



VINOTÍCIAS



UM ANO NA BORGONHA
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

UM ANO NA BORGONHA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"HARMONIZAR É PRECISO" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"MEU OITAVO LIVRO CHEGOU - E DESTA VEZ SÃO 500 FRASES PARA BRINDAR À VIDA" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

**** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:**

- Até R\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

DOMAINE FAIVELEY NUITS SAINT-GEORGES 2017 – BORGONHA – FRANÇA

Um dos nomes mais reverenciados do vinho francês, o Domaine Faiveley está entre as “mais fantásticas fontes de vinhos de alta qualidade em toda a Borgonha”, nas palavras do Master of Wine Clive Coates, o maior especialista nos vinhos desta região.

Com sede em Nuits-Saint-Georges, no coração da Côte de Nuits, Faiveley é o maior proprietário de vinhedos Grand Cru e Premier Cru da Borgonha, incluindo diversos monopoles (vinhos elaborados como “single vineyard” com exclusividade pelo produtor) e autor de vinhos com um estilo marcante, raramente igualado. Seus vinhos são opulentos e classudos, muitas vezes engarrafados sem filtração. Incrivelmente limpos e equilibrados, possuem uma profundidade que lhes garantem enorme longevidade, especialmente nas melhores safras.

Os vinhos tintos da Côte de Nuits são a grande especialidade de Faiveley, incluindo uma gama impressionante de vinhos dos mais celebrados terroirs - e, entre eles, diversos Grands Crus. Conquistam com frequência ótimas notas da crítica, mesmo os vinhos de denominação regional ou os Villages, como o Nuits-Saint-Georges, um vinho sedutor, que já entrou para o ranking dos Top 100 melhores vinhos do mundo da Wine Spectator.

Fundada em 1825, a maison mantém sua tradição de vinhos de altíssima qualidade há sete gerações. Em 2005, Erwan Faiveley assumiu o controle da vinícola, trazendo ainda mais refinamento e elegância para os vinhos, evoluções que têm sido notadas a cada safra. Sua irmã Eve se juntou a ele no comando da vinícola alguns anos depois. Para Bruce Sanderson, editor-sênior da Wine Spectator, agora “os vinhos têm a mesma pureza de fruta e transparência que permitem revelar os diferentes terroirs, mas são mais sedosos na textura e mais acessíveis na fase inicial de sua evolução”.

Composição de Uvas: produzido 100% com uvas Pinot Noir, provenientes de vinhedos próprios localizados na área da comuna de Nuits-Saint-Georges. Maturado por 14 meses em barricas de carvalho francês, sendo 20-30% de carvalho novo e mais 2 meses em cuba.

Notas de Degustação: De coloração rubi intensa, revela, no nariz, aromas de frutas vermelhas e frutas negras, criando um bouquet complexo e vivo, cheio de nuances. Em boca, é um tinto fresco e complexo, potente, e bastante exuberante, contando com um final longo e persistente. Tem final cativante e agradável, com toques terrosos.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, podendo envelhecer na garrafa por mais 2 a 3 anos.

Reconhecimentos da Crítica: 92JS (James Suckling).

Notas de Harmonização: Combina muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de caça e queijos de massa meio-dura.

Serviço: servir entre 15 e 16° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de boa complexidade deste vinho)..

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



UM ANO NA BORGONHA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Escolher a melhor época para visitar a Borgonha tem menos a ver com buscar o clima perfeito e mais com encontrar a estação que reflita o seu jeito de viajar.

A Borgonha é linda o ano todo, mas nunca se apresenta da mesma maneira duas vezes, e mesmo para quem já visitou a região anteriormente, cada viagem reserva novas surpresas. A região é uma expressão de uma cultura do vinho muito mais ampliada que se possa imaginar - se você ainda está decidindo como ela se encaixa em seus planos de viagem, comece explorando as razões para visitar a França pelo vinho, conhecendo as regiões, os châteaux e as experiências culturais. Eu percebo a Borgonha como uma visita a França Medieval, com comunas pequenas, mosteiros e abadias que fizeram a história do vinho da região, com estradas vicinais que viram ciclovias para quem gosta deste tipo de experiência...

Na Borgonha, na primavera, os vinhedos despertam lentamente e a Côte de Beaune transmite uma atmosfera quase meditativa. No verão, as longas noites se estendem por terraços animados e festas típicas nos vilarejos. O outono traz a energia da vindima - não apenas a versão de uma linda imagem de cartão-postal, mas o movimento real de uma região em plena atividade. O inverno oferece caves silenciosas, mesas fartas e tempo para apreciar a gastronomia, os vinhos e a própria vida, sem pressa.

Para os viajantes focados em vinho, a melhor época para ir à Borgonha depende do que se busca na experiência: degustações aprofundadas ou caminhadas pelos vinhedos; encostas repletas de cores ou caves tranquilas aquecidas pela lareira; longas conversas com produtores ou a emoção de ver as uvas chegando à vinícola.

Quem visita a região pela primeira vez costuma se apaixonar por maio e junho, quando os dias são luminosos e os vilarejos parecem mais abertos e acolhedores. Colecionadores e viajantes experientes tendem a preferir o final de setembro, quando a paisagem muda do verde para o dourado. O inverno atrai aqueles que valorizam a intimidade: degustações sem multidões, refeições reconfortantes, hotéis aconchegantes e a beleza serena de Beaune e Dijon ao entardecer.

O ritmo da Borgonha vai muito além do vinho - se cultura, arquitetura e gastronomia norteiam suas viagens, explore os melhores lugares da região para apreciar esses aspectos (além de arte e música) ao planejar sua visita de acordo com a estação.

Quanto ao clima, os períodos ideais para visitar a Borgonha são de maio a junho (mas neste período os cachos de uvas estão na floração) e do final de setembro até outubro, quando as uvas estão visíveis nas videiras. O clima nestes períodos é agradável, as vilas estão em pleno funcionamento e as melhores viagens costumam ser aquelas planejadas com 8 a 12 meses de antecedência.

Esses meses oferecem clima ameno, vinícolas abertas para visita, paisagens deslumbrantes e um ritmo tranquilo e imersivo - a essência do que a maioria dos visitantes busca na região. A melhor época para visitar a Borgonha e vivenciar a atmosfera da colheita das uvas, é entre meados de setembro e o início de outubro, quando a Côte de Beaune e a Côte de Nuits ganham tons dourados. É uma experiência inesquecível, embora também mais movimentada e com uma dinâmica mais rígida, já que algumas vinícolas restringem as visitas durante esse período.

O CICLO DO VINHEDO E AS EXPERIÊNCIAS QUE PODEM SER VIVIDAS – de forma simples e resumida podemos escrever que:

Primavera (março – maio): Do abrolhamento à floração - As videiras despertam, as flores de mostarda surgem entre as fileiras de videiras e a Côte de Beaune ganha um tom verde vibrante. A brotação (geralmente em abril) e a floração (maio-junho) definem o tom da safra. O clima aqui é variável - uma mistura de sol suave e chuvas repentinas além de possibilidade de geadas e frio intenso -, mas a região transmite uma sensação de frescor e intimidade.

A primavera é uma das melhores épocas para visitar a Borgonha se você busca vilas tranquilas, paisagens frescas e tempo de sobra nas vinícolas. À medida que a região transita da quietude do inverno para tons suaves de verde e flores, a Borgonha na primavera transmite uma sensação de suavidade, abertura e ausência de pressa.

Espere manhãs frescas, tardes amenas e uma luminosidade brilhante e variável. Na primavera, os mercados de Beaune se enchem de aspargos, queijos de cabra (*chèvre*) e as primeiras frutas vermelhas da estação, enquanto Dijon mantém uma atmosfera espaçosa e tranquila para explorar antes da chegada das multidões de verão.

Os vinhedos da Côte de Beaune e da Côte de Nuits exibem o início do ciclo de crescimento das videiras — um momento belíssimo para fotógrafos e entusiastas de caminhadas.



Verão (junho-agosto): Crescimento, folhagem e dias longos - Os vinhedos estão cheios vida e exuberantes. Em julho, a paisagem está intensamente verde, perfeita para andar de bicicleta pela Borgonha ou caminhar pela vinha. A “véraison” (também conhecida como a fase de pintor - quando as uvas mudam de cor) - ocorre tipicamente entre o final de julho e o início de agosto. Os produtores de vinho estão disponíveis, mas as multidões de verão, especialmente em Dijon e Beaune, tornam as reservas essenciais.

O verão é a época em que a Borgonha transmite uma sensação de maior abertura e vivacidade. Os dias são longos e quentes, os vinhedos da Côte de Beaune e da Côte de Nuits estão em plena folhagem, e vilarejos como Dijon e Beaune ganham vida com refeições ao ar livre e música noturna. Para viajantes que adoram sol, atividades e uma atmosfera festiva, é um período inspirador para explorar a região.

Junho é encantador - luminoso, verde e ainda fora do auge da alta temporada. Em julho e agosto, o clima na Borgonha torna-se mais quente e animado, com turistas franceses ocupando os terraços dos cafés e os mercados. Espere por pores do sol tardios, praças movimentadas e uma luz dourada sobre as vinhas. O verão convida a atividades ao ar livre.

Ondas de calor estão se tornando cada vez mais comuns. Frequentemente recomendamos propriedades rurais com piscinas, jardins sombreados ou instalações de spa.



Outono (setembro-outubro): Colheita, cores douradas e manhãs frescas - Este é o período da colheita na Borgonha - a Côte de Nuits e a Côte de Beaune operando em ritmo intenso. Você poderá ver as uvas chegando às vinícolas, tratores circulando pelas ruas estreitas das vilas e vinhedos dourados estendendo-se pelos “Climats de Bourgogne” (como eles chamam seus terroirs), reconhecidos pela UNESCO. As semanas de vindima são extraordinárias, mas também implicam em disponibilidade limitada nas vinícolas. Este é um período em que a Borgonha está em movimento, não a Borgonha em repouso.

Já no início de setembro, a Côte de Beaune e a Côte de Nuits brilham em tons de âmbar. Tratores circulam por caminhos estreitos, colhedores trabalham entre as vinhas e o ar carrega o aroma inconfundível de frutas em fermentação. Durante a vindima, Beaune respira um clima de foco e alegria: cafés abrem cedo, as ruas ficam animadas e a região está, inegavelmente, em pleno trabalho. O outono é a época em que a Borgonha revela sua face mais icônica: fileiras de Pinot Noir e Chardonnay tingidas de dourado, manhãs frescas que dão lugar a tardes suaves e agradáveis, e vilarejos vibrantes ao ritmo da colheita das uvas. Para muitos, esta é a estação que imaginam ao sonhar com a região vinícola da Borgonha - uma combinação de beleza, energia e profunda tradição.

No outono os cardápios passam a oferecer pratos mais encorpados e sazonais - cogumelos, carnes de caça, trufas e cozidos de preparo lento-, harmonizando perfeitamente com os tintos da Côte de Nuits. Os vilarejos organizam pequenos festivais e encontros, e as noites ganham um ar acolhedor, festivo e à luz de velas.

O outono é perfeito para viajantes apreciadores de vinho que buscam vivenciar a atmosfera da colheita na Borgonha, encantando-se com a combinação das cores dos vinhedos com o clima mais fresco. É uma época indicada para entusiastas, colecionadores e visitantes frequentes que valorizam a profundidade da experiência.

Inverno (novembro a fevereiro): Descanso e trabalho na adega - As videiras estão sem folhas; a paisagem está silenciosa. Os produtores passam os dias na adega cuidando das barricas, fazendo cortes (assemblages) e preparando os vinhos jovens. É uma época excepcional para degustações nas adegas: os produtores estão concentrados, sem pressa e dispostos a compartilhar seus conhecimentos.

O inverno é a estação mais tranquila e contemplativa na Borgonha. As multidões desaparecem, as vinhas descansam e a região adota um ritmo mais lento e intimista - perfeito para viajantes que buscam profundidade, acolhimento e um aprendizado sem pressa. O inverno na Borgonha é frio, sim, mas também profundamente gratificante. Espere dias curtos, ar fresco e ruas tranquilas em Beaune e Dijon durante o inverno. Lareiras crepitam nos restaurantes, as portas das caves se abrem para degustações serenas e focadas, e os mercados transbordam trufas, raízes e o aromático *pain d'épices* (pão de especiarias). A luz do inverno confere à Côte de Beaune uma beleza suave e discreta - ideal para quem aprecia a calma.

Os restaurantes apostam em cardápios mais encorpados, que harmonizam perfeitamente com os tintos da Côte de Nuits e o período festivo acrescenta um charme extra: mercados de Natal em Beaune e Dijon, e o lendário leilão dos Hospices de Beaune, no final de novembro, que traz um clima de celebração à Côte d'Or.

Não existe uma “melhor época” para visitar a Borgonha - apenas o momento que mais combina com o seu estilo de viagem. Cada estação na região vinícola da Borgonha tem um ritmo próprio, e fazer a escolha certa costuma ser o diferencial entre uma boa viagem e uma experiência verdadeiramente inesquecível.

E para quem gosta de provar as diversidades da Pinot Noir nos vinhos da Borgonha, não existe melhor momento do que nos acompanhar pelo Roteiro entre 16 a 27 de setembro pela 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

“HARMONIZAR É PRECISO?” - SUZANA BARELLI LE VIN FILOSOFIA - 11/07/2026

O sommelier Matthieu Longuère, da Le Cordon Bleu Londres, apresenta no Brasil os seus conceitos de combinar bebidas e pratos.

Natural de Bordeaux, a região referência dos grandes vinhos franceses, o sommelier Matthieu Longuère optou por estudar e trabalhar na Inglaterra. Nada contra a sua região natal, mas ele cruzou o canal da Mancha por acreditar que precisava aprender sobre vinhos em um mercado que tivesse a curiosidade sobre o tema. Em Bordeaux, afirma ele, todos já sabem de vinho. A mudança de país deu certo: em 2000, ele se tornou o melhor sommelier do Reino Unido e cinco anos depois conquistou o cobiçado título de Master Sommelier – até hoje a Court of Master Sommelier condecorou menos de 300 profissionais desde a sua fundação, em 1969. O profissional francês, ainda, trabalhou como sommelier em restaurantes renomados como o do Hotel du Vin, o La Trompette e o Lucknam Park Hotel, todos na Inglaterra.

Atualmente, Longuère é o responsável pelas diretrizes do ensino de vinhos e harmonizações na Le Cordon Bleu Londres, instituição fundada em Paris em 1895 e considerada a maior rede de escolas de culinária e hospitalidade do mundo, presente em 20 países, Brasil, inclusive. Nesta próxima semana, ele vem para cá para uma série de aulas para os alunos da escola e demais interessados em entender mais sobre harmonização e as tendências do setor em São Paulo e no Rio de Janeiro. E quer aproveitar para saber mais sobre os vinhos brasileiros... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vinho-tinto-com-ostra-um-dos-melhores-sommeliers-do-mundo-explica-por-que-as-regras-estritas-acabaram/>

“ERA DOS VENTOS, A HISTÓRIA ENGARRAFADA” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 10/07/2026

Projeto se dedica ao resgate histórico e cultural da vitivinicultura da Serra Gaúcha.

Em um momento em que o mundo do vinho parece obcecado por novidades, poucas iniciativas caminham na direção oposta: olhar para trás para construir o futuro. Foi justamente este o espírito da degustação vertical promovida pela Vitis-Lab (@biancaveratti), conduzida por Luís Henrique Zanini em torno de seu projeto Era dos Ventos, dedicado ao resgate histórico e cultural da vitivinicultura da Serra Gaúcha.

Mais do que apresentar 6 vinhos, Zanini contou uma história. Ou melhor, várias histórias. Desde o início de sua trajetória, em 1999, passando pelo interesse que o levou a pesquisar e escrever sobre a formação da vitivinicultura brasileira, até a criação do Era dos Ventos, um projeto absolutamente autoral, construído sobre a recuperação de castas esquecidas, práticas tradicionais de vinificação e uma interpretação contemporânea do patrimônio vitícola da região.

A conversa transcorreu de maneira descontraída e quase íntima, muito mais como uma troca de experiências do que uma aula formal... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-projeto-se-dedica-ao-resgate-historico-e-cultural-da-vitivinicultura-da-serra-gaucha.ghtml>

“MEU OITAVO LIVRO CHEGOU – E DESTA VEZ SÃO 500 FRASES PARA BRINDAR À VIDA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 11/07/2026

Conheça: Em Nome do Vinho: 500 frases autorais para brindar à vida!

Trinta e cinco anos falando de vinho. Oito livros. E desta vez escolhi um formato que nunca tinha explorado: o aforismo. Frases curtas, densas, que dizem tudo em duas linhas - ou não dizem nada, se você não estiver no momento certo para ouvi-las.

Em Nome do Vinho: 500 frases autorais para brindar à vida não é um guia. Não é um manual de harmonização, nem uma história das regiões produtoras. É um livro de aforismos — 500 frases que fui anotando ao longo de décadas, em jantares, degustações, palestras, viagens, conversas com amigos e momentos em que o vinho me disse algo que eu precisava registrar antes de esquecer.

A diferença para outras coletâneas de frases sobre vinho é simples: as frases são todas minhas. Nenhuma citação de filósofo, nenhuma frase célebre emprestada. Só o que escrevi — e o que sobreviveu ao teste do tempo e da releitura.

Organizei tudo em 28 blocos temáticos. Há capítulos de Humor & Ironia, de Filosofia, de Amor, de Música, de Crítica, de Champagne. O tom muda conforme a página. Às vezes é uma piada: “Meu único problema com vinho é que meu bolso não está à altura do meu paladar.” Às vezes é uma provocação: “Existem mais vinhos honestos do que políticos honestos.” E de vez em quando a brincadeira para e dá lugar a algo mais sério: “O vinho, como a vida, não se guarda para sempre.”

Cada capítulo abre com uma ilustração que criei com inteligência artificial — obras e personagens famosos transpostos para o universo do vinho. Foi um experimento que virou parte do livro.

.....
Por ora, o livro está disponível exclusivamente em versão impressa, por R\$ 59,90, direto pelo link abaixo. Compre aqui: [Em Nome do Vinho](#)
Brindar à vida é o mínimo que podemos fazer... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/meu-oitavo-livro-chegou-e-desta-vez-sao-500-frases-para-brindar-a-vida/>

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**



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

INCÊNDIOS FLORESTAIS NA FRANÇA DESTROEM VINHEDOS

Danos severos no Sul, na Borgonha e ao longo do Loire.

Os graves incêndios florestais na França atingiram diversas regiões vinícolas nos últimos dias. O sul do país foi particularmente afetado, especialmente o departamento de Pyrénées-Orientales, na fronteira com a Espanha. Aproximadamente 4.900 hectares de vegetação foram destruídos e cerca de 10.000 pessoas tiveram que deixar suas casas temporariamente. Embora os vinhedos sejam geralmente considerados barreiras naturais contra incêndios, muitas áreas de vinhedos ainda foram consumidas pelas chamas.

Segundo a câmara agrícola, todos os setores agrícolas foram afetados – da viticultura à fruticultura e à pecuária. Cerca de 300 empresas podem ter sofrido danos. No município de Tarerach, a viticultura foi parcialmente devastada. Além dos danos diretos causados pelo fogo, a destruição dos sistemas de irrigação e das estações de bombeamento é motivo de preocupação. A câmara agrícola fala em consequências “colossais” e exige ajuda estatal imediata.

Muitos viticultores ainda não conseguem avaliar completamente a extensão dos danos, pois certas áreas permanecem fechadas por motivos de segurança. Outros já relatam perdas significativas. Por exemplo, em uma vinícola em Montalba-le-Château, cerca de 90% dos nove hectares de vinhedos foram destruídos. A perda das antigas instalações de cultivo de vinhas, que foram mantidas por décadas e não podem ser substituídas a curto prazo, é particularmente dolorosa. Além disso, há consequências indiretas da fumaça e danos às adegas e à infraestrutura devido aos cortes de energia.

Incêndios também causaram danos em outras regiões vinícolas da França. No departamento do Loire, no início de julho, um incêndio perto de Saint-Michel-sur-Rhône, supostamente provocado por fogos de artifício, destruiu quase meio hectare de vinhedos de Marsanne. De cerca de 4.000 videiras, apenas cerca de 100 foram praticamente poupadas. Os viticultores esperam não apenas perdas na safra, mas também danos a longo prazo às videiras e a necessidade de replantio. A polícia está investigando o caso sob suspeita de incêndio criminoso.

Na Borgonha, foram relatados focos de incêndio menores em vinhedos nos últimos dias. No entanto, em comparação com o sul da França, os danos nessa região têm sido significativamente menores até o momento. De modo geral, há uma crescente preocupação nas regiões vinícolas francesas de que a combinação de calor extremo, seca e aumento de incêndios florestais possa levar a perdas significativas com maior frequência no futuro... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wildfires-in-france-destroy-vineyards-severe-damage-in-the-south-in-burgundy-and-along-the-loire?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_28&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 09/07/2026).

NAUFRÁGIO DE 2.400 ANOS COM 300 ÂNFORAS DE VINHO É DESCOBERTO

Pesquisadores esperam novas descobertas sobre o comércio e a produção de vinho.

Ao largo da costa da Calábria, foi descoberto um naufrágio com aproximadamente 2.400 anos, contendo 300 ânforas. Muitas delas eram utilizadas para o transporte de vinho. Seus formatos sugerem que foram produzidas na colônia grega da Magna Grécia, no atual sul da Itália e Sicília. A autoridade italiana de proteção do patrimônio descreve a descoberta como uma das mais significativas dos últimos anos. O vinho era um dos principais produtos de exportação dessas cidades-estado. Os artefatos fornecem aos especialistas informações importantes sobre o comércio marítimo no Mediterrâneo naquela época. Isso permite a reconstrução das relações comerciais entre as diversas regiões do Mediterrâneo. Também podem revelar novas informações sobre a produção de vinho.

O naufrágio e as ânforas já haviam sido descobertos em 2023, durante investigações preliminares para um parque eólico offshore, que agora está sendo construído em outro local. A equipe de pesquisa publicou agora as descobertas iniciais. Eles estão se preparando para a recuperação e conservação da carga. Para isso, cada ânfora individual está sendo sistematicamente registrada e amostras são coletadas para preservá-las o mais intactas possível... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/2-400-year-old-shipwreck-with-300-wine-amphorae-discovered-researchers-expect-new-insights-into-trade-and-wine-production?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_28&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 10/07/2026).