



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**SALINIDADE E VINHOS**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**SALINIDADE E VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"GOSTO, NÃO GOSTO OU ENTENDO" -  
POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"CELEBRANDO O ARGENTINO MAIS AMADO  
DOS BRASILEIROS, O MALBEC" - MARCELO  
COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **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 FROMBAUGE GRAND CRU CLASSÉ 2019 SAINT-EMILION GRAND CRU – BORDEAUX – FRANÇA

O Château Fombrauge é um dos mais antigos e prestigiados vinhos da região de Saint-Émilion, com registros de colheitas desde 1599. Sob a propriedade de Bernard Magrez desde 1999, o château combina tradição e inovação para produzir vinhos de excelência.

Este Grand Cru Classé é elaborado a partir de vinhas plantadas em solos argilo-calcários, típicos da região, que conferem ao vinho uma estrutura elegante e complexidade aromática. A combinação predominante de Merlot com um toque de Cabernet Franc resulta em um vinho de cor rubi profunda, com aromas intensos de frutas vermelhas maduras, notas florais, especiarias e um sutil toque amadeirado.

Projeto de Bernard Magrez, com consultoria de Michel Rolland em Saint-Émilion, Château Fombrauge é uma estrela em ascensão em Saint-Émilion. Vale a pena prová-lo.

**Composição de Uvas:** 90% Merlot e 10% Cabernet Franc. Maturado por 18 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros sendo 45% delas de primeiro uso (novas).

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro, com aromas de frutas escuras - ameixas e amoras se mesclam a toques defumados, além de toques de especiarias, acompanhado de um toque vegetal típico da Cabernet Franc e notas de carvalho francês da maturação, sem, entretanto, predominar sobre a fruta. No paladar, apresenta-se encorpado, com taninos sedosos, acidez equilibrada e um final longo e harmonioso.

**Estimativa de Guarda:** É um vinho que pode ser apreciado jovem, mas também possui excelente potencial de guarda, podendo evoluir por até 20 anos (2039), mas recomendo beber aos 15 anos no máximo.

**Reconhecimentos:** WE 93 | TWCI 93 | JR 16+ | VV 92 | WS 91.

**Notas de Harmonização:** Ideal para harmonizar com Carnes vermelhas grelhadas com molhos de média intensidade, cordeiro, além de queijos maduros e embutidos.

**Serviço:** servir entre 16 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho. Vale a pena decantar por 30 minutos).

**Valor:** \$\$\$

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



# SALINIDADE E VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**A salinidade no vinho é frequentemente associada à proximidade dos vinhedos com o mar, a areia e o ar salgado. Muitos desses vinhos são feitos com uvas cultivadas perto ou dentro de regiões costeiras.**

A salinidade é um descritor de sabor e uma extensão frequente do termo “mineralidade”. Ambos podem se referir à forma como nosso paladar percebe o pH do vinho.

A “mineralidade” é quando falamos de giz, pedra e grafite, e a salinidade se encaixa facilmente nesse âmbito, se estendermos a mineralidade às conchas marinhas e as conchas marinhas à salinidade. A concha é um mineral composto de carbonato de cálcio. No vinho, assim como outros minerais, ela se manifesta como aroma, não como sabor.

Com as conchas, tudo gira em torno do cheiro da praia: água salgada, areia molhada, algas e tudo o que existe junto com as conchas, que só têm cheiro quando estão frescas. Esse aroma ajuda vinhos com predominância de sal a realçar sabores com um pouco mais de acidez e vivacidade.

Frequentemente, em vinhos com características salinas acentuadas, as glândulas salivares podem ativar-se suavemente, de forma semelhante à sensação de quando se espreme um limão fresco na língua. Isto ocorre com vinhos de alta acidez, como Assyrtiko, Vermentino e Muscadet, que oferecem uma impressão de salinidade, com a acidez penetrante que um toque de limão teria, e um toque de salmoura ou salinidade que uma pitada de sal daria a um prato. Vinhos com forte sensação de salinidade são ótimos parceiros de harmonização em geral, porque quase que temperam a comida!

Embora alguns tipos de solo influenciem o amadurecimento das uvas, acredita-se que o elemento mais importante para evocar a salinidade é um vinhedo equilibrado com boa exposição solar para as uvas. Segundo pesquisadores do tema, se a uva for colhida muito verde, haverá apenas acidez. Se for colhida muito madura, desenvolverão sabores tropicais, mais ricos e untuosos. Quando o vinho é feito com fruta madura e sua textura na boca é fresca e oferece um final mais suave, o vinho apresenta salinidade.

Os processos de produção também podem influenciar a salinidade. Por exemplo, em um Jerez Manzanilla leve e seco, forma-se a flor, uma camada de levedura, durante a fermentação. O resultado expressa a salinidade. Além do Jerez Manzanilla, que deve provir de vinhedos próximos à cidade costeira de Sanlúcar de Barrameda, o Vermentino também expressa salinidade juntamente com notas cítricas. É cultivado na Provence (conhecida localmente como Rolle), bem como na Ligúria e no Piemonte, no noroeste da Itália, e na Sardenha. Os Assyrtikos mais minerais e expressivos em termos de salinidade têm origem em Santorini, na Grécia. Para outro aroma de brisa marítima e ar salgado, procure o Albariño de Rías Baixas, no noroeste da Espanha.



Embora seja fácil medir a concentração de sais, ácidos ou açúcares em um vinho, essas medições químicas não se correlacionam diretamente com a forma como realmente os experimentamos e percebemos - cada sabor afeta a intensidade percebida dos outros. A salinidade aumenta nossa percepção de doçura, mas reduz a percepção de acidez. A doçura reduz a percepção tanto da salinidade quanto da acidez, e a acidez aumenta a percepção de ambas. Portanto, um alto teor de sal em um vinho não apenas o torna salgado, mas faz com que o percebamos como mais doce e menos ácido do que realmente é.

Os aromas, por outro lado, são percebidos estritamente pelo nariz. Isso inclui o momento em que o vinho está na boca, bem como o final da degustação, após termos engolido. Os aromas complicam ainda mais a percepção do paladar e podem, por associação, nos fazer pensar que um vinho é doce ou até mesmo salgado. Por exemplo, um vinho com aromas frutados intensos pode parecer doce, quando na verdade é seco.

Para complicar ainda mais as coisas, diversos tipos de sais podem causar salinidade no vinho, embora o principal mecanismo das papilas gustativas para a percepção do sabor salgado responda apenas aos íons de sódio, acredita-se que a presença de cloreto também seja necessária. No entanto, existe um mecanismo secundário que responde a outros íons,

incluindo cloreto de potássio, cloreto de cálcio e magnésio, que contribuem para o sabor salgado e para complicar ainda mais, observa-se que esses mesmos compostos também podem contribuir para amargor, adstringência ou um sabor metálico. Os sais presentes no vinho também podem se combinar com os ácidos, alterando a composição química e o sabor da bebida.

A resposta ao sabor salgado não é tão bem compreendida quanto a outros sabores. Os limiares sensoriais da salinidade no vinho permanecem um mistério e, como outros componentes do vinho afetam a forma como percebemos a sua salinidade, a resposta provavelmente será complexa e dependerá de muitos outros fatores.

Para muitos pesquisadores do tema, a presença da salinidade está atribuída quase completamente às condições climáticas, práticas usadas nas vinícolas e à escolha do local – conhecidas como terroir. Normalmente, vinhos com origem em uvas cultivadas perto do oceano ou em solos ricos em sais e minerais são os que possuem maior

teor salino. Vinhedos costeiros, beneficiados por brisas marítimas e névoa, são frequentemente creditados por produzir vinhos com alta salinidade.

Mas a salinidade não depende necessariamente da exposição à brisa marítima nem reflete a presença de sal no vinho ou no solo. O sabor salino nos vinhos tem a ver com a forma como as uvas amadurecem, como são fermentadas e com a interação complexa entre acidez, pH, leveduras e borras.

Um dos produtores que redefiniram o conceito de terroir, Anselme Selosse (um dos produtores mais influentes em Champagne, na região de Avize – Côte des Blancs), mostrou que o solo influencia o vinho via metabolismo da videira e não como um ingrediente literal. Para ele a sensação salina não é do cloreto de sódio que poderia ser absorvido pelas raízes.

Ele curiosamente explica esta questão usando do exemplo do queijo parmesão: o sabor “salgado” vem principalmente dos aminoácidos livres, como o glutamato. Não é simplesmente o sal ingerido pela vaca. No vinho aconteceria a mesma coisa, a salinidade resulta de transformações metabólicas durante a fermentação e amadurecimento do vinho.

A videira não absorve, segundo ele, “mineralidade”. A planta tem a sua disposição e absorve água, potássio, cálcio, magnésio, nitrogênio, oligoelementos e mais uma centena de componentes minerais. Depois transforma estes elementos em compostos próprios.

Os sais se infiltram nos vinhos de outras maneiras. Os que são depositados nas folhas pelo vento, pela chuva ou pela irrigação por aspersão são absorvidos pela planta da mesma forma que os fertilizantes foliares. A irrigação por aspersão de um vinhedo pode aumentar o sódio e o cloreto no vinho em 50% em comparação com a irrigação por gotejamento na vinha.

Pesquisadores do Australian Journal of Grape and Wine Research analisaram vinhedos irrigados em regiões quentes e secas, onde os sais se acumulam nas raízes e os níveis de acidez natural podem ser baixos. Todos esses fatores podem ser variáveis importantes na forma como a salinidade é percebida. Até mesmo os porta-enxertos influenciam a quantidade de sal que penetra na videira. Desde a filoxera, praticamente todos os viticultores tiveram que decidir qual porta-enxerto usar ao plantar um vinhedo. Em geral, as variedades de porta-enxerto resultam em características diferentes no vinho (embora não tenham tanto impacto quanto a variedade da uva).

Isso também se relaciona à salinidade - diferentes porta-enxertos permitem que diferentes quantidades de sais do solo penetrem nas videiras e têm diferentes capacidades de funcionar em solos mais salinos. Como a chuva é necessária para eliminar o acúmulo de sal em regiões irrigadas, a capacidade dos porta-enxertos de funcionar bem em solos mais salinos torna-se ainda mais importante à medida que mais regiões enfrentam a pressão da seca devido às mudanças climáticas.

Selosse também questiona a questão da ideia de que vinhos costeiros serem salinos por sua proximidade com mares ou oceanos. A influência do clima, segundo ele, é apenas climática, ou seja: atua reduzindo extremos de temperatura, prolonga a maturação da uva, preserva a acidez, aumenta o frescor estrutural, e tudo isto pode ser percebido no paladar como salinidade.

Na região de Champagne os pesquisadores observaram que vinhos de solos calcários apresentam frequentemente maior “tensão” e sensação mineral, mas seria isto devido à natureza do solo? Claude Delisse, que foi um agrônomo especializado nos solos de Champagne, diz que o calcário não transmite sabor aos vinhos. Ele regula a disponibilidade de água, determina a profundidade radicular e a absorção mineral, atuando na acidez natural das uvas. Para ele, solos ricos em carbonato de cálcio favorecem à maturação lenta das uvas, mantendo a acidez elevada, limitando o vigor excessivo da videira e aumentando a tensão estrutural do vinho resultante. Esta tensão seria percebida como toques minerais e/ou salinos.

Desta forma, Selosse mostra que o sabor não vem literalmente do solo ou da proximidade do mar. O solo controla o metabolismo da videira que gera essa “salinidade” no vinho, percebida como estrutura, acidez, textura mineral e equilíbrio estrutural. Isto, de certa forma, muda completamente a noção que se tinha de terroir e da maneira de entendê-lo.

Existem muitos fatores que influenciam não apenas a quantidade de sal no vinho, mas também a forma como essa salinidade é percebida - não apenas em termos de intensidade, mas também se ela contribui para um sabor positivo ou negativo. Muitos desses fatores permanecem desconhecidos e as variáveis são inúmeras. Como em muitos aspectos do vinho, nossa compreensão atual da salinidade ainda oferece amplo espaço para pesquisas.

Então, já provou algum vinho com salinidade? 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

## “GOSTO, NÃO GOSTO OU ENTENDO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA - 18/04/2026

A diferença entre o paladar pessoal e a definição de um bom vinho, como mostra o curso para o Master of Wine.

Gosto ou não gosto são opiniões que não definem se um vinho é bom ou ruim. Gostar (ou não) refere-se a um paladar individual, pessoal e significa apenas isso: uma bebida que o consumidor em questão gostou. Não há erro em apreciar um branco, um tinto ou um espumante que o especialista deu uma pontuação mais baixa – atualmente, a maioria dos críticos pontua em uma escala de até 100 pontos, desprezando as notas abaixo de 50. Apenas deve ficar claro que é uma questão de gosto, não de qualidade da bebida.

Reconhecer a qualidade da bebida leva a outros caminhos até mais tortuosos do que o simples e prazeroso gostar. É essa busca por entender o que está na taça, do caminho da videira, antes ainda de a uva brotar, até a garrafa ser aberta, que explica o fascínio pelo título de Master of Wine. Poder colocar essas duas letrinhas mágicas, o MW, no final do nome é a tradução do mais profundo entendimento do vinho. E o caminho até a conquista desse título é uma longa trajetória para definir o que seja um bom vinho. “Um bom vinho pode ser qualquer coisa, sem defeitos e acima de um determinado padrão”, simplifica o inglês Demetri Walters MW, que conquistou o título em 2013.

Mas Walters logo acrescenta: “um vinho fino deve ser uma bebida de alta qualidade, com todos os componentes estruturais esperados para uma bebida desse nível, incluindo complexidade de sabor. Talvez mais caro que outros vinhos, com potencial de guarda e possivelmente com a capacidade de se valorizar.” A definição ganha uma complexidade maior do que o simples gosto ou não gosto e explica as razões de serem tão poucos os MWs no mundo: 421 pessoas, para ser exata, 267 homens e 155 mulheres, de 30 países diferentes.

A grande maioria vive na Europa (288 MWs), seguido pelos Estados Unidos (68) e pela Oceania (42). A América do Sul tem apenas dois MWs, estatística que o londrino Instituto do Master of Wine, fundado em 1955, quer mudar.

É isso que explica a realização do primeiro curso de introdução ao MW, ministrado na semana passada na escola Enocultura, em São Paulo. Com dois dias de aulas teóricas e exercícios práticos (as tais degustações às cegas) e mais um dia de visita em vinhedo, no caso a Casa Tés, na Mantiqueira (SP), as aulas foram ministradas por dois MWs, a argentina Marina Gayan (a primeira sul-americana a obter o título, em 2003) e pelo inglês Demetri Walters... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/gosto-nao-gosto-ou-entendo/>

## “MICHEL ROLLAND: ENTRE O MITO E O MÉTODO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 17/04/2026

Enólogo francês morto em 20 de março, foi, acima de tudo, um intérprete do vinho, alguém capaz de transformar potencial em resultado.

No vinho as variáveis são muitas, as respostas, lentas, e os dados raramente se oferecem de forma objetiva. Interpretam-se mais do que se medem. É um universo onde técnica e intuição caminham juntas e onde talento, sensibilidade e experiência continuam sendo os verdadeiros diferenciais. É dessa combinação difícil de reunir, que nasce a relevância de figuras como Michel Rolland.

Mais do que o mais conhecido dos chamados “flying winemaker”, Rolland foi, durante décadas, um dos grandes vetores de transformação do vinho contemporâneo. Seu papel, no entanto, nunca foi simples nem consensual.

A ideia de consultor externo, hoje amplamente aceita, parte de um princípio lógico: ampliar repertório. Um enólogo residente vive, em essência, uma safra por ano. Um consultor como Rolland acumula dezenas delas simultaneamente, em diferentes regiões, climas e contextos. Essa visão transversal permite antecipar problemas, ajustar rotas e, sobretudo, elevar o padrão médio dos vinhos.

É um ganho que o mundo do vinho nem sempre reconhece de imediato, mas cujos efeitos são inegáveis. Basta olhar em perspectiva: nunca se produziu tantos bons vinhos quanto nas últimas décadas, e a atuação desses profissionais teve papel decisivo nessa evolução... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/jorge-lucki-nunca-se-produziram-tantos-bons-vinhos-como-nos-ultimos-anos-e-a-atuacao-de-consultores-foi-decisiva.ghtml>

## “CELEBRANDO O ARGENTINO MAIS AMADO DOS BRASILEIROS, O MALBEC” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 18/04/2026

No dia 17 de abril celebrese o dia mundial do malbec, uva de origem francesa que se tornou um ícone da Argentina.

A Malbec é uma cepa originária do Sudoeste francês. Teria nascido em Bordeaux há alguns séculos, mas desenvolveu-se mais na região francesa de Cahors, onde é chamada “Côt”, onde tem estilo mais austero. Em 1853 foi fundada a Mendoza a Quinta Normal de Agricultura, primeira escola de agronomia do país, dirigida pelo agrônomo francês Michel Pouget, que trouxe a malbec para a Argentina. A data da criação desta entidade, 17 de abril, foi escolhida para celebrar o MWD.

Dez anos depois da entrada a malbec na argentina, a praga filoxera iniciou sua devastação os vinhedos da Europa e depois em todo o mundo. A Argentina é um dos poucos países junto com o Chile e o Chipre isentas de filoxera. Desta forma, enquanto a malbec era dizimada pela praga na França ela iniciava sua trajetória na Argentina, ao mesmo tempo em que, no final do século XIX, a vitivinicultura argentina experimentou um desenvolvimento exponencial com a chegada dos imigrantes italianos e franceses.

Em 1962, pouco mais de 100 depois de sua chegada ao país, a malbec se tornou a cepa mais plantada na Argentina, com mais de 58 mil hectares de vinhedos, ou 22,5% do total nacional. Logo depois, em 1974, aconteceu a primeira exportação de um vinho varietal de malbec com destino aos Estados Unidos. Outros marcos importantes da malbec foram, em 1991, a criação da D.O.C. Lujan de Cuyo (em Mendoza), primeira denominação de origem da América do Sul criada para impulsionar e proteger o desenvolvimento do malbec a nível global. E, finalmente em 2011, é lançada a primeira edição do Malbec World Day, no dia 17 de abril.

Hoje a malbec é cultivada em todas as províncias argentinas, mas é em Mendoza que predomina, com 85% da área plantada de malbec na Argentina... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/celebrando-o-argentino-mais-amado-dos-brasileiros-o-malbec/>

## 20. MAI A 06. JUNHO - JORNADA ENOGASTROCULTURAL PELA ANDALUCIA

Quando vamos viajar procuramos pesquisar o maior volume de informações e mapas da região que será visitada. Criamos um Roteiro por pontos turísticos que são sucesso desde a antiguidade, permitindo aos participantes do programa terem uma ideia da vida de outras civilizações mais antigas até os dias de hoje.

Este Roteiro Enogastronômico tem uma inspiração diferenciada: A Andalucia, no sul da Espanha, é rica em herança moura, cristã e romana, destacando-se pela Alhambra (Granada), a Catedral e Alcázar de Sevilha, e a Mesquita-Catedral de Córdoba. Sem falar dos charmosos "Pueblos Blancos" (como Ronda e Setenil de las Bodegas), o flamenco e uma gastronomia de tapas vibrante. E o Roteiro será conduzido por um ANDALUZ!

Quanto ao vinho da Andalucia, um dos fios condutores desta viagem sensorial, sua tradição é milenar. Desde que os fenícios introduzem o cultivo da videira em Xera no 700 a.C. trazidas do Líbano, atividade que continua desde então, passando pelos cartagineses e dominação romana em Ceret, com tradição exportadora desde a antiguidade, depois pelos mais de 500 anos de dominação islâmica, que será um período florescente da história desta região e no qual o cultivo da videira em Sherish não desaparece, até na reconquista cristã no século XIII em Xérès iniciar a sua expansão no exterior onde o vinho se torna um elemento essencial no aprovisionamento das expedições marítimas com popularidade crescente no Reino Unido e no s. XVII se consolida o termo Sherry com sucesso até os nossos dias.

No final Xera, Ceret, Sherish, Xérès, Sherry é todo o mesmo nome nas diferentes culturas, invasões e civilizações da sua história do que hoje, já em castelhano, é o nome de Jerez, que ao ser reconquistada a ocupação muçulmana pelas tropas cristãs de Alfonso X El Sabio em 1264 e incorporada de forma definitiva na Coroa de Castilla em 1267, se converte em Jerez de la Frontera, fronteira por ficar nas terras limítrofes com o então ainda Reino Nasrida de Granada, o último bastião árabe na Península Ibérica que definitivamente ficará reconquistado pelos Reis Católicos, Isabel I de Castilla e Fernando II de Aragón, em 1492.

E todo este fio histórico-cultural estreitamente ligado aos seus vinhos, gastronomia, cavalos e folclore do flamenco e os touros que recebem as influências de todas estas culturas, será o "leit motiv" nesta expedição as entranhas andaluzas, passando pelo Triângulo Cultural de Sevilla, Córdoba e Granada, esta última, por sinal, Cidade Irmã de Belo Horizonte. Mas também pela Andalucía Mediterrânea de Málaga, e a Andalucía Atlântica de Cádiz. E ainda, os intrépidos participantes, sendo conduzidos por um andaluz nascido no tradicional e histórico bairro árabe do Albayzín de Granada.

Hoje em dia, os vinhos da Andalucia não são só os doces naturais e fortificados de Jerez, Huelva, Montilla-Moriles de Córdoba ou os Mountain Wines de Málaga, os quais conheceremos de perto na participação na XIII Edição do Salón Internacional de los Vinos Nobles VINOBLE em Jerez, contando já com 7 Denominações de Origem (DO) em 5 Províncias, com uma extensa e interessante paleta de vinhos espumantes e tranquilos brancos, rosados e tintos por toda a região.

Não é à toa que já Shakespeare afirmava sobre os vinhos de Jerez que: "Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería hacerles abjurar de las bebidas insípidas y dedicarse al JEREZ". "Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nesta região, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos! Vamos comprovar juntos? Salud!

- 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)



## 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 Domains/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

### TEMORES DE PERDA DE UM TERÇO DA COLHEITA NA REGIÃO DE CHAMPAGNE DEVIDO À GEADA

38% dos botões afetados

Na região de Champagne, os viticultores temem uma perda de até um terço da colheita após três noites de geada. Em uma avaliação inicial, Sébastien Debuissou, chefe da equipe técnica da associação do setor, Comité Champagne, relata que 38% dos brotos foram danificados. Este seria o segundo maior prejuízo desde 2003. Naquela época, 45% da colheita congelou, segundo a revista especializada Vitisphere. Os resultados exatos serão divulgados em maio, mas o risco de geada ainda não passou.

Os danos estão distribuídos de forma desigual pelas regiões. As áreas mais afetadas são Aisne (com uma média de 65 a 85%), Vallée de l'Ardre (65%), Côte des Bar (55 a 65%) e Vallée de la Marne, com 50%. Nas demais áreas, a perda na colheita é estimada entre 5 e 40%. Como afirma Debuissou, a brotação precoce é um dos motivos para os danos significativos: "A vegetação estava de 15 a 20 dias adiantada". Para compensar as perdas, os produtores de vinho da região de Champagne podem contar com suas reservas individuais. Estas consistem em vinhos de safras anteriores e servem para compensar as perdas na colheita. Segundo o Comité Champagne, o valor corresponde a cerca de 7.200 quilos por hectare... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/champagne-fears-one-third-harvest-loss-due-to-frost-38-percent-of-buds-affected?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_16&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/champagne-fears-one-third-harvest-loss-due-to-frost-38-percent-of-buds-affected?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_16&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus – 15/04/2026).

### VINITALY 2026: MENOS VISITANTES, CLIMA MISTO

Enoturismo e produtos NoLo em destaque.

Este ano, 90.000 visitantes de 135 países vieram a Verona para a feira de vinhos Vinitaly. São 7.000 participantes a menos que no ano passado. Federico Bricolo, presidente da organizadora Veronafiere, está, no entanto, satisfeito. Ele elogiou particularmente o programa Top-Buyer: mais de 1.000 compradores de mais de 70 países participaram. Isso demonstra a capacidade da Vinitaly de atrair compradores altamente qualificados e fortalecer a competitividade internacional da indústria vinícola italiana.

Com 4.000 expositores, o recinto da feira ficou novamente lotado, mas o clima entre os produtores de vinho era misto. A crise persistente no setor dominou muitas discussões, enquanto os temas do enoturismo e dos produtos NoLo como segmentos em crescimento disseminaram otimismo.

A maioria dos visitantes estrangeiros veio da Alemanha, América do Norte (EUA e Canadá), Suíça, Grã-Bretanha, além da Bélgica, Holanda, República Tcheca, países escandinavos, Polônia e Áustria. No entanto, novos mercados em crescimento também estão se tornando cada vez mais importantes para os produtores de vinho italianos. Destacam-se a China, o Brasil, a Austrália, o México, a Coreia do Sul, a Tailândia, bem como os países bálticos, a Sérvia e Singapura. Visitantes de países africanos também demonstraram grande interesse. Portanto, a Veronafiere planeja expandir ainda mais o formato internacional da feira, incluindo novos eventos na África, Canadá e Austrália, além de aumentar a atividade no Brasil.

O programa paralelo, com cerca de 100 eventos no centro de Verona, foi muito bem recebido. Ele vem sendo expandido ano após ano, principalmente para atrair apreciadores de vinho particulares e evitar que visitem a feira – com grande sucesso. Cerca de 50.000 ingressos para degustação foram vendidos no evento "Vinitaly e a Cidade". Este evento será ainda mais desenvolvido em formato itinerante – a próxima parada será Ancona (Marche).

Além disso, a Vinitaly também serviu como plataforma de diálogo entre o setor empresarial e a política. A primeira-ministra Giorgia Meloni e o ministro da Agricultura, Francesco Lollobrigida, discutiram temas importantes como exportação, políticas de financiamento e tendências com produtores de vinho.

A próxima edição do Vinitaly acontecerá de 11 a 14 de abril de 2027... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/vinitaly-2026-fewer-visitors-mixed-mood-wine-tourism-and-nolo-products-in-focus?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_16&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/vinitaly-2026-fewer-visitors-mixed-mood-wine-tourism-and-nolo-products-in-focus?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_16&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus – 16/04/2026).