



**QUANDO O VINHO É O INGREDIENTE DA COMIDA**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**QUANDO O VINHO É O INGREDIENTE DA COMIDA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"A SUSTENTABILIDADE PODE SER MELHOR PARA O VINHO?" - POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"GUANABARA WINE FESTIVAL REÚNE PRODUTORES E ENÓLOGOS INTERNACIONAIS NO RIO" - MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**07 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**09 VIAGEM**

**11 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

## OTRONIA EXTRA BRUT METODO TRADICIONAL – PATAGONIA – ARGENTINA

A vinícola Otronia está localizada no coração da Patagônia, em Sarmiento, na sub-região de Chubut, no paralelo 45°33', provavelmente a última fronteira austral para o cultivo de vinhas.

A vinícola rotula seus vinhos como "Patagônia Extrema", graças a uma série de condições adversas que enfrentam todos os anos, como as baixas temperaturas, a pouca chuva e os ventos que chegam a 110 Km/hora. Sob o comando de Alejandro Bulgheroni, a propriedade conta com 50 hectares de vinhedos, todos cultivados organicamente, e tem consultoria do famoso enólogo italiano Alberto Antonini.

São 50 hectares de vinhedos orgânicos a uma altitude de 258 metros acima do nível do mar. O plantio começou em 2010 com as uvas Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Gris, Gewürztraminer, Torrontés, Riesling, Merlot e Malbec.

O solo lacustre, com argilas, rochas de origem fluvial e aluvial e areias eólicas, os ventos permanentes e o clima seco garantem a produção de uvas orgânicas livres de doenças. O clima frio de Sarmiento exerce grande influência no caráter dos vinhos, sua acidez, pureza e perfil aromático distintivo.

Estudar e compreender esta vinha em cada vinhedo e as particularidades do local permite aos seus enólogos produzirem vinhos que expressam o clima extremo e a identidade desta região.

**Composição de Uvas:** 100% Chardonnay, cultivadas em solos calcários na zona de Sarmiento, Chubut, mantido por, pelo menos, 25 meses em contato com as leveduras antes da degola.

**Notas de Degustação:** Espumante branco extra brut elaborado pelo método tradicional. Tenso e vibrante, mostra frutas brancas (pera e maçã) e de caroço (pêssego) de perfil mais fresco, acompanhadas de notas de ervas, de frutos secos, de confeitaria (fermento e leveduras) e de especiarias. Muito bem-feito em seu estilo mais seco, tem muita cremosidade, acidez vibrante e final com toques salinos e cítricos.

**Estimativa de Guarda:** Já pode ser bebido.

**Reconhecimentos:** 94 pontos Descorchados, 93AD, 92JS.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza bem com entradas como canapés, pescados e frutos do mar, ceviche, pratos da cozinha japonesa (especialmente a culinária crua), além de queijos de massa mole, como os de cabra.

**Serviço:** \$\$\$ - Servir entre 7 e 8° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de boa complexidade deste vinho – esqueça a Flute!).

**Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.**



# QUANDO O VINHO É O INGREDIENTE DA COMIDA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Vinho é um ingrediente transformador na culinária, utilizado para adicionar acidez, profundidade e complexidade aos pratos.**

Quem não se lembra emocionado do filme “A Festa de Babette” quando o vinho deixa de ser o coadjuvante na cozinha para ser o principal fio de condutor do jantar servido aos convivas? O vinho equilibra pratos gordurosos e realça o sabor dos outros ingredientes. Ajuda a quebrar as fibras duras das proteínas em marinadas e solta os pedacinhos caramelizados no fundo da panela após selar carnes, criando bases ricas para molhos.

Em muitas receitas, especialmente da gastronomia clássica e tradicional europeia, o vinho entra como o principal ingrediente da comida. Assim é com o “coq au vin”, “bouef bourguignon”, “stracottos italianos”, “brasato al barolo”, “risotto al barolo”, ou a sobremesa com “peras ao vinho do Porto” entre outras.

O vinho não é apenas uma bebida para acompanhar as refeições, mas um componente essencial da experiência culinária. Na França, o vinho é valorizado tanto quanto a própria comida, e a escolha do vinho certo pode transformar um prato, elevando seus sabores e criando uma harmoniosa sinfonia no paladar.

Na gastronomia francesa, o vinho ocupa um lugar de destaque. Ele não é visto apenas como uma bebida, mas como um parceiro indispensável dos pratos, tanto no acompanhamento quanto na preparação. Cada refeição é uma oportunidade para explorar diferentes combinações de sabores, e o vinho desempenha um papel crucial nesse processo, realçando e complementando os sabores dos alimentos.

O vinho tem capacidade de harmonização com diversas receitas, acrescentando aromas, sabores, texturas e por que não dizer, acrescentando cores aos pratos. Isto é válido para todos os estilos e cores de vinhos. Lembrem-nos do quanto é importante “marinar” (peixes, carnes e aves), usar o vinho como elemento líquido do cozimento das carnes, impregnando-as dos aromas e sabores dos vinhos, “deglaçar” (técnica francesa que consiste em desprender o fundo de cozimento e dissolvê-lo para formar a base de um molho), ou ainda para aromatizar frutas e molhos de sobremesa.

Nem sempre se usa o vinho puro, pois alguns chefs dizem que para os molhos não ficarem muito carregados, deve-se usar uma parte de vinho para duas ou três partes de líquido ou creme, resultando num melhor equilíbrio e elegância dos aromas e dos sabores.

O cuidado principal é para não queimar o vinho, o que daria sabor acre no preparo. Para tanto, tenha o cuidado de sempre deixar um pouco de água no recipiente usado para assar a comida.

**As principais dicas para usar o vinho como ingrediente das receitas ficam por conta de:**

- Não use, para o preparo do prato, um vinho que você não beberia. Se ele não é de boa qualidade, não o use para cozinhar. Assim sendo, nada de guardar o vinho que você acha que está estragado para colocar na comida! Use apenas um vinho que você teria prazer em beber à mesa.
- Evite vinhos de baixa qualidade ou com defeito (com gosto de rolha, ou bouchonnée, por exemplo, ou um vinho oxidado), mas não há necessidade de usar um grande vinho caro. Opte por vinhos mais acessíveis.
- Evite vinhos de cozinha comerciais: Eles contêm muito sal e aditivos ruins que estragam o sabor do prato. Utilize apenas vinhos secos e de boa qualidade, que você realmente beberia em uma taça.
- Sempre que for preparar uma receita use o vinho da região ou que foi produzido com a uva típica da região. Por exemplo, no preparo de um “bouef bourguignon” use um Borgonha ou um vinho a base de Pinot Noir e nunca um Bordeaux ou um vinho a base de Cabernet Sauvignon, pois isto alteraria completamente o sabor que se pretende dar ao alimento.
- Vinho tinto: Ideal para carnes vermelhas, marinadas intensas e pratos de cozimento lento, como \*boeuf bourguignon\* ou \*daube\*. Dê preferência a vinhos da Borgonha, da Provença ou do Rhône. Vinho branco: Perfeito para peixes, frutos do mar, carnes brancas, risotos e molhos claros. Escolha um branco seco e jovem (como um Chardonnay ou um Riesling), evitando vinhos com excesso de notas amadeiradas ou muito doces.
- A madeira do vinho pode alterar o sabor da receita. Opte por vinhos mais simples e varietais, sem necessariamente serem vinhos tratados no carvalho. Ao acrescentar o



vinho como ingrediente, o que se faz em geral é agregar acidez à preparação para promover novos sabores. Use vinhos secos de boa para alta acidez como Sauvignon Blanc, ou espumantes (bruts). Para usar tintos, opte por Merlot, Pinot Noir, Cabernets leves, a menos que a receita explicita o vinho que deverá ser usado. Alguns chefs gostam de cozinhar utilizando vinhos brancos doces nas preparações, mas é bom lembrar que o açúcar residual destes vinhos pode alterar o sabor final das preparações.

- Por conta do álcool contido no vinho é importante incorporá-lo no princípio do cozimento, para que ele se evapore. O tempo de evaporação do álcool varia conforme o volume de vinho acrescentado à receita e teor alcoólico da bebida.

- Dosagem e cozimento: não sobrecarregue o prato para não desequilibrar os sabores. Um cozimento prolongado permite que o álcool evapore, ao mesmo tempo em que concentra os ácidos e os aromas da fruta.

- Vinhos a evitar - Vinhos rosés: Têm baixa resistência ao calor e não combinam bem com pratos de cozimento lento clássicos. Vinhos muito doces ou licorosos: Não suportam bem o cozimento, correndo o risco de caramelizar excessivamente ou de saturar o sabor do prato. Vinhos antigos e "cansados": Por já terem perdido o frescor e os aromas, não acrescentarão nenhuma complexidade à receita.

- Há ainda uma dica fundamental, nunca sirva uma receita que não tenha sido feita por você antes, pois cada prato é algo em especial e os vinhos trazem dentro de si o efeito de safras, que podem alterar sabores. Neste caso, opte por vinhos mais jovens, frescos, de boa acidez e pratique a receita antes de servir naquele Jantar de Gala. Desta forma você se prevenirá quanto as surpresas, que sempre podem acontecer....

O casamento entre gastronomia e vinho é perfeito! Mas fique de olho nos tipos e na qualidade dos vinhos usados em suas receitas. Considere sempre a cor, o teor de açúcar, graduação alcoólica e como a bebida foi armazenada.

Então, você já teve a oportunidade de usar o vinho como ingrediente de um prato que tenha preparado? Saúde!!! Que tal 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

## “A SUSTENTABILIDADE PODE SER MELHOR PARA O VINHO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 19/09/2026

O Alentejo lidera os projetos com foco em uma viticultura mais sustentável em Portugal.

O Alentejo, maior região vinícola de Portugal, é também a mais avançada no conceito de sustentabilidade. Visitar suas vinícolas é encantar-se com as ovelhas pastoreando entre as vinhas. É reparar nas caixas de morcegos e de abelhas pelos vinhedos e perceber que as videiras agora dividem maior espaço com os sobreiros, aquelas árvores que dão origem às cortiças, e também com as oliveiras, novas ou centenárias, e com pequenas florestas, que cada vez mais resgatam a vegetação local, outrora esquecida, hoje valorizada.

Essa mudança de paisagem, com foco na diversidade e no trabalho para que a videira deixe de ser uma monocultura, pode ser explicada também pelo viés econômico. Na pauta de sustentabilidade, criada pela Comissão Vitivinícola Regional do Alentejo (CVRA) em 2015, João Barroso, coordenador do programa, soube mostrar que mudanças implementadas nos vinhedos e nas vinícolas são também rentáveis e, mais, necessárias para muitos mercados, principalmente para os países nórdicos.

O melhor exemplo está em uma concorrência para a venda de vinhos na Noruega em que se pagava entre 1,5 euro e 1,9 euro por garrafa de vinho, mas que a oferta subia para 3,6 a 5,2 euros para os aqueles com certificação de sustentabilidade e no qual a garrafa tinha peso máximo de 420 gramas. Sim, o peso da garrafa é também um ponto importante no foco pela sustentabilidade.

Entre 2020 e 2025, por exemplo, Barroso conta que as vinícolas registraram reduções significativas no consumo de recursos naturais. A economia de água chega a 65%, com a média de 2,47 litros de água para produzir 1 litro de vinho (a média, antes do programa, era de 8 litros). Há um aumento de 1% para 4% na presença de matéria orgânica no solo, é frequente o uso de soluções naturais (e não mais os agrotóxicos para o controle de pragas) e 60% das 730 empresas que já aderiram ao programa têm área de conservação da biodiversidade em suas propriedades.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/sustentabilidade-nos-vinhos-do-alentejo-como-a-sustentabilidade-gera-rentabilidade/>

## “A PLACE DE BORDEAUX ALÉM DE BORDEAUX” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 18/09/2026

Principal vitrine mundial para grandes vinhos produzidos fora da região traz exemplares chilenos capazes de disputar em condições de igualdade a atenção dos compradores,

Setembro é um dos meses mais importantes do calendário internacional dos vinhos finos. Enquanto a atenção costuma se concentrar, na primavera europeia, na campanha “em primeur” de Bordeaux, é no início do outono que a Place de Bordeaux se transforma na principal vitrine mundial para grandes vinhos produzidos fora da região... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-principal-vitrine-mundial-para-grandes-vinhos-produzidos-fora-de-bordeaux.ghtml>

## “GUANABARA WINE FESTIVAL REÚNE PRODUTORES E ENÓLOGOS INTERNACIONAIS NO RIO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 19/09/2026

O Rio de Janeiro será palco de um encontro entre apreciadores de vinho e alguns dos principais produtores do setor.

Pela primeira vez, a rede de Supermercados Guanabara realiza o Guanabara Wine Festival, uma grande experiência dedicada à bebida que reunirá cerca de 30 produtores e enólogos de diversos países do mundo, como França, Portugal, Itália, Chile e Argentina. A feira acontece nos dias 30 de setembro e 1º de outubro, no shopping Vogue Square, na Barra da Tijuca, e no dia 3 de outubro, na Associação Atlética Banco do Brasil (AABB), no Leblon.

Ao longo de três dias, os participantes poderão degustar rótulos exclusivos, conhecer diferentes estilos e regiões produtoras, conversar com enólogos e profissionais do setor, receber dicas de harmonização e descobrir novos sabores em uma programação que combina conhecimento, gastronomia e experiências.

Com curadoria do premiado sommelier Dionísio Chaves, bicampeão brasileiro e campeão sul-americano, o festival marca uma nova etapa do investimento do Guanabara no segmento de vinhos. A rede tem cerca de 400 rótulos de importação exclusiva, selecionados entre produtores de diferentes partes do mundo. Parte dessa seleção estará disponível para degustação durante o evento, que também contará com uma escolha especial de queijos e frios. Os rótulos que conquistarem o público poderão ser adquiridos na loja oficial, a preços promocionais... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/guanabara-wine-festival-reune-produtores-e-enologos-internacionais-no-rio/>

## 29.OUT A 02.NOV.2026 – GRUPO PARA SERRA DOS ENCONTROS NA DIVISA SUL MG E NORTE SP - ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA DE CORPUS CHRISTI DA CONFRARIA À MESA DE BELO HORIZONTE.

A Serra dos Encontros é a nova rota enoturística localizada na divisa entre os estados de São Paulo e Minas Gerais, no coração da Serra da Mantiqueira. A região abrange os municípios paulistas de Espírito Santo do Pinhal e Santo Antônio do Jardim, além das cidades mineiras de Jacutinga e Albertina. Há uma enorme confluência de culturas, histórias e sabores entre paulistas e mineiros, unindo a tradicional cafeicultura local à ascensão dos premiados vinhos de inverno. Este Terroir na divisa entre Minas e São Paulo, fica em altitudes entre 800 e 1.350 metros, com clima ideal de dias ensolarados e noites frias que favorece a técnica da dupla poda e a maturação lenta das uvas.

• No caso da vitivinicultura, foco principal desta jornada, este desenvolvimento acontece através de uma técnica inovadora da chamada Dupla Poda, dando tão certo que culminou em FEV 2025 com o reconhecimento da Indicação de Procedência (IP) SUL DE MINAS VINHOS DE INVERNO além de ter surgido a ANPROVIN (Associação Nacional de Produtores de Vinhos de Inverno), resultando em rótulos já reconhecidos e premiados não só nacionalmente, mas também internacionalmente. Além das visitas às vinícolas, onde conhecer todo o processo produtivo – plantação e elaboração do vinho – o atrativo também está em percorrer os caminhos do interior, suas zonas rurais e suas montanhas serpenteantes, abrindo os sentidos e os paladares para aqueles outros produtos que este “terrunho” produz. Azeites, Queijos, Cafés, Cachaças Artesanais, Doces de Leite e a tradicional comida do inconfundível sotaque mineiro. A visita a esta região, assim, pelas experiências acumuladas em cada momento, se transforma numa gostosa e imperdível viagem de conhecimento.

• 1º Dia | 29 OUT (5ª) | BELO HORIZONTE – CAMPINAS – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL -

Deslocamento por conta própria da residência particular para o Aeroporto de Belo Horizonte Confins com apresentação as 07h55 no balcão da AZUL no Aeroporto de Belo Horizonte Confins (CNF). Às 09h55. Saída prevista do voo da AZUL AD 4328 com destino a Campinas, no interior de São Paulo. Às 11h10. Chegada prevista no Aeroporto de Campinas Viracopos (VCP). Desembarque, recepção, assistência e traslado em serviço privativo com Micro até ESPÍRITO SANTO DO PINHAL no estado de São Paulo (Aprox. 125 km/2h) na Serra da Mantiqueira, e junto a Serra dos Encontros, divisa com MG a pouca distância de Andradas no Sul MG. Daí para frente virão as atividades programadas para o Roteiro. Peça o Roteiro completo com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)



### O PACOTE TERRESTRE INCLUI:



- 4 noites de acomodação com café da manhã e impostos no PINHAL PALACE HOTEL 3\* em Espírito Santo do Pinhal em Apartamento Standard.
- 4 Cafés da manhã tipo buffet no hotel.
- 6 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Guaspari -3 rótulos durante o almoço-, Mirantus -4 rótulos-, Merum -3 rótulos durante o Jantar-, Rastelli -5 rótulos-, Pioli -5 rótulos- e Amana -4 rótulos-)

• 8 Refeições, sendo 4 Almoços, dos quais 3 em Vinícolas (Guaspari -5 Tempos com 4 Vinhos-, Rastelli -3 Tempos com 2 Vinhos- e Amana -3 Tempos com 3 Vinhos) e 1 no produtor de AOVE Fazenda Irarema -Buffet sem vinhos- | E 4 Jantares, dos quais 2 em Vinícolas (Mirantus -3 Tempos informal com 2 Vinhos- e Merum -3 tempos informal com 4 Vinhos-) e 2 em Restaurantes (Boas-vindas no Rizz -3 Tempos e 3 Vinhos- e Despedida no Opção Trattoria -3 Tempos e 3 Vinhos)

• 2 visitas temáticas relacionadas com Gastronomia. Café “Do Genoma a Xicara” com Degustação e AOVE Fazenda Irarema com Degustação e Almoço Buffet

• Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre os locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Micro ônibus de 27 lugares com Ar-condicionado, Poltronas reclináveis e caixa térmica com uma água por pessoa e por dia, para todo o percorrido dos 5 dias do roteiro desde saída e retorno ao Aeroporto de Campinas com capacidade de 1 peça de bagagem pequena (tipo de mão em avião) e alguma sacola adicional de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa. E todos os custos de combustível, estacionamento, pedágios e eventuais multas, assim como do motorista com alimentação e hospedagem.

• Seguros de Assistência em Viagens e Cancelamento até 70 anos AFFINITY 30 com cobertura até R\$ 30.000,00 e cancelamento até R\$ 1.000,00 para os 5 dias.

• Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelière e Consultora Enológica Adelaide Machado (Idealizadora e anfitriã do Projeto Confraria à Mesa | Sommelière de Vinhos com reconhecimento internacional pela ABS/RS | Especialização em vinhos do Velho Mundo - França e Portugal).

Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores visitados.

**REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES:** fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - [mariella@zenithe.tur.br](mailto:mariella@zenithe.tur.br) ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## 6 A 14.DEZ.2026 – GRUPO PARA AMETISTA DO SUL

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 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... teremos vivências sensoriais, meditações, e 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. Várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi Joias, entre outros! **ÓTIMA OPORTUNIDADE para COMPRAS de**

**NATAL!!!**

- É mais uma "proposta fora do "lugar comum", como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha! Manifeste seu interesse, para enviarmos a FICHA de INSCRIÇÃO, e formalizarmos sua adesão! Desde já, sinta-se muito bem-vinda(o)!

**O ROTEIRO INCLUI:**

- **7 NOITES de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no charmoso HOTEL CABANAS do PERAU, em localização privilegiada, no centro da cidade de Ametista do Sul. (6 a 13 DEZ) + **1 NOITE de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no tradicional HOTEL BERTASO (4\*) em Chapecó, situado em frente à Catedral. (13 a 14 DEZ) –

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos interestaduais, Aeroporto de Chapecó/ Hotel em Ametista do Sul/ Hotel em Chapecó.

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos internos, entre uma atração e outra, onde for necessário, e para os passeios intermunicipais de dia inteiro ao Salto Yucumã e Iraí.

- **10 REFEIÇÕES** – sem bebidas • **6 ALMOÇOS** em restaurantes (subterrâneos/panorâmicos/...) • **1 ALMOÇO** especial em

Vinícola (com vinho, suco de uva, água) • **1 JANTAR** festivo no Criatório Ágata Azul, saboreando um autêntico Costelão Gaúcho, assado no Fogo de Chão, ao som de um gaiteiro para provocar a dança. • **1 LANCHE** com queijos e frios, na Vinícola Ametista (acompanhando a degustação dos vinhos e sucos) • **1 LANCHE** na Casa Aura Cafeteria.

- **2 VISITAS** às melhores **VINÍCOLAS** da região, com degustação dos seus vinhos superiores, queijos e frios, e tour pelo processo de produção, acompanhado e conduzido pelo sommelier das casas.

**REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES:** fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - [mariella@zenithe.tur.br](mailto:mariella@zenithe.tur.br) ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

## MENDOZA GANHOU DESTAQUE INTERNACIONAL

Mendoza ganhou destaque no cenário internacional da viticultura com o Huentala Calizo Albar Block 06 Malbec 2023 - produzido pela Huentala Wines em Gualtallary -, eleito o melhor vinho do mundo na edição de 2026 do International Wine Challenge (IWC).

A premiação envolveu a avaliação de milhares de rótulos por um júri internacional composto por Masters of Wine, sommeliers e críticos.

Esse triunfo do vinho do Valle de Uco interrompe uma sequência de três anos de vitórias francesas... Leia mais em: <https://www.instagram.com/p/DdZJNpjlZv/?stkn=MXZuejZyMzl0NWU2ZQ%3D%3D>

## OKTOBERFEST: QUAL É A HISTÓRIA DO FAMOSO FESTIVAL DE CERVEJA DE MUNIQUE?

**A Oktoberfest, a famosa festa da cerveja realizada anualmente em Munique, na Alemanha, começa neste sábado, 19 de setembro, e vai até 4 de outubro. Esta é uma ótima oportunidade para mergulhar na história da Oktoberfest e nas cervejas servidas neste evento que já se tornou um ícone.**

Enquanto na França setembro é sinônimo de feiras de vinho, na Alemanha é sinônimo de... Oktoberfest! Apesar do nome, o famoso festival da cerveja, realizado anualmente em Munique, na Baviera, acontece do primeiro sábado após 15 de setembro até o primeiro domingo de outubro. Este ano, a 191ª Oktoberfest começa neste sábado, 19 de setembro, e vai até 4 de outubro no distrito de Ludwigsvorstadt-Isarvorstadt, onde fica a enorme praça Theresienwiese, com 42 hectares e repleta de tendas para receber visitantes e produtores de cerveja.

**Por que celebramos o festival da cerveja?** As origens da Oktoberfest, conhecida como Wiesen na Alemanha, remontam a 12 de outubro de 1810, quando Luís I da Baviera casou-se com a princesa Teresa de Saxe-Hildburghausen. Os habitantes de Munique foram convidados para o casamento, cujas festividades ocorreram nos arredores da cidade. Dado o imenso sucesso dessa refeição animada, acompanhada de muita cerveja, decidiu-se realizar o festival anualmente. Assim nasceram as famosas celebrações da Oktoberfest de Munique, que atraem milhões de visitantes todos os anos.

**Que tipos de cerveja são servidos na Oktoberfest?** Mas, ao contrário da crença popular, a Oktoberfest não se resume a um rio de cerveja jorrando de canecas enormes. Na verdade, as cervejas servidas na Oktoberfest devem atender a requisitos muito específicos. Primeiro, elas devem vir exclusivamente de cervejarias de Munique que seguem a Reinheitsgebot, a rigorosa lei alemã de pureza da cerveja (que especifica os ingredientes permitidos em uma cerveja bávara: lúpulo, cevada ou trigo e água). Apenas seis cervejarias atendem a essas condições: Augustiner, Hacker-Pschorr, Hofbräu München, Löwenbräu, Paulaner e Spaten. A famosa Märzenbier, uma lager, é uma das cervejas servidas na Oktoberfest. Ela é produzida em março e maturada até o início da Oktoberfest, em setembro. Em termos de preço, um litro de cerveja está sendo vendido este ano por entre € 12 e € 15.

**Como é a Oktoberfest?** Se você está planejando uma viagem a Munique para a Oktoberfest, lembre-se de que a cerveja é servida em canecas de pelo menos um litro, as famosas "Mass", e que, além de beber excelentes cervejas, você também pode experimentar a culinária local, como salsichas ou o famoso bolo de carne bávaro, o Leberkäse. Você também precisará de muita paciência para entrar em uma das muitas tendas (que podem acomodar entre 3.000 e 10.000 pessoas) onde os diversos eventos acontecem, pois as filas costumam ser muito longas... Leia mais em: [larvf.com/oktoberfest-quelles-bieres-boit-on-lors-de-la-celebre-fete-munichoise\\_4804101.asp](http://larvf.com/oktoberfest-quelles-bieres-boit-on-lors-de-la-celebre-fete-munichoise_4804101.asp) (Fonte – WeinPlus – 18/09/2026).

## NA UCRANIA, A VITICULTURA É POSTA A PROVA PELA GUERRA

**O som das bombas russas raramente se ouve nos vinhedos ensolarados da Transcarpátia. Mas os vinhedos precisam lidar com outras dificuldades causadas por mais de quatro anos de invasão russa da Ucrânia.**

Guennadii Vatchyia caminha ao longo das fileiras de vinhas que serpenteiam pela encosta no final de agosto para avaliar a maturação das uvas antes da colheita na propriedade Château Chizay, no oeste da Ucrânia, não muito longe da fronteira com a Hungria.

A urgência reside tanto na colheita, cuja temporada está começando, quanto na instalação de painéis solares. A Ucrânia se prepara para mais um inverno rigoroso, após o do ano passado, marcado por frio intenso e prolongados apagões causados pelos bombardeios incessantes da Rússia à infraestrutura energética.

Nas vastas adegas da propriedade, o vinho amadurece em centenas de barris de carvalho e vários enormes tonéis de aço. A baixa temperatura deve ser mantida impecavelmente por sistemas de refrigeração.

"Acreditamos e esperamos que, de uma forma ou de outra, conseguiremos superar este inverno graças a fontes alternativas de eletricidade", afirma o diretor, Dmytro

Choloudko.

**Escassez de trabalhadores sazonais** - A propriedade produz aproximadamente 1,3 milhão de garrafas por ano, principalmente de Sauvignon Blanc, Muscat e Riesling. No entanto, o vinho emblemático da propriedade é o Furmint, uma casta branca muito conhecida na vizinha Hungria: de cor dourada e textura cremosa, com um sabor a damasco no paladar, seguido de notas minerais iniciais.

Historicamente, os vinhos brancos têm dominado os vinhedos da Transcarpátia. Mas "o potencial para vinhos tintos surgiu com as mudanças climáticas", enfatiza o Sr. Vatchyia, diretor de viticultura.

O aumento das temperaturas está antecipando a época da colheita em dois ou três dias a cada ano, acrescenta ele. Mas, com centenas de milhares de homens enviados para a frente de batalha, a indústria vinícola enfrenta uma escassez de mão de obra.

"Acabamos de começar a temporada e precisamos desesperadamente de mais jogadores, mas é difícil encontrá-los", diz o Sr. Choloudko.

A propriedade precisa de cerca de 110 trabalhadores sazonais para colher manualmente as uvas que amadurecem em seus 270 hectares de vinhedos espalhados por colinas onduladas. Alguns viticultores morreram na frente de batalha ou em ataques aéreos, e alguns vinhedos foram completamente destruídos ou estão localizados em territórios agora ocupados pelo exército russo.

Os armazéns também estão sofrendo os impactos da guerra. Um ataque aéreo russo em Kiev danificou um armazém pertencente ao comerciante de vinhos Okwine, causando prejuízos de US\$ 13,5 milhões (mais de € 11,6 milhões), segundo estimativa do próprio comerciante.

**Concorrência** - No cenário internacional, a Ucrânia está longe da imagem de um país produtor de vinho. Exporta anualmente US\$ 11 milhões (aproximadamente € 9,4 milhões) em vinhos, principalmente para a Romênia, e importa US\$ 200 milhões (quase € 172 milhões), segundo dados citados pela mídia ucraniana.

Em um bar de vinhos badalado de Kiev, o proprietário, Serhiy Klimov, arriscou servir exclusivamente vinhos locais. "A Ucrânia é um dos berços da viticultura", afirma. "Nossos terroirs e climas são incrivelmente diversos", continua, com tintos encorpados no Sul e brancos frescos e minerais no Oeste.

Após produzir apenas vinhos industriais "de qualidade quase nula" durante o período soviético, ele observa "um boom nos vinhedos ucranianos". O Château Chizay não hesita em submeter seus vinhos à prova em competições, para que "pessoas de todo o mundo possam ver que o vinho ucraniano tem a mesma qualidade, ou até melhor, que alguns vinhos estrangeiros", afirma seu enólogo-chefe, Zoltan Udvarguly.

No vinhedo, algumas dezenas de turistas ucranianos desfrutam de uma visita guiada para degustar os vinhos e formar suas próprias opiniões. "Estamos vendo cada vez mais pessoas optando por produtos ucranianos, seja por patriotismo, curiosidade ou desejo de qualidade", afirma o Sr. Choloudko.

Em 24 de fevereiro de 2022, dia em que Moscou lançou sua invasão em larga escala, a produção do primeiro vinho espumante deveria ter começado. Dos vários funcionários, apenas dez apareceram para trabalhar. "Mas nós nos levantamos e, com essas dez pessoas, começamos a fazer o vinho espumante", lembra o Sr. Choloudko... Leia mais em: <https://www.larvf.com/en-ukraine-la-viticulture-a-l-epreuve-de-la-guerre,4940406.asp> (Fonte – WeinPlus – 18/09/2026).

## PORTUGAL – DIANTE DO CALOR, A COLHEITA NOTURNA DE UVAS ESTÁ GANHANDO ESPAÇO

**Com lanternas de cabeça e tesouras de poda em mãos, os colheitadores avançam na escuridão entre as fileiras de vinhas. Neste vinhedo no sul de Portugal, trabalham a noite toda para evitar o calor intenso que persiste até setembro.**

"À noite, é muito mais fresco e, com esta luz, dá para ver melhor os cachos de uva", diz Maria Jeronima Mendes, uma trabalhadora rural de 70 anos e a mais antiga deste grupo de cerca de vinte trabalhadores. À meia-noite, sob um céu escuro iluminado pela lua e pelas estrelas, o termômetro ainda marca 28°C, depois de ter chegado a 40°C durante o dia. "Trabalhar à noite não é mais cansativo; é só uma questão de se acostumar", acrescenta a septuagenária, que trabalha na lavoura desde os doze anos.

Na região do Alentejo, em Portugal, a vindima noturna permitiu que alguns produtores de vinho se adaptassem melhor a um clima cada vez mais quente e seco. Na Herdade das Servas, uma adega com cerca de 350 hectares localizada perto de Estremoz, a cerca de 150 quilômetros a leste de Lisboa, a prática foi adotada para toda a vindima de 2025, após um teste bem-sucedido no ano anterior.

**"Uma necessidade"** - A vinícola, que produziu cerca de 277 mil litros de vinhos tintos, brancos e rosés no ano passado, emprega cerca de vinte trabalhadores de Portugal, Romênia e Sudeste Asiático. Em um setor com dificuldades para contratar mão de obra, os trabalhadores inicialmente relutaram em aceitar turnos noturnos, mas agora dizem estar felizes em colher uvas em temperaturas mais amenas e em condições de trabalho menos árduas.

A colheita noturna "tornou-se uma necessidade" para evitar que os trabalhadores tenham que trabalhar "em temperaturas acima de 40 graus Celsius", explica Renato Neves, gerente de produção da Herdade das Servas. Este novo sistema também oferece vantagens para a vinificação. "À noite, as uvas chegam mais frescas, o que atrasa o início da fermentação" e permite uma "melhor decantação" e uma melhor "extração de aromas", explica Neves.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/portugal-face-a-la-chaieur-les-vendanges-de-nuit-gagnent-du-terrain,4940269.asp> (Fonte – WeinPlus – 10/09/2026).