



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**DEGUSTANDO OS VINHOS DA CASA DA PASSARELLA COM PAULO NUNES**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**DEGUSTANDO OS VINHOS DA CASA DA PASSARELLA COM PAULO NUNES**  
- POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"OS VINHOS DA COPA" - POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"NEM TODO AMOR É PERFEITO  
- E NEM TODO VINHO PRECISA  
SER" - MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

12 **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

## CHATEAU GISCOURS 2019 – MARGAUX – BORDEAUX – FRANÇA

O Château Giscours remonta a 1552, quando um rico comerciante de Bordeaux chamado Pierre de Lhomme adquiriu uma propriedade conhecida como “Guyscoutz”, ampliou suas terras e plantou as primeiras vinhas. O castelo data do século XIX.

O Château Giscours reinventou-se ininterruptamente para sobreviver durante os séculos. Pierre de Lhomme, Marc Promis, Jean-Pierre Pescatore, Edouard Cruse, Nicolas Tari e hoje a família Albada Jelgersma – foram todos proprietários ambiciosos e visionários que se apaixonaram pelo terroir e pelo vinho, classificado como 3ème Grand Cru Classé em 1855, e até hoje mantém uma reputação de excelência.

A vinha de Giscours é uma das maiores da Margem Esquerda de Bordeaux, com 165 hectares no total. Destes, 102 hectares estão dentro da denominação Margaux, e lá são produzidos 4 vinhos: 3 tintos e um rosé.

O Château Giscours desfruta de um terroir excepcional para produzir grandes vinhos. São três colinas compostas por fósseis marítimos provenientes do Garonne, cuja composição do solo desempenha um papel muito importante na qualidade das uvas por conta da mineralidade, por refletir nas videiras a luz solar e por reter o calor proporcionado pelo sol durante a noite ajudando na maturação das uvas. O clima da região é ameno, outro fator benéfico, responsável pelo equilíbrio do terroir e da elegância dos vinhos.

Uma curiosidade, o Château Giscours também é casa do Bordeaux-Giscours Cricket Club, um dos melhores times de cricket da França.

A abordagem do Château Giscours na condução da vinha é firmemente holística, pois acredita-se verdadeiramente que existe uma ligação forte e natural entre tudo que o compõem, sendo impossível separar os solos das vinhas, as plantas dos animais, o vinho de quem o produz. A produção sustentável com mínima intervenção, preservando o meio ambiente e respeitando seu entorno, é o compromisso e a filosofia do Château.

Até 2016, a propriedade contou com a consultoria técnica de Denis Dubourdieu (o grande enólogo com profundo conhecimento do tema das micro oxigenações em barricas de carvalho), criando vinhos elegantes a partir de seus mais de 100 hectares de vinhas.

**Observações da Vinícola na palavras do enólogo em relação a safra e o vinho:** “Com a colheita de 2019 pretendemos preservar o estilo característico do Château Giscours, a sua potência e estrutura, ao mesmo tempo que trabalhamos duas características que apreciamos especialmente: a paleta aromática e a delicadeza dos taninos. O Merlot revelou características diferentes consoante o terroir e a data de colheita. Alguns eram suculentos, frutados e cheios de frescura, enquanto outros, com um grau de maturação mais avançado, apresentavam uma redondeza magnífica e um carácter muito mais voluptuoso. Para o Cabernet, decidimos atrasar a colheita para atingir a maturidade mais completa das películas e, portanto, dos taninos. Na vinícola, modificamos nossa abordagem de extração com foco na delicadeza dos taninos. A maceração baseou-se mais na duração do contato entre o suco e as películas do que na intensidade da extração. Nossas decisões foram guiadas pela degustação em cada etapa. O objetivo era dar ao Cabernet o carácter tridimensional desejado com estrutura, frescura e densidade. Muito precisa e equilibrada, a colheita de 2019 dá



plena expressão ao estilo requintado do Château Giscours”.

**Composição de Uvas:** blend de uvas 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot. Maturado por 15 a 18 meses em barricas de carvalho numa mistura em que 50% barricas novas de carvalho francês.

**Notas de Degustação:** Cor rubi bem vermelho e intenso. Aromas de frutas pretas (cereja e amora) com notas de frutas vermelhas (groselha, framboesa, cassis), envoltas por toques de tabaco e florais suaves. A madeira está muito bem integrada ao conjunto. Em boca o vinho tem uma textura sedosa, ótimo equilíbrio de estrutura entre acidez vibrante e taninos polidos, macios, refletindo o perfil aromático e apresentando ainda uma nota de chocolate. Deixa em boca uma sensação persistente que pode ser apreciada muito depois de cada gole. Recomendável uma segunda garrafa por perto!

**Estimativa de Guarda:** A janela ideal para consumo situa-se entre os anos de 2028 e 2044. Ele pode ser bebido jovem (após decantação), mas atingirá seu apogeu e complexidade máxima de evolução dentro deste período.

**Reconhecimentos:** 97JS - 95RP – 96 Vinous – 94 Decanter

**Notas de Harmonização:** Combina muito bem com pratos ricos e intensos como carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro, caça, queijos duros e molhos intensos. Para uma harmonização mais sofisticada, experimente com foie gras, pato ou perdiz. Para pratos mais leves, sugere-se combinar com cogumelos, risotos, massas com molhos densos ou vegetais assados. A acidez do vinho também combina bem com pratos que possuem tomate ou molhos à base de vinho tinto.

**Serviço:** servir entre 16 e 17° C. (Recomendo decantar antes de servir. Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

**Em BH – Trazido por um Confrade para a Prova Comparando Vinhos Americanos e Franceses, comemorando os 50 Anos do Julgamento de Paris.**

# DEGUSTANDO OS VINHOS DA CASA DA PASSARELLA COM PAULO NUNES

## POR MÁRCIO OLIVEIRA



**Em recente passagem por Belo Horizonte, a Prem1um Wines, importadora oficial dos vinhos da vinícola promoveu um almoço com o renomado enólogo Paulo Nunes, responsável pela linha de produtos.**

O almoço aconteceu na Taberna Baltazar, tradicional restaurante português, que preparou um menu harmonizado com os vinhos que seriam provados, não faltando os bolinhos de bacalhau, sardinhas fritas, escabeche, lombos de bacalhau, coelho e arroz de pato.

Situada no coração da Serra da Estrela, a Casa da Passarella é uma das adegas mais emblemáticas do Dão, forjando a identidade da região vinícola desde 1892. Neste território privilegiado de Portugal, tradição e inovação entrelaçam-se, mantendo um legado preservado por quatro gerações de famílias dedicadas à viticultura.

As vinhas da Casa da Passarella, divididas em parcelas individuais, cobrem 60 hectares de solo granítico, situados entre os 600 e os 700 metros de altitude. Trata-se de um terroir excepcional, com veios nativos mais variegados, que refletem a diversidade e a riqueza da denominação de origem do Dão. Assim, os espaços vazios não se juntam, mas fundem-se num equilíbrio natural, originando vinhos que expressam a autenticidade deste terroir português.

A Casa da Passarella pertence ao empresário português Ricardo Cabral e se tornou uma das mais emblemáticas vinícolas de Portugal, graças ao trabalho do renomado enólogo Paulo Nunes. Desde 2008, ele comanda a produção das três linhas da vinícola: Somontes, para o dia a dia; Casa da Passarella, com vinhos de autor; e Villa Oliveira, produzido somente em safras excepcionais e em quantidades limitadas. Eleito “Enólogo do Ano” em 2020 pela Revista de Vinhos de Portugal, Paulo Nunes recebeu cinco medalhas de ouro no concurso de Vinhos de Portugal 2023, promovido pela Wines of Portugal, por vinhos produzidos em

diferentes regiões, sendo duas delas para o Villa Oliveira.

Baseada na orientação do enólogo Paulo Nunes, a Casa da Passarella representa uma filosofia de mínima intervenção, com fermentações espontâneas, sem leveduras industriais e um compromisso absoluto com a expressão autêntica do vinho. Mais do que uma adega, a Casa da Passarella é um emblema do vinho do Dão, onde cada garrafa conta uma história: um convite a mergulhar na essência do terroir, a descobrir a identidade autêntica do vinho português e, nesse processo, a encontrar-se com este mesmo.

Tivemos ainda a oportunidade de provar os vinhos da Quinta da Perdonda que é um projeto pessoal de Paulo Nunes no Dão. Já em sua primeira safra, o Quinta da Perdonda Dão DOC 1º Talhão 2018 ocupou o quinto lugar na Top Ten List da Essência do Vinho (preparada pela Revista de Vinhos), entre os melhores de 2023, além de obter o prêmio de Excelência da mesma publicação.

A Quinta da Perdonda, cujo nome significa “lugar da pedra redonda”, está situada na encosta da Serra da Estrela, em Paços da Serra, no limite geográfico da região do Dão. Trata-se parceria com seus amigos Paulo Pinheiro e Francisco Batista, que teve início em 2017, quando Paulo Nunes encontrou uma vinha praticamente abandonada, em um terroir extremo, que havia sido plantada em 1948.

Na época em que foi plantada, o lugar não era usado para o cultivo de vinhas e sim para pastagem dos rebanhos de ovelhas, que produzem o famoso queijo da Serra da Estrela. Segundo Paulo Nunes, com o aquecimento global e as videiras já adaptadas, o vinhedo tem um grande potencial. São produzidos dois brancos e dois tintos, com um amplo conjunto de uvas do Dão, seguindo a abordagem clássica em termos de vinificação, com o respeito pela fruta, a fim de mostrar todo o potencial da vinha.

São 3 hectares de vinhas, com clima de montanha, solo granítico e algum calcário, com lençóis freáticos profundos, a uma altitude entre 650 e 750 metros. O vinhedo está dividido em cinco talhões, cada um deles com características muito próprias, gerando vinhos de muito caráter.

### VINHOS DEGUSTADOS:

**Espumante Casa da Passarella – O Fugitivo Bruto Natural** – vinho criado com a casta Baga pelo método clássico (o mesmo de Champagne). Um detalhe interessante é que a data de Tirage e de Degorgement são identificados na cápsula da garrafa, além da quantidade de garrafas produzidas na safra. Cor amarela dourada. Seco em boca, com um toque de especiarias e leve tostado. Com ótima persistência em boca, mostra-se como um Nature bem sedoso. É perfeito para acompanhar leitão assado e outros pratos que peçam um vinho de bom corpo e frescor, além de acompanhar com maestria os bolinhos de bacalhau.

**Casa da Passarella – O Oenólogo Encruzado 2020** – vinho criado 100% com a casta Encruzado, que vem se tornando a uva emblemática do Dão, ultrapassando a área plantada com Alvarinho. Cor amarela com leve dourado, notas cítricas, um vinho volumoso em boca, com acidez vibrante. Final longo e persistente. Acompanha pratos mais elaborados à base de peixes, frutos do mar e carne de porco.

**Quinta da Perdonda Dão DOC Branco da Estrela 2020** - Elaborado com uvas dos cinco talhões que compõem o vinhedo, é um “field blend” das castas tradicionais do Dão. Apresenta notas cítricas, com um toque de pêssego e de especiarias, além do granito, que confere o lado mineral. Na boca, é untuoso, mas sem perder o frescor. Um vinho com grande capacidade de guarda. Vinho criado a partir de uvas nativas plantadas em 1948, com passagem por 24 meses em barricas usadas.

**Casa da Passarella - O Fugitivo Bastardo 2021** – vinho criado 100% com a uva Bastardo (correspondente a uva Trousseau no Jura/França). Com aromas de frutas vermelhas e notas vegetais, elegante no paladar, mostrando-se um vinho delicado, de grande complexidade, com um longo final. Este vinho representa um retorno à vinificação ancestral de castas presentes nos lotes históricos de vinhas velhas, com passagem de 6 meses em cubas de cimento. Acompanha pratos de peixes gordos, carnes brancas e carnes vermelhas magras.



**Quinta da Perdonda Dão DOC Talhões Tinto 2018** - Produzido com um conjunto de uvas do Dão de vinhas velhas (Baga, Jaen, Tinta Amarela, Bastardo, entre outras), em que a Baga é mais predominante. Apresenta notas de cereja, de morango e toques de canela e de balsâmico. Um perfil clássico do Dão, extremamente elegante, com passagem por 15 meses em cubas de cimento.

**Villa Oliveira Vinha das Pedras Altas 2016** – vinho criado a partir de uma ampla gama de uvas nativas de vinhas velhas (em sua maioria da casta Alfrocheiro, Baga, Touriga Nacional, Tinta Pinheira, Jaen etc.) com passagem por 12 meses em barricas. Cor rubi mais escuro e que não aparenta ter 10 anos de garrafa. Com aromas de frutas vermelhas, é um vinho encorpado, fresco e elegante, taninos finíssimos e final untuoso e profundo, com toques de ameixas, de amoras, de tabaco e de grafite, persistente na boca. Acompanha pratos de carne mais estruturados e queijos maduros. O vinhedo tem exposição para o sul.

**Villa Oliveira Vinha Centenária Pai D´Aviz 2018** – vinho criado a partir de uvas nativas de vinhas centenárias e pré-filoxérica, (Baga, Jaen, Tinta Amarela, Alvarelhão, Tinta Pinheira, Touriga Nacional, Tinta Carvalha etc.), com passagem por 36 meses em tonéis. Uma vinha 100% em pé franco, de maneira a preservar o legado genético e a levá-la do passado para o futuro. Cor rubi mais aberta, com notas aromáticas de frutas silvestres, terrosas, florais e ainda vegetais, preservando o classicismo do Dão e da Serra da Estrela. No paladar, é elegante, fresco e intenso, com um final muito longo e convidativo a uma nova taça.

Um grande encontro mostrando a qualidade dos vinhos da Casa da Passarella e Quinta da Perdonda, e o trabalho esmerado de Paulo Nunes cuidando da enologia destas duas vinícolas.

Então, já provou um Vinho do Dão? Estes rótulos importados pela Prem1um Wines com exclusividade podem ser o início de uma relação duradoura com os aromas e sabores desta região portuguesa. 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

## “OS VINHOS DA COPA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -13/06/2026

São poucas as comparações possíveis entre vinho e futebol. Ano de Copa não é necessariamente sinônimo de boa safra. Mas podemos afirmar, sem qualquer fundamento científico, que para ser campeão do mundo é preciso ser um país com vocação vitivinícola.

Das oito seleções que já levantaram a taça, todas são reconhecidas pelos seus vinhos, a começar pela Itália, atualmente o maior produtor mundial, que mesmo fora da competição este ano, já conquistou quatro Copas do Mundo. A França, berço do vinho moderno, venceu as competições de 1998 e de 2018. A Alemanha tem quatro copas no currículo, seguido pelos nossos vizinhos argentinos (três títulos) e pelo Uruguai, com dois.

Espanha e Inglaterra têm, cada país, um título mundial. Aqui, talvez os ingleses, campeões em 1966, sejam os menos conhecidos pelos seus vinhos. Mas as mudanças climáticas fazem muito bem à produção local e atualmente o país pode se orgulhar da qualidade dos seus espumantes. São elaborados ao sul da Inglaterra e com um solo que lembra muito o de Champanhe (e com preços também semelhantes ao dos mais nobres espumantes franceses).

No Brasil, com os nossos cinco títulos mundiais, é a produção de espumantes que primeiro se destaca. E que inspira às comparações com os demais países em campo. Nesta primeira fase, o grupo do Brasil traz poucos embates com os vinhos. Entre as quatro seleções, somos os maiores produtores de vinho, com 2,8 milhões de hectolitros, incluindo vinhos de mesa, fino e espumantes. Marrocos, nosso primeiro adversário, é o único que também elabora vinhos em escala comercial. A Escócia, como se pode imaginar, tem muito mais relevância com os seus uísques, e não há maiores registros do Haiti com os brancos e tintos.

.....  
Agora é torcer para brindarmos com um espumante brasileiro a conquista do hexa ... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/os-vinhos-da-copa/>

## “VINHOS DE PORTUGAL: HISTÓRIAS NA TAÇA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 12/06/2026

Saber sobre as pessoas e suas escolhas ajuda a compreender a riqueza e a diversidade do vinho português contemporâneo.

A etapa carioca do Vinhos de Portugal tem características muito próprias. Realizada, como de costume, nas amplas e arborizadas instalações do Jockey Club Brasileiro, na Gávea, ela combina com vinho, gastronomia e cultura em um ambiente difícil de igualar. Neste ano, o cenário foi ainda mais favorável: dias ensolarados de outono, temperatura agradável e uma intensa programação ao ar livre que culminou com uma animada roda de fado e choro, encontro musical tão improvável quanto bem-sucedido.

Esse clima descontraído, porém, traz um desafio adicional para quem conduz as provas comentadas. Durante uma das apresentações que comandou, o Master of Wine Dirceu Vianna Jr. Resumiu a situação com seu habitual bom humor: “Temos que caprichar muito nas apresentações e nos vinhos que vão ser servidos, porque não é fácil atrair público e concorrer com o mar e a praia que está fazendo”.

A observação arrancou risos da plateia, mas continha uma boa dose de verdade. No Rio... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-tras-dos-grandes-vinhos-de-portugal.ghtml>

## “NEM TODO AMOR É PERFEITO – E NEM TODO VINHO PRECISA SER” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 13/06/2026

Todo mundo fala do par perfeito. Do vinho ideal para brindar o amor da vida. Mas e os outros amores? Os improváveis? Os que não deveriam ter acontecido? Os que ainda doem - ou que doem de tão bons?

No Dia dos Namorados, a cidade se enche de jantares com menu fechado, corações de papel e espumantes rosés. Aqui tem casal que se conheceu no trânsito, ex que voltou do nada, affair com hora marcada, amor platônico que resiste há anos em DMs silenciosas. Tem até quem esteja apaixonado por alguém que nem sabe disso - ou pior: que sabe e finge não saber.

Para esses amores não óbvios, o vinho também pode não ser óbvio.

Para os que estão juntos “apesar de tudo”, talvez um vinho laranja: branco com alma de tinto, feito com a pele e com o tempo. Um vinho que passou por processos internos profundos. Como vocês.

Para os amores escondidos, um vinho natural - que não quer agradar, que não se filtra, que aceita sua própria turbidez. Afinal, há uma beleza trágica em se viver um amor que não pode aparecer na foto.

Para quem ama e não é correspondido, um Riesling. Ácido, delicado, elegante - como aquela mensagem visualizada e nunca respondida. E ainda assim, inesquecível.

Para quem está só, mas bem acompanhado de si, um tinto do Piemonte, pode ser boa escolha: introspectivo, vinhos que sabem escutar. Que aquecem a alma em noites longas e que não julgam ninguém por abrir uma garrafa só para um.

E para os que vão brindar com um novo amor, quase acidental - por que não um Pinot Noir jovem? Fresco, elegante e ousado. Que nem vocês.

.....  
Escolha o vinho não pelo rótulo, mas pela história que você está vivendo - ou tentando esquecer. Afinal, o amor, como o vinho, é melhor quando não cabe em nenhuma categoria.... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/nem-todo-amor-e-perfeito-e-nem-todo-vinho-precisa-ser/>

## 12 A 16 AGO – XXVII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - VAM 2026 – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL / SP

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 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.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, chamados de enonautas, de vários estados e até de outros países. No Fórum participam enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

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 Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS À MONTANHA DE...”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 encontros iniciais de 2000, 2001 e 2002, coordenados pelo próprio Edilson Krüger. Agora teremos a edição de 2026 para as montanhas no norte de São Paulo, com base em Espírito Santo do Pinhal com a coordenação do Reinaldo Leopoldo da SBAV-SP.

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 conagração: 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 junto a Recepção e Credenciamento.

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 doam o seu tempo para organizar o encontro, proporcionando aos confrades adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida! EM BREVE PUBLICAREMOS A RELAÇÃO DE ATIVIDADES – entre degustações e visitas a vinícolas no norte de São Paulo.

- Inscrição e informações específicas: fazer contato com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)



## 16 A 27. SET 2026 – ENOGASTRO BORGONHA, CHABLIS E CHAMPAGNE

Um tour imperdível pelos melhores vinhedos da França, nas prestigiosas regiões da Champagne e Borgonha, onde bons vinhos e boa comida são conhecidos internacionalmente, fora um grande passeio pela cultura francesa. Eis aí uma combinação que não tem como dar errado. Se você aprecia um bom vinho, gosta de saborear boas refeições em companhia agradável e admira a cultura francesa, então não há como resistir a este convite.

Conhecida pela excelência de seus vinhos, a Borgonha é considerada a capital da gastronomia da França. Notável por sua paisagem, seu patrimônio histórico e arquitetônico medieval que são riquíssimos, e a beleza de cidades como, por exemplo, Beaune é inesquecível. Os resquícios do antigo esplendor não são facilmente encontrados quando se viaja pelo interior e o que se vê hoje é a beleza simples e rústica de seus campos e construções. As grandes propriedades não mais existem, deram lugar a pequenos lotes de terra depois que Napoleão realizou a sua reforma agrária, dividindo as propriedades da Igreja. A fragmentação dos vinhedos hoje é tão grande que a média das propriedades é de pouco mais de um hectare. A Clos de Vougeot, por exemplo, conta com mais de 60 proprietários em seus 50 hectares. E claro a rainha é a todo-poderosa **Pinot Noir**.



**Chablis** é uma região vitivinícola localizada ao norte da Borgonha e muito próxima de Paris. O local é conhecido por um clima tipicamente frio e por uma produção de vinhos brancos frescos e muito minerais a partir da **Chardonnay**. Um dos segredos para a qualidade dos vinhos dessa região é a composição dos solos em Chablis que tem milhares de anos e muita história, caracterizada por solos Kimmeridgiano (calcário com fósseis) e clima fresco.

A região de **Champagne**, no nordeste da França (aprox. 150 km de Paris), é o berço exclusivo do famoso vinho espumante. Com solos calcários e clima frio, concentra-se nas cidades de Reims e Épernay. É Patrimônio Mundial da UNESCO, destacando-se por vinícolas históricas, caves subterrâneas e paisagens de vinhedos.

### Objetivos:

- Conhecer as regiões de Champagne, Chablis e Borgonha
- Conhecer algumas das Grandes Maisons das regiões
- Aproveitar o melhor da rica culinária regional

- Visitar pontos históricos e culturais destas regiões

### O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

- **10 noites** de acomodação, sendo 1 em Lyon (17 a 18 SET), 5 em Dijon (18 a 23 SET), 1 em Chablis (23 a 24 SET), 1 em Reims (24 a 25 SET) e 2 em Paris (25 a 27 SET) em hotéis 4\* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

- Café da manhã tipo buffet e impostos nas 10 noites.

- **8 refeições**, sendo 6 Almoços Menu Clássico de 3 ou 4 Tempos Harmonizados, dos quais 1 em uma vinícola (Domaine Comte Senard) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas, sendo um deles com 1\* Michelin | E 2 Jantares Menu Degustação Harmonizados, um de 5 Tempos em Dijon com 2\* Michelin e outro de 4 Tempos em Chablis |

**Todas as refeições com os vinhos harmonizados para cada tempo**, água mineral, café chá ou infusão.

- **9 visitas a Domaines/Maisons** locais com degustação de entre 3 e 6 vinhos, sendo **4 em Borgonha Central** (Beauregard, Armelle et Bernard Rion, Comte Senard e Vicent Legou), **1 em Borgonha Chablis** (Domaine Long-Depaquit) e **4 na Champagne** (Devaux Moet & Chandon, Vranken-Pommery e Lanson). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados por volta de 60 rótulos diferentes.

- **8 visitas de interesse turístico-histórico-cultural** (Abadia Cluny, Autun, Dijon, Abadia de Cîteaux e Abadia de Pontigny) e **eno-cultural** (Vinhedo Romanée Conti com Clos-de-Vougeot, Hospice de Beaune e Cité des Climats et Vins de Bourgogne) com ingressos e guia local o próprio da instalação em castelhano ou francês.

- 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 as Vinícolas e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscitos.

\* 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.**

\* **Mais informações: VINOTÍCIAS - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). (31) 98839-3341. [molivierbh@gmail.com](mailto:molivierbh@gmail.com)**



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### APRESENTADO O PRIMEIRO VINHO DA VINHA DO PAPA

#### 5.000 garrafas de Cabernet Sauvignon de Castel Gandolfo.

O primeiro vinho da propriedade do Papa na residência de verão Castel Gandolfo, no Lácio, foi engarrafado. O Papa Leão XIV provou a primeira safra no local. O projeto foi iniciado em 2021 por seu antecessor, Francisco, que convidou o renomado enólogo Riccardo Cotarella para atuar como consultor. Os dois hectares de Cabernet Sauvignon fazem parte da operação agrícola orgânica e sustentável Borgo Laudato Si. As 8.000 videiras são cultivadas por refugiados, que também recebem treinamento no local.

A longo prazo, a produção deverá crescer para cerca de 20.000 garrafas. Elas serão vendidas exclusivamente no Vaticano e no Borgo Laudato Si, mas representarão apenas cerca de um terço do vinho consumido no Vaticano. O Vaticano, com cerca de 800 habitantes, tem o maior consumo per capita de vinho e é também o maior importador de vinho do mundo em termos de população. De acordo com a revista especializada The Drinks Business, 96,3% do vinho consumido em 2021 veio da Itália e 3,6% da Áustria. Todos os outros países forneceram apenas cerca de 30 litros. Um total de cerca de 45.000 litros de vinho são consumidos no Vaticano a cada ano. Grande parte desse vinho é utilizada para fins litúrgicos... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/first-wine-from-the-pope-s-vineyard-presented-5-000-bottles-of-cabernet-sauvignon-from-castel-gandolfo?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_24&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/first-wine-from-the-pope-s-vineyard-presented-5-000-bottles-of-cabernet-sauvignon-from-castel-gandolfo?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_24&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus – 12/06/2026).

### MASSETO ESTÁ À PROCURA DE UM NOVO MESTRE DE ADEGA

#### Masseto está à procura de um novo mestre de adega.

A prestigiada vinícola toscana Masseto está à procura de um novo mestre de adega. Gaia Cinnirella, que ocupava o cargo desde 2021, encerrou suas atividades na vinícola em 31 de maio. Ela assumirá a direção-geral e a enologia da vinícola Vallepiciola\*\*\* em Castelnuovo Berardenga, na região de Chianti Classico, que também inclui a marca de champanhe P. Vallée. Cinnirella é natural de Catânia e estudou viticultura e enologia em Milão. Trabalhou em vinícolas como Allegrini, Tenuta San Guido (Sassicaia) e Biondi-Santi, onde era responsável pelos vinhedos. Ela segue uma filosofia de mínima intervenção na adega.

Até que um novo mestre de adega seja nomeado em Masseto, o diretor técnico Marco Balsimelli assumirá o cargo interinamente... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/prices-for-french-vineyards-fall-again-in-2025-only-burgundy-champagne-and-loire-increase?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_23&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/prices-for-french-vineyards-fall-again-in-2025-only-burgundy-champagne-and-loire-increase?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_23&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus – 10/06/2026).

### CHATEAUX D'YQUEM 1892 E 1896 ENCONTRADOS SOB O PISO DA CAPELA

#### A vinícola recuperou algumas garrafas

No Castelo de Bečov, perto de Karlovy Vary, na República Tcheca, oito garrafas de Château d'Yquem das safras de 1892 e 1896 foram descobertas sob o piso da capela do castelo, entre outros itens. O castelo pertenceu à família Beaufort-Spontin até 1945, que pertencia aos mais altos círculos da nobreza austro-húngara.

No final da Segunda Guerra Mundial, a família fugiu para a Áustria, acusada de colaboração com os nazistas. Antes disso, eles esconderam não apenas os vinhos, mas também o relicário de São Mauro, que supostamente contém os restos mortais de João Batista, sob a capela do castelo.

Um total de 133 garrafas foram encontradas na adega, incluindo um xerez Pedro Ximénez de 1899, um vinho do Porto de 1892 e garrafas de conhaque não especificadas. Em 1985, a polícia secreta comunista descobriu esse tesouro, mas levou apenas o relicário para Praga, deixando os vinhos intactos.

Após serem redescobertas há cerca de dez anos, o Château d'Yquem foi informado da descoberta. A vinícola coletou amostras utilizando o sistema Coravin para confirmar a autenticidade dos vinhos. Segundo Toni El Khawand, mestre de adega do Château d'Yquem, as condições de armazenamento sob a capela eram perfeitas. "O vinho nos impressionou com seu frescor no paladar", afirma ele à revista The Drinks Business. A vinícola preparou as garrafas e as equipou com novas rolhas e cápsulas protetoras. No entanto, apenas cinco das oito garrafas sobreviveram a esse processo.

Algumas das garrafas estão atualmente em exposição no Castelo de Bečov. Uma campanha de arrecadação de fundos está em andamento para analisar e restaurar mais garrafas. Segundo a Rádio Praga Internacional, o valor dos vinhos gira em torno de 1,25 milhão de euros.... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/chateau-d-yquem-1892-and-1896-found-under-the-floor-of-the-chapel-the-winery-has-reconditioned-some-bottles?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_24&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/chateau-d-yquem-1892-and-1896-found-under-the-floor-of-the-chapel-the-winery-has-reconditioned-some-bottles?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_24&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus – 08/06/2026).