



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O PARADOXO CHINÊS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O PARADOXO CHINÊS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"DÁ PARA DESCOMPLICAR O JEREZ?" -
POR SUZANA BARELLI**



07



09

**"O INGREDIENTE "A" DO VINHO" -
MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

10 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

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

CLOS LA GAFFELIÈRE SAINT EMILION GRAND CRU 2016- BORDEAUX - FRANÇA

É na margem direita de Bordeaux, especificamente na comuna de Saint-Émilion, que está localizado o Château La Gaffelière, Grand Cru Classé B, segundo a classificação de vinhos de Saint-Émilion. Fácil de se identificar, é o único castelo no estilo gótico na comuna e que pode ser visto ainda da estrada que leva ao centro da cidade. A propriedade pertence à família Malet-Roquefort há mais de três séculos, mas a história que antecede a aquisição da propriedade é incerta e cheia de mistérios.

Supõe-se que já serviu como um abrigo para pessoas com lepra, já que “gaffet”, em francês, é o nome da doença, que acometeu a Europa durante toda a Idade Média. Além disso, escavações arqueológicas mais recentes encontraram vestígios galo-romanos, indicando que foi construída sobre uma vila romana ancestral. O que se sabe é que o castelo foi construído na Idade Média, provavelmente na mesma época em que os seus vizinhos, o Château Canon-La-Gaffelière e o Château Pavie.

Os vinhedos do Château La Gaffelière se estendem por 22 dos 25 hectares da propriedade. A maioria das vinhas é de Merlot (66%), principal uva da região, e o restante se divide entre Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. O Château La Gaffelière 1er Grand Cru Classé Saint-Émilion é uma das mais privilegiadas propriedades de Bordeaux. Vizinho dos châteaux, Château Ausone e Château Pavie, os 1er Grand Cru Classés mais famosos da margem direita, os vinhos da Gaffelière ganharam fama internacional a partir da década de 1950, quando se tornaram referência de grandes Bordeaux.

O Clos La Gaffelière Saint-Émilion Grand Cru Classé 2019 é o 2º vin da casa. As mesmas uvas de Merlot, Cabernet Franc que compõem o gran vin, dos próprios solos do Château entram neste vinho, apenas vindo de vinhas mais novas, 20-30 anos de idade em vez de 40-50. Por si só, este 2º vinho é um grande Saint-Émilion Grand Cru!

Hoje a safra de 2016, é vista como uma das melhores da última década. Um irresistível blend de Merlot (90%) e Cabernet Franc (10%) envelhecido em barricas de carvalho usadas pelo vinho ícone.

Composição de Uvas: 90% Merlot; 10% Cabernet Franc. Amadurecimento por 14 meses em barricas de carvalho (50% novas).

Notas de Degustação: cor vermelho rubi intenso. Aromas intensos de frutas negras como framboesas, groselhas, cerejas e amoras maduras, notas de especiarias, como pimenta-preta e anis-estrelado, além de toques terrosos, chocolate e couro são perceptíveis. Um vinho com taninos macios, boa acidez, de médio corpo e com final longo, persistente, complexo e sobretudo – delicioso.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, está num ponto ótimo. A sugestão de guarda pela vinícola é de 10 anos.

Reconhecimentos: 96 Vinous | 96 James Suckling | 95 Robert Parker | 94 Decanter.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com pratos de carne grelhada, como uma fraldinha grelhada, carnes de caça de pena e pelo, carne de cordeiro, risotos de cogumelos e queijos maturados.

Serviço: servir entre 15 e 16º C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor. Decantar por 30 minutos vai ajudar a abrir o vinho).

Valor: \$\$\$\$

Em BH – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407



O PARADOXO CHINÊS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Afinal, como uma história milenar, a China deve ser considerada uma nova nação vinícola, ou muito antiga?

Se você olhar para o passado histórico chinês, vai descobrirá que videiras, uvas e vinho são mencionados no mais antigo dos textos literários chineses, o Livro das Odes. Esses poemas populares foram coletados e escritos entre 1100 a.C. e 601 a.C.

Três vezes mais antigos, com até 9.000 anos, os resíduos de bebida alcoólica mais antigos também são chineses. Não eram vinho puro, mas uma bebida alcoólica que continha ácido tartárico de uvas e/ou frutos de espinheiro (sementes de ambos foram encontradas no assentamento neolítico de Jiahu, na província de Henan).

A produção de vinho na China remonta à dinastia Han (206 a.C.–220 d.C.), quando o cultivo da uva começou. Por muito tempo, beber vinho foi visto como símbolo de status ou luxo. Apesar das origens remotas da produção de vinho, ela foi mais notavelmente associada à Dinastia Tang (618 d.C.–907 d.C.), quando “a cultura de consumo de vinho se acelerou e o consumo de vinho se tornou algo celebrado na cultura, na língua e nas artes”. A primeira vinícola moderna, no entanto, foi criada em 1892 pelo diplomata chinês Zhang Bishi, que importou videiras dos EUA e da Europa para abrir a Changyu Pioneer Wine Company. Hoje, a Changyu é a vinícola mais antiga e a maior de toda a China.

O vinho, em outras palavras, era uma parte tão íntima da cultura chinesa quanto o chá – e o fato de ambos deverem sua complexidade à riqueza de cultivares de uma única espécie (*Vitis vinifera* e *Camellia sinensis*) que respondem a diversos terroirs, significa que os enófilos e mantes de chá chineses entendem quase instintivamente o potencial do vinho.

Vale lembrar que a China está localizada no planalto mais alto do mundo, mas possui relativamente poucas terras agrícolas para um país tão vasto. A produção de vinho, portanto, depende de encontrar microclimas que funcionem, pois o panorama geral não é adequado – invernos rigorosos e verões com monções, com solos neutros ou ligeiramente ácidos, muito diferentes da maioria dos países produtores de vinho. Apesar disso, a China possui a terceira maior superfície de vinhedos, com 785.000 hectares (principalmente uvas de mesa), atrás da Espanha com 955.000 ha e da França com 812.000 ha, e à frente da Itália com 718.000 ha.

E hoje? Os 15,6 milhões de toneladas produzidos pela China em 2022 (são os dados mais recentes que disponho), são quase o dobro dos do segundo colocado, a Itália (8,1 milhões de toneladas), embora a maior parte seja de uvas de mesa consumidas como fruta seca, que aliás fazem parte da dieta alimentar dos chineses.

O país tem a terceira maior área vinícola do mundo, depois da Espanha e França, o que faz sentido dado seu tamanho. No entanto, a grande extensão territorial não é sinônimo de qualidade. Muitos produtores chineses tentam replicar vinhos franceses, especialmente os de Bordeaux, o que se mostra desafiador, já que cada região vinícola tem seu próprio terroir único. Em última análise, o terroir dita o caráter de um vinho, juntamente com a interpretação do enólogo. Assim que a China

encontrar sua própria identidade vinícola distinta - assim como o Novo Mundo já fez -, ela conquistará o reconhecimento global que busca.

Os esforços da China para produzir vinhos de classe mundial, sofisticados e refinados, são relativamente recentes: começaram na década de 1950, com a seleção de videiras e o melhoramento de variedades nacionais. Mas foi somente com a enorme importação de mudas de viníferas ocidentais, a partir do final da década de 1980, que a China começou a produzir o tipo de vinho que a maioria de nós reconheceria.

As regiões vinícolas da China estão espalhadas por todo o país, incluindo Liaoning, Hebei, Shandong, Gansu, Pequim, Tianjin, Shanxi, Shaanxi, Xinjiang, Jilin, Ningxia Hui, Mongólia Interior, Yunnan e Sichuan. Sem surpresa, seguindo a influência de Bordeaux, as variedades de uvas tintas dominantes são Cabernet Sauvignon e Merlot, enquanto a Chardonnay, conhecida por sua adaptabilidade, se destaca entre as brancas, juntamente com a Riesling.

Um dos vinhos mais renomados da China, o Ao Yun, é produzido aos pés do Himalaia, perto da cidade de Shangri-Lá. Elaborado pelo conglomerado de luxo Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH), este vinho é feito de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Embora o Ao Yun seja apenas um exemplo, ele ilustra como muitos dos principais vinhos da China são apoiados por grandes grupos corporativos. No entanto, isso é apenas uma questão de tempo. Pode se imaginar que pequenos produtores independentes surgirão gradualmente, dando nova profundidade e dimensão à indústria vinícola da China.

O país aprendeu e se expandiu rapidamente, e em 2013, a China já era a quarta maior nação produtora de vinho do mundo, embora tenha recuado um pouco desde

então. O cenário do setor continua desafiador em 2025. O mercado de vinhos na China encolheu de 120 bilhões de yuans em seu auge para 20 bilhões de yuans atualmente, e a base de clientes está evoluindo.

Um dos principais motivos para esse aumento no consumo de vinho é a evolução da base de clientes. Os consumidores estão se tornando cada vez mais jovens, à medida que o vinho deixa de ser apenas um luxo e se torna uma mercadoria acessível à classe média. Para essa geração mais jovem, o método preferido de compra de vinho é online, e a origem favorita para importar vinho é a França.

De 1980 a 2000, a área utilizada para o cultivo de vinhedos aumentou dez vezes e, com a entrada da China na Organização Mundial do Comércio (OMC) em 2001, "as tarifas sobre o vinho engarrafado caíram de 65% para apenas 14%, e as tarifas sobre o vinho a granel caíram para apenas 20%". Pela primeira vez, produtores estrangeiros de vinho puderam entrar no mercado chinês, e o rápido crescimento tornou o mercado chinês muito atraente. Depois disso, o vinho tinto francês se tornou o vinho mais popular entre os consumidores chineses.

Então, quanto vinho a China realmente consome? 2013 foi um ano marcante para a indústria vinícola na China; Foi a primeira vez que o país bebeu mais vinho tinto em volume do que os franceses, apreciadores de vinho tinto, superando-os em 5 milhões de caixas de nove litros, com um total de quase 1,9 milhão de garrafas. A expectativa é de que, nos próximos 5 anos, o consumo de vinho na China aumente em um terço, para mais de US\$ 23 bilhões.

Atualmente, a China ostenta um dos mercados de vinho mais ativos do mundo, ocupando o 8º lugar em produção e o 5º em consumo. Mais de 1 milhão de vinhos diferentes estão à venda no mercado chinês, o que representa 10 vezes mais do que nos EUA!

Algumas das superestrelas do vinho que dominam o setor são Great Wall, Changyu e Dynasty. A qualidade do vinho chinês tem um potencial tremendo, com o blend merlot/cabernet sauvignon da Great Wall conquistando diversos prêmios, e o Bordeaux da Changyu Pioneer-Moser XV, de Ningxia, sendo um dos favoritos dos críticos de vinho.

Produzir vinho nos variados climas e terrenos da China, no entanto, nem sempre é uma tarefa fácil. Nas regiões vinícolas do Norte, as videiras precisam ser enterradas durante o inverno até a primavera para se manterem vivas durante invernos extremamente frios e secos. No Leste da China, as chuvas de verão e a umidade causam doenças fúngicas nas plantas, e no Sul, as condições climáticas podem ser preferíveis, mas a altitude elevada dificulta a produção e o transporte. Apesar desses desafios, a China passou por um imenso progresso em um período relativamente curto, em comparação com a evolução que as regiões tradicionais experimentaram na França, Itália e Espanha.

Durante a pandemia, importadores estrangeiros tiveram mais dificuldade para entrar no mercado chinês, dando às marcas nacionais a chance de conquistar o mercado. A China impôs tarifas sobre vinhos provenientes de países como a Austrália, e a Guerra Comercial em curso obrigou os consumidores a adquirirem vinho dentro de suas próprias fronteiras. Os lockdowns e quarentenas em toda a China fizeram com que os consumidores buscassem ainda mais localmente a compra de seus vinhos, e as marcas locais estão se destacando porque atenderam melhor às necessidades dos consumidores em três áreas: custo-benefício, qualidade e serviço pós-venda.

Em 2021, o tamanho do mercado chinês de vinhos era de US\$ 42 bilhões. Espera-se que esse valor cresça 11% nos próximos 5 anos, com as principais categorias de vinhos sendo vinhos tranquilos e espumantes.

AS PRINCIPAIS REGIÕES DE PRODUÇÃO

NINGXIA - é a região produtora de vinho de maior prestígio da China, com horas prolongadas de sol e um clima fresco e seco que favorecem o cultivo de uvas. Seu sopé oriental, a Montanha Helan, é considerado uma "zona de ouro" para o cultivo de uvas e a produção de vinhos de alta qualidade.

Ningxia é a região vinícola chinesa mais famosa, pois produz vinhos de alta qualidade, semelhantes aos blends de Bordeaux. Está localizada no noroeste da China. Devido ao clima frio, as videiras precisam ser laboriosamente enterradas todo outono para protegê-las do congelamento.

Em dezembro de 2011, em Pequim, houve uma competição intitulada "Bordeaux contra Ningxia", na qual especialistas da China e da França provaram cinco vinhos de cada região. Surpreendentemente, Ningxia foi a vencedora, com quatro dos cinco melhores vinhos.

A aquisição de 75% da vinícola Stone & Moon, de Ningxia, pela Penfolds em dezembro de 2024 reforçou o compromisso da Treasury Wine Estate com o mercado e o desenvolvimento contínuo de seus vinhos produzidos localmente. Situada em Qingtongxia, na Região Autônoma da Etnia Hui de Ningxia, esta região provavelmente desempenhará um papel na produção futura do CWT 521, um vinho de alta qualidade feito com uvas de Ningxia e Yunnan, e deverá elevar ainda mais o perfil da vinícola internacionalmente.



Ao final de 2024, a região contava com mais de 40.000 hectares de plantações de uvas para vinho e uma produção anual de 140 milhões de garrafas, com vinhos exportados para mais de 40 países e regiões.

SHANDONG - é uma das regiões vinícolas da China. Yantai, localizada na região de Shandong, é a maior região produtora da China e abriga mais de 140 vinícolas, responsáveis por 40% do vinho chinês. A maior e mais antiga vinícola da China, a Changyu Pioneer Wine, também está localizada em Yantai.

Devido ao seu clima temperado continental de monções, é a única região no norte da China suficientemente quente para não precisar enterrar suas videiras no inverno.

HEBEI - é uma província na costa leste da China e circunda a capital, Pequim. A viticultura em Hebei é dividida entre duas regiões em particular: o terroir montanhoso de Huailai, lar da famosa China Great Wall Wine Company, e a cidade costeira de Changli, apelidada de "região de Bordeaux da China".

A indústria vinícola de Hebei concentra-se principalmente na produção de Cabernet Sauvignon, mas existem algumas plantações menores de Chardonnay, Merlot e Marselan.

A região de Tianjin, mais interiorana e bastante fria, localiza-se em um vale entre montanhas, produzindo 50.000 toneladas de uvas para vinho. Tem longa tradição na produção de uvas de mesa, também. A famosa vinícola Dynasty está na área.

XINJIANG - localizada no noroeste da China, é conhecida como uma das maiores fontes de uvas de mesa e uvas para vinho na China. Para se ter uma ideia, sua área é maior que os estados da Califórnia e Texas juntos. Muito dos vinhedos estão em meio a montanhas e desertos. Uma região bastante árida.

No entanto, sua moderna indústria vinícola teve um início relativamente lento, devido à sua localização remota, que resulta em altos custos de transporte.

A sub-região acima Gansu, está localizada em altitudes entre 1000 e 3000 metros. O clima também é árido, mas há facilidade para irrigação. Gansu é uma região vinícola importante produzindo cerca de 46.000 toneladas de uvas por ano.

SHANXI - faz fronteira com o leste de Hebei e é composta principalmente por um planalto parcialmente delimitado por cadeias de montanhas.

Possui um clima continental típico com quatro estações distintas, baixa umidade, alta intensidade solar e uma grande diferença de temperatura diurna. As uvas plantadas em Shanxi incluem Chenin Blanc, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

YUNNAN - é a província mais a sudoeste da China. Os vinhedos em Yunnan são todos pequenos e dispersos devido ao terreno montanhoso. O conceito de vinhedo único em Yunnan é natural – há mais de centenas de pequenas parcelas em diferentes vilarejos da região, em um número estonteante de altitudes e exposições, com uma rica variedade de tipos de solo.

Yunnan está em ascensão, auxiliada por suas principais vinícolas, a Ao Yun, de propriedade da LVMH, e a vinícola Xaoling, de Bertrand Cristau. Atualmente, a região recebe investimentos de diversos grupos locais e internacionais. Neste canto da China, existem atualmente 15 produtores de uva em Sichuan, 10 em Yunnan e 10 no Tibete, além de centenas de marcas. Além de ser uma das poucas regiões onde não é necessário enterrar as videiras no inverno, também é quase inteiramente de videiras sem enxertia, quase inteiramente de agricultura orgânica, e sua imagem é de produção de alta qualidade.

A natureza de sua paisagem no alto das montanhas do Himalaia, com altitudes de cultivo de uvas variando de 1.700 a 3.000 m, significa que é quase certo que continuará sendo o lar de pequenos produtores (40 ha é o máximo possível). A construção de uma ferrovia está em andamento e, por enquanto, a região conta com um ambiente social tolerante e incentiva o intercâmbio internacional, portanto, ainda tem potencial para crescer. Shangri-La agora tem Riesling e Cabernet Sauvignon e Merlot, com uma pequena quantidade de Chardonnay, à medida que os produtores começam a experimentar plantar outras castas.

Nos últimos anos, a Moët Hennessy investiu na região noroeste de Yunnan, Shangri-Lá, com altitude média de 2.500 m, para cultivar uvas organicamente e produzir vinhos tintos de qualidade.

MERCADO - Em termos de produção total no país, em 2024 a China produziu 1.180.000 hl de vinhos, uma queda em relação aos 1.435.000 hl do ano anterior. As vinícolas líderes em termos de produção



continuam sendo a Great Wall e a Changyu Pioneer Wine Co, mas elas estão produzindo cerca de 1/10 de sua produção pré-Covid, com um valor em torno de 1/4. Este é um enorme desafio para muitos produtores de uvas cujo modelo de negócios se baseava na venda para essas duas empresas.

Os vinhos brancos estão claramente se tornando mais populares. A quantidade de rótulos hoje é maior que no ano passado, e alguns de qualidade excepcional. Isso também significa que é comum observar vinhos Blanc de Noir, ou seja, vinhos brancos de variedades tintas, particularmente Cabernet Sauvignon, porque as vinícolas estão produzindo esse estilo a partir de suas cepas existentes – com sucesso parcial (em resumo, há quem goste, há quem odeie!)

Os vinhos de castas híbridas continuam sendo uma parte essencial da mistura de uvas na China, particularmente no nordeste do país. Elas oferecem grande potencial para vinhos de sobremesa como os de gelo (ice wine) e doces de colheita tardia (quase não há botrytis natural no país). Muitos vinhos no estilo laranja começaram a aparecer no mercado chinês.

No entanto, nem tudo são sucessos - a falha mais marcante encontrada na vinificação foi o ajuste desajeitado da acidez, já que os produtores ajustaram a acidez dos vinhos, muitas vezes naturalmente baixa, além do uso excessivo do carvalho para fixar a cor e cobrir a falta de maturação, muitas vezes com produtos de carvalho de baixa qualidade.

A maior prevalência de falhas nas safras recentes ainda pode ser atribuída ao impacto da Covid nos vinicultores do país, com dificuldades para obter mão de obra para a colheita no momento certo e a falta de equipamentos, como barricas, chegando ao país (isso foi particularmente verdadeiro para a safra de 2022 e foi mais pronunciado em certas regiões, notadamente Xinjiang).

Na China, a percepção de qualidade está tão ligada ao preço que pode distorcer a relação entre os dois em termos do que está na taça. Isso significa que há poucos vinhos de baixo custo, o que limita o crescimento do consumo local. Os preços são definidos pelas vinícolas, não pelo mercado, e, em geral, o mercado de vinhos está cada vez mais fragmentado.

Então, ficou curioso em provar um vinho chinês? 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

“DÁ PARA DESCOMPLICAR O JEREZ?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 30/08/2025

Mudança na legislação europeia permite deixar de fortificar este clássico vinho espanhol.

Pergunte a um especialista no mundo de Baco qual o seu vinho preferido. Chance enorme de a resposta ser jerez, vinho fortificado elaborado no sul da Espanha, que muitos consumidores desconhecem. É capaz, ainda, de o especialista fazer um adendo à resposta: que ele próprio tem uma garrafa de fino ou manzanilla sempre na porta da geladeira, pronto para o consumo.

Há várias razões para este descompasso entre consumidores e especialistas. A principal delas é que não é fácil entender o jerez. Primeiro, porque é um vinho branco, elaborado com a uva palomino (há também categorias com as uvas moscatel e pedro ximénez). Mas ao provar um fino, que é a primeira categoria de jerez e que tem na marca Tio Pepe talvez a sua melhor tradução, a percepção é de um toque salgado, mineral, que causa estranheza aos desavisados.

Passada essa impressão inicial, o jerez é dividido em diversos estilos, como palo cortado, amontillado, oloroso, entre outros que, apesar de lógicos, não são claros para os consumidores. Aqui, apenas o exemplo mais simples: fino é o fortificado seco, envelhecido sob uma camada de levedura, chamada de flor, e elaborado em qualquer lugar da região de Jerez. Mas se este mesmo vinho for feito na sub-região de Sanlúcar de Barrameda, é chamado de manzanilla. Claro que há sutis diferenças entre os dois – o manzanilla é mais leve e salino, pelo microclima local –, mas são pouco perceptíveis para o consumidor.

Na semana passada, mais uma regra veio a se somar ao mundo de jerez. Mas desta vez, para descomplicar o vinho e aprovada pela Comunidade Europeia, após mais de dez anos de discussão. Agora a bebida não precisa mais ser fortificada, técnica que consiste em adicionar aguardente vínica durante a fermentação, elevando o seu teor alcoólico.....

Aqui, o ponto que os produtores mais comemoram é, nas palavras de Bernardo Pinto, “a mudança de paradigma.” Que seja para melhor... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/da-para-descomplicar-o-jerez/>

“UM MUNDO DENTRO DE UMA UVA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 29/08/2025

Trajectoria da Chardonnay mostra que estamos diante de uma casta camaleônica, capaz de refletir tanto o terroir quanto a mão do produtor.

No mundo do vinho, poucas uvas alcançaram a aura de “realza” como a cabernet sauvignon e a chardonnay. São as duas castas mais plantadas e consumidas do planeta, presença obrigatória nas cartas e taças de praticamente todos os países produtores. Não por acaso, nos anos 80, sobretudo nos Estados Unidos, surgiu o famoso clube ABC. “Anything But Chardonnay, Anything But Cabernet”: uma ironia contra consumidores que só pediam vinhos dessas variedades, fosse tinto ou branco.

Entre os brancos, a supremacia é indiscutível: reinam os chardonnays, capazes de originar alguns dos melhores vinhos do mundo. Ao contrário da sauvignon blanc - fresca, vibrante, marcada pela fruta e pela acidez-, a chardonnay mostra-se mais versátil. Entrega vinhos macios, elegantes e com potencial de guarda. Tudo, claro, dependendo de onde nasce e de quem a produz.

A referência máxima é a Borgonha, berço de nomes lendários como Chablis, Meursault e Montrachet. Ali, o solo e o clima oferecem a combinação perfeita: dias ensolarados, sem calor excessivo, e noites frescas, capazes de preservar acidez e frescor. Esse balanço natural é o segredo do refinamento e da longevidade dos grandes borgonheses. Em contrapartida, em regiões muito quentes, o resultado tende a ser vinhos pesados, alcoólicos e desequilibrados.

Nos anos 1990, sobretudo no Novo Mundo (Austrália, Califórnia e depois outros países), a chardonnay virou sinônimo de vinhos “turbinados” pelo excesso de barrica. A fermentação em carvalho, prática tradicional na Borgonha para conferir cremosidade e textura, foi levada ao exagero. Garrafas rotuladas com orgulho como “barrel fermented” se multiplicaram. Hoje, esse estilo perdeu espaço: o consumidor busca mais frescor, e os produtores redescobriram que a barrica deve ser coadjuvante, não protagonista... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-casta-camaleonica-vinho-chardonnay-reflete-tanto-o-terroir-quanto-o-produtor.ghtml>

“O INGREDIENTE “A” DO VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 29/08/2025

Pouco se fala, contudo, sobre a ovelha negra da composição do vinho.

Um tema em voga no mundo do vinho são os vinhos naturais, orgânicos, biodinâmicos, veganos e sustentáveis. Categorias “do bem”, pela menor agressão à natureza, ao planeta, à sociedade e à nossa saúde. Pouco se fala, contudo, sobre a ovelha negra da composição do vinho: o álcool. Entre as mil substâncias presentes no vinho, apenas o álcool é encontrado em quantidade suficiente para causar danos à saúde.

Alguns enófilos escolhem seus vinhos pelo teor alcoólico, variando entre os que preferem menos álcool e aqueles que se encantam ao ver 15% ou 16% no rótulo. Mas será que o teor alcoólico está relacionado à qualidade do vinho? E por que alguns vinhos têm mais álcool que outros? O teor alcoólico vem mudando ao longo dos anos? Vamos esclarecer esses pontos.

O álcool se forma no vinho durante a fermentação, quando o açúcar da uva se transforma em álcool. Quanto mais maduras as uvas e maior o teor de açúcar, maior será o teor alcoólico do vinho. Fatores como clima e técnicas de viticultura influenciam nesse processo, com vinhos de regiões mais quentes sendo geralmente mais alcoólicos. Técnicas de enologia, como a chaptalização, também aumentam o teor alcoólico ao adicionar açúcar ao mosto em fermentação.

O álcool pode ser percebido visualmente no vinho pela formação das chamadas “lágrimas” ou “pernas” na taça. Quanto mais lágrimas, mais alcoólico é o vinho. No paladar, o álcool é responsável pela sensação de maciez e uma leve queimação na língua, além de contribuir para a sensação de calor ao ingerir o vinho.

Mas, quanto mais alcoólico, mais encorpado? Não necessariamente. O álcool contribui para a maciez, enquanto o corpo é o somatório de várias substâncias, como acidez, taninos e açúcar. Vinhos com alto teor alcoólico podem ter mais corpo, mas é possível encontrar vinhos com 14% ou 15% de álcool que não passam a sensação de grande corpo.

O teor alcoólico dos vinhos tem subido ao longo dos anos. Em uma comparação de safras, notei que um vinho italiano passou de 12,5% para 14,5% de álcool em poucas safras. Esse aumento é causado por fatores como aquecimento global, técnicas de viticultura e enologia. Há algumas décadas, vinhos com mais de 13% de álcool eram raros; hoje, com técnicas modernas, é comum encontrar vinhos com 14,5%.

Exceções sempre foram os vinhos fortificados, como o Porto, e vinhos de sobremesa, como Sauternes, que naturalmente possuem teores mais altos de álcool devido ao seu processo de elaboração.

No final, podemos relacionar teor alcoólico à qualidade? Não necessariamente. A qualidade de um vinho depende do equilíbrio entre seus componentes, como açúcares, álcool, taninos e ácidos. Um vinho pode ter muito álcool e ainda assim ser equilibrado, desde que haja tanino e acidez suficientes para contrabalançar... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-ingrediente-a-do-vinho/>

“MAR E MONTANHA EQUILIBRAM O AMADURECIMENTO DAS UVAS DA CÓRSEGA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 29/08/2025

São três castas principais e há um resgate de nativas em curso

A ilha da Beleza, ontem italiana, hoje francesa, tem língua própria e uma identidade que o contorno das águas parece preservar. É assim que nos parece, em sua soma de cultura, paisagem, gastronomia e vinhos. Entre as faces italiana e francesa, a primeira ressoa mais forte, mas o território e o que nele se produz adquirem um sotaque inegavelmente corso.

Para as nossas proporções, a Córsega é pequena: são apenas 182 km de norte a sul e menos de 84 km de leste a oeste. E, em vinhedos, a superfície é bem menor: em torno de 6 mil ha, distribuídos perto da costa, formando um anel ao redor da ilha. A Córsega é mar, mas é muito mais montanha e, em seu interior, é difícil plantar. Cerca de 90% da ilha é formada por montanhas muito altas, cujo pico chega a 2.700 m, no Monte Sino. A altitude média dos vinhedos é de 300m, não muito longe do mar.

Fundada pelos gregos, sua viticultura foi iniciada em 570 a.C., antes mesmo de eles chegarem a Marselha, considerada o marco inicial francês. Porém, naquele período, o território não era francês, o que só veio a acontecer bem depois. Os romanos vieram após os gregos e ajudaram a desenvolver a produção de vinhos, até que a ilha foi aterrorizada por piratas sarracenos e mouros, o que levou ao abandono da costa e de outros negócios importantes.

Entre os séculos 8 e 18, a Córsega foi governada por Gênova, que manteve o monopólio sobre todas as suas exportações de vinho. Filoxera, guerras e um período de produção em volume explicam, em parte, por que a produção de qualidade ainda é pouco conhecida e relativamente recente.

Primeiro, houve um trabalho de nivelamento ao status da produção francesa, com o estabelecimento das denominações de origem. Mais recentemente, há um movimento arrojado de produtores visando à criação de uma identidade mais genuína de seus vinhos, que inclui o resgate de cepas antigas e a utilização de métodos pouco intervencionistas para a expressão do terroir. Vinhos orgânicos e biodinâmicos se multiplicam pouco a pouco.

.....
Há três cepas principais, duas tintas e uma branca. A Niellucciu (Sangiovese corsa) é a tinta majoritária e foi plantada ali no período em que a cidade-estado italiana de Pisa conquistou a Córsega. A segunda tinta mais importante, em franco crescimento, é a Sciaccarellu (Mammolo), apelidada de Pinot Noir selvagem da Córsega. Ambas são vinificadas como varietais ou em cortes, que podem incluir outras tintas mais internacionais, como a Grenache, Syrah e Cinsault, ou cepas antigas em crescente revitalização: Biancu Gentile, Genovèse (brancas), Carajolo Nero, Minustellu (tintas), entre outras.

A branca mais plantada e completamente consagrada em todas as sub-regiões é a Vermentino: cepa originária do Peloponeso, Grécia, que se espalhou pela região mediterrânea, mas que tem brilho particular na Córsega. Boa parte dos vinhos brancos é feita 100% ou em parte com a Vermentino, uma variedade muito rica aromáticamente, com bom equilíbrio álcool/acidez, que pode ser bebida jovem, mas ganha requintes de complexidade com a idade.

Seguiremos abordando os vinhedos da Córsega nos próximos artigos... Leia mais em: <https://monitormercantil.com.br/mar-e-montanha-equilibram-o-amadurecimento-das-uv-na-corsega/>

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).

* **Viagem elaborada e operada em parceria com a ZÊNITHE TRAVELCLUB.**

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

QUANTO NATURAL É A CORTIÇA NATURAL?

Matéria-prima renovável encontra alta tecnologia.

Os fabricantes de cortiça natural anunciam com a imagem da naturalidade. Mas quão natural ela é realmente? E quão sustentável é sua produção? As florestas de sobreiro absorvem 14 milhões de toneladas de CO₂ em todo o mundo todos os anos.

Os sobreiros, perenes e retorcidos, erguem-se com majestade estoica na vegetação mediterrânica. Quando o sol está alto no céu e irradia a sua luz intensa, as árvores brilham em misteriosos tons de verde. A paisagem da minha casa, no nordeste da Sardenha, encanta-me desde criança.

Admito: gosto de rolhas naturais. Não pelo estalo característico ao abrir a garrafa de vinho ou porque estou convencido de que são o melhor vedante em si. Mas porque são feitas de uma matéria-prima renovável e porque as florestas de sobreiro protegem as paisagens da região mediterrânica. Elas previnem a desertificação, a erosão do solo e a perda de biodiversidade.

Um sobreiro cuja casca é regularmente extraída retém três vezes mais CO₂ do que um sobreiro não utilizado. E se os sobreiros perderem seu valor econômico, eles desaparecerão da paisagem, alerta a organização ambientalista WWF. É a produção de cortiça que mantém as florestas de sobreiro e seu ecossistema vivos.

Mas, independentemente das propriedades positivas dos sobreiros para o ecossistema, pergunto-me: quão sustentável e natural é realmente a cortiça como vedante?

Idílio versus realidade - À primeira vista, a cortiça natural é um excelente exemplo de matéria-prima sustentável. Isso ocorre porque a casca do sobreiro é extraída manualmente a cada nove a doze anos e processada em rolhas e produtos de cortiça com praticamente nenhum desperdício. A extração não prejudica a árvore, pelo contrário: a casca se regenera após o descascamento. Um sobreiro vive em média 300 anos — metade de sua vida pode ser utilizada comercialmente. Os sobreiros descascados retêm três vezes mais CO₂ do que os sobreiros não utilizados.

Segundo a Associação Alemã da Cortiça, 70 % do valor agregado da indústria da cortiça provém das rolhas para a indústria vinícola. Mas quanta energia, tecnologia e produtos químicos são necessários para produzir uma rolha de cortiça de alta qualidade sem TCA? Ainda podemos falar de “natural”?

O professor Rainer Jung, da Universidade Hochschule Geisenheim, trabalha com vedantes para vinho há 30 anos e supervisiona diversos projetos com produtores de cortiça. Ele esclarece: “Antes de falarmos sobre naturalidade, precisamos diferenciar entre cortiça natural pura ou cortiça granulada e outros vedantes técnicos à base de cortiça.”

Vamos nos concentrar na cortiça natural pura e na sua produção. Os pedaços de cortiça são primeiro fervidos em água quente. Em seguida, são cortados em tiras e as rolhas são perfuradas. Dependendo da preferência do cliente, são branqueadas com peróxido de hidrogênio. Este é o primeiro contato com um produto químico - com benefícios apenas estéticos. O professor Rainer Jung, da Universidade Hochschule Geisenheim, é um dos principais cientistas da Alemanha no assunto de rolhas naturais.

Rainer Jung - “Nem todo mundo quer rolhas branqueadas. Eu, pessoalmente, prefiro o caráter natural, mas isso fica a critério de cada vinícola. Antigamente, isso era feito com agentes à base de cloro, mas hoje isso não é mais feito”, explica Rainer Jung. As rolhas que não são branqueadas são desinfetadas em um banho de ácido cítrico. Alguns fabricantes também usam ozônio para matar microrganismos.

Nenhuma dessas substâncias permanece na rolha posteriormente, Jung me tranquiliza. “O peróxido, em particular, causaria muitos danos em contato com o vinho, então os fabricantes verificam meticulosamente em laboratório se tudo evaporou.” Após a limpeza, no entanto, as rolhas ainda não estão prontas para uso. Elas não possuem o revestimento que garante o deslizamento suave da rolha ao rolar as garrafas e facilita a remoção posterior. O revestimento geralmente consiste em óleo de silicone (polidimetilsiloxano), aplicado em uma camada fina. O aditivo alimentar é considerado atóxico e quimicamente estável, sendo bem tolerado pelo corpo humano. Somente então as rolhas são embaladas em sacos de 1.000 peças com adição de SO₂ e seladas a vácuo.

A conclusão inicial: mesmo que não sejam encontrados resíduos quimicamente nocivos nas rolhas, uma grande variedade de agentes são usados no processo de produção, o que coloca a palavra “natural” em perspectiva.

Mas a pesquisa não para, conta Rainer Jung. Por exemplo, um projeto está em andamento em Geisenheim com a empresa portuguesa Amorim, no qual cera de abelha é usada em vez de óleo de silicone para revestimento. “Funciona muito bem”, explica Jung.

Robôs, IA e tecnologia de precisão - Uma das maiores críticas à cortiça natural até hoje é a possível contaminação com TCA (tricloroanisol). Essa substância causa o infame “cheiro de rolha”: mofo, bolor e vinho intragável. Para controlar o problema, a indústria da cortiça investiu em processos inovadores anti-TCA, controle de qualidade

preciso e melhor gestão florestal nos últimos 25 anos.

Isso porque a gestão dos sobreiros já é de grande importância para reduzir o risco de desenvolvimento de TCA. “É importante remover regularmente a vegetação rasteira para evitar a colonização de fungos na casca e evitar o uso de pesticidas”, enfatiza Giuseppe Molinas, do Sugherificio Molinas, na Sardenha. A estratégia de sustentabilidade do produtor italiano baseia-se em florestas certificadas pelo FSC. O corte raso e o uso de produtos químicos são proibidos. No Sugherificio Molinas, as rolhas de cortiça natural são testadas aleatoriamente por especialistas sensoriais.

Acima de tudo, porém, muita coisa foi modernizada na própria produção. “As empresas desenvolveram diferentes processos físicos. Pressão, calor e vapor são usados para separar as moléculas de TCA da estrutura celular da cortiça”, diz Rainer Jung. Compreensível, mas uma pena: os fabricantes não são muito transparentes na comunicação; eles querem proteger seus processos de produção da concorrência o máximo possível.

Cromatógrafos gasosos, que detectam com confiabilidade compostos sensorialmente críticos na faixa de traços, não são mais os únicos meios de detecção de TCA. Linhas de inspeção assistidas por robôs, algoritmos de aprendizado de máquina e tecnologia de precisão também são utilizados.

Não está totalmente claro qual é o risco de contaminação por rolhas de cortiça contaminadas com TCA. “Não existem estudos representativos sobre o risco de TCA. Nunca houve. Costumava-se falar de um a cinco por cento, mas isso não correspondia à realidade. Alguns fabricantes de rolhas nunca tiveram problemas, mas também houve casos em que 20 % foram afetados. No entanto, notei que as reclamações sobre TCA são praticamente inexistentes agora”, relata Rainer Jung.

A matéria-prima heterogênea deve ser padronizada - A segunda razão pela qual muitos viticultores estão abandonando as rolhas naturais é a sua duvidosa homogeneidade. A empresa portuguesa MA Silva desenvolveu o processo “Bionic Eye”, que utiliza imagens ultrassensíveis e IA para inspecionar cada rolha. Este processo rejeita rolhas defeituosas com uma precisão de 99,5%, garantindo a homogeneidade do lote e reduzindo o desperdício.

A Cork Supply, também sediada em Portugal, utiliza tecnologia patenteada para a sua rolha de cortiça Legacy. Segundo a empresa, “a IA e a imagem eletromagnética são utilizadas para analisar a estrutura interna de cada rolha, verificando a consistência e prevendo a permeabilidade ao oxigênio”. Hoje, a indústria se esforça ao máximo para alcançar um produto padronizado.

Equilíbrio de CO2: imbatível! - Embora hoje exista muita tecnologia por trás da cortiça natural, ela é imbatível em termos de pegada de carbono. “Nenhum outro material se compara”, enfatiza Rainer Jung. Tanja Lauterbach é a Diretora de Marketing da Amorim, líder de mercado global, na Alemanha. A empresa portuguesa oferece uma ampla variedade de rolhas. “Um cálculo detalhado da pegada de CO2 está disponível para cada um dos nossos produtos”, afirma Lauterbach. Os dados são certificados pela organização portuguesa independente Apcer.

A Amorim segue a abordagem “do berço ao portão”, que se refere ao processo de fabricação de um produto, desde a extração da matéria-prima até a saída da fábrica. A rolha “Naturity” da Amorim apresenta o melhor desempenho com uma pegada de CO2 negativa de -56,4 CO2 por 1.000 rolhas. Para todos aqueles que, como eu, têm pouca noção: 1.000 rolhas de cortiça economizam 56,4 kg de CO2 — o que corresponde às emissões de CO2 de uma viagem de carro de cerca de 450 quilômetros ou a 11.000 carregamentos de um smartphone.

Fabricantes de cortiça como Cork Supply, Sugherificio Molinas e outros também anunciam uma pegada de carbono neutra ou até negativa para seus produtos. A única falha: todos os fatos e números sobre produção, sustentabilidade e pegada de carbono vêm das próprias empresas e são verificados apenas por organizações de certificação em uma segunda etapa. O Prof. Jung também confirma que não há pesquisas independentes sobre a pegada de carbono da indústria da cortiça.

Suporte de imagem refinado industrialmente - A rolha de cortiça natural ainda é um veículo de imagem, especialmente para vinhos finos. “Também estou observando uma certa tendência para a rolha natural entre os estudantes, pois ela ainda exala um senso de valor que nenhum outro vedante transmite. Os jovens simplesmente não tiveram muitas experiências ruins com rolhas de cortiça”, diz Rainer Jung sobre a abertura de seus alunos em Geisenheim.

A cortiça natural continua, portanto, a ser um material fascinante com profundas raízes ecológicas. No entanto, ela só é tão natural quanto um material natural refinado industrialmente pode ser. Muitos dos métodos utilizados na sua produção baseiam-se atualmente em processos físicos, mas agentes químicos ainda são utilizados para limpeza, branqueamento e desinfecção. A indústria está a esforçar-se para reduzir a utilização de produtos químicos através de novas tecnologias, engenharia de precisão e IA. No entanto, a alegação publicitária “100% natural” não se sustenta.

“A cortiça é um produto natural e 100 % reciclável. Essa é a sua mais-valia. Mas também é evidente que nenhuma rolha de cortiça fica sem tratamento”, afirma Tanja Lauterbach, da Amorim. As melhores rolhas da atualidade são uma combinação de matéria-prima renovável, limpeza química e processos de alta tecnologia. Em termos de desempenho ambiental, as rolhas ainda estão muito à frente das cápsulas de rosca, das rolhas de vidro e das rolhas de plástico... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/us-tariff-on-wine-remains-at-15-percent-no-exception-reached-in-negotiations-for-the-time-being?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_34&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 22/08/2025).

INCÊNDIOS FLORESTAIS NA ESPANHA DESTROEM MILHARES DE HECTARES DE VINHEDOS

Danos graves na Galiza e Castela-Leão.

Na Espanha, incêndios florestais destruíram milhares de hectares de vinhedos pouco antes da vindima. Os incêndios se alastram há mais de duas semanas, principalmente no noroeste do país, nas regiões da Galiza e Castela e Leão. Os danos são particularmente graves na província galega de Ourense, perto da fronteira com Portugal, onde se encontra mais de um terço da área vinícola da Galiza.

Nas áreas afetadas, vinhedos inteiros foram queimados, incluindo parcelas com mais de 100 anos de videiras. “O calor consome tudo: queima as folhas, a vegetação e as uvas morrem. Quando o calor se aproxima dos 50 metros, as uvas cozinham como se estivessem sendo colocadas no fogo”, disse o enólogo Ernesto Rodríguez, da região vinícola de Monterrei, ao jornal El País. Mesmo que as videiras não peguem fogo, o calor intenso interrompe o fluxo de seiva nas plantas, causando o ressecamento das uvas. Além disso, a fumaça afeta a qualidade das uvas sobreviventes. Problemas de fermentação e aromas defumados no vinho são possíveis consequências.

Monterrei é uma das quatro áreas de denominação de origem protegida na província de Ourense e está entre as mais afetadas pelos incêndios, juntamente com Valdeorras. Danos também são relatados nas outras duas regiões vinícolas, Ribeiro e Ribeira Sacra. No total, mais de 46.000 hectares de florestas, terras aráveis e áreas de vinhedos foram destruídos na província de Ourense, e cerca de 70.000 hectares na região da Galiza. Na província de León, na região de Castela e Leão, os incêndios já destruíram mais de 37.000 hectares de terra, com mais de 100.000 hectares afetados em toda a região. O calor extremo, a seca e o vento complicam os esforços de combate a incêndios e continuam a promover a propagação dos incêndios... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/how-natural-is-natural-cork-renewable-raw-material-meets-high-tech?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_35&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Raffaella Usai - 26/08/2025).

SAINT-EMILION JÁ INICIA A COLHEITA DE UVAS TINTAS EM BORDEUAX

Uma das primeiras colheitas de todos os tempos.

O Château Troplong Mondot**** tornou-se ontem a primeira vinícola em Bordeaux a iniciar a colheita de uvas tintas. Este é o início de colheita mais cedo na história da vinícola, conforme relatado pela Decanter. O Château Cheval Blanc deve começar a colheita de uvas tintas na segunda-feira, 1º de setembro. Isso também é excepcionalmente cedo, mas em linha com a progressão da safra. No geral, uma das safras mais precoces já está surgindo — mesmo antes de 2022.

A colheita de vinho branco em Bordeaux começou em meados de agosto e agora está quase concluída. Graças ao clima quente e seco, as uvas estão saudáveis e concentradas, disse Aymeric de Gironde, diretor administrativo do Château Troplong Mondot. O frescor dos últimos dias proporciona aromas frescos.

Algumas vinícolas, especialmente em Pomerol, ainda aguardam as chuvas anunciadas para o fim de semana, segundo a Decanter. Espera-se que isso refresque as uvas concentradas e evite o amadurecimento excessivo. No entanto, isso pode aumentar ainda mais os níveis alcoólicos já elevados. No geral, a safra se assemelha bastante à de 2022. Portanto, há otimismo em Bordeaux em relação à qualidade e ao volume da colheita ... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/st-emilion-starts-red-wine-harvest-in-bordeaux-already-now-one-of-the-earliest-harvests-of-all-time?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_35&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 29/08/2025).

A TEXTURA DO RÓTULO INFLUENCIA AS EXPECTATIVAS DE QUALIDADE DO VINHO

Estudo atual da Universidade de Burgenland

A textura do rótulo influencia as expectativas de qualidade do vinho

A textura do rótulo de uma garrafa influencia o que os apreciadores de vinho esperam de um vinho antes da compra e se o percebem como de alta qualidade. Isso é demonstrado por uma dissertação de mestrado em andamento no programa de Marketing Internacional de Vinhos da Universidade de Burgenland.

Os participantes do estudo avaliaram três tipos diferentes de etiquetas simplesmente tocando a superfície, sem ver a etiqueta em si. A primeira era lisa e brilhante, a segunda era áspera com elementos em relevo e a terceira era fosca e tinha uma superfície semelhante à de um tecido.

A maioria dos participantes associou o rótulo suave a um vinho branco fresco e frutado. O rótulo com textura têxtil foi predominantemente associado pela maioria a um vinho tinto encorpado. O rótulo em relevo evocou principalmente a ideia de um vinho complexo e de alta qualidade. Por um vinho assim, os entrevistados estavam dispostos a pagar até 15% a mais.

O estudo concentrou-se em jovens consumidores da Áustria. Mais da metade dos participantes tinha menos de 30 anos e quase 30% tinham entre 31 e 44 anos. 60% dos participantes eram mulheres.

“A textura influencia a todos, sejam apreciadores de vinho ou apreciadores casuais. Conseguimos demonstrar que a experiência tátil de um rótulo molda a percepção do sabor de um vinho – mesmo antes do primeiro gole”, comentou a Profa. Bettina König, orientadora da dissertação de mestrado. Assim, os produtores de vinho podem influenciar a percepção da qualidade de um vinho por meio do design tátil da superfície dos rótulos.”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/the-texture-of-the-label-influences-expectations-of-wine-quality-current-study-from-the-university-of-burgenland?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_35&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 26/08/2025).