



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DO LOIRE - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DO LOIRE - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"VALE A PENA REDUZIR O CONSUMO DE  
ÁLCOOL EM JANEIRO?" - POR SUZANA  
BARELLI**



07



08

**"SINASTRIAS EM VINHOS PARA  
CAPRICÓRNIO" - POR MIRIAM AGUIAR**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

10 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

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

## VINHO DA SEMANA 012025 – CHATEAU LEOVILLE BARTON 1999 – SAINT JULIEN – BORDEAUX – FRANÇA

Um dos raros Grands Crus Classés da classificação bordalesa de 1855, Léoville Barton é conhecido pela alta predominância de Cabernet Sauvignon, mesmo comparado aos seus pares do Médoc. Seus séculos de tradição refletem-se em goles intensos com aromas de frutas, grafite e notas terrosas, além de um paladar muito macio de final longo. É um sucesso de crítica com muitos fãs ao redor do mundo.

De uma dinastia familiar iniciada em 1722 pelo irlandês Thomas Barton, Château Léoville Barton foi intitulado Deuxième Grand Cru Classé na famosa classificação de Bordeaux de 1855. Desde 2016, está sob o comando de Damien Barton, a 10ª geração da família a gerir a propriedade de renome às margens do rio Gironde, onde os solos são de cascalho argiloso. Uma das grandes missões da nova geração é tornar a vitivinicultura na propriedade mais sustentável a cada dia, com o uso de fertilizantes orgânicos, colheita manual e produtos biodegradáveis.

Os vinhos do Château Léoville Barton são frequentemente caracterizados por sua estrutura, elegância e capacidade de envelhecer graciosamente. Os vinhedos estão situados em um solo de cascalho bem drenado, que é típico da denominação Saint-Julien, e esse terroir contribui para o caráter distinto dos vinhos. Além disso, recebeu inúmeros elogios por seus vinhos e continua sendo um nome respeitado e procurado no mundo dos vinhos de Bordeaux.

**Composição de Uvas:** um vinho composto com 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot e 3% Cabernet Franc. A idade média das videiras é de 40 anos, com densidade de 9100 plantas por hectare. Estagia entre 16 e 18 em barricas de carvalho.

**Notas de Degustação:** vinho de cor vermelho-granada pelo tempo de guarda. Os aromas são complexos com notas de frutas secas e vermelhas maduras como ameixas, mirtilos e creme de cassis com toques de grafite, terra, alcatrão e carvalho. No paladar mostra elegância e estrutura. Os taninos estão finos e macios, integrados com os toques tostados do carvalho em que maturou, e uma nota de ervas secas, revela um final longo e cremoso. Bebido num ótimo momento para ser provado.

**Estimativa de Guarda:** guarda recomendada por 30 anos. Portanto, poderia evoluir até 2029

**Reconhecimentos:** 91 RP

**Notas de Harmonização:** Acompanhará pratos como carré de cordeiro com crosta de ervas, Risoto de funghi porcini, carnes vermelhas grelhadas ou assadas, especialmente com cortes nobres como filé mignon, entrecôte e costela. Também combina com queijos duros e maturados, como parmesão e gruyère.

**Serviço:** servir entre 16 e 17° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Valor:** Estelar

**Trazido por um Confrade numa Confraternização de Final de Ano.**



## VINHO DA SEMANA 012025 – EL ENEMIGO CABERNET FRANC 2020 – VALLE DO UCO - MENDOZA – ARGENTINA

Fundada em 2007, a Bodega El Enemigo é o projeto pessoal de Alejandro Vigil, enólogo chefe de Catena Zapata, e de Adrianna Catena, filha mais nova de Nicolás Catena. Tendo à sua disposição uma ampla gama dos melhores vinhedos da região de Mendoza, pertencentes à família Catena, Alejandro Vigil selecionou parcelas específicas das uvas que pudessem dar origem a vinhos argentinos com uma personalidade distinta dos vinificados por ele na Bodega Catena Zapata. Daí, sua escolha ter sido pela casta Cabernet Franc, criando vinhos tintos com bastante intenso, taninos abundantes e um caráter deliciosamente selvagem. Ao longo do tempo, a linha “El Enemigo” cresceu e hoje é formada pelos vinhos da Malbec, Cabernet Franc, Bonarda, Syrah/Viognier e Chardonnay.

Seus tintos e brancos autorais são apontados pela crítica como alguns dos melhores vinhos da Argentina, com uma relação qualidade/preço difícil de ser igualada por rótulos de qualquer outra região produtora do mundo. Conquistam a cada safra notas cada vez mais altas, como os 100 pontos de Robert Parker e de James Suckling para o Gran Enemigo Single Vineyard Gualtallary 2019, talhado com a Cabernet Franc cultivada em solos calcários em Gualtallary, denominação onde a Catena Zapata foi pioneira.

O El Enemigo Cabernet Franc caracteriza-se por ser um vinho tinto argentino encorpado e elegante, com grande profundidade de fruta.

**Composição de Uvas:** 92% Cabernet Franc e 8% de Malbec. Maturado 16 meses em barricas de carvalho francês, sendo 20% novas.

**Notas de Degustação:** vinho de cor rubi com reflexos púrpura. Os aromas revelam frutas negras maduras (ameixa, cereja e groselha), toques de alcaçuz, café e caramelo e uma nota terrosa. Em boca, os taninos são macios, com boa acidez e que convidam ao segundo gole. Um vinho concentrado e intenso, sem ser pesado. Tem um final longo e persistente.

**Estimativa de Guarda:** guarda recomendada por 10 anos. Portando, poderia evoluir até 2030.

**Reconhecimentos:** 93RP | 93JS | 93 Guia Descorchados

**Notas de Harmonização:** Acompanhará pratos de carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro, filé mignon, entrecôte e costela. Também combina com queijos meio-duros e meio- maturados.

**Serviço:** servir entre 16 e 17° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor). Não há necessidade de decantar.

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

**Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100 – Recomendo comprar o vinho original com garantia da importadora oficial.**



# CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DO LOIRE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Dando continuidade ao artigo das curiosidades sobre os vinhos que trazem muitas perguntas e curiosidades, agora escreveremos sobre **OS VINHOS DO LOIRE**.

O Vale do Loire se estende por cerca de 1.000 km, desde sua nascente em Cévennes, no sul da França, até o estuário de Saint Nazaire, na costa da Bretanha. A região dos Vinhedos Centrais, mais conhecida pelos vinhos da casta Sauvignon Blanc e pelas denominações de Pouilly-Fumé e Sancerre, tem um nome apropriado, não apenas no centro da França, mas também aproximadamente na metade do caminho, que os visitantes são lembrados por um simples marcador na ponte sobre o rio.

O Loire é o rio mais longo da França, mais longo que o poderoso Rhône e apenas um pouco mais curto que o Reno, então não é de se admirar que seja composto de tantos terroirs diferentes e um lar natural para tantas uvas e denominações. O Loire é uma região cheia de história, mas hoje também uma região de inovação, seja impulsionada por uma geração mais jovem e viajada assumindo as rédeas de pais trabalhadores, recém-chegados e atraídos por alguns dos vinhedos com menores preços na França, com uma tendência crescente para vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais, ou as oportunidades apresentadas pelas mudanças climáticas nesta região antes considerada “marginal”, mas onde bons tintos agora são feitos todos os anos.

No entanto, muito dela ainda tem um certo charme sonolento, há menos grandes ou renomados produtores, e os grandes castelos que povoam seu eixo Leste-Oeste são de interesse histórico em vez de vinícola (mesmo que algumas denominações compartilhem seus nomes).

Para entender melhor o Vale do Loire, vale a pena abordar a região por trechos, por suas principais variedades de uvas, como os Sauvignons Blancs do Centro e Touraine, ou os Chenins Blancs e/ou tintos de Anjou e Saumur. Há clássicos e curiosidades ao longo do Loire, sejam variedades de uvas ou as próprias regiões e denominações. Aqui, agrupamos algumas das denominações clássicas ao lado de algumas que são menos.

**CLÁSSICOS DO LOIRE** - As denominações garantem a procedência, mas também implicam qualidade, e uma definição de clássico “julgado ao longo de um período de tempo como sendo da mais alta qualidade e excelente de seu tipo” pode ser aplicada tanto às denominações quanto aos seus vinhos. O sistema AOC – Appellation d’Origine Contrôlée (agora AOP – essas coisas são eternamente complicadas) foi introduzido na década de 1930 na França vinícola, e o Loire foi um dos primeiros a aproveitar a oportunidade de marketing, com as seguintes denominações estabelecidas em 1936: Anjou, Chinon, Muscadet Sèvre-et-Maine, Quincy, Rosé d’Anjou, Sancerre, Saumur e Saumur-Champigny, Vouvray, com Pouilly-Fumé e Pouilly-sur-Loire, Reuilly, St Nicolas de Bourgueil, junto com Jasnières - fora do comum no ano seguinte. É interessante notar, entre esta pequena lista (pelo menos em termos do Loire!), aqueles que tiraram melhor proveito de seu status. Sancerre e Pouilly-Fumé, apesar da competição acirrada de vinhos Sauvignon Blanc de preços mais modestos de Quincy, Reuilly e Menetou-Salon, que só recebeu seu AOC em 1959, os valores dos rótulos e Sancerre e Pouilly-Fumé voaram alto.

A sorte de uma denominação não será apenas relacionada à qualidade, é claro. Muitas vezes, o tamanho de um AOC potencial limita sua oportunidade em primeiro lugar, e quanto menor o número de produtores em um estabelecido, menor o potencial para marketing coeso. Quantos entusiastas do vinho sabem honestamente que Menetou, Pouilly-Fumé, Quincy, Reuilly e Sancerre estão todos situados nos vinhedos centrais do Loire e só fazem vinho branco de uma uva: Sauvignon Blanc (que muitas pessoas agora acham que vem exclusivamente da Nova Zelândia)?

A uva Chasselas já foi muito mais amplamente plantada na França e especialmente nos vinhedos centrais, onde produz Pouilly-sur-Loire, mas o Sauvignon Blanc se tornou uma fonte tão grande que era frequentemente sacrificada para saciar a sede aparentemente insaciável por sua companheira de vinhedo mais amplamente plantada. Mas bolsões de vinhas velhas e produtores dedicados permanecem. Les Binerelles de Domaine Landrat-Guyolot e Vieilles Vignes de Domaine de Riaux, ambos da mesma comuna de Pouilly de St Andelain, aliás, são favoritos de qualidade consistente.

Algumas das denominações clássicas do Loire passaram pelo fluxo e refluxo da superprodução (frequentemente impulsionada pelo mercado) e baixa qualidade, baixa produção (principalmente devido às condições climáticas) com qualidade às vezes ruim, às vezes excepcional, com reputação correspondente. De certa forma, é uma maravilha que tenham sobrevivido. Muscadet – com sua seleção de denominações ao redor da cidade de Nantes, a mais recente das quais, em 1994, é a Côtes de Grand Lieu entre Nantes e a costa – é o exemplo mais óbvio. Qualidade chocante e vinhos médios e não muito bebíveis na década de 1970 talvez tenham levado muitos de nós a pensar que este era um vinho que se bebia antigamente. A qualidade não só aumentou, mas é consistente de uma forma que nunca foi, e os preços quase não mudaram. Então, aproveite a dica para beber um vinho leve e refrescante.

Adicione a isso uma geração mais jovem de produtores inovadores e preocupados com a qualidade, e uma iniciativa agora importante para estabelecer Cru Communal Muscadet – reconhecimento AOC para Muscadets de maior qualidade envelhecidos por mais tempo antes e depois do engarrafamento – e você tem uma região que merece outra olhada. Especialmente se um branco mais leve, fresco e seco estiver na lista de compras.

Uma das denominações com maior reconhecimento é a de Savennières, e este é certamente um Chenin Blanc que viu muitas mudanças (desde 1952), a maioria para melhor. Há um movimento concentrado em direção a métodos mais ecológicos, em parte impulsionado por uma geração mais jovem e esclarecida, mas a região foi cruelmente atingida repetidamente por geadas e outros desafios climáticos que aumentaram os preços inexoravelmente. Há bons vinhos para serem encontrados, mas você ainda tem que procurar muito e estar preparado para pagar mais por eles.

O Loire é justamente conhecido por seus vinhos doces (Chenin Blanc), que continuam seriamente subvalorizados por sua qualidade (um segredo bem guardado). No entanto, a denominação Coteaux du Layon só foi criada em 1950, e Quarts de Chaume um pouco mais tarde (1954). Fazer um Chenin fino de sobremesa não é fácil todo ano, principalmente porque

as mudanças climáticas podem interromper a sequência necessária de eventos que leva à botrytis (podridão nobre) nas uvas. Uma passificação natural das uvas na videira – “passerillage” – também pode fazer um vinho muito bom e puro, mas sem a complexidade que vem com a podridão nobre. E os produtores estão fazendo menos desses vinhos à medida que eles se tornam cada vez menos na moda.

**CURIOSIDADES** - Os cantos mais distantes de uma região geralmente abrigam o mais esotérico, sejam uvas, estilos, até mesmo pessoas! Que tal a uva Negrette do sul da França na Vendée, ou Pinot Gris em Nantais, ou Reuilly, onde se faz um rosé estilo gris? Aqui aparecem vinhos feitos com a Malbec, frequentemente conhecido no Loire em Côt. Muitos produtores da geração mais jovem estão optando por usar o nome mais familiar Malbec.

Touraine, com sua AOC estabelecida desde 1939 é a mais tradicional das regiões do Loire, tem seus Touraine Rouge, usando cerca de 50% do Malbec essencial junto com o Cabernet Franc, o que é uma ótima introdução ao estilo tinto mais leve e elegante.

Existem outras AOCs que se estendem pelos campos clássicos e curiosidades, ambos estabelecidos em 1993. Cheverny, essa mistura de maioria Sauvignon Blanc com Chardonnay, parece fora de sintonia com o resto do Loire, mas tem agradado os degustadores. Sua denominação vizinha Cour-Cheverny é, de forma um tanto confusa, baseada inteiramente em outra uva branca, a rara Romorantin, outra uva histórica antigamente amplamente plantada, agora confinada em grande parte a este pequeno canto do nordeste da Touraine.

A Vendée, na costa atlântica da França ao sul do Loire e da Bretanha, afirma ser a região mais ensolarada. Vendôme é uma região histórica que já vendeu a maior parte de seu vinho para Paris. O status de AOC só veio em 2001, em grande parte graças aos esforços da excelente cooperativa local. As especialidades aqui são Chenin Blanc, e o distintamente curioso, pelo menos para os não iniciados, Pineau d’Aunis (que também aparece em Touraine) e no minúsculo Coteaux du Loire AOC que foi estabelecida em 1948. O vinho feito com uva Pineau d’Aunis, com sua cor geralmente bastante pálida, fruta de morango e caráter distintamente apimentado é uma boa harmonização com carne bovina malpassada servida de forma simples.

Châteaumeillant foi outra região importante que dependia da venda de grandes quantidades de vinho para as brasseries de Paris. Agora é uma pequena área de vinhedos sendo revivida por uma adega cooperativa muito boa e alguns produtores privados.

No extremo sul está a Côte Roannaise, que se tornou uma AOC em 1994, e é muitas vezes agrupada com outras denominações do Maciço Central, é oficialmente parte do Loire, mas há uma independência nessas regiões e várias se agruparam sob a bandeira Loire Volcanique para promover suas regiões juntas, mas separadas do Loire.

Afinal, um gamay da Côte Roannaise tem muito mais em comum com Beaujolais, seu vizinho mais próximo, do que com Touraine, onde tende a ser mais leve, mais magro, às vezes um pouco terroso. Excelente com charcutaria local, mas menos charme do que a uva alcança mais ao sul.

Saint-Pourçain e o Auvergnat Puy de Dôme estão igualmente fora do caminho e devem a individualidade de seus vinhos aos solos vulcânicos, bem como algumas paisagens bastante dramáticas. E um último comentário sobre a curiosidade é que o Loire se aventurou muito em vinhos naturais. Nossa recomendação por enquanto, pelo menos, até que mais pessoas possam tornar o vinho natural estável, é explorar os vinhos dessas regiões mais remotas que produzem uvas e vinhos totalmente autênticos com sabores e estilos que você não encontra em nenhum outro lugar. E não se esqueça dos clássicos, que não são clássicos à toa.

O Vale do Loire é uma das regiões vinícolas mais dinâmicas da França. Para cada vinho famoso e conhecido (como Sancerre), há pelo menos dois vinhos menos conhecidos esperando para serem descobertos! O Loire tem de tudo: seco e doce, tranquilo e espumante, branco e tinto.



**A uva Chenin Blanc é originária de Anjou e o Vale do Loire produz 95% da área Chenin da França.** A Chenin Blanc é uma casta branca e, com relação à anatomia da fruta, apresenta cachos médios, bagos pequenos e de coloração verde-dourada, além de pele fina. Trata-se de uma uva bastante versátil e de ótima adaptabilidade, ou seja, é capaz de traduzir o terroir de cada região onde é cultivada, mas seguramente os melhores exemplares são os originados no Loire. Em geral, resulta em vinhos de corpo leve e acidez bastante pronunciada — uma das características mais marcantes da casta. É utilizada, principalmente, em blends de espumantes. Também gera rótulos secos, vinhos licorosos e de sobremesa, dentre variedades e blends. Na França, é muito utilizada em cortes de espumantes e brancos secos.

Os aromas mais comuns da Chenin Blanc são de frutas tropicais como maracujá e abacaxi, frutas cítricas como limão, além de notas de tangerina, pêssego, damasco e maçã-verde, assim como florais e de ervas secas. Quando seus vinhos estagiam em barricas de carvalho, nota-se a presença de aromas de amêndoas, avelã e noz-moscada. Importante ressaltar dela gerar vinhos brancos com bom potencial de guarda. Quando evoluído em garrafa, o vinho passa a apresentar notas de mel.

No século 17, mais precisamente em 1655, a Chenin Blanc foi levada para África do Sul, pelo holandês Jan Van Riebeeck, responsável pela colonização da Cidade do Cabo. Lá, a casta é conhecida pelo nome Steen e tem representatividade importante no cultivo de uvas viníferas no país, sendo utilizada também para a produção de destilados.

Ao redor do mundo, também é conhecida como Pineau Vert e Vouvray. Hoje, seu cultivo está presente em diversos outros países, como Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, Uruguai, Argentina e Brasil.

**O Rio Loire é o mais longo da França, abrangendo 1020 km ao longo de seu comprimento.** Ele se origina no Maciço Central, cerca de 100 km a oeste da cidade de Valence, no Vale do Rhône, e flui para o norte em direção à cidade de Orléans e depois para o oeste em direção ao Oceano Atlântico.

**A uva conhecida por muitos como Muscadet na verdade é originária da Borgonha, onde era originalmente chamada de “Melon de Bourgogne”.** Comerciantes holandeses no século XVI incentivaram seu cultivo no oeste do Loire após descobrirem sua adequação para a produção de conhaque. Os vinhos brancos produzidos a partir da uva Melon de Bourgogne são conhecidos como Muscadet e apresentam algumas particularidades, tais como leveza e frescor.

Os melhores exemplares possuem a capacidade do ótimo envelhecimento, tornando a acidez do vinho branco mais discreta. Uma das características marcantes dos vinhos produzidos com essa variedade de casta é o processo de vinificação que ocorre na maioria dos exemplares, denominado de amadurecimento sur lies. Após a fermentação, em contato com as próprias borras, ocorrerá o amadurecimento. Os vinhos passarão o inverno seguinte em tonéis ou barris, na presença das células mortas de leveduras, adquirindo complexidade e riqueza para a bebida. É o caso dos famosos Muscadet de Sèvre et Maine, que possuem suave frescor e são vinhos ideais para acompanhar pratos ou aperitivos que contenham peixes e frutos do mar.

**A uva tinta mais plantada do Vale do Loire, Cabernet Franc, é provavelmente de origem espanhola.** Estudos recentes de DNA estabeleceram que é descendente de duas variedades bascas espanholas.

**Os vinhos doces de Anjou são cultivados em uma área apelidada de “Anjou Noir” ou “Anjou Negro”.** O nome vem da famosa cor escura dos solos de xisto locais.

**O Coulée de Serrant AOC é um dos poucos AOCs da França inteiramente de propriedade de uma única família.** A propriedade de Nicolas Joly produz vinhos provocantes de Chenin Blanc e é o único AOC 100% biodinâmico da França.

Poucas são as denominações de origem francesas classificadas como monopole, ou seja, a extensão total de seus vinhedos pertence a apenas um proprietário. Cinco delas estão localizadas na Borgonha (Romanée-Conti, La Tache, La Romanée, La Grand Rue e Clos de Tart), uma no Rhône (Château-Grillet) e a sétima, criada em 2015, é a Coulée de Serrant AOC, que inclui um dos melhores vinhedos do Vale do Loire, cultivado desde 1130.

Desde 1962 de posse da família Joly, este vinhedo do Coulée de Serrant, de pouco menos de 7 hectares tem uma longa história e muita tradição. Embora não haja referências sobre as uvas plantadas inicialmente, nos últimos séculos a Chenin Blanc tem sido soberana nesta área, que fica na margem direita do Loire e é considerada com um dos melhores terroirs para esta variedade no mundo. Por conta das práticas agrícolas adotadas por Nicolas Joly, é a única denominação de origem de cultivo inteiramente biodinâmica na França. Joly passou a cultivar seus vinhedos de forma biodinâmica a partir de 1984, obtendo certificação para todos seus vinhedos, inclusive aqueles em Coulée de Serrant. No total, são produzidos cerca de 150 hectolitros de vinho ao ano, que corresponde a cerca de 200 mil garrafas.

Apenas um vinho é elaborado a partir das uvas cultivadas nesta denominação de origem. O monovarietal Clos de la Coulée de Serrant é, certamente, um dos vinhos brancos mais interessantes da França. Todavia, este Chenin Blanc tem um estilo bastante particular. Joly e sua filha Virginie optam por colher as uvas em ponto de maturação avançado, dando origem a um vinho encorpado, denso e de muita estrutura. Um branco que merece ser decantado por horas...

**Valençay é o único AOC de vinho francês a compartilhar seu nome com um AOC separado para outro produto agrícola.** O queijo Valençay AOC está entre os queijos de cabra mais famosos da França.

**A Touraine Noble-Joué AOC produz apenas rosé seco da família de uvas Pinot.** Louis XI é creditado por defender o sucesso dessas variedades da Borgonha e a área se tornou conhecida por seu vinho “nobre”.

**A Sancerre AOC nem sempre se concentrou em Sauvignon Blanc!** Historicamente, os produtores de vinho locais cultivavam principalmente Chasselas e Pinot Noir. A praga da filoxera mudou a paisagem dos vinhedos. Os produtores replantaram com Sauvignon Blanc e, em 1931, ela se tornou a única uva branca permitida na área. Pinot Noir foi nomeada a única variedade tinta permitida para cultivo.

**Os vinhedos da Quarts de Chaume Grand Cru AOC são os únicos Grand Cru do Vale do Loire, eles ficam dentro de uma curva em ferradura do Rio Layon.** Esta curva afortunada bloqueia os ventos frios do Norte e gera a formação de neblina que estimula o desenvolvimento da podridão nobre — um elemento-chave desses vinhos deliciosos de sobremesa.

Seja qual for sua posição atual sobre os vinhos do Loire, há muito a descobrir, e vale a pena explorar, seja vagando em uma longa viagem de carro, pedalando pela região ou pesquisando nas prateleiras do seu importador ou lojista preferido.

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre o Vinho da Borgonha e sobre a Pinot Noir? 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

## “VALE A PENA REDUZIR O CONSUMO DE ÁLCOOL EM JANEIRO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 4/01/2025

O movimento Dry January, os vinhos com zero álcool e as tendências de reduzir o consumo de bebidas alcoólicas.

Tudo começou com o Dry January, algo como janeiro seco, movimento que propõe ficar os 31 dias deste mês sem ingerir bebidas alcoólicas. Lançado em 2013, a adesão à ideia da inglesa Emily Robinson, que cortou o álcool do cardápio para se preparar para correr uma meia maratona, cresce a cada edição.

No primeiro ano, cerca de 4 mil pessoas aderiram à proposta. Em 2023, o número chegou a mais de 175 mil pessoas, principalmente nos Estados Unidos e na Inglaterra. Atualmente há até um aplicativo, o Try Dry, para ajudar as pessoas a vencerem o desafio de um mês sem o consumo de bebidas alcoólicas. Em 2025 não deve ser diferente, até porque o movimento encontra eco na tendência, também crescente, de consumir bebidas com baixo teor alcoólico e, aqui, não apenas em janeiro, mas em todos os meses do ano.

No caso do vinho, isso significa desde brancos, tintos e, principalmente, espumantes elaborados sem álcool ou com baixo teor alcoólico. Nas bebidas rotuladas como Zero Álcool só vale prestar atenção no contrarrótulo porque muitas vezes elas nem são vinho, mas suco de uva gaseificado. Um exemplo é o espumante brasileiro Aurora 0,0% Rosé, a base de suco de uva branco integral e tinto integral.

Aqui, só uma ressalva, se a ideia é cortar o álcool em nome de um estilo de vida mais saudável, estas bebidas são tão ricas em açúcares como os refrigerantes, como destaca o consultor Rodrigo Lanari, da Winext. Ou seja, são vinhos sem álcool que abusam das calorias, o que não combina com aqueles que estão cortando o álcool por estarem de olho também na balança. Mas funcionam bem quando o objetivo é ser, por exemplo, o motorista da vez ou garantir que se está completamente sóbrio, no caso de um almoço de negócios.

Mas é a tendência, principalmente das novas gerações, como a Z e a Millennial, que explica as razões de a indústria investir um bom volume de dinheiro para elaborar bebidas com menos álcool. No caso do vinho há, primeiro, a dificuldade do processo de elaboração. Um exemplo é o grupo Henkell Freixenet, que investe fortemente neste segmento. Aqui a desalcoholização é realizada por meio de uma técnica de fervura a vácuo, que faz com que o vinho evapore a uma temperatura inferior a 30°C.

Paralelamente há o esforço das vinícolas em reduzirem o teor alcoólico de seus brancos e tintos sem precisar utilizar processos mais tecnológicos da desalcoholização. Colher as uvas mais cedo, sem deixá-las maturar completamente nas vinhas, é um exemplo. E isso, efetivamente, reduz o teor alcoólico sem modicar os aromas e sabores do vinho... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vale-reduzir-o-consumo-de-alcool-em-janeiro/>

## “SINASTRIAS EM VINHOS PARA CAPRICÓRNIO” - MIRRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 03/01/2025

Por oposição ou semelhança, se está na adega capricorniana, vale ouro!

O primeiro artigo do ano desta coluna será dedicado à sinastría do signo de Capricórnio, décimo de um total de 12 do zodíaco, que rege os nascidos entre 22 de dezembro e 19 de janeiro. Já falamos de dois signos de Terra, e Capricórnio é o último deles, também considerado o mais austero dos signos terrosos. Seu planeta regente é Saturno, um gigante circundado por anéis, que contribui para constituir a imagem de persona trabalhadora, disciplinada e ambiciosa do capricorniano.

É muito comum o capricorniano ser associado a pessoas materialistas, com olhos voltados para a riqueza. Essas caricaturas, de certo modo estigmatizadas, fazem parte da narrativa astrológica mais popular. Cada signo tem seus sinais mais caricatos, e o capricorniano seria uma espécie de Tio Patinhas! Em parte, por esse aspecto, eu escolhi os supervalorosos vinhos bordaleses como vinhos essencialmente capricornianos no Zodíaco dos Vinhos.

Como a busca agora é pela sinastría, importa o que o capricorniano gosta de beber, tendo em conta vinhos dos signos mais compatíveis com ele. Mas, antes de tudo, podemos considerar que estamos falando de um bom investidor, e mesmo as escolhas para beber devem ser pautadas não apenas pelo paladar, mas pelo valor agregado. Isso pode se expressar pela compra em boas oportunidades de preço ou pela compra antecipada de um vinho que ganhe valor no tempo.

Os textos de sinastría apostam na boa compatibilidade, em primeiro lugar, com um signo de perfil mais emotivo, que se contrapõe ao capricorniano. Trata-se do seu signo complementar: Câncer. Os signos de Água são mais emotivos, sensíveis, amorosos e, no caso do canceriano, isso é reforçado pela regência da Lua, que enfatiza a suscetibilidade de seus nativos ao entorno. Câncer viria quebrar a rigidez capricorniana com sua forte carga de sentimentos, recebendo, em contrapartida, mais senso de realidade. E o encontro se daria porque ambos lidam com o afeto de forma construtiva.

Indo para o nosso tema, o vinho que escolhi como clássico canceriano no Zodíaco dos Vinhos é uma boa alternativa, porque oferece delicadeza à força mais bruta do capricorniano, sem negligenciar o seu lado ambicioso. A uva clássica do canceriano é a Pinot Noir, inquestionavelmente uma das mais cobiçadas do planeta, pois assina os vinhos tintos da Borgonha – caros, raros e complexos. Certamente, seus vinhos ocupariam um dos mais relevantes espaços da adega de um capricorniano.

Mesmo fora da Borgonha, a fama acompanha a Pinot Noir. Isso se explica porque já é um desafio vinificá-la bem, tratando-se de uma uva delicada, pouco produtiva, sensível à umidade e ao excesso de calor. O elemento raridade lhe confere status, e seus vinhos normalmente custam mais caro do que a média. Regiões como Oregon, nos EUA, ou Central Otago, na Nova Zelândia, têm se destacado no mundo do vinho por conseguirem construir bons Pinot Noir.

A outra sinastría recomendada para o capricorniano seria com nativos de outros signos de Terra, de perfis mais fixos como o seu. Dentre eles, Touro reúne o senso de realidade e a necessidade de materialidade dos terráqueos, mas também traz consigo uma carga de sensualidade que pode “amaciá-lo” o capricorniano. Digo isso porque o planeta regente de Touro é Vênus, o mais quente e brilhante do sistema solar, representado pela deusa do amor, Afrodite. Enquanto o capricorniano é visto como alguém mais controlado em termos instintivos, o taurino é tido como guloso e sexual... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-capricornio/>

## 28 FEV A 9 MAR 2025 – AURORAS BOREAIS - SAÍDA GARANTIDA E COM POUCAS VAGAS DISPONÍVEIS

**A AURORA BOREAL na NORUEGA é um dos fenômenos naturais mais espetaculares do mundo, atraindo milhares de turistas anualmente.**

Conhecida também como as “Luzes do Norte”, a aurora boreal é visível em várias partes do país, especialmente no norte, e é causada pela interação de partículas solares carregadas com a magnetosfera da Terra, resultando em incríveis explosões de luzes coloridas no céu.

**O que é a Aurora Boreal?** A aurora boreal ocorre quando partículas do vento solar, principalmente prótons e elétrons, são desviadas pelo campo magnético da Terra e entram na atmosfera nas regiões polares. Quando essas partículas colidem com moléculas de oxigênio e nitrogênio na alta atmosfera, elas liberam energia em forma de luz. O resultado é uma exibição de cores que variam entre tons de verde, roxo, azul, amarelo e até vermelho.

**Saida exclusiva ZÊNITHE Travelclub - AURORA BOREAL na Noruega. Uma jornada que precisamos fazer uma vez na vida!**



Está citado no famoso livro de Patrícia Shultz “1000 LUGARES para CONHECER antes de MORRER”. Então, chegou a hora de viver esta espetacular experiência!

Solicite o programa detalhado dia a dia, com os valores e condições, e fotos espetaculares (e reais) do que nos aguarda por lá W.APP: +55 (31) 9 9791-8093

**AURORA BOREAL – NORUEGA - GRUPO máximo = 15 pessoas** (Acompanhado por Mariella Miranda e Germán Alarcón) - PERÍODO: 28FEV a 09MAR – 2025 (abrangendo os dias de carnaval)

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31 99834-2261](tel:5531998342261), [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### COMO O CABERNET SAUVIGNON MOLDOU A VITICULTURA ITALIANA

O desenvolvimento da superestrela do vinho.

A Cabernet Sauvignon tem quase 600 anos, o que a torna uma das variedades de uva mais jovens. Adriana Cartolano explica por que ela é agora a variedade de uva para vinho tinto mais amplamente cultivada no mundo e qual influência ela teve na viticultura italiana.

A história frequentemente contada do vinho que os romanos bebiam deve permanecer na gaveta quando se trata de Cabernet Sauvignon. A professora Carole Meredith da Universidade da Califórnia descobriu em 1996 que a variedade de uva é relativamente jovem, não tendo mais de 600 anos. A cientista, que é especialista em genética de variedades de uva, descobriu que a Cabernet Sauvignon se originou do cruzamento espontâneo de Cabernet Franc e Sauvignon Blanc na França no século XV. Em outras palavras, ao mesmo tempo em que as pessoas estavam em transição do final da Idade Média para o Renascimento.

Leonardo da Vinci estava trabalhando em Florença, Joana d'Arc estava lutando na resistência durante a Guerra dos Cem Anos, os turcos conquistaram Constantinopla, Johannes Gutenberg inventou a imprensa e Colombo descobriu a América. Foi durante esse tempo que o Cabernet Sauvignon nasceu.

Segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), cerca de 48.000 hectares dos 792.000 hectares de vinhedos da França são atualmente plantados com Cabernet Sauvignon, principalmente em Bordeaux. Os vinhos mais famosos do mundo, como os Premier Cru Classés de Lafite-Rothschild, Latour e Margaux, têm como denominador comum a Cabernet Sauvignon como principal variedade de uva.

Cabernet Sauvignon deve seu avanço final à filoxera. Em meados do século XIX, a praga trazida da América do Norte por navios mercantes destruiu grandes partes dos vinhedos europeus. Depois que a enxertia de videiras europeias em porta-enxertos americanos resistentes à filoxera foi descoberta como a solução para todos os problemas, a pedra fundamental para o sucesso da Cabernet Sauvignon foi lançada. A variedade de uva foi usada em larga escala na França para reconstruir os vinhedos destruídos.

Na Itália, também, o Cabernet Sauvignon foi usado principalmente no norte do país para revitalizar vinhedos arruinados. No entanto, levou mais cem anos, até a década de 1970, para que o Cabernet Sauvignon encontrasse sua vocação na Toscana: a hora dos Supertoscans havia chegado.

De acordo com a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), 14.000 hectares são atualmente plantados com Cabernet Sauvignon na Itália. Esta é uma área relativamente pequena em comparação com o total de 720.000 hectares de vinhedos do país. A Espanha, o maior país produtor de vinho do mundo com 945.000 hectares de vinhedos, também tem apenas 20.000 hectares de Cabernet Sauvignon. Essas são proporções surpreendentes quando você considera que Cabernet Sauvignon é a variedade de uva de vinho tinto mais amplamente cultivada no mundo. Em todo o mundo, a Europa é responsável por 134.391 hectares (43%) da área total de vinhedos e o Novo Mundo por 176.280 hectares (57%). Os EUA (principalmente Califórnia), Chile e Austrália têm os números mais altos: os EUA 41.000 hectares, o Chile 43.000 hectares e a Austrália 24.000 hectares.

A atratividade do Cabernet Sauvignon é baseada em muitas características: estas incluem sua resistência à podridão cinzenta e ao estresse da seca, bem como o fato de que a variedade de uva fornece cor intensa e taninos aderentes em cuvées. Além disso, as bagas se desenvolvem um pouco tarde, de modo que as perdas de colheita devido a geadas tardias, que podem ocorrer na primavera, são mínimas. A combinação de taninos presentes, aromas característicos de groselhas negras, frutas silvestres e pimentões verdes, as nuances adicionadas pelo envelhecimento típico em barris de madeira e a capacidade do Cabernet Sauvignon de refletir o respectivo terroir resultam em complexidade aromática e multidimensionalidade. Juntamente com um potencial de envelhecimento extremamente alto, os amantes do vinho em todo o mundo vão fundo em seus bolsos quando se trata de Cabernet Sauvignon.

.....  
Em Bolgheri, o Cabernet Sauvignon desempenha o papel principal. Na Itália, o Cabernet Sauvignon seguiu seu próprio caminho e encontrou o terroir certo na Toscana. Dos vinhedos únicos de Tignanello e Solaia na região de Chianti Classico, a vinícola Marchesi Antinori foi pioneira no início dos anos 1970, criando vinhos baseados em Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese que fizeram história mundial como Supertoscans. O parceiro de treino da vinícola na época era o enólogo Giacomo Tachis.

Em colaboração com Tenuta San Guido, Tachis também criou Sassicaia. Um vinho que contém pelo menos 80% de Cabernet Sauvignon, bem como Cabernet Franc e para o qual uma denominação separada foi criada em 1994 com o Bolgheri Sassicaia DOC. Outro fator contribui para o caráter especial de Sassicaia: todos os vinhedos pertencentes ao DOC são de propriedade da Tenuta San Guido. Isso significa que a vinícola tem o monopólio dessa denominação de origem.

Em Cortina d'Ampezzo, em julho, foi prestada homenagem aos Cabernet Sauvignons italianos de origens muito diferentes. Como parte do evento de degustação e palestra VinoVip 2024, a degustação "Cabernet vs Cabernet" apresentou as diversas possibilidades expressivas do Cabernet Sauvignon no terroir italiano. Afinal, a variedade

pode ser encontrada nas regulamentações muitas vezes rígidas de um total de 162 DOCG, DOC e IGT italianos. Os amantes do vinho, portanto, têm uma boa chance de encontrar um Cabernet Sauvignon com um selo de qualidade do norte ao sul da Itália. Além de Toscana IGT, Bolgheri DOC e Bolgheri Sassicaia DOC, que são renomados por seus Supertoscans, vinícolas de prestígio do Tirol do Sul à Sicília apresentaram as últimas safras de seus vinhos à base de Cabernet Sauvignon.

Na Itália, apesar da pequena área sob videiras, vinícolas renomadas continuam a contar com Cabernet Sauvignon para seus vinhos sofisticados. A área sob videiras permaneceu a mesma por muitos anos após uma expansão considerável que começou há mais de 20 anos: de acordo com o escritório estatístico italiano Istat, cerca de 8.000 hectares foram plantados com a variedade de uva na Itália em 2000, mas em 2010 esse número havia subido para 13.700 hectares. Até o momento, essa área quase não mudou e não há planos para expandi-la em breve. A Itália parece ter encontrado seu caminho com a combinação de pequena área e, muitas vezes, alta qualidade"...Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/how-cabernet-sauvignon-shaped-italian-viticulture-the-development-of-the-wine-superstar?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_01&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/how-cabernet-sauvignon-shaped-italian-viticulture-the-development-of-the-wine-superstar?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_01&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus - 30/12/2024).

### CHAMPAGNE: VENDAS MAIS BAIXAS ESPERADAS DESDE 2002

Vendas caem novamente 10% em 2024.

Em 2024, significativamente menos champanhe foi vendido novamente. De acordo com dados preliminares de novembro, a quantidade anual deve ficar em torno de 271 milhões de garrafas, cerca de dez por cento menor do que em 2023. Isso o coloca no nível de 1997 e é a menor quantidade desde 2002. O valor é de cerca de 5,8 a 5,9 bilhões de euros, cinco por cento menor do que no ano anterior. Após o ano recorde de 2022 (326 milhões de garrafas), as vendas diminuíram em quase um quinto nos últimos dois anos.

85 por cento do champanhe é vendido na UE, Reino Unido e EUA. A França continua sendo o maior mercado, mas mesmo aqui, cerca de 15 milhões de garrafas a menos foram compradas nos primeiros dez meses de 2024 em comparação com o mesmo período em 2019. Como mostram os dados do International Wine and Spirits Record (IWSR) dos EUA e do Reino Unido, os números de vendas em ambos os países caíram significativamente. Assim, o champanhe não pôde se beneficiar do crescimento geral do mercado de vinhos espumantes. Mais e mais consumidores estão se voltando para o Prosecco, o vinho espumante inglês e o Crémant. Mesmo na própria França, os vinhos espumantes estrangeiros e outros vinhos espumantes AOP estão cada vez mais substituindo o champanhe. Portanto, as previsões de vendas antes das férias de Natal são muito cautelosas.

David Chaitillon, presidente da Union des Maisons de Champagne (UMC), já indicou que o limite de rendimento deste ano de 10.000 kg/ha é 500 kg/ha acima das vendas reais e 1.000 kg/ha acima do número projetado. O rendimento definido para 2024 corresponde a cerca de 283 milhões de garrafas. Isso significa que a UMC espera um declínio adicional para 255 milhões de garrafas. Chaitillon afirmou que os rendimentos permitidos precisariam ser reduzidos no futuro se as vendas não aumentassem. Segundo ele, os consumidores atingiram um teto de preço. Ao mesmo tempo, ele lembrou que as garrafas de champanhe mantidas em estoque também eram "muito caras de produzir" devido às condições difíceis. Portanto, as margens de lucro das casas não aumentaram em linha com os preços de venda... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/champagne-lowest-sales-expected-since-2002-sales-drop-again-by-10-percent-in-2024?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_01&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/champagne-lowest-sales-expected-since-2002-sales-drop-again-by-10-percent-in-2024?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_01&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 02/01/2025).