



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

QUANDO O PRESENTE DO DIA DAS MÃES É VINHO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

QUANDO O PRESENTE DO DIA DAS MÃES É VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"EM BUSCA DE NOVOS VINHOS" - POR SUZANA BARELLI



07



09

"LADY GAGA, O VINHO ENCONTRA O POP" - 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

ORNELLAIA 2006 – BOLGHERI SUPERIORE - TOSCANA – ITÁLIA

Representante potente dos famosos supertoscans, fruto de um dos principais produtores da denominação Bolgheri, na costa da Toscana, da renomada Tenuta dell'Ornellaia.

A vinícola, fundada em 1981 por Marchese Lodovico Antinori, preza pela excelência em todos os níveis. Localizada a poucos quilômetros da costa do Mediterrâneo, seus vinhedos fazem fronteira com Sassicaia, na região costeira de Maremma, e desfrutam de uma brisa suave do mar. Os solos são uma mistura complexa de elementos aluviais, vulcânicos e marinhos.

O Ornellaia seguiu de perto os passos de Sassicaia. Agora um mix de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, a safra de estreia de Ornellaia em 1985 foi composta por 80% de Cabernet Sauvignon, 15% de Merlot e 5% de Cabernet Franc, envelhecida em barricas. O sucesso instantâneo do vinho, lançado em 1988, ajudou a consolidar a crescente reputação de Bolgheri como berço dos blends de Bordeaux produzidos na Itália.

Descendente de uma das famílias vinícolas mais famosas da Toscana, Lodovico chegou à região com o único propósito de produzir excelentes vinhos tintos, como o Sassicaia de seu tio. Após receber a propriedade de sua mãe, nos arredores da vila, Antinori limpou as oliveiras e outras culturas e plantou Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

Antinori estava convencido de que a combinação de brisas marítimas, temperaturas amenas e solos calcários, argilosos e arenosos da propriedade rivalizava com as condições encontradas em algumas partes da Califórnia. Admirador devoto dos vinhos californianos, especialmente dos Cabernets do Vale do Napa, Antinori contratou o famoso russo André Tchelistcheff, conhecido como o pai do Cabernet Californiano, como seu consultor original. Desde então, a propriedade mudou de proprietário algumas vezes. Propriedade da família Frescobaldi desde 2005, Ornellaia continua a expressar o melhor de Bolgheri.

As uvas são fermentadas separadamente em tanques de aço inox, e o vinho estagia em barricas de carvalho e tanques de cimento durante 10 meses. Produzem também o Le Serre Nuove dell'Ornellaia e o Le Volte dell'Ornellaia, um vinho feito com Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, que é feito com uvas da Indicação Geográfica Típica (I.G.T.) da Toscana.



Composição de Uvas: Elaborado com 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 12% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. As uvas foram submetidas a uma prensagem suave, cada variedade de uva e cada talhão de vinhedo foram fermentados separadamente, para um total de 66 vinhos-base diferentes. Os vinhos permaneceram em barricas por 18 meses nas adegas com temperatura controlada da Ornellaia. Após 12 meses, o lote final foi montado a partir dos vinhos-base e passou por seis meses de envelhecimento adicional em barricas. O vinho foi então envelhecido por 12 meses na garrafa antes do lançamento.

Notas de Degustação: De cor rubi com reflexos que lembram a cor granada. A principal característica do Ornellaia 2006 é, sem dúvida, sua exuberante profundidade. Trata-se de um vinho potente e concentrado, cuja intensidade é evidente e que os 19 anos de guarda em adega climatizada, transformaram numa grande elegância. Seu bouquet complexo e rico é complementado por taninos macios e densos e uma acidez viva, e todos os seus componentes estão em admirável harmonia, criando um vinho muito elegante. O sabor complexo do vinho permanece em boca por longo tempo.

Estimativa de Guarda: : Bebido em uma ótima hora, mas deve evoluir por mais alguns anos. A janela ideal sugerida pela Ornellaia varia entre 2015 e 2026.

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: 95WS (Wine Spectator).

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: \$\$\$\$\$

Trazido de Viagem. No Brasil pode ser encontrado na Mistral e World Wine.

QUANDO O PRESENTE DO DIA DAS MÃES É VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Esqueça as flores e chocolates. Hoje, muitas mães gostam de vinho e pensando nisso fazemos algumas sugestões e dicas dos vinhos conforme o perfil que sua mãe pode ter.

Acredita-se que a tradição de homenagear as mães veio dos gregos. Eles celebravam no início da primavera a mãe de todos os deuses, a deusa Rhea, com cânticos, homenagens, cultos e presentes.

A criação da data no Brasil é uma decorrência da popularização desta comemoração nos Estados Unidos da América, que criou o “Dia das Mães” em 1914 em homenagem à vida de Ann Jarvis, que foi uma ativista social conhecida por realizar trabalho social com outras mães, sobretudo no período da Guerra Civil Americana.

No Brasil, o “Dia das Mães” foi instituído no dia 5 de maio de 1932, por Getúlio Vargas, quando ele era o presidente da República na época, a data só se consolidou anos depois, durante o regime militar, constituindo numa bela data comemorada pelo comércio com muitas promoções em torno dos presentes.

Outros países no mundo, como Dinamarca, Alemanha, Austrália, Malásia e Uruguai, também celebram o “Dia das Mães” na mesma data que o Brasil e os norte-americanos. Entretanto, nem todos os países seguem a tradição norte-americana e brasileira e, portanto, comemoram o Dia das Mães em outras datas. É o caso da Rússia e a Sérvia, que comemoram, como exemplo, no dia 8 de março e a Argentina, no terceiro domingo de outubro.

Hoje a data virou tema principal de campanhas publicitárias no Brasil, e além de consolidar a tradição de brindar com um belo vinho o almoço em família, certamente você verá uma dezena de indicações de vinhos rosés e espumantes para presentear no Dia das Mães.

Para escolher um vinho ideal para as mães no Dia das Mães, considere os gostos pessoais da sua mãe, o tipo de refeição que será servida e o estilo de vinho que ela prefere. Se ela aprecia vinhos leves e frutados, um vinho branco ou rosé pode ser uma boa escolha. Se ela gosta de vinhos mais intensos, um vinho tinto pode ser a opção ideal.

E pensando que a sua mãe gosta e entende de vinhos, relacionamos algumas dicas:

ESPUMANTE NUNCA É DEMAIS - Não importa se Champagne, Prosecco, Cava ou se um grande espumante brasileiro, borbulha é sempre sinônimo de celebração e de muitos brindes. Se for presentear com um espumante, não se esqueça de refrescá-lo na temperatura ideal antes de chegar para a festa, para garantir o primeiro brinde da celebração e ajudar a abrir o apetite para o almoço de Dia das Mães.

VINHOS CLÁSSICOS NUNCA SAEM DE MODA - Apostar em vinhos clássicos, de regiões vinícolas muito prestigiadas ou de propriedades históricas e desejadas, é dar algo seguro, que certamente a sua mãe vai adorar! Os clássicos são um presente fácil de escolher quando não se sabe ao certo o estilo de vinho que vai agradar a pessoa. Algumas regiões vinícolas que agradam entre os mais clássicos do mundo dos vinhos: Bordeaux, Borgonha, Piemonte, Toscana, Ribera de Duero, Douro, Napa Valley, ou um vinho do Porto para acompanhar a sobremesa.

VINHOS FORA DO RADAR E QUE SERÃO DESTAQUES EM BREVE - Se sua mãe gosta de surpresas, um rótulo de uma região promissora ou de uma uva pouco comum certamente vai agradar. Entre opções que podemos sugerir estão os espumantes de Franciacorta (um espumante ainda pouco conhecido no Brasil, já que os brasileiros estão mais acostumados com o Prosecco), os vinhos do Dão (considerada a Borgonha em Portugal), vinhos da Patagônia Argentina ou Chilena (com Chardonnays e Pinots Noir que surpreendem), vinhos de Bierzo (onde a uva Mencia reina entre os tintos e ainda é pouco conhecida no Brasil), os vinhos mineiros que cada vez se exprimem entre os melhores Syrahs do Brasil.

VALE A PENA ESCOLHER O VINHO PELO RÓTULO - Quem nunca escolheu um livro pela capa ou um perfume pela embalagem? É inevitável olhar para o rótulo ao presentear alguém com vinho, ainda mais se a pessoa presenteada for a sua mãe. Ninguém vai presentear a sua mãe com um rótulo estranho ou de mal gosto. Existem rótulos para todos os tipos de mãe: das mais clássicas e tradicionais às mais informais e divertidas.

QUANDO A ELEGÂNCIA É FUNDAMENTAL - Se sua mãe aprecia o refinamento e a elegância, um Chardonnay bem elaborado é a escolha ideal. Com sua complexidade e suavidade, este vinho é como um abraço caloroso em forma líquida. Notas de frutas tropicais e uma leve acidez tornam este vinho uma opção sofisticada para acompanhar momentos de tranquilidade e celebração. Além disto, Chablis é o novo “pretinho básico” quando o assunto é vinho. Se a sua mãe está sempre atendida nas últimas

tendências, é certo que já está de olho na majestosa região de Chablis. Feitos a partir da uva Chardonnay na sub-região da Borgonha que tem solo argilo-calcário repleto de fósseis marinhos, estão sempre entre os rótulos mais procurados.

IMPORTANTE, NESTE DIA, NADA DE COZINHA - Apesar de muitas mães gostarem de cozinhar, nesse dia especial o ideal é preparar uma refeição especial para elas ou até mesmo levá-las a um restaurante requintado. A escolha do vinho vai depender da escolha do prato, se é à base de carne vermelha, carne branca, frutos do mar, se tem molho cítrico ou molho à base de tomate, por exemplo.

Para pratos à base de carne vermelha, um vinho tinto envelhecido em madeira, com caráter frutado, textura macia e final aveludado certamente vai agradar. Se a escolha for à base de carnes brancas ou frutos do mar, a uva Chardonnay, irá compor muito bem o momento. Para pratos mais substanciais com molhos brancos, um Chardonnay com passagem por barrica poderá satisfazer os gostos mais exigentes.

Com estas dicas você deverá agradar em cheio com o vinho de presente para sua mãe. 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

“EM BUSCA DE NOVOS VINHOS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 03/05/2025

Pablo Alvarez, da espanhola Vega Sicília, e Aurélio Montes, da chilena Montes, apostam em projetos desafiadores.

Pablo Alvarez, o dono da vinícola Vega Sicília, anunciou para 2027 o lançamento do primeiro vinho branco espanhol do seu portfólio. Só aos 73 anos, se tudo der certo, pois o projeto já foi adiado algumas vezes, ele vai ter um branco de seu país para chamar de seu. Está certo que no portfólio da Vega Sicília já tem os brancos húngaros, da vinícola Oremus, com destaque para o Petracs, que nasce em um vinhedo de 3,5 hectares cultivados com a uva furmint. Mas há tempos Alvarez investe em ter um branco espanhol, quase chegou a lançar um rioja, mas desistiu do projeto por não obter a qualidade desejada.

O branco vem da região da Galizia, que vem brilhando na qualidade dos seus albariños. Alvarez ainda deixou em aberto a possibilidade de trazer um jerez para o grupo (já teve algumas conversas não conclusivas), que conta também com vinhos em Ribera del Duero (além do Vega Sicília, tem o Valbuena e o Alión), Toro (com o Pintia) e Rioja (Macan). Ou seja, ele não para.

Será com um pouco mais de idade, mas certamente antes de chegar aos 80 anos, que o chileno Aurélio Montes, atualmente com 76 anos, vai lançar seu primeiro espumante patagônico. Elaborado com chardonnay e pinot noir, que lutam para florescer na pequena ilha de Mechuque, próxima à Chiloé, o vinhedo está entre os mais austrais do Chile, em um projeto que surgiu em 2018.

O projeto parece ser o que mais entusiasma Aurélio, que imaginou que um vinhedo poderia dar certo nesta pequena ilha quando velejava pela região – o enólogo, hoje dono de vinícola, é bem eclético em seus meios de transporte, pilota helicóptero e gosta de velejar. Mas o espumante não é a única novidade da Montes. Em abril, ele apresentou em São Paulo o seu novo branco, o Montes Outer Limits Albariño, que vem de um vinhedo plantado a 7 quilômetros do Oceano Pacífico, em Zapallar, na região do Aconcagua.

Os dois exemplos mostram não apenas a longevidade desta profissão, mas chama atenção pelo entusiasmo quase infantil destes dois personagens, que passaram pelo Brasil em abril. E quando se pergunta sobre aposentadoria, os dois contam que estão reduzindo o ritmo de trabalho – apesar de não parecer... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/em-busca-de-novos-vinhos/>

“CADA BARRICA CONTA UMA HISTÓRIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 02/05/2025

Não existe “a” barrica ideal. Existe a que responde melhor a determinado perfil de vinho, em determinada safra, com determinado objetivo enológico.

A utilização de barricas de carvalho no processo de maturação de vinhos transcende a tradição: tornou-se uma ferramenta de precisão. A prática em adega comprova que, mesmo quando se trata de vinhos provenientes da mesma cuba de fermentação, transferidos para barricas de carvalho supostamente idênticas, o resultado sensorial pode apresentar variações significativas. Essas diferenças tornam-se ainda mais marcantes ao se comparar barricas de tanoeiros distintos, ainda que utilizem madeira de mesma origem e especificação.

Durante sessões de degustação técnica diretamente das barricas, é possível observar o impacto sensível de variáveis que, em teoria, estariam controladas. Um mesmo vinho, maturado em barricas de um mesmo fornecedor, produzidas com carvalho da floresta de Tronçais, por exemplo, pode apresentar diferenças em estrutura tânica, intensidade aromática e perfil de integração madeira-vinho. Essas variações são atribuídas a fatores como o grão da madeira, o tempo de secagem ao ar livre, o grau e a duração da tosta e até mesmo diferenças sutis no manejo das aduelas.

Quando a análise envolve tanoarias distintas, os contrastes sensoriais são mais marcantes. Cada tanoeiro imprime sua assinatura por meio de escolhas técnicas - do método de secagem (natural ou forçada) a seleção e mistura dos lotes de madeira, até o protocolo específico de tosta. A curva térmica aplicada durante a tosta influencia diretamente na liberação de compostos fenólicos e voláteis, determinando o tipo de interação com o vinho. Barricas com tosta mais pronunciada podem acentuar notas defumadas e mascarar a fruta, enquanto tostas mais leves tendem a preservar a tipicidade varietal e o frescor do vinho.

A recomendação técnica é que cada barrica seja acompanhada individualmente, especialmente nas primeiras semanas de maturação. Provas comparativas sistemáticas são fundamentais para a tomada de decisões quanto ao loteamento e à seleção final... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-diferencas-entre-um-mesmo-vinho-podem-ser-enormes-a-depender-da-barrica.ghtml>

“LADY GAGA, O VINHO ENCONTRA O POP” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 02/05/2025

Conheça a relação de Lady Gaga com o vinho.

Enquanto o Rio recebe o mega show de Lady Gaga, ícone da música pop, muitos desconhecem sua relação com o vinho, que inclui marcas de luxo, mas também vinhos no dia a dia, demonstrando uma paixão autêntica.

Em 2021, Gaga estabeleceu uma parceria com a casa de champanhe Dom Pérignon, resultando em edições limitadas dos vintages Rosé 2006 e Brut 2010. As garrafas, redesenhadas sob sua direção criativa, fizeram parte da campanha The Queendom, que buscava aproximar a marca de públicos mais jovens e artísticos. Parte da arrecadação foi revertida para a Born This Way Foundation, voltada à saúde mental de jovens. Embora o foco tenha sido sobretudo estético e institucional, a iniciativa consolidou a presença de Gaga no universo do vinho de forma concreta.

Antes disso, a cantora já havia manifestado interesse pelo setor ao registrar a marca Grigio Girls - nome de uma faixa de seu álbum Joanne (2016) que homenageia encontros entre amigas marcados pelo consumo de Pinot Grigio. O projeto previa o lançamento de vinhos e coquetéis, mas não chegou a ser comercializado. Ainda assim, a iniciativa revela o lugar afetivo que o vinho ocupa em sua trajetória artística.

Em suas obras musicais, o vinho aparece como símbolo de celebração e liberdade, como na canção “So Happy I Could Die”, de The Fame Monster (2009). No cotidiano, entrevistas revelam um consumo informal, com preferências pouco convencionais, como misturar vinho tinto com cerejas marrasquino e refrigerante dietético. Durante a pandemia, Gaga compartilhou receitas culinárias utilizando vinho rosé, reforçando uma relação espontânea e cotidiana com a bebida.

Em análise crítica, a conexão de Lady Gaga com o vinho não se dá pelo viés técnico ou de aprofundamento enófilo, mas pela capacidade do vinho de se inserir em narrativas contemporâneas de afeto, celebração e expressão pessoal. É um exemplo de como o vinho transcende seu campo tradicional e adquire novos significados, também na cultura pop... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/lady-gaga-o-vinho-encontra-o-pop/>

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 inscitos.

* 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



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) 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

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CONCURSOS DE VINHO: MEDALHAS BEM EMOLDURADAS

Suas garrafas tinham medalhas, mas não eram as certas. A condenação de um comerciante de vinhos de Bordeaux pelo tribunal judicial de Bordeaux em 20 de fevereiro de 2025 por práticas comerciais enganosas devido à aposição de medalhas que sugeriam que o vinho havia sido premiado nos permite fazer um balanço das regras nesta área.

Medalhas no vinho: como funciona? Embora a menção no rótulo de uma medalha recebida durante uma competição não seja obrigatória, ela envolve obrigações rígidas se alguém decidir fazê-lo.

Somente os lotes premiados no concurso mencionado no rótulo poderão reivindicar esses prêmios. Este é o problema no caso acima, o comerciante de Bordeaux foi sancionado por ter feito referência a outros vinhos premiados em uma garrafa que não o era. Esta regra está, no entanto, estipulada no artigo 4º do decreto de 4 de maio de 2012 relativo à rotulagem dos vinhos.

Quem pode conceder medalhas em vinhos? Somente competições incluídas em lista elaborada pelo Ministro do Consumidor poderão conceder tais medalhas. Esta lista, divulgada em decreto de 13 de fevereiro de 2013 e atualizada, está disponível no site legifrance.gouv.fr. Se um concurso não existe mais e não aparece mais na lista, teoricamente ele não pode mais ser mencionado no rótulo do vinho, mesmo que a informação seja comprovada.

E se uma safra que ganhou um prêmio no passado em uma competição qualificada continuasse a se referir a essa medalha ao mesmo tempo em que especificava a safra para a qual ela foi obtida? Neste caso, se o ano da medalha aparecer de forma bem clara, uma informação correta e transparente será dada ao consumidor. Até que os tribunais competentes decidam o contrário!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/concours-viticoles-des-medailles-bien-encadrees,4886544.asp> (Fonte – LRVF – Jean-Baptiste Thial de Bordenave - 30/04/2025).

CHATEAU LAFITE 2024 – 52% MAIS BARATO QUE 2022

Os preços de Bordeaux continuam caindo.

O Château Lafite Rothschild anunciou o preço da safra de 2024 em 288 euros (ex-Négociant). Esse valor está no mesmo nível de 2014. De acordo com as ofertas iniciais do revendedor online alemão de vinhos Lobenberg, o vinho estará disponível para clientes particulares na Alemanha na assinatura por quase 400 euros.

Segundo analistas da plataforma de negociação Liv-ex, esta é “de longe” a safra Lafite mais barata atualmente no mercado. O preço de revenda está cerca de 30% abaixo do preço de lançamento da safra de 2023 e até 52% abaixo do da safra de 2022. Comparado ao preço de negociação da safra de 2021, a safra de 2024 está atualmente cerca de 14% mais barata.

Lafite segue o Château Branaire-Ducru, que lançou sua safra de 2024 na sexta-feira passada como a mais barata desde 2013, com exceção de 2021 – com um preço de 26,50 euros por garrafa (ex-Négociant). Isso corresponde a um desconto de quase 18% em relação ao preço de lançamento de 2023.

O Château Gruaud Larose também lançou sua safra de 2024 por 43,20 euros a garrafa (ex-Négociant), tornando-se o menor preço desde 2013. Isso resulta em um desconto de quase 28% em comparação a 2023.

O Château Duhart-Milon 2024 foi lançado ao preço de 45,60 euros por garrafa (ex-Négociant) - uma queda de cerca de 19% em comparação a 2023. De acordo com a Liv-ex, os vinhos geraram muito pouca demanda desde o anúncio do preço, já que a safra não oferece uma boa relação custo-benefício em comparação com safras mais baratas e com avaliações mais altas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/chateau-lafite-2024-52-percent-cheaper-than-2022-bordeaux-prices-continue-to-fall?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_18&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 30/04/2025).

BARES DE PARIS SÃO ACUSADOS DE SERVIR VINHOS BARATOS COMO SE FOSSEM RÓTULOS PREMIUM

Investigação revela que consumidores podem ter pago mais por vinhos inferiores em bares da capital francesa.

Uma investigação do jornal Le Parisien revelou que alguns bares em Paris podem estar servindo vinhos mais baratos no lugar de rótulos premium solicitados pelos clientes, mantendo, no entanto, o preço elevado na cobrança.

A prática, segundo relatos anônimos de garçons, teria sido ordenada por proprietários de bares como forma de proteger as margens de lucro. Em uma apuração

realizada com um jornalista e dois sommeliers se passando por turistas estrangeiros, foram identificados episódios em que os vinhos servidos não correspondiam aos listados no cardápio.

Em um dos casos, o sommelier e jornalista Gwilherm de Cerval relatou que uma taça de Chablis, cobrada a €8,50, apresentava características típicas de um Sauvignon Blanc. Em outra situação registrada em vídeo, a sommelière e comerciante Marina Giuberti apontou que um vinho branco rotulado como Sancerre, vendido a €7,50, carecia da complexidade esperada, sendo provavelmente um Sauvignon genérico.

O jornal menciona ainda que um dos vinhos supostamente premium estava listado por €5,60, e mesmo após a reclamação, o produto incorreto foi servido novamente...
Leia mais em: <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/bares-de-paris-sao-acusados-de-servir-inhos-baratos-como-se-fossem-rotulos-premium.html> (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 24/04/2025).