



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**BELOS MONTES CHILENOS**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**BELOS MONTES CHILENOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"A ESTREIA DO PREMIUM TASTING NO BRASIL" - POR SUZANA BARELLI**



07



09

**"CONHEÇA OS MELHORES VINHOS DO BRASIL" - MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**07 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**11 VIAGEM**

**13 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

## BRUNELLO DI MONTALCINO CASANOVA DI NERI TENUTA NUOVA 2018 – TOSCANA – ITÁLIA

A Azienda Agricola Casanova di Neri é um dos produtores mais respeitados da Itália. Sua história data de 1971, quando Giovanni Neri iniciou os trabalhos em uma propriedade familiar a leste da cidade de Montalcino. Em 1991, ele passou a vinícola para os cuidados do filho Giacomo, que foi responsável pelo projeto de expansão em busca dos melhores vinhedos da região.

A produção começou na parte oriental de Montalcino e foi estendida mais tarde para outras áreas. Primeiro veio a vinha Cerretalto, um terroir único num anfiteatro natural sobre o rio Asso em que as vinhas velhas produzem um Sangiovese diferente dos outros, com pequenos cachos de uvas bem distanciados, a partir do qual uma variedade seletiva foi cultivada e foi utilizada em outras vinhas particularmente em Tenuta Nuova. A aquisição da Cerretalto foi acompanhada por Le Cetine, Pietradonice e depois Podernovo. Tudo isto para pesquisar o melhor solo e exposições de modo a produzir vinhos únicos e reconhecíveis. Atualmente, a propriedade abrange uma superfície de cerca de 500 hectares, dos quais 63 são vinhas, 20 de olivais, o restante de terras aráveis de descanso e floresta.

Reconhecida por um estilo que une potência, riqueza de fruta e elegância, a vinícola busca expressar seus diferentes terroirs através do Sangiovese. A propriedade “Tenuta Nuova”, ao sul de Montalcino, foi um projeto inovador que resultou em vinhos de grande concentração e aclame da crítica, ajudando a consolidar Casanova di Neri como uma estrela da Toscana e da Itália.

O Brunello Tenuta Nuova é originário do vinhedo mais recente adquirido pelo Casanova di Neri, localizado no sul de Montalcino. É feito com 100% Sangiovese, uva que nunca havia sido plantada neste vinhedo até o Casanova di Neri comprar a propriedade.

**Composição de Uvas:** Elaborado com 100% uvas Sangiovese Grosso. Amadurecimento por aproximadamente 30 meses em carvalho + 18 meses em garrafa antes de ir ao mercado.

**Notas de Degustação:** De cor rubi muito profunda, com reflexos que lembram a cor granada. No nariz, apresenta aromas intensos e ricos de frutas negras bem maduras (amora, cereja preta), com notas de especiarias doces, como alcaçuz, além de toques de tabaco e chocolate. Na boca, é um vinho muito encorpado e potente. O sabor da fruta escura é marcante e acompanha a sensação aveludada dos taninos macios num vinho com ótima acidez. O sabor complexo do vinho permanece em boca por longo tempo.

**Estimativa de Guarda:** : Já pode ser bebido e deve evoluir por décadas por ser de longa guarda

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com Bistecca alla Fiorentina ou outros cortes altos de carne vermelha, Javali assado ou em ragu, Cordeiro em cozimento longo, Pratos com trufas negras e Queijos duros de longa maturação (Parmesão Reggiano, Pecorino Stagionato).

**Reconhecimentos:** : : 99 pontos James Suckling, 98 pontos Robert Parker.

**Serviço:** servir entre 16 e 18° C. (Decante por 30 minutos, percebendo a evolução dos aromas e beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor. A evolução deste vinho em taça é sensacional).

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

**Importado pela Clarets Brasil - E-mail: contato@clarets.com.br | Telefones: São Paulo: +55 (11) 3150-5555 e Rio de Janeiro: +55 (21) 2070-7055.**



# BELOS MONTES CHILENOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



**Fundada em 1987 por quatro amigos apaixonados por vinho, a Viña Montes é considerada a melhor produtora do Chile, na avaliação de respeitadores especialistas, inclusive pelo crítico Hugh Johnson.**

A Viña Montes nasceu do sonho de Aurelio Montes e Douglas Murray de produzir vinhos chilenos com altíssima qualidade em pleno vale de Apalta, parte mais fria do Valle de Colchagua, a cerca de 2 horas da capital Santiago.

A constante busca por inovação do visionário Aurelio Montes é reconhecida unanimemente por toda a crítica especializada, e comprovada pelos muitos prêmios conquistados ao longo dos anos. Aurelio recebeu recentemente o título de “Innovator of the Year” da revista Wine Enthusiast, por liderar muitas das mais importantes inovações do mundo vinícola do Chile. Nos anos 1980, Aurelio Montes revolucionou o panorama vinícola em seu país ao criar o consagrado Montes Alpha, primeiro grande vinho chileno, talhado para competir com grandes vinhos de Bordeaux, de preço muito superior.

Recebemos na terça-feira passada (22/04/2025) visita de Sonia Montanares – enóloga da Viña Montes e primeira funcionária da empresa. Os vinhos da Montes agora passam a ser oficialmente importados para o Brasil pela Berkmann Wine Cellars Brasil, que prestigiou o encontro com a presença de Paula Brazuna, Erika Libero e Julio Moraes (representante na região metropolitana de Belo Horizonte). O Jantar finamente harmonizado com vinhos da Montes foi realizado na Rex-Bibendi e foi um sucesso.

A Montes foi uma das pioneiras a explorar o ‘terroir’ dessa região que tem clima estável e equilibrado o ano todo, perfeito para o cultivo de uvas que, aqui, passam por um processo de maturação mais lento e completo. O vinho Montes Alpha Cabernet Sauvignon foi o primeiro vinho ‘Premium’ a ser exportado pelo Chile, em uma época que existiam apenas 14 vinícolas exportadoras no país. Hoje são mais de duzentas.

Os vinhos Alpha Chardonnay, Merlot e Syrah vieram em seguida e tornaram a Viña Montes numa das melhores vinícolas do Chile.

Aurelio Montes é um dos mais influentes enólogos do Chile, um verdadeiro bandeirante do vinho chileno. Sua história na enologia passou pela Undurraga e pela gigante San Pedro, mas foi quando partiu para seu voo solo que seu nome ficou marcado no mundo do vinho. Hoje, seu legado se estende por regiões diversas e pelo seu pioneirismo. Foi o primeiro a se aventurar pelo Atacama, por Zapallar, com seus magníficos vinhos brancos, também foi pioneiro na Patagônia Chilena, além de ser um dos primeiros chilenos a investir na Argentina com a Kaiken.

O projeto da vinícola foi criado conforme os princípios do Feng Shui, incorporando água, metal e madeira para garantir harmonia entre os elementos básicos (fogo, terra, ar e água). Tudo pensado para aumentar a qualidade dos vinhos. E o que não falta na Viña Montes é boa energia. Por todos os lados você verá figuras de anjos. Tanto na decoração quanto nos rótulos dos vinhos – criados pelo ilustrador britânico Ralph Steadman. E os anjos da decoração são confeccionados pelas mulheres artesãs de Apalta, resultando numa proteção para a vinícola e visitantes.

A vinícola trabalha com práticas e iniciativas sustentáveis, como uso de técnicas de manejo integrado em 100% dos vinhedos; sistema de irrigação por gotejamento com alta eficiência no consumo de água; compostagem com o bagaço da uva (casca e semente) para a diminuição no uso de fertilizantes; uso de cobertura vegetal natural para reduzir a erosão e compactação do solo.

Outro ponto interessante, é que a Viña Montes não usa bombas no processo de produção de seus vinhos. As uvas colhidas são esmagadas na parte superior do edifício e o sumo move-se para baixo, até a sala de produção, de forma delicada e usando apenas a força da gravidade. Dessa maneira o mosto é preservado integralmente, mantendo os sabores e taninos mais suaves desses vinhos intactos. Para completar, os vinhos Montes passam por um processo de maturação na adega subterrânea semicircular, localizada no coração vinícola, dentro de barricas de carvalho francesas. A belíssima adega funciona como uma espécie de teatro para essas 800 barricas, que permanecem repousando ao som de cantos gregorianos famosos, até atingir sua ‘maioridade’.

## OS VINHOS DEGUSTADOS:

**MONTES SPARKLING ANGEL BRUT** - Um espumante Brut feito 70% com Pinot Noir e 30% com Chardonnay pelo método tradicional, o mesmo que produz o Champagne. O vinho passou 36 meses em contato com as leveduras o que certamente elevou o nível de cremosidade e complexidade. Apesar do longo tempo de contato com as borras, a refrescância supera o sabor e o aroma intenso das leveduras (o que o deixa lembrando o Champagne), e possui um final de boca sem amargor, o que agrada o paladar brasileiro.

**MONTES ALPHA SAUVIGNON BLANC 2023** – De cor amarelo claro com tons esverdeados e muito cristalino. Os aromas são clássicos da região de Leyda, com notas de folha de tomate e flor de laranjeira, e fruta branca fresca. Na boca é vibrante, com uma bela acidez e corpo médio que permite equilibrar o vinho, deixando uma sensação de frescura e densidade de boa persistência na boca. Mostra um toque de mineralidade. Foi harmonizado com Brioche com manteiga de alho e gergelim.



**MONTES ALPHA CHARDONNAY 2022** – O vinho é elaborado a partir de uvas Chardonnay cultivadas em vinhedos selecionados no Vale de Aconcagua, colhidas à mão no momento ideal de maturação para garantir a máxima expressão de sabor e frescor. A vinificação é realizada com precisão pelos enólogos da Montes, que utilizam técnicas modernas para preservar a integridade das uvas. O vinho é então envelhecido em barricas de carvalho francês por um curto período, adicionando complexidade e sutileza ao seu perfil de sabor. Os aromas frescos de frutas tropicais, como abacaxi se misturam com notas cítricas de limão siciliano e grapefruit. Toques sutis de baunilha e manteiga complementam a complexidade aromática, resultando em uma experiência olfativa muito gostosa e sedutora. No paladar, o vinho impressiona com sua textura cremosa e sua acidez vibrante. Os sabores são de frutas tropicais como o pêssego e melão. O toque de carvalho dá elegância ao vinho, com um final longo, refrescante, persistente e agradável na boca. Harmonizamos com um Kafta de camarão e alho poró.

**MONTES OUTER LIMITS CGM 2022** – A linha de vinhos Outer Limits da Viña Montes é produzida a partir de vinhas de baixo rendimento provenientes de terroirs extremos. Vinhos de autor, elaborados para um público seletivo, que gosta de provar vinhos resultantes da chamada “enologia sem fronteiras”. Cor rubi intenso com halos violáceos. No nariz os aromas lembram um mix de frutas vermelhas e pretas maduras, como amoras, framboesas, e mirtilos, em segundo plano percebe-se especiarias doces como canela, noz-moscada, e ainda notas láticas suaves e tostado. Na boca tem corpo médio, taninos macios e boa persistência. Foi harmonizado com Crepinete de porco com molho L’Ancienne e jiló



**MONTES ALPHA SYRAH 2021** – Cor rubi escuro. Os aromas são intensos, com notas de frutas maduras como ameixas pretas, cassis, amoras e cerejas. Na evolução em taça, aparecem as especiarias doces de canela e baunilha, e toque tostado. No paladar, é equilibrado, com taninos macios, e boa persistência. Repete em seus sabores o mesmo perfil aromático. A qualidade e elegância aromática e de sabores é potencializada após sua segunda fermentação (a malolática), quando o vinho é transferido para barricas de carvalho francês, onde permanecerá por 12 meses. Outra parte do vinho é mantida em tanques de concreto, aguardando o momento de se juntar à mistura final que será engarrafada.

**MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON 2020** – Cor rubi de boa intensidade. Os aromas frutados intensos que lembram morangos maduros e cerejas são emoldurados por notas de frutas vermelhas, cassis e caramelo toffee, e um elegante toque de café, couro e tostados. No paladar é um vinho de grande complexidade, muito equilibrado, de grande concentração, elegante, com taninos macios e com um final agradável na boca que revela novamente sabores de especiarias, frutas pretas e um toque suave de baunilha. Verdadeiro clássico da América do Sul, o Montes Alpha foi o primeiro grande tinto chileno, inspirado nos melhores vinhos de Bordeaux. Foi eleito o “melhor Bordeaux chileno” pela revista Decanter, e equivale em qualidade a um “cru bourgeois” de preço três ou quatro vezes maior! Foi harmonizado com Cordeiro com mousseline de baroa e fitas de vegetais.



**PURPLE ANGEL 2021** – Os vinhos ícones Viña Montes são provenientes de uvas dos melhores vinhedos da vinícola e são reconhecidíssimos em todo o mundo. O Purple Angel apresenta frutas negras maduras no ponto certo acompanhadas de notas de ervas, de especiarias doces e de cacau, que se confirmam no paladar. De bom corpo, intenso e, ao mesmo tempo, harmonioso e suculento, tem acidez refrescante, taninos firmes e finos e final persistente, com toques de ameixas escuras, de amoras, de grafite e terrosas. É um vinho diferenciado, complexo, de final longo, cor ímpar e excelente estrutura. Harmonizado com Arroz de pato com compota de laranja bahia e paio confirmou o sucesso do evento. Com estas dicas você deve estar com vontade de provar um vinho da Viña Montes apreciando a elegância e qualidade de seus rótulos. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

## “A ESTREIA DO PREMIUM TASTING NO BRASIL” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 26/04/2025

Depois de fazer sucesso no Chile e na Argentina, evento para o consumidor de vinho faz edição no Brasil, com 39 vinhos.

Apesar do baixíssimo consumo de vinho por aqui – pelos dados mais recentes, cada brasileiro consome 1,9 litro da bebida por ano –, o Brasil é visto como um mercado potencial para muitos produtores e vinícolas. Mais do que isso: este potencial atrai também eventos internacionais para cá. O mais recente a chegar foi o Premium Tasting, uma mega degustação que teve sua estreia em São Paulo na última quinta-feira, para 300 pessoas, no hotel Sheraton.

A degustação nasceu na Argentina em 2011, pelas mãos de Nicolas Alemán. Cresceu tanto na Argentina como no Chile, se tornando uma referência em provas para os consumidores finais na América do Sul. No ano passado, Alemán lançou o evento no Peru e, agora, em São Paulo, com a promessa de repetir a prova todos os anos por aqui. A receita é desafiadora: uma degustação às cegas (sem saber qual vinho corresponde a cada amostra), harmonizada com pequenas porções de comida, e comentadas por três especialistas e, também, pelos seus enólogos.

Em cada painel – os vinhos foram divididos em provas de cinco ou seis amostras cada uma, todas combinadas por três pequenos pratos, de um salmão com abacate a uma moqueca de robalo. Na apresentação dos vinhos, os três especialistas davam pistas para que os presentes tentassem descobrir, se não o vinho, ao menos a sua uva ou a sua região de origem. E aqui, exponho um conflito de interesse, por ter sido uma das três apresentadoras, junto com o argentino Aldo Graziani e a sommelier brasileira Gabriela Monteleone.

No final de cada painel, os vinhos eram revelados e comentados por seus enólogos. Na edição em São Paulo, 39 vinícolas se inscreveram, sendo 11 chilenas, 18 argentinas, cinco do Uruguai e cinco de São Paulo. E vieram especialmente para o evento enólogos como Alejandro Vigil, da vinícola Catena; Gerald Gabillet, do Cheval des Andes; Eduardo Jordán, do projeto da espanhola Torres no Chile; Noelia Orts, da Emiliana; o uruguaio Daniel Pisano, entre todos os presentes. Pisano, aliás, talvez tenha sido o mais ousado ao trazer para a prova às cegas um tannat da safra de 2011. O mais antigo do painel e um dos mais impressionantes por revelar a capacidade que a variedade típica do Uruguai tem de envelhecer muito bem na garrafa... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-estreia-do-premium-tasting-no-brasil/>

## “COMO O BARRIL DE CARVALHO INFLUENCIA NA QUALIDADE DE UM VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 25/04/2025

O uso do carvalho como ferramenta de amadurecimento só ganhou protagonismo a partir dos anos 1970. Até então, sua função era meramente utilitária: armazenar vinhos.

Quando o objetivo é produzir um grande vinho, todas as etapas contam. O processo começa no vinhedo - base essencial para obter uvas de qualidade – e continua com uma condução criteriosa da fermentação, seguida de uma série de procedimentos até o engarrafamento. Diferentemente dos vinhos destinados ao consumo imediato, os chamados vinhos “de guarda”, brancos ou tintos, só são engarrafados após um período de amadurecimento que pode variar de alguns meses a vários anos. Esse estágio, fundamental na evolução do vinho, é marcado por transformações físico-químicas e sensoriais. Ele pode ocorrer em recipientes inertes, como tanques de aço inox ou cubas de concreto, mas é a madeira - especialmente o carvalho - que proporciona ao vinho o potencial de atingir novos patamares de complexidade e profundidade, desde que usada com critério. A sinergia entre vinho e carvalho é amplamente reconhecida, fazendo dele praticamente a única madeira utilizada. O debate se dá em torno do “como” utilizá-lo.

Na França, existe uma palavra que sintetiza com perfeição essa etapa delicada: “élever”, verbo que reúne os sentidos de criar, educar, formar e zelar. Assim como ocorre com uma criança, “elear” um vinho exige paciência e sensibilidade. Não há fórmulas ou garantias- apenas acompanhamento atento e diálogo constante com o vinho. O enólogo tem a vantagem de poder experimentar, testar possibilidades e acumular conhecimento, mesmo que os resultados só apareçam em safras futuras.

O uso do carvalho como ferramenta de amadurecimento só ganhou protagonismo a partir de meados dos anos 1970. Até então, sua função era meramente utilitária: armazenar vinhos. Criado pelos celtas há quase 20 séculos, o barril de carvalho substituiu as frágeis e pesadas ânforas de cerâmica. O salto qualitativo veio como aprofundamento dos estudos sobre os fenômenos que ocorrem no interior das barricas e com a constatação das grandes diferenças entre os diversos tipos de carvalho, em função da espécie e do local de onde procede.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-o-barril-de-carvalho-influencia-na-qualidade-de-um-vinho.ghtml>

## “CONHEÇA OS MELHORES VINHOS DO BRASIL” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 25/04/2025

Maior concurso de vinhos brasileiros, com mais de 1 mil amostras, divulga em primeira mão seus resultados.

Saiu a lista de campeões da Grande Prova Vinhos do Brasil 2025! O maior concurso de vinhos brasileiros chegou a sua 10ª edição no mês passado e avaliou 1.007 amostras de 10 estados brasileiros. A prova às cegas, feita por time de 22 jurados, especialistas renomados, elegeu os melhores vinhos do Brasil em 51 categorias. Tive a honra de ser o presidente do júri e pude constatar a evolução da produção nacional, não apenas qualitativa, mas também na abrangência geográfica, com muitos ótimos vinhos das regiões sudeste, centro-oeste e nordeste, e na crescente diversidade de estilos e castas.

O Grupo Baco Multimídia, realizador do concurso, fará entrega de prêmios no dia 7 de maio em cerimônia na Wine South América, maior feira de negócios do setor vitivinícola da América Latina, que acontece de 6 a 8 de maio, em Bento Gonçalves (RS).

Confiram a seguir os melhores em cada uma das 51 categorias. Na semana que vem trarei o melhor de cada estado e os Best Buys, 19 vinhos que obtiveram medalha de ouro e custam até R\$ 55. \*preços fornecidos pelos produtores

### BRANCOS

#### Melhor Chardonnay

TF Terroir Chardonnay 2023, Terra Fiel Vinhos, Campanha-RS - Nota: 94 pontos, R\$ 96

#### Melhor Sauvignon Blanc EMPATE

Tempos de Góes Reserva 2023, Vinícola Góes, São Roque-SP Nota: 93 pontos, R\$ 100

Mantivino 2024, Vinícola Casa Correa & Medici, Serra da Mantiqueira-MG Nota: 93 pontos, R\$ 79

#### Melhor Gewurztraminer,

Miolo Single Vineyard Gewurztraminer 2022, Miolo, Campanha Central-RS Nota: 90 pontos, R\$ 88

#### Melhor Riesling Itálico

Ritratto Riesling 2024, Vinícola San Michele, S.Catarinense-SC - Nota: 90 pontos, R\$ 40

#### Melhor Moscato

Dona Cecília 2024, Vale das Colinas, Garanhuns-PE - Nota: 91 pontos, R\$ 85

#### Melhor Alvarinho

Alvarinho Revolução 2021, Vinhos Guahyba, Vale Guaíba-RS - Nota: 93 pontos, R\$ 209

#### Melhor Viognier

Canindé 2024, Ercoara Vinhos, Cristalina-GO - Nota: 91 pontos, R\$ 179

#### Melhor Cortes brancos

Garziera Chardonnay Chenin Blanc 2024, Vinícola Tropical (Rio Valley), Vale do São Francisco-PE - Nota: 91 pontos, R\$ 34,90

#### Melhor Branco de Baixa Intervenção

Inanna Alvarinho 2023, Vinhos da Rua Urtigão, Monte Belo do Sul-RS - Nota: 92 pontos, R\$ 149

#### Melhor Branco de Outras Castas

Winemaker French Colombard 2024, Miolo, Camp. Central-RS - Nota: 92 pontos, R\$ 68

#### Melhor Vinho Laranja

Bianco Macerato 2016, Lidio Carraro, Encruzilhada do Sul-RS - Nota: 91 pontos, R\$ 368

### ESPUMANTES

#### Melhor Espumante Brut branco Champenoise

Adolfo Lona Tradicional, Serra Gaúcha-RS - Nota: 93 pontos, R\$ 106

#### Melhor Espumante Brut branco Charmat

Anima Brut, Vinícola Thera, IP Vinhos de Altitude-SC - Nota: 93 pontos, R\$ 139,90

#### EMPATE Melhor Espumante Brut, Extra-brut e Nature rosé Champenoise

Sangiovese 24 meses, Vinícola Serra do Sol-SC - Nota: 93 pontos, R\$ 130... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/conheca-os-melhores-vinhos-do-brasil/>

## “VINHOS? COM OU SEM ÁLCOOL?” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – 25/04/2025

E eu que achava que colocar gelo no vinho era coquetel.

Descrever os fatos tais como eles se apresentam, apenas na base da constatação de sua objetividade, é relativamente simples, se nos atemos a reportá-los dentro dos limites de seu campo de representação. É como pegar uma foto e descrever suas cores, contrastes e possíveis traços objetivos. Contextualizar essa representação já requer um trabalho de pesquisa mais aprofundado, de circunscrever esses traços no tempo e no espaço, ampliando a sua rede de significados. Fazer interpretações, emitir opiniões e prognósticos é algo bem mais complexo e requer o cruzamento de fronteiras do conhecimento.

Me pego, portanto, diante do desafio de falar sobre vinhos sem álcool, uma novidade que, como tudo na atualidade, evolui mais rápido no mercado do que a capacidade de compreendê-la. Para quem estuda e trabalha no campo do vinho, é grande o desafio de conhecer a diversidade de estilos que existem e suas possibilidades de apreciação. Entender as conexões que se estabelecem entre o que se bebe, suas uvas, territórios e métodos de elaboração exige muitas horas de estudo e um vasto repertório de degustação. Mas, quando temos a oportunidade de apreciar uma parte desse universo enológico tão vasto e, quase, inatingível, nos parece improvável ter que lidar com a imagem de uma propaganda de vinhos sem álcool.

Certamente, temos que nos apropriar de todos os filtros possíveis contra juízos de valor, julgamentos apressados ou preconceções que certamente virão. Há um longo caminho já trilhado pela indústria do vinho, que enfrenta até hoje suas vulnerabilidades climáticas, produtivas e econômicas geracionais. Este me parece ser mais um episódio de seus desdobramentos, que pode permanecer dentro de uma gavetinha ou assumir maiores proporções.

Assim, fiquei observando algumas propagandas de vinhos sem álcool, fazendo o exercício de contextualizá-las no tempo e no espaço. Tomei como exemplo as propagandas das linhas Belight, do Casillero del Diablo, da Vinícola Concha y Toro. As imagens remetem à leveza, a vinhos brancos e rosés – algumas vezes servidos em taças manuseadas por mãos femininas – e a um texto que remete ao baixo teor alcoólico e à baixa caloria. A composição é clara em seu apelo à conformação de uma demanda de consumo sem muitas implicações intoxicantes e calóricas.

A assinatura vem de um dos maiores produtores de vinhos do mundo, que tem o vinho como um grande negócio. O vinho desta propaganda específica não é completamente isento de álcool – trata-se de um vinho de baixo teor alcoólico –, mas outros já estão sendo comercializados praticamente sem álcool.

.....  
Paralelamente a isso, já há algumas décadas, o negócio do vinho tem vivenciado uma queda persistente nos níveis de consumo mundial. Num primeiro momento, a estratégia era agregar valor ao vinho, nivelando sua qualidade a um padrão mais alto, de forma que o produto passou a ser vendido em menor quantidade, mas a um preço maior. Depois, veio a busca por produtos mais saudáveis, orgânicos, biodinâmicos, naturais, veganos etc. Agora, o novo nicho parece ser o “no-low”, expressão anglo-saxônica para a nova tendência.

E isso já está levando a novas regulamentações do mercado, inclusive no tão precioso campo das AOC's francesas, embora haja polêmica e questionamentos, inclusive relativos à durabilidade desses produtos. O principal público interessado parece vir das novas gerações, mas também de pessoas que, por fatores religiosos ou de saúde, evitam o álcool. Justíssimo que todos possam beber sem que isso os afete, física e moralmente.

Mas será que o Vinho Zero continua sendo vinho? Será que ele vai virar uma espécie de leite sem lactose, de pão sem glúten? Há muito a compreender. Seguimos com a reflexão com dados mais técnicos.. Leia mais em: <https://monitormercantil.com.br/vinhos-com-ou-sem-alcool/>

## 13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

**VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX:** ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d´Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

### ▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

\* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5\*/4\* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

\* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

\* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

\* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d´Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

\* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

\* 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 os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.

\* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

\* 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).

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. [molivierbh@gmail.com](mailto:molivierbh@gmail.com)



## 21 A 24 AGO. 2025 – VAM 2025

**VÊM AI O VAM 2025!** 26 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Petrópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 21 a 24 de agosto de 2025, bem diversificada.

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 ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) 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.

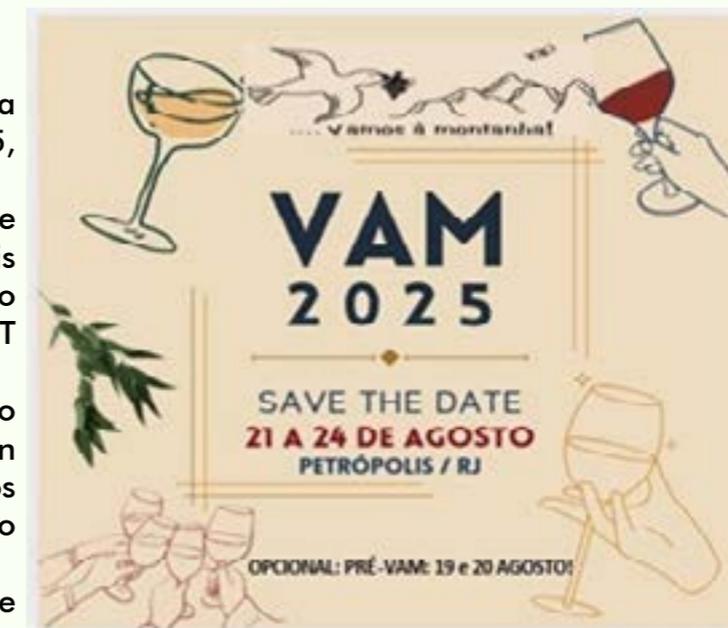
Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montagne”. A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS A MONTANHA DE....”.

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.

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 lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

**Inscrição e informações específicas:** fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: [anaschall@gmail.com](mailto:anaschall@gmail.com)

**Para reserva de Hospedagem:** fazer contato com o Gestor de Hospedagem e Logística Operacional: Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### BORDEAUX-EN-PRIMEUR 2024 EM MÉDIA 10% MAIS BARATO

Apenas o vinho branco mantém o preço estável.

Os primeiros preços da campanha Bordeaux En-Primeur 2024 mostram que os vinhos tintos estão sendo oferecidos, em média, cerca de 10% cento mais baratos do que a safra de 2023. A exceção é o primeiro vinho branco publicado. O Château Fieuzal Blanc custa quase o mesmo que em 2023 e é até um pouco mais caro do que a safra de 2021. Para os vinhos tintos, a tendência dos últimos anos é de queda.

Assim como no ano anterior, o Château Batailley foi a primeira vinícola a publicar seus preços. Com o revendedor alemão Lobenberg, ele é cotado a 33,30 euros, exatamente 10% mais barato que a safra de 2023. Um declínio semelhante é visto para o Château Bélair-Monange. O Château Pontet Canet custa 83,30 euros, 9% abaixo da safra anterior. Para comparação: o Pontet Canet 2022 está listado a 149 euros, 2018 (a última safra publicada antes da pandemia de Covid-19) a 175 euros. Os preços do Château Branaire-Ducru estão em uma montanha-russa: a safra de 2024 é oferecida por 36,90 euros, 17% menos que a safra de 2023. Para o Branaire-Ducru 2022, 77 euros devem ser pagos, para a safra de 2018 69 euros.

Muitos negociantes de Bordeaux já haviam exigido uma redução significativa no preço da safra de 2024. Como a plataforma global de negociação Liv-ex analisou no ano passado, o Bordeaux de 2023 foi oferecido a um preço muito alto. Stephen Browett, presidente da concessionária britânica Farr Vintners, afirmou que os estoques da maioria dos negociantes e negociantes estão cheios de Bordeaux de safras mais antigas.

Os negociantes britânicos não conseguem comprar novos estoques, enquanto o mercado de vinhos de alta qualidade na China “praticamente desapareceu”. Além disso, a política tarifária imprevisível do presidente Trump significa que “os negociantes americanos não têm ideia de quais impostos terão que pagar quando os vinhos chegarem. Provavelmente não comprarão nada”. Ainda não se sabe se as atuais reduções de preço serão suficientes para reanimar o mercado. (al / Fonte: drinksbusiness; pesquisa própria)...Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-en-primeur-2024-on-average-ten-percent-cheaper-only-white-wine-remains-price-stable?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_17&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-en-primeur-2024-on-average-ten-percent-cheaper-only-white-wine-remains-price-stable?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_17&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – Alexandre Lupersböck - 25/04/2025).

### AUSTRÁLIA TESTA NOVAS VIDEIRAS RESISTENTES AO MÍLDIO E AO CLIMA

Genes de resistência introduzidos em vinhas históricas.

Na Austrália, pesquisadores plantaram novas videiras com alta resistência a extremos climáticos e míldio. O grupo vinícola Treasury Wine Estates (TWE) está testando as novas cultivares em sua propriedade Wynns Coonawarra. A base das novas cultivares são videiras de Wynns, em Coonawarra, e Penfolds, no Vale Barossa, que se mostraram particularmente resistentes ao calor e à seca. Dois genes diferentes foram introduzidos nas videiras por meio de métodos clássicos de melhoramento. Eles vêm de videiras com alta resistência ao míldio, desenvolvidas pela agência científica nacional australiana CSIRO. O objetivo é aumentar a resiliência contra o míldio e o oídio.

“A combinação de genes de resistência contra ambos os tipos de míldio torna essas videiras particularmente robustas, pois é improvável que os patógenos quebrem ambos os mecanismos de resistência com uma única mutação”, disse o Dr. Paul Boss, principal pesquisador do projeto no CSIRO.

Kerrin Petty, Diretora de Suprimentos e Sustentabilidade da TWE, enfatiza que tais projetos garantirão a segurança das vinícolas da empresa a longo prazo. “A indústria vinícola global enfrenta desafios significativos no combate sustentável às doenças da videira, ao mesmo tempo em que lida com condições climáticas cada vez mais imprevisíveis devido às mudanças climáticas. Nossas videiras tradicionais de Coonawarra e Barossa são naturalmente resistentes ao clima. Elas têm resistido ao calor, ao frio, à umidade e à seca por décadas”, explicou Petty. A combinação com a resistência ao míldio as torna candidatas promissoras para um maior desenvolvimento em termos de adaptação a condições climáticas extremas. Além disso, as “videiras de elite” exigiriam menos proteção das plantas. Estima-se que patógenos causem cerca de 100 milhões de euros por ano em custos de gestão e perdas de produção na indústria vinícola australiana.

O projeto é cofinanciado pela Wine Australia e pelo governo australiano. O TWE inclui, entre outras, as vinícolas Penfolds e Wynns Coonawarra, bem como Wolf Blass, Lindeman's e Seppelt, juntamente com Beringer e Beaulieu Vineyards na Califórnia. (al / Fonte: drinksbusiness) ...Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/australia-tests-new-mildew-and-climate-resistant-vines-resistance-genes-introduced-into-historical-vines?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_17&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/australia-tests-new-mildew-and-climate-resistant-vines-resistance-genes-introduced-into-historical-vines?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_17&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 23/04/2025).

### HAUTES-CÔTES: UMA NOVA TERRA PROMETIDA NA BORGONHA

Nas Hautes-Côtes de Nuits, os terroirs evocam certos setores da Côte de Nuits.

Com o aquecimento global, grandes produtores de vinho estão correndo para adquirir esses terroirs em Beaune e Nuits, que são mais adequados para a produção de vinhos finos.

Já se foram os dias em que eram chamados de "Arrières-Côtes". Desde a criação das duas denominações em 1961, as Hautes-Côtes de Beaune e de Nuits tornaram-se pilares dos vinhedos da Côte d'Or. Esses quase 1.800 hectares produzem quase uma em cada dez garrafas de denominações regionais, conquistando uma visibilidade invejável nas últimas décadas. Pierre-Yves Colin-Morey, Méo-Camuzet, Duband, Arlaud, as propriedades de Gros e, mais recentemente, Leflaive... Muitas propriedades, micro e grandes comerciantes investiram lá. E parece que o melhor ainda está por vir...

Como seus nomes sugerem, essas AOCs são caracterizadas por sua altitude elevada. As videiras estão localizadas entre 290 e 450 metros. As temperaturas mais baixas têm sido um sério obstáculo para atingir a maturidade plena. E agora as mudanças climáticas estão reembaralhando as cartas. Especialmente porque a geologia não é fundamentalmente diferente daquela encontrada nos grandes terroirs de Côtes de Nuits e Beaune. "As condições são propícias para o surgimento de climats (terroirs), cada um com sua própria identidade e diferentes níveis de qualidade", afirma Laurent Delaunay, chefe da vinícola Édouard Delaunay.

Esta última, localizada em Étang-Vergy, em Hautes-Côtes de Nuits, lançou três safras reivindicando os nomes das comunas, incluindo a famosa Dames Huguette, logo acima de Nuits-Saint-Georges. Mais ao sul, em Hautes-Côtes de Nuits, Boris Champy também optou por reivindicar uma parcela mais específica: Clou, Bignon, Montagne... A vinícola cooperativa Nuiton-Beaunoy, a principal produtora dessas duas denominações (185 hectares), também está comprometida com essa abordagem.

Para ir mais longe, o ODG contratou a geóloga Françoise Vannier, especialista em terroirs da Borgonha, para realizar um estudo de solo. Outros critérios climáticos, como altitude e preservação da biodiversidade (o local é uma área protegida Natura 2000), estão sendo estudados para criar um mapeamento único dos terroirs.

Essa abordagem pode fazer de Hautes-Côtes um verdadeiro laboratório de soluções para as mudanças climáticas... Leia mais em: <https://www.larvf.com/hautes-cotes-nouvelle-terre-promise-en-bourgogne.4886538.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF – Laurent Gotti - 24/04/2025).