura controlada, ausência de luz e com uma pressão atmosférica diferente daquela da superfície. Com as garrafas encontradas no mar Báltico em 2010, sabe-se que o tempo lhe fez bem. Especialistas que provaram os champanhes garantem que eles mantiveram o frescor e aumentaram a sua complexidade. Algumas das garrafas foram a leilão em 2011 e arrematadas por € 15 mil (valores da época).

O seminário em Portugal começou com um resgate de garrafas afundadas no Oceano Atlântico, no porto de Sines. O mergulho foi coordenado por Joaquim Parrinha, fundador da Adega do Mar, empresa especialista em colocar garrafas no fundo do mar, a profundidades entre 5 metros e 40 metros. "A profundidade e o tempo que a garrafa passa no fundo do mar dependem dos objetivos de cada vinícola", conta ele.

O seminário começou com uma degustação comparativa com vinhos afundados e o mesmo vinho que ficou na superfície. Foram 10 pares de vinhos, entre brancos e tintos. Eram amostras distintas, pela variedade de uvas, pelos estilos, pelo tempo e pela profundidade que cada garrafa ficou afundada.

Nas taças, a única conclusão possível foi que o vinho não melhora se ficar no fundo do mar. "Um vinho ruim não se transformará em um vinho bom se for afundado", arma Maria João de Almeida, presidente da Apeno. Os efeitos das profundezas dizem respeito à evolução da bebida na garrafa, o que pode conferir qualidades ao líquido, mas não a ponto de transformar um vinho ruim em bom. Nos brancos, percebe-se um maior frescor e uma salinidade na maioria das amostras, mesmo com as rolhas protegidas por resinas. Nos tintos, os estilos diferentes não permitiram chegar a uma conclusão... Leia a reportagem completa em: https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-vinho-do-fundo-do-mar/

"OS VINHOS QUE BRILHARAM NO DWWA 2025" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 27/06/2025

Vinho Isabela Syrah 2023, da Maria Maria, vinícola localizada em Boa Esperança, sul de Minas Gerais, recebe a cobiçada medalha de ouro.

Antes mesmo de ligar o computador, recebi uma mensagem eufórica de Eduardo "Duzinho" Nogueira, produtor do Maria Maria, vinícola localizada em Boa Esperança, sul de Minas Gerais, comunicando que seu vinho Isabela Syrah 2023 havia recebido a tão cobiçada medalha de ouro no Decanter World Wine Awards, cujo resultado fora, conforme previsto, divulgado naquela manhã do dia 18/6. A animação de Eduardo fazia sentido: foi o único vinho brasileiro a obter a tão alta premiação nesta edição, um feito que poucos rótulos nacionais haviam conseguido no concurso até hoje - dois vinhos da Valduga em 2016; os Guaspari Vista do Chá Syrah 2012 e 2014, em 2016 e 2017, respectivamente; Zanotto Sangiovese 2020, em 2021; e em 2023 Piquant Soléil Syrah, da Vinícola Ferreira, e Amitié Viognier 2022.

Dos quatro syrahs brasileiros cotados para ouro, apenas o Maria Maria confirmou a nota mínima de 95 pontos (na verdade ainda subiu a 96 pontos) na rodada final. Sabina 2024 (Sacramento Vinifer, Serra da Canastra), Syrah 2022 (Vinícola Amana) e Pretenzioso Solar, da Pioli (Serra da Mantiqueira), bateram 95 na avaliação inicial, mas recuaram para 94 após a reanálise conduzida pelos cinco diretores do concurso.

À medida que a competição avança para sua segunda semana, o processo se torna ainda mais rigoroso. Os vinhos vencedores da medalha de ouro são degustados novamente e analisados pelos Presidentes e Co-presidentes Regionais para determinar se merecem o status obtido, podendo, inclusive, serem elevados à categoria Platinum... Leia a reportagem completa em: https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-unico-vinho-brasileiro-a-ganhar-medalha-de-ouro-na-mais-importante-competicao-do-setor-no-mundo.ghtml

volte ao índice

"RUBENS MENIN INVESTE €60 MILHÕES NO DOURO E QUER RETORNO DE 20% AO ANO" - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 27/06/2025

O empresário brasileiro fala sobre sua entrada no mundo do vinho em Portugal, investimentos milionários, enoturismo e lições que só o terroir ensina.

Acompanho a trajetória de Rubens Menin há muitos anos e sempre o admirei como empresário inquieto e visionário. Seu nome já é sinônimo de sucesso em áreas como construção civil, mídia, finanças e até futebol. Mas foi com surpresa - e curiosidade - que vi seu nome surgir no mundo do vinho. Resolvi, então, conversar com ele sobre essa nova paixão, que de hobby virou negócio milionário.

Com investimentos que já somam €60 milhões em Portugal, Menin construiu a Menin Wine Company com a mesma ambição e precisão com que ergueu seus outros impérios. Falamos sobre retorno financeiro, terroir, barricas de altíssimo padrão e o poder do enoturismo. E, claro, também sobre tempo, paciência e prazer - atributos que o vinho, mais do que qualquer outra atividade, ensina a cultivar.

A seguir, compartilho essa entrevista exclusiva e reveladora, com um dos nomes mais influentes do empresariado brasileiro, agora também enófilo profissional.

Marcelo Copello: O senhor construiu sua reputação no setor imobiliário e financeiro. O que o motivou a entrar no mundo do vinho e por que escolheu Portugal como base para esse investimento?

Rubens Menin: Foi numa viagem em 2013 a Portugal. Dei uma passada no Estádio do Dragão, do FC Porto. Descobri que o Douro era um lugar simplesmente espetacular para fazer vinho. Já havia viajado o mundo, mas nada batia a beleza e o potencial desse local. E, olha só, as terras de lá eram muito mais baratas do que o resto da Europa. Foi paixão à primeira vista e uma grande oportunidade de negócio também. A partir daí, começamos a estruturar tudo e iniciamos a operação em 2018.

MC: Qual foi o tamanho do investimento inicial na vinícola portuguesa e qual é o plano de retorno? Trata-se de uma aposta de longo prazo ou há metas específicas de rentabilidade?

RM: O investimento inicial foi de € 30 milhões, hoje já chagou a € 60 milhões. A ideia é ter um ROI de 20% ao ano. O foco está em construir um negócio sólido e sustentável, com crescimento contínuo. E com vinho bom, a margem é excelente. O breakeven está entre 6 e 7 euros por garrafa. Mas desenvolvemos um produto com tanta qualidade que conseguimos vender acima de 20 euros. Portanto a margem é muito boa.

MC: Como empresário brasileiro investindo no exterior, quais foram os principais desafios regulatórios e operacionais enfrentados ao montar uma vinícola em solo europeu?

RM: Tivemos desafios naturais de qualquer novo empreendimento, como compreender a burocracia local, montar uma equipe qualificada e definir os melhores insumos - incluindo as barricas T5, de altíssimo padrão. Só para se ter uma ideia, custam cerca de 2.200 euros (cerca de R$ 14.000 no câmbio atual). Também foi essencial estruturar com cuidado a produção. Mas, acima de tudo, o ponto mais importante foi entender e respeitar o terroir para produzir um vinho de alta qualidade. Entrar nesse mercado com um produto realmente diferenciado nos permite atuar em um segmento premium, com margem saudável e posicionamento sólido... Leia mais em: https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/rubens-menin-investe-e60-milhoes-no-douro-e-quer-retorno-de-20-ao-ano-2/

volte ao índice

21 A 24 AGO. 2025 – VAM 2025

VÊM AI O VAM 2025! 26 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Petrópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 21 a 24 de agosto de 2025, bem diversificada.

O "VAMOS À MONTANHA DE ..." (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas "virtuais" não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião "real" de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em "Montanhas" e daí os "Chevaliers da Montagne". A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de "VAMOS A MONTANHA DE....".

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de congraçamento: a Noite de Confraternização – TSV (Traga Seu Vinho), na 6a.-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento.

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

Inscrição e informações específicas: fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: anaschall@gmail.com

Para reserva de Hospedagem: 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

volte ao índice

13 A 23 SET. 2025 – VINOGOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

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

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

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

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

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

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

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

▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SER) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5*/4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).
* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.
* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

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

* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d´Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.
* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)
* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.
* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.
* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.
* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).
* **Viagem elaborada e operada em parceria com a ZÊNITHE TRAVELCLUB.**

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

volte ao índice

CURSOS, DEGUSTAÇÕES, EVENTOS ENO-GASTRONÔMICOS:

15 E 22.07.2025 – CURSO VINOTÍCIAS SOBRE VINHOS

Um curso com o objetivo básico de descomplicar o conhecimento sobre a bebida de Baco e degustar vinhos. O curso básico consiste em 2 aulas presenciais de 2,5 horas aproximadamente. Em todas as aulas teremos informações sobre a bebida e provaremos 8 vinhos em degustação orientada. No primeiro encontro provaremos Vinhos do Novo Mundo e no segundo encontro provaremos Vinhos do Velho Mundo. Conteúdo: História do Vinho, Produção e vinicultura, Vinificação, Principais uvas, Principais regiões vinicultoras, Princípios da Degustação Harmonização, Tipos de vinho, Serviço e Armazenamento. VAGAS LIMITADAS. Para maiores informações e inscrições entre em contato com Márcio Oliveira: (31)98839-3341.* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

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

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PESQUISA: MAIORIA DOS ALEMÃES APRECIA O VINHO COMO UM BEM CULTURAL

Aspectos sociais e prazer moderado são importantes para os entrevistados.

A maioria dos alemães aprecia vinho, espumante e destilados como um bem cultural e de prazer. É o que demonstra uma pesquisa representativa realizada pela empresa de pesquisa de opinião Civey em abril deste ano. Os clientes foram a Associação Alemã de Adegas de Espumantes (VDS) e a Associação Federal Internacional de Vinhos e Destilados (BWSI). De acordo com os resultados, essa perspectiva é consistentemente alta em todas as faixas etárias e gêneros.

A maioria dos entrevistados considera as bebidas alcoólicas uma parte enriquecedora de sua cultura pessoal de prazer. Eles consomem álcool principalmente em ambientes sociais: 60% dos entrevistados brindam com bebidas alcoólicas em comemorações e festas, 50% as bebem em momentos de prazer compartilhado com amigos e familiares e mais de 40% as apreciam como acompanhamento de refeições. Um em cada três entrevistados prefere beber álcool em baladas e bares; isso é especialmente verdadeiro para a faixa etária entre 30 e 39 anos.

Quase 70% dos entrevistados são, em geral, a favor do consumo responsável de bebidas alcoólicas, se é que o fazem. 42% defendem o consumo moderado. 60% dos entrevistados se preocupam com a saúde e garantem que consomem álcool apenas com moderação. Menos de 10% dos participantes da pesquisa defendem a abstinência total do álcool.

"Vinho espumante, vinho e destilados são e continuam sendo bens culturais firmemente estabelecidos na Alemanha – valorizados pelo prazer e pela sociabilidade, e cada vez mais acompanhados por um consumo mais consciente e responsável", comenta o Dr. Alexander Tacer, Diretor Geral da VDS e da BWSI. De acordo com a pesquisa, o consumo moderado de álcool, a alegria de viver e a preocupação com a saúde são compatíveis para a maioria dos alemães...Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/survey-majority-of-germans-appreciate-wine-as-a-cultural-asset-social-aspects-and-moderate-enjoyment-are-important-to-respondents?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_26&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus - 27/06/2025).

ITALIANOS BEBEM SIGNIFICATIVAMENTE MENOS VINHO NA GASTRONOMIA

Queda: 12% em Vinhos, 13% em Espumantes.

Os italianos consumiram significativamente menos vinho na gastronomia no primeiro trimestre de 2025. Isso foi relatado pela revista especializada Winenews, citando um estudo da associação do setor Federvini. Segundo o estudo, os italianos beberam 12% menos vinho e 13% menos espumante fora de casa do que no mesmo período de 2024. O estudo analisou o comportamento de consumo da população italiana entre 18 e 74 anos, um total de 45 milhões de pessoas. Turistas estrangeiros não foram incluídos.

Todas as bebidas alcoólicas registraram quedas significativas, com um total de 11,4%. O consumo em gastronomia caiu 5,6%, incluindo alimentos. No entanto, o consumo em restaurantes permaneceu estável. Os maiores perdedores foram casas noturnas e serviços de entrega. A faixa etária com maior frequência em eventos é a de 45 a 54 anos. A faixa etária de 25 a 34 anos é a que gasta mais, em média, € 11,20.

Há alguns dias, a revista especializada italiana Gambero Rosso noticiou que os consórcios vinícolas do Piemonte estão convocando uma destilação extraordinária para a crise. Até o final de maio, cerca de 19 milhões de litros de vinho com denominação de origem estavam sem venda nos armazéns. As variedades Barbera, Dolcetto, Moscato d'Asti e Cortese foram particularmente afetadas. O colapso do comércio é comparável à crise financeira de 2008 e à crise da Covid-19 de 2020... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/italians-drink-significantly-less-wine-in-gastronomy-decline-12-in-wine-13-in-sparkling-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_26&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus - 27/06/2025).

AUMENTA A PROCURA NA ALEMANHA POR VINHOS PREMIUM EM TAÇA

Menos Quantidade, Mais Qualidade.

O interesse por vinhos de alta qualidade servidos em taça aumentou significativamente na gastronomia alemã. Este é o resultado de uma pesquisa com membros realizada pela União de Sommeliers da Alemanha em colaboração com a empresa Coravin, relata a revista do setor Gourmetwelten. Quase 80% dos participantes notaram um interesse visivelmente maior dos convidados por vinhos premium servidos em taça. Duas razões principais foram citadas: "Desejo de variedade e vontade de experimentar" (mais de 60%) e "menos álcool (já que é serviço em taça), mas mais qualidade" (mais de 25%).

Muitos convidados, de acordo com uma avaliação de sommeliers, estão dispostos a gastar entre dez e vinte euros por uma taça de vinho de alta qualidade.

volte ao índice

Particularmente procurados nesta categoria são Champagne, vinhos da Borgonha e Bordeaux, bem como VDP.Grosse Gewächse envelhecido.

De modo geral, o consumo de vinho na gastronomia alemã está em leve declínio. No entanto, muitos clientes experimentam vários vinhos em uma única noite para descobrir algo novo, escreve um participante da pesquisa. Geralmente, há um interesse maior em se envolver com vinhos de alta qualidade. Isso também é confirmado por Yvonne Heistermann, presidente da União de Sommeliers da Alemanha: "Os clientes bebem com mais consciência, mas melhor. Aqueles que trabalham de forma justa, transparente e com curadoria podem oferecer aos clientes ótimos momentos vínicos."... Leia mais em: **https://magazine.wein.plus/news/increasing-demand-for-premium-wines-by-the-glass-gastro-trend-less-quantity-more-quality?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_26&utm_medium=EN**
(Fonte – WeinPlus - 26/06/2025).

volte ao índice