



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A BORGONHA QUE ENCONTREI EM 2026 – PARTE 2
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A BORGONHA QUE ENCONTREI EM 2026 – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“O VINHO NA MIRA DE LADRÕES” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“50 PRODUTORES DA 14ª EDIÇÃO DO VINHO & SABORES DE PORTUGAL” - 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

VOLNAY VIEILLES VIGNES DOMAINES JOSEPH VOILLOT 2023 – COTE D'OR – FRANÇA

Situado ao sul de Beaune, no sopé do monte Chaignot, o vilarejo de Volnay está a uma altitude de 270 metros e conta com pouco menos de 300 habitantes. Com seus 29 *climats* classificados como *Premier Cru*, a denominação Volnay é composta exclusivamente por vinhas da casta Pinot Noir, permitindo a elaboração de vinhos tintos finos, elegantes e de estilo considerado mais leve.

O Domaine Voillot produz, nesta localidade, três vinhos classificados como "Premier Cru" - Caillerets, Champans e Fremiets - e um vinho classificado como Volnay Vieilles Vignes, elaborado a partir do corte de seis "terroirs". Um Volnay ainda muito jovem, porém extremamente agradável e fiel à denominação, com sua sensação geral de leveza e aromas perfumados de frutas vermelhas.

Composição de Uvas: 100% Pinot Noir proveniente de seis "lieux-dits" em Volnay: La Gigotte (0,15 hectare, plantado entre 1947 e 1973), Les Serpents (0,09 hectare, plantado em 1946), Les Grands Poisots (0,49 hectare, plantado entre 1954 e 1973), Les Petits Poisots (0,17 hectare, plantado em 1987), Les Pasquiers (0,33 hectare, plantado entre 1930 e 1957) e Les Lurets (0,15 hectare, plantado em 1982). A idade média das vinhas é de aproximadamente 60 anos.

Um lieu-dit (no plural, lieux-dits) é uma pequena área geográfica ou parcela de terra que possui um nome tradicional e específico ligado à sua história, topografia ou característica do local. Na região da Borgonha, na França, o termo é usado no contexto da viticultura para designar um vinhedo ou parte de um vinhedo bem delimitado. Significa "lugar nomeado" - o nome costuma refletir o tipo de solo, a inclinação, um evento histórico, uma construção antiga ou o uso anterior daquele terreno. Embora frequentemente usados como sinônimos na Borgonha, há uma sutil diferença técnica. Um lieu-dit é uma designação geográfica e cadastral (registrada para fins de mapeamento ou tributação), enquanto um Climat é uma parcela de vinha reconhecida historicamente e ligada estritamente ao conceito de terroir e à viticultura. Um Climat pode coincidir com um lieu-dit, ou abranger vários deles ou ser apenas uma parte de um deles.

Neste vinho, em particular, as uvas foram totalmente desengaçadas, seguidas de fermentação espontânea e maceração com as cascas por um período de 14 a 18 dias. O vinho estagiou em barricas de carvalho usadas por 14 a 16 meses. Teor alcoólico de 13,5%.

Notas de Degustação: Cor vermelho-rubi jovem e algo translúcida. O nariz é perfumado, tímido, com aromas discretos de framboesas e mirtilos frescos. Ao longo do tempo em taça, apareceram as notas florais de violeta, um toque sutil de alcaçuz, notas leves e adocicadas de amoras maduras e frutas vermelhas silvestres frescas como o cereja e amora. No paladar, o vinho apresenta textura sedosa e leve, mas surpreende pela intensidade de sabor, contrastando com o nariz mais contido. De corpo médio a encorpado e sabores vibrantes de cerejas maduras e framboesas silvestres frescas, notas minerais e florais leves de violeta. A acidez elevada e os taninos médios e equilibrados conferem ao conjunto uma sensação firme e harmoniosa. O final é seco, longo e com um toque de tanino (o vinho ainda está bem jovem), apresentando um retrogosto persistente de framboesas e cerejas maduras.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, mas pode ficar em guarda por 10 anos.

Reconhecimentos: 90RP – 90WS.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com aves ou carnes vermelhas, bem como com queijos de massa mole, como os de cabra, ou camembert e brie. Acompanhou muito bem os escargots.

Serviço: \$\$\$ - Servir entre 13 e 14° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de boa complexidade deste vinho).

Provado durante um almoço na viagem pela BORGONHA.



A BORGONHA QUE ENCONTREI EM 2026 – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Na Borgonha são os vinhedos que são classificados, enquanto em Bordeaux, são os produtores. Na segunda quinzena de setembro, fizemos um roteiro riquíssimo em novos conhecimentos e aprofundamento sobre o mundo do vinho, gastronomia e cultura em geral da Borgonha numa viagem organizada pela Zenithe Travelclub.

Embora para muitas pessoas a região seja sinônimo do coração de um reino medieval conhecido como a Côte d'Or, a Grande Borgonha também abrange a Côte Chalonnaise e o Mâconnais ao sul, e as sub-regiões bem distintas de Beaujolais ainda mais ao sul (estendendo-se quase até os arredores de Lyon) e Chablis, a região vinícola de vinhos brancos a uma boa hora de carro a noroeste de Beaune, a capital vinícola da Borgonha.

Com seus frontões góticos e telhados íngremes e recortados de telhas coloridas, a cidade de Beaune é a atração turística mais óbvia da Borgonha, a maioria das vilas vinícolas ainda parece notavelmente inalterada desde a Idade Média, quando os Duques da Borgonha administravam a região como um rico estado autônomo.

Ao contrário de Bordeaux, a Borgonha ainda é uma terra de pequenos agricultores. Hoje, graças ao boom nas vendas de seus vinhos finos que começou na década de 1970, muitos deles mantêm a sua mentalidade de um pequeno proprietário rural – e algumas propriedades são realmente muito pequenas.

Difícilmente poderia haver um contraste maior no clima social e econômico entre a Borgonha e Bordeaux, as duas principais regiões vinícolas da França. Enquanto a maioria das famosas propriedades vinícolas de Bordeaux são grandes e centradas em um grandioso castelo, raramente habitado por seus proprietários, com adegas muito bem instaladas e geralmente modernas, os vinhedos mais famosos da Borgonha estão nas mãos dos homens que os cultivam e fazem seus vinhos de maneira tradicional. Eles podem ter uma certa desconfiança camponesa em relação a quem é de fora, como nós visitantes, mas são hospitaleiros, trazendo você para dentro de casa, e inúmeras degustações são feitas dentro da própria “cozinha” do produtor.

Um detalhe desta forma de receber, em que a atenção é dada ao visitante é que os Domaines (e mesmo alguns restaurantes) – independente do seu tamanho e grau de modernidade, não disponibilizam Wi-Fi para que a degustação esteja focada no que está na taça e não na tela!

As terras que se qualificam para uma das melhores denominações de origem da Borgonha são tão valiosas que raramente saem da família, e geralmente fazem parte de um complexo sistema de herança que exige que toda a propriedade seja dividida igualmente entre os filhos.

Até a segunda metade do século XX, a maioria dos viticultores da Borgonha vendia suas uvas aos poderosos comerciantes da região, ou négociants, que então reuniam quantidades razoáveis de vinho de cada denominação para serem vendidas sob sua própria marca. Na Borgonha, existem duas uvas tintas (Pinot Noir e Gamay) e três brancas (Chardonnay, Pinot Blanc e Pinot Beurot). A Gamay pode ser incluída nos vinhos da Borgonha da Côte d'Or e é a uva do Beaujolais.

A moda da autenticidade comprovada, que surgiu no final do século XX, mudou tudo isso. A demanda por vinhos da Borgonha engarrafados pelo próprio domínio, significa que o consumidor tem à sua disposição um rótulo produzido a partir de um pequeno vinhedo.

Se você realmente quer conhecer a Borgonha, precisa memorizar cerca de 4.000 nomes de Domaines (Domínios), fazer um curso de pronúncia francesa dos nomes das vilas e se preparar para se perder no labirinto de denominações de origem (120) e tipos de solo (59) sob a Côte d'Or, que se estende por apenas cerca de 50 quilômetros, mas parece ter muito mais devido à sua fragmentação.

Na verdade, existem cinco principais regiões produtoras de Pinot Noir na Borgonha (de norte a sul: Chablis, Côte d'Or, Côte Chalonnaise, Mâconnais e Beaujolais), mas para os entusiastas do Pinot Noir, a Côte d'Or é a terra sagrada. O nome Côte d'Or significa "Encosta Dourada", que se estende ao sul de Dijon até Chagny. A suave encosta voltada para o sudeste recebe bastante luz solar durante os longos dias de verão. Os melhores vinhedos ficam na metade da encosta. Os vinhedos mais baixos têm solo muito argiloso, enquanto os mais altos são muito expostos ao vento.

A Côte d'Or divide-se em Côte de Nuits, ao norte, e Côte de Beaune, ao sul. A Côte de Nuits possui 24 Grand Crus, 138 Premier Crus e 462 produtores. 90% da produção é de vinhos tintos e 10% de vinhos brancos. A Côte de Beaune possui 8 Grand Crus, 228 Premier Crus e 903 produtores. 70% da produção é de vinhos tintos e 30% de vinhos brancos. Essa divisão histórica não se deve a diferenças no caráter dos vinhos. Por exemplo, Pommard, que fica na Côte de Beaune, compartilha características com Chambertin, que fica na Côte de Nuits (ambos são ricos, robustos, rústicos e requerem um bom envelhecimento), e Chambolle-Musigny, na Côte de Nuits, tem mais em comum com Volnay, na Côte de Beaune (ambos são mais suaves, elegantes e sedosos).

Na Borgonha, a classificação se dá pela parcela de terra (climat), e não pelo produtor. A qualidade é baseada na possibilidade geográfica, não na qualidade do vinho em si. Em Bordeaux, por outro lado, os nomes dos châteaux são as marcas ou referências e os vinhos de maior prestígio são classificados.

Na Borgonha, as denominações de origem ditam a classificação e a rotulagem dos vinhos. As denominações, desde a mais baixa à mais alta, são: **Geral ou Genérica** (vinhos tintos e brancos da Borgonha, feitos com uvas cultivadas em qualquer lugar da região; 2/3 da produção da Borgonha); **Regional** (ex.: Côte de Nuits); **Regional com a palavra "villages"** (uvas de uma ou mais vilas designadas, ex.: Côte de Nuits Villages); **Villages** (ex.: Pommard; existem 8 vilas na Côte de Nuits e 20 na Côte de Beaune; 20% da produção da Borgonha); **Premier Cru** (o rótulo contém o nome da vila e de um vinhedo com reconhecimento oficial; ex.: Vosne-Romanée Les Suchots; existem 426 vinhedos Premier Cru na Côte d'Or; 10% da produção da Borgonha) e **Grand Cru** (um vinhedo com status oficial reconhecido de altíssima qualidade, que precisa apenas usar o nome do vinhedo, pois presume-se que você saiba onde ele está localizado; por exemplo, La Tâche; existem 32 vinhedos Grand Cru na Côte d'Or; (1% da produção da Borgonha)). **Em resumo, entender e guardar tudo isto na cabeça não é tarefa fácil.**

Os vinhedos na Borgonha são "**climats**", terras divididas entre vários proprietários individuais (sim, um mesmo vinhedo da Borgonha pode ter vários proprietários – um belo exemplo é o Clos de Vougeot que tem 86 proprietários!). Alguns proprietários podem ter apenas algumas videiras em uma fileira num climat. Nenhuma das videiras é demarcada individualmente - os proprietários sabem quais são as suas. Existem muito poucos monopólios (um vinhedo pertencente exclusivamente a um único proprietário). O fato de haver vários proprietários em um único vinhedo significa que você deve prestar mais atenção ao proprietário/produtor do que ao nome do vinhedo. O nome do vinhedo indica apenas o potencial de qualidade. Há detalhes como a localização das fileiras – se num ponto alto e com boa drenagem ou num ponto mais baixo em que a água ficará acumulada por mais tempo. E some-se a isto a composição dos solos, que podem ser diferentes num atravessar de rua.

Na Borgonha, nada é garantido. A grafia dos nomes dos vinhedos pode variar bastante. O número de vinhedos Premier Cru é incerto, e alguns deles produzem vinhos melhores do que alguns Grand Cru. Como as safras na Borgonha variam muito devido às flutuações climáticas de ano para ano, é importante prestar atenção à safra. Mas é igualmente vital conhecer os produtores.

Na Borgonha, os ciclos de cultivo variam enormemente. Os verões estão cada vez mais quentes e secos - o que realmente não combina com as suas uvas Chardonnay e, especialmente, Pinot Noir. As videiras têm uma capacidade extraordinária de adaptação e chegam a formar alguns oásis verdes em anos de forte estiagem. Mas a Côte d'Or (região da Borgonha prestigiada pelo Pinot Noir e Chardonnay) é um caso à parte. Os Grands Crus da Borgonha foram consagrados justamente por serem os vinhedos onde as uvas amadureciam com total segurança, ano após ano. Hoje, porém, essas mesmas parcelas correm o risco de dar origem a vinhos pesados, com sinais de maturação excessiva de suas uvas.

A viticultura está cada vez mais complexa. Um dos principais desafios é o aquecimento global, que redesenha a geografia do vinho e desafia antigas certezas, inclusive a hegemonia de castas famosas, como Cabernet e Chardonnay. Sob temperaturas mais altas, a maturação se antecipa e os frutos acumulam açúcar mais rapidamente, sem desenvolver plenamente sabores sutis e aromas complexos. O resultado são vinhos mais pesados e alcoólicos.

No geral, os produtores estão percebendo que a saúde do solo é um dos fatores mais importantes tanto para a sustentabilidade quanto para a qualidade do vinho que será produzido a partir da colheita. Estão compreendendo que muita coisa acontece abaixo do solo. As plantas de cobertura podem ajudar enormemente a reter a umidade e a atividade microbiana. Ter a terra nua e livre de ervas daninhas entre as fileiras de videiras não é mais um motivo de orgulho do "vigneron" (produtor).

Vale conhecer as uvas, os métodos de produção e a história de quem elabora os vinhos, e sobretudo, entender o clima, o solo e outros detalhes do climat (terroir) que são a base de tudo. As alterações climáticas estão obrigando os produtores a reavaliar conceitos.

Um deles é que regiões que antes eram consideradas "secundárias" para produção de grandes vinhos, estão agora mais quentes e propiciam o perfeito amadurecimento das uvas. Denominações historicamente mais frias, como St-Romain e Hautes Côtes [áreas mais altas], estão sendo revalorizadas. Ali, os frutos agora atingem o ponto ideal, sem excessos, e dão origem a rótulos cada vez mais admirados e bem-sucedidos no mercado.

Por outro lado, a condução dos vinhedos obriga a reavaliarem o sombreamento dos cachos de uvas, alterando a intensidade de poda (raleio da folhagem), deixando mais folhas para protegerem as uvas de ficarem esturricadas pela insolação.

Me explicaram que a videira está criando ano a ano cascas mais espessas para proteger a polpa e como resultado temos vinhos mais intensos em cor, corpo e teor alcoólico. Além disto, a exposição que sempre era importante no sentido sudeste, agora leva em conta a insolação da tarde pela exposição noroeste.

Sabemos que há, no mundo do vinho, uma expansão permanente em direção aos polos por causa do aquecimento global. É claro que é mais difícil para o hemisfério sul estender seus vinhedos em direção ao Polo Sul do que para o hemisfério norte avançar rumo ao norte. A África do Sul, a Austrália e a Nova Zelândia já plantaram vinhedos quase tão ao sul quanto podiam e, na América do Sul, a expansão na Patagônia seja argentina ou chilena está acontecendo também. Na Europa, regiões frias (ou



pelo menos assim consideradas) como a Inglaterra, Suécia, Noruega e Dinamarca já estão produzindo vinhos. Alemanha, Inglaterra e Canadá são os beneficiários óbvios quando falamos de aquecimento global.

Em algumas regiões do mundo, a busca por alternativas às castas tradicionais leva ao resgate de variedades esquecidas, algumas à beira da extinção, e à aposta em uvas nativas de regiões quentes, adaptadas à seca e ao calor extremo. O esforço para reduzir o uso de insumos químicos nos vinhedos também impulsiona pesquisas com videiras híbridas resistentes a doenças.

Porém, a região da Borgonha tem regras claras de rendimento, de números plantas por hectare, de data de início de colheita, de forma que não é possível espaçar os vinhedos ou introduzir castas mais resistentes ao calor, como o que está acontecendo na região de Bordeaux. Não há possibilidade de usar outras uvas, ou mesmo introduzir uvas híbridas mais resistentes ao calor e a seca.

Uma das propriedades mais reconhecidas da Borgonha, entretanto, tem um processo bem próprio de fazer seus vinhos – o Domaine Dujac. Jacques Seysses revolucionou a região ao misturar tradição com técnicas modernas a partir do fim dos anos 1960. Desde o início, Dujac rompeu com as convenções. Enquanto muitos produtores da Borgonha desengaçavam suas uvas Pinot Noir, Jacques defendeu a fermentação com 100% dos cachos inteiros. Embora inicialmente questionada, essa técnica tornou-se a “marca registrada” do produtor, criando vinhos aromáticos, vibrantes e com textura, com potencial para envelhecer graciosamente.

Jacques Seysses foi um dos primeiros a reconhecer a importância dos clones, que ele prefere à **seleção massal (a seleção massal, ou seleção em massa)** de clones de videiras é um método tradicional de melhoramento genético e propagação vitícola. Ao contrário da seleção clonal (que isola um único indivíduo “perfeito”), a seleção massal busca preservar **a variabilidade genética e a identidade de um vinhedo antigo**, selecionando um grupo de plantas com características superiores. No período de repouso invernal, recolhem-se as estacas (varas) apenas das plantas previamente marcadas e aprovadas.

Desde cedo, realizou um replantio considerável com clones mais recentes. Ele emprega podas verdes meticulosas e vinifica com 100% de engaços e cachos inteiros, fermentações em baixa temperatura, leveduras autóctones e quase todo o carvalho francês Allier novo. Talvez seja o que ele não faz que importa, que seja intervir no processo. A vinificação no Domaine Dujac baseia-se numa filosofia não intervencionista, com o objetivo de deixar o terroir e a safra expressarem-se plenamente.

PROVANDO VINHOS DA BORGONHA MADUROS: Durante a visita ao Domaine Armelle & Bernard Rion, tivemos a oportunidade de provar um Clos de Vougeot Grand Cru 1983 que nos deu a dimensão do que um grande tinto da Borgonha pode nos mostrar. Já evoluído na cor granada, mostrou aromas complexos de frutas vermelhas e escuras maduras, frutas secas, especiarias, notas terrosas, couro e sous-bois (folhas secas/bosque). Mostrou-se perfeito no paladar repetindo o perfil aromático.

Outra grande prova foi de um Bonnes-Mares Grand Cru do Domaine Fougerey de Beauclair 1989. Criado em uma ótima região, localizada entre Chambolle-Musigny e Morey-Saint-Denis, um vinho tinto encorpado, clássico, estruturado e com taninos firmes quando jovem, e que foi ganhando complexidade e harmonia com o envelhecimento. O nariz identifica frutas escuras e vermelhas maduras, notas minerais, toque de madeira e nuances terrosas ou de especiarias que evoluíram com o tempo na garrafa. Paladar evoluído, com bela acidez, complexo e macio.

Reconhecidos como vinhos finos, elegantes, macios, percebe-se que os tintos estão ficando mais robustos, e as técnicas de vinificações buscam manter a característica original dos vinhos da Borgonha – elegância, complexidade e maciez. Este é desafio para os produtores da região!!! 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

“O VINHO NA MIRA DE LADRÕES” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 03/10/2026

Uma onda de roubos a vinícolas icônicas expõe a vulnerabilidade de acervos históricos no Chile e na Itália.

Escrito pelo jornalista estadunidense Maximillian Potte, “A história do Romanée-Conti: a trama para destruir o melhor vinho do mundo” conta o plano para envenenar o vinhedo que dá origem a um dos mais caros vinhos da Borgonha. Num primeiro momento, o leitor desavisado pode até achar que se trata de uma ficção, de tão absurda que parece ser a narrativa. Mas a história é real e aconteceu em 2010, quando Aubert de Villaine, coproprietário deste vinhedo lendário, recebeu um bilhete anônimo ameaçando contaminar suas vinhas em troca de dinheiro.

O caso – e desculpe-me pelo spoiler – foi solucionado pela polícia francesa, e o livro foi eleito o melhor do ano, em 2014, pelo jornal NY Times. Mas os crimes ao redor do vinho não pararam neste triste episódio. Muito pelo contrário. De um lado, garrafas caras, guardadas em caves vulneráveis, pouco protegidas por sistemas de segurança e, por outro, consumidores sedentos por boas safras e, de preferência, vendidas por preços abaixo do mercado, estão na base de ao menos três grandes assaltos às vinícolas neste ano.

O exemplo mais recente aconteceu no início desta semana, quando ladrões invadiram a vinícola Villard, no vale de Casablanca, no Chile, e levaram o equivalente US\$ 100 mil em garrafas de vinhos, incluindo safras antigas dos rótulos premium Tanagra (tinto elaborado com a uva syrah) e do Arganat (chardonnay).

O prejuízo para a história da vinícola é até maior do que a perda financeira. “Foram levados as garrafas da nossa biblioteca histórica, que não estavam destinadas a venda”, conta Charles Villard, filho do fundador da vinícola, para o Paladar. As garrafas eram as testemunhas de mais de 20 anos de colheitas, de como o vinho evoluiu, e da própria história da família... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/ladros-usam-empilhadeiras-e-levam-acervo-historico-de-r-500-mil-em-vinhos-raros/>

“A VIAGEM PELAS SAFRAS TERMINADAS EM 6” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 02/10/2026

Em 1986, o produtor já começava a ter ferramentas para controlar melhor o que acontecia no vinhedo, e um século antes, a sobrevivência da viticultura europeia estava em jogo.

Se nas colunas anteriores ainda estávamos em território relativamente familiar, com vinhos que atravessaram três décadas e continuam presentes no mercado, a partir de agora a viagem ganha outra dimensão. Chegamos às safras que completam quatro décadas ou mais, quando a qualidade da colheita continua sendo uma referência importante, mas já não conta a história inteira. Aos 40, 50 ou 60 anos, entram em cena outros fatores: a capacidade de envelhecimento do vinho, as condições em que foi guardado, sua procedência e, sobretudo, a trajetória daquela garrafa ao longo do tempo.

É também quando algumas safras que pareciam apenas muito boas no momento da colheita revelam, décadas depois, uma longevidade surpreendente, enquanto outras, mesmo de anos considerados excepcionais, não conseguem chegar tão longe. A classificação da safra oferece uma indicação, mas a garrafa é que dá a palavra final.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-uma-viagem-pelas-safras-de-vinhos-terminadas-em-6.ghtml>

"50 PRODUTORES DA 14ª EDIÇÃO DO VINHO & SABORES DE PORTUGAL" - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 03/10/2026

Mais de 50 viticultores portugueses desembarcam no Rio para evento único no dia 10 de outubro, sábado, na AABB Leblon/Lagoa

No dia 10 de outubro de 2026, o Rio de Janeiro será novamente o palco de um dos encontros mais exclusivos entre Brasil e Portugal: o Vinho & Sabores de Portugal, que chega à sua 14ª edição reunindo tradição, cultura e uma seleção inédita de vinhos portugueses.

Serão mais de 50 produtores portugueses, que virão ao Brasil apresentar seus vinhos, muitos destes ainda não presentes no país e buscando parceiros de negócios. Oportunidade única de provar vinhos ainda desconhecidos por essas bandas. ou mesmo conhecer as novidades dos que já estão por aqui.

Entre os expositores, convivem adegas centenárias e projetos de produção mais recente, com rótulos vindos de nove regiões portuguesas, entre elas Lisboa, Tejo, Dão, Bairrada, Trás-os-Montes, Douro, Vinho Verde e Alentejo. A diversidade de terroirs e de escalas de produção é um dos atrativos centrais da edição deste ano.

Dentre os muitos destaques estão: Quinta do Vale Meão, Secret Spot Wines (Douro), Casa Cadaval e Quinta do Casal Branco (Tejo), Boas Quintas (Dão) e o grupo Wine Stone (Alentejo, Douro, Vinho Verde e Lisboa).

Entre tintos estruturados, brancos de perfil fresco e rótulos de produção mais artesanal, o público terá a oportunidade de comparar estilos e assinaturas que raramente chegam juntos ao mercado brasileiro.

Entre os sabores, o evento reserva espaço para a gastronomia típica portuguesa, vendida no evento, com petiscos tradicionais, queijos, embutidos, azeites e doces conventuais, servidos ao longo da tarde.

"Esta edição será particularmente importante pela presença de muitos produtores e rótulos ainda inéditos no Brasil. Queremos proporcionar encontros que possam transformar-se em novas parcerias, novos negócios e numa presença cada vez mais forte dos vinhos portugueses no mercado brasileiro." - Gonçalo Furtado, diretor da Opal Comunicação, organizadora do evento... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/50-produtores-da-14a-edicao-do-vinho-sabores-de-portugal/>

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



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 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. 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 gaitero 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 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VITICULTURA NA VERTICAL

O Vale do Douro pode parecer um anúncio de vinho que ganhou vida. Mas por trás da paisagem perfeita, esconde-se uma imensa quantidade de trabalho árduo – e uma região vinícola com muito mais a oferecer do que apenas vinho do Porto.

O Vale do Douro é tão belo que chega a causar desconfiância. O rio serpenteia pela paisagem, com vinhedos em socalcos que se estendem acima dele, como se tivessem sido talhados nas montanhas com uma régua, intercalados com quintas brancas, ardósia e oliveiras. De repente, um barco surge à vista e eu penso: chega de tanta beleza.

Mas esta paisagem não é apenas para exibição. É o resultado de muito trabalho. Há séculos, as pessoas cultivam vinhas em encostas onde até mesmo caminhar normalmente pode ser um desafio para mim. O Douro e seus afluentes cortam profundamente as montanhas. Os antigos socalcos, sustentados por muros de ardósia, resistem firmemente a este terreno, em vez de se curvarem a ele. O vinho do Porto é produzido aqui desde 1756, sob um sistema regulamentado de denominação de origem, e desde 2001 a paisagem cultural do Alto Douro é Patrimônio Mundial da UNESCO.

Tradição sem um museu a céu aberto - No entanto, quem visita o vale hoje em dia não encontrará um museu a céu aberto. Ao lado das principais casas de vinho do Porto, há vinhos secos do Douro, caves modernas e pequenos projetos interessantes. Além disso, há hotéis, restaurantes e um tipo de enoturismo bastante profissional. Para mim, às vezes é um pouco profissional demais – chegando ao ponto de dormir num barril de vinho gigante. Você pode fazer isso, mas não precisa.

Em todo caso, a melhor maneira de vivenciar o Douro não é seguindo uma lista de mirantes. Ela me leva por mesas, adegas e pessoas. Nosso percurso começa em Peso da Régua e termina algumas curvas depois de Pinhão, onde o vale se estreita e os antigos vinhedos de variedades mistas voltam a se sobrepor à paisagem... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/winegrowing-on-the-vertical-wine-flight-douro-valley?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_39&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 23/09/2026).