



A INFLUÊNCIA DA ÁGUA NA DEGUSTAÇÃO DO VINHO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



A photograph showing three wine glasses filled with different types of wine (white, rosé, and red) on a wooden table. The glasses are arranged in a row, with small plates containing food items like olives or crackers positioned between them.

05 A INFLUÊNCIA DA ÁGUA NA DEGUSTAÇÃO DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"NOS ESPUMANTES, QUAIS SÃO AS UVAS?" - POR SUZANA BARELLI



09



10

"OS MELHORES ESPUMANTES DO BRASIL PARA SEU RÉVEILLON" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

12 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

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

CRISTOM PINOT NOIR MT. JEFFERSON CUVÉE 2021 – WILLAMETTE VALLEY – ESTADOS UNIDOS

A história da Cristom começou em 1991, quando Paul Gerrie decidiu participar da Celebração Internacional do Pinot Noir (IPNC) do Oregon. Gerrie era obcecado pela Borgonha, apaixonado pelos vinhos Williams Selyem e Calera, e sonhava em cultivar Pinot Noir de classe mundial.

Na IPNC, ele conheceu Michael Etzel, um auxiliar de adega da Ponzi Vineyards que estava começando um pequeno projeto chamado Beaux Frères. Gerrie perguntou a Etzel se poderia contratá-lo para encontrar algumas propriedades que estavam à venda. Etzel encontrou duas: uma que se tornaria a Cristom de Gerrie (na região que mais tarde se tornaria Eola-Amity Hills) e outra que mais tarde se tornaria a East Hill da Shea Vineyards (na região que mais tarde se tornaria Yamhill-Carlton).

Ambas as propriedades tinham orientação predominantemente leste e altitudes ligeiramente inferiores às da Borgonha, região tão apreciada por Gerrie. A escolha foi feita por dois motivos: a qualidade do vinho produzido numa propriedade próxima chamada Bethel Heights e o fato de Gerrie estar fascinado por solos vulcânicos.

Em 1992, Gerrie e sua esposa Eileen compraram a propriedade que hoje é a Cristom. Eles mantiveram as plantações originais de 1982 e começaram a plantar mais vinhas. E para fazer vinho, contrataram Steve Doerner, enólogo da Calera por 14 anos.

Doerner possuía um vasto conhecimento adquirido durante sua passagem pela Calera, e os vinhos que produziu na Cristom convenceram muitos dos atuais produtores de vinho do Willamette Valley a se estabelecerem no Oregon. Doerner defendia o uso de cachos inteiros e fermentações em temperatura ambiente, e aprimorou essa técnica até começar a delegar as responsabilidades de vinificação da Cristom a Daniel Estrin (ex-Littorai) em 2019.

Sendo apenas o segundo enólogo-chefe na história da propriedade, Estrin já provava estar à altura da tarefa. Com o apoio do filho dos Gerries, Tom, que assumiu a gestão da propriedade em 2012 e iniciou a transição para a viticultura biodinâmica em 2017, Estrin concluiu essa transição e priorizou a saúde do solo. Ele também aumentou consideravelmente o foco no programa de vinhos brancos.

A abordagem ao programa de vinhos tintos, o ponto forte da Cristom há mais de 30 anos, permaneceu praticamente a mesma. E o Mt Jefferson Cuvée 2021, o vinho emblemático, continua tão bom como sempre. Enquanto os preços dispararam em todo o Willamette Valley, o Mt Jeff manteve sua acessibilidade e supera muitos vinhos que custam o dobro, ou até o triplo, do seu preço.

Composição de Uvas: 100% Pinot Noir. O vinhedo da propriedade da Cristom forneceu 52% das uvas; o restante veio de produtores parceiros em Eola-Amity Hills. As uvas foram colhidas e selecionadas manualmente, dispostas em camadas nos tanques com 44% de cachos inteiros e fermentadas espontaneamente. Após a prensagem, o vinho estagiou em 20% de barricas novas de carvalho por 11 meses e em seguida, foi engarrafado sem clarificação e sem filtração.

Notas de Degustação: De coloração levemente rubi, o vinho é leve e fresco, com a acidez vibrante e equilibrada que caracteriza a safra, além de aromas doces de frutas vermelhas e pretas e um toque terroso sedutor que remete ao solo da floresta. A passagem pelas barricas resultou em um leve toque de especiarias que se harmoniza perfeitamente com a fruta.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e ainda por mais alguns anos. A sugestão de guarda é de 20 a 30 anos.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro, queijos de meia cura.

Reconhecimentos: 94 Pontos James Suckling – 92+ Pontos Robert Parker - 92 Pontos Wines & Spirits.

Serviço: servir entre 15 e 167° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: \$\$\$\$

Onde comprar em BH: AMIGO DO VINHO – fale com Alisson Salles – (31)98877-9538.



A INFLUÊNCIA DA ÁGUA NA DEGUSTAÇÃO DO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A água na degustação de vinhos é crucial para limpar o paladar entre as amostras, preparar as papilas gustativas, prevenir a desidratação causada pelo álcool e realçar a percepção das nuances do vinho.

A ingestão de água é imprescindível ao corpo humano. Beber água entre uma taça e outra de vinho ou outra bebida alcoólica mantém o corpo hidratado e previne aquela sensação de ressaca no dia seguinte. Mas a água também tem uma função especial quando se trata da degustação de vinhos.

Durante a degustação de vinho é normal ingerir água, para limpar o paladar e para hidratar. O que poucos imaginam é que esse simples ato pode atrapalhar por completo a percepção da bebida. Isso ocorre porque a água contém sais minerais naturais (como sódio, bicarbonato, cálcio, fosfato, magnésio e potássio) que dão sabor, corpo e personalidade ao líquido, sendo que a escolha da água (com/sem gás, mineralidade) pode afetar a experiência sensorial, com águas neutras e sem gás geralmente sendo preferidas para não interferir nos sabores sutis da bebida, embora águas com gás possam refrescar vinhos mais ricos.

Os sais compõem o TDS (Total dos Sólidos Dissolvidos ou Resíduo de Evaporação) um índice que mede a quantidade dessas substâncias dissolvidas no líquido. É através dele que identificamos a água ideal para cada tipo de vinho. Também chamado de índice de mineralidade, o TDS varia de zero a mais de 1500 mg/L. No rótulo você encontrará essa informação como a nomenclatura Resíduo de evaporação a 180°.

Quanto mais perto do zero, mais leve é a água. Então, para que não haja interferência, é importante que a água tenha um TDS compatível ao corpo do vinho. É importante ressaltar que esse índice é medido apenas em água mineral, líquido produzido unicamente pela natureza e engarrafado na fonte, sem sofrer nenhuma modificação. As águas minerais filtradas, purificadas e saborizadas passam por processos que alteram as características naturais.

Da mesma forma que há sommelier para vinho, também há para águas, e eles explicam que a água prepara a boca para o vinho e o vinho prepara a boca para a comida. Por isso é tão importante que os três elementos estejam em harmonia. Um alimento de sabor delicado será associado a um vinho leve e a uma água com pouco resíduo, para não encobrir o sabor do prato. Já pratos estruturados e muito gordurosos, precisam de um líquido que limpe a boca e o paladar. O vinho deve ser intenso e a água ter alta mineralidade.

Deixe de lado as águas com gás, pois lavam em excesso a boca. Principalmente quando tiver um espumante na mesa; as bolhas irão competir e as bolhas da água, por serem muito mais agressivas, irão comprometer as do vinho. Se você não quer renunciar à água com gás, prefira um exemplar naturalmente gaseificado. Evite as águas mecanicamente gaseificadas. Água que não tem gás naturalmente é feita através do processo desaerador, que consiste em retirar todo o oxigênio de sua composição e é acrescentado gás carbônico no lugar.

Também é melhor evitar água com origem em filtros de barro, que aportam sabor e aroma de terra à água, interferindo completamente nas características da bebida. Sirva a água em temperatura levemente fresca. Nunca sirva água muito gelada. O gelo amortece a boca fazendo com que as percepções organolépticas da água e do vinho sejam alteradas. Gelo está proibido! Além de deixar a bebida em uma temperatura que não é a ideal, o gelo quando derrete dá sabor à água. Normalmente, o gelo é feito com água filtrada ou até de torneira, que possui cloro.

Não só para a degustação de vinhos tintos é recomendada a ingestão de água. Dos espumantes aos vinhos brancos e rosés, todos eles devem ser degustados com a presença de uma boa água.

Em geral, espumantes e vinhos brancos e rosés mais leves e com mais acidez vão bem com águas sem gás. Já os brancos e rosés mais complexos ou envelhecidos podem ser degustados com água com gás.

Os tintos encorpados e tânicos vão bem com água gasosa, pois o gás potencializa os taninos. Todavia, tais dicas não são regras e todos os vinhos podem ser degustados com águas com ou sem gás, dependendo da sua preferência pessoal.

Minha sugestão é que sempre que possível, prefira uma água brasileira. Assim como no vinho, a água também tem terroir e cada região tem sua característica própria e seu nível de mineralidade. Por isso é comum sentir certo estranhamento com águas de outros países.

Estamos acostumados com um nível de mineralidade no Brasil, que é compatível com a saliva e com a nossa culinária. Mas se a ideia for ousar ainda mais, crie uma harmonização regional entre os líquidos. Faça um exercício: compare um vinho e uma água brasileira com um vinho e uma água francesa, por exemplo, e perceba as diferenças entre eles.

Não existe uma única “água mais pura do mundo” universalmente, mas a Água Voss, da Noruega, é amplamente conhecida e comercializada como tal devido à sua captação em um aquífero subterrâneo protegido da poluição, resultando em baixíssimo teor de minerais e grande pureza. Outra candidata é a brasileira Victoria Amazonica, também chamada de água mais pura por sua produção na Amazônia, captada de “rios voadores” em noites de lua cheia, focando na pureza e propósito ambiental/social,

mas com um posicionamento mais de luxo e valor agregado.

ÁGUAS MINERAIS MAIS ENCONTRADAS EM BH - As águas minerais mais comuns e facilmente encontradas em Belo Horizonte incluem marcas nacionais amplamente distribuídas e opções regionais de Minas Gerais. As marcas mais comuns em supermercados, padarias e distribuidores de BH são:

Cambuquira: Uma marca mineira de destaque, proveniente do sul de Minas Gerais, conhecida por sua qualidade e frequentemente encontrada em BH. A Água Mineral de Cambuquira, de Minas Gerais, é famosa por ser a segunda melhor água mineral do mundo, elogiada por sua pureza, sabor e ricos minerais (cálcio, magnésio), vindo de fontes naturais, incluindo o Parque das Águas com diversas fontes de água com gás, sendo um grande atrativo turístico e de bem-estar da região. Contém minerais essenciais como cálcio, magnésio e potássio, que auxiliam na saúde óssea e muscular. Bastante refrescante e com acidez média, é levemente salgada e estimula a salivação. Tem bom equilíbrio entre a acidez e a salinidade. Água mineral com gás natural, um grande diferencial, como visto no Parque das Águas. Origem no Sul de Minas Gerais, em uma região de altitude (950m) que contribui para a pureza e qualidade da água. A água mineral Cambuquira é extraída de um lençol freático profundo, o que a torna pura e livre de impurezas. Além disso, ela passa por um rigoroso processo de filtragem e controle de qualidade, garantindo que chegue aos consumidores em sua forma mais natural e saudável.

Caxambu: Marca regional de Minas Gerais, valorizada por sua composição mineral. Caxambu, em Minas Gerais, é famosa por ser a maior estância hidromineral do planeta, com um parque que possui 12 fontes naturais de águas gasosas, bicarbonatadas, cárnicas e ferruginosas, conhecidas por suas propriedades medicinais e benefícios para a saúde (fígado, rins, pele). A água jorra com gás natural e é um tônico para o organismo, com destaque para fontes como a Dom Pedro. A água mineral de Caxambu é rica em minerais, possui efeito calmante, diurético e desintoxicante, sendo usada para tratamentos de diversos males. Diferente das águas engarrafadas comuns, ela tem gás carbônico naturalmente, com bolhas suaves. O Parque Doutor Lisandro Carneiro Guimarães, tem arquitetura histórica e 12 fontes com propriedades distintas. Cada fonte tem uma composição única (cárnea, magnesiana, fluoretada etc.), indicando diferentes benefícios.

Crystal: Outra marca líder de mercado nacional, com alta disponibilidade em diversos estabelecimentos. Na realidade é uma marca industrializada pela Coca Cola Brasil, ou seja, não tendo origem em fonte mineral e com gás adicionado, quando engarrafada gaseificada.

Lindoya: Outra marca com boa distribuição e reconhecimento nacional. Originária da Estância Hidromineral de Lindóia (SP) e Serra da Mantiqueira, conhecida pela pureza de suas fontes naturais e presença em diversas versões (com e sem gás, copos, garrafas PET), sendo uma opção acessível e de qualidade para hidratação, que também se expandiu para sucos e bebidas funcionais, com o slogan de "Genuína Lindoya" focando em bem-estar. Rica em minerais como cálcio, magnésio e potássio, importantes para a saúde.



Minalba: Uma das marcas mais consumidas no Brasil, muito presente em Minas Gerais. É uma marca popular de água natural, captada em fontes puras em Campos do Jordão, a 1.700 metros de altitude, conhecida por sua pureza e pH alcalino, com opções com e sem gás, e embalagens variadas (desde 510ml até 5L), destacando-se pela ausência de contato manual na captação e envase, sendo rica em minerais como cálcio e magnésio, e com versões premium em vidro. Alcalina (pH ~8.04), baixo sódio, e rica em minerais essenciais (cálcio, magnésio, potássio).

Prata: É uma marca tradicionalíssima de água mineral brasileira, originária da cidade de Águas da Prata (SP), conhecida por suas fontes na Serra da Mantiqueira e rica em minerais como cálcio, magnésio e potássio, oferecendo versões com e sem gás, valorizadas por sua pureza, sabor e benefícios para a saúde, sendo engarrafada desde 1876 e parte de um grupo empresarial diversificado. Rica em minerais, contém cálcio (Ca), magnésio (Mg), potássio (K), bicarbonato (NaHCO_3) e outros, que auxiliam na saúde óssea, digestão e hidratação. Tem baixo teor de sódio, sem BPA nas garrafas PET, e processos que preservam os mananciais. Ajuda na hidratação, fortalecimento dos ossos, bom funcionamento do intestino e alívio de azia (na versão com gás).

São Lourenço: Marca tradicional, também do sul de Minas, famosa pelas suas águas com gás natural. É uma água natural, produzida pela Nestlé, famosa por ser naturalmente gaseificada (com gás da própria fonte) ou sem gás, conhecida pelo sabor suave, leveza, pureza e minerais, sendo ideal para gastronomia e apreciada como uma das melhores águas do mundo, com versões para consumo diário. A versão

com gás recebe o gás carbônico diretamente da fonte, com bolhas finas e delicadas. O sabor é suave, equilibrado e refrescante, limpando o paladar. Rica em minerais como sódio, potássio, cálcio e magnésio, com características únicas que a tornam uma água de alta qualidade.

ÁGUAS MINERAIS IMPORTADAS PARA O BRASIL –

Acqua Panna - Desde 1564, a Acqua Panna já era servida nos banquetes durante o Renascimento da região da Toscana, na Itália. É uma água suave, aveludada e delicada, perfeita para acompanhar e valorizar pratos leves. Seu pH é 8,0. A Acqua Panna tem mais de 450 anos de história relacionada à gastronomia. Água reconhecida mundialmente por sua leveza e delicadeza, Acqua Panna é recomendada pela Associação Internacional de Sommeliers para acompanhar as degustações de vinhos, principalmente os brancos.

Água das Pedras - Água das Pedras é proveniente do norte de Portugal. Com seu gás natural e composição única de cálcio, magnésio e bicarbonato, esta água borbulhante e levemente salgada oferece benefícios para a saúde, auxiliando na prevenção de osteoporose, tratamento da diabetes e pressão arterial, além de melhorar a digestão. Ideal para ser apreciada ao longo do dia, é perfeita para acompanhar suas refeições, seja no almoço ou jantar. Seu processo lento e natural de formação, nas profundezas da terra, resulta em um líquido único, indicando-se beber gelada para potencializar seu sabor refrescante. Experimente combinar com pratos leves ou aprecie sozinha para uma experiência pura e revigorante.

Evian - A água Evian começa como neve e chuva nos que caem no topo dos montes Chablais altos picos dos Alpes Franceses. Longe de qualquer área urbana ou industrial, a água é filtrada naturalmente por meio de camadas de areia glacial, em um processo que demora aproximadamente 15 anos. Por tudo isso, e sem nenhum procedimento químico, a Evian adquire uma composição mineral ideal e pH neutro balanceado, o que confere a sua leveza, as suas qualidades e o seu caráter premium. Pura por natureza e intocada pelo homem, a água surge na fonte em Evian-les-Bains, onde tem sido engarrafada desde 1826.

Sua nascente foi descoberta há mais de 200 anos por um conde que sofria de problemas renais. Em 1789, Jean Charles de Laizer buscou refúgio em Évian-les-Bains, uma cidade então localizada na Saboia. Ele havia fugido da Revolução Francesa e encontrou abrigo na casa de Gabriel Cachat. Enquanto explorava o grande jardim, descobriu uma nascente e bebeu dela. Diz-se que ele não só gostou do sabor, como também, com o passar dos dias, começou a se recuperar de sua doença.

A notícia sobre a “água milagrosa” dos Cachat logo se espalhou, e até mesmo os médicos começaram a prescrevê-la aos moradores locais. A família Cachat decidiu aproveitar a oportunidade e, em 1800, começou a engarrafá-la para venda. Em 1826, eles já possuíam uma fábrica de engarrafamento perto das margens do Lago de Genebra. Mas, a partir de 1860, após a assinatura do Tratado de Turim, aquela cidade saboiana passou a fazer parte da França. A versão original da fonte é sem gás.

Perrier - A fonte de Perrier está localizada no sul da França, próxima à cidade de Vergèze. Com mais de 150 anos de tradição, é uma água mineral gasosa natural, que se destaca pela intensidade de suas borbulhas refrescantes, com mineralização equilibrada, entregando uma sensação intensa e refrescante em cada gole. Perrier conta com 7mg de gás carbônico por litro e é a água mineral com gás mais vendida no mundo. Ótima para harmonizar com pratos leves ou preparar coquetéis.

S. Pellegrino - A fonte de água mineral S. Pellegrino está localizada na região da Lombardia, nos Alpes Italianos, engarrafada desde 1899. A S. Pellegrino é uma água mineral natural gaseificada, suave, equilibrada e agradável, com pH 7,6. Vai muito bem com vinhos tintos, queijos e pratos à base de carnes.

Voss - Água Voss é uma água mineral natural norueguesa, famosa por sua pureza excepcional, captada de um aquífero subterrâneo protegido no sul da Noruega e engarrafada em um design cilíndrico icônico, lembrando um frasco de perfume, sendo apreciada por sua leveza, baixo teor de minerais (22mg/L de sólidos dissolvidos) e sódio, o que lhe confere leveza e neutralidade. Popular entre celebridades, chefs e apreciadores de vinhos e destilados por sua pureza.

O SOMMELIER DE ÁGUA - O Sommelier de água, ou hidro sommelier, é o profissional dedicado à degustação técnica do líquido. Assim como o sommelier de vinhos, o sommelier de água é responsável por analisar sensorialmente as características da água. Entre as funções está a identificação de possíveis problemas na fórmula, concepção de novos produtos para o mercado e até a sugestão de harmonização.

O Brasil conta com apenas um único sommelier de água, Rodrigo Rezende, certificado pela Fine Waters Academy, a mais importante escolha do setor e integrante da Associazione Degustatori Acque Minerali, na Itália. Rodrigo viajou o mundo estudando, provando e



analisando sensorialmente as características de águas, buscando entender o mercado, e assim conseguir proporcionar uma melhor experiência ao consumidor.

Para entrar nessa carreira, é necessário ter uma certificação específica. Infelizmente, aqui no Brasil ainda não existe nenhum curso dedicado ao tema. A Fine Water Academy, onde Rodrigo se formou, ministra cursos online e aceita a inscrição de brasileiros. As aulas e o material são em língua inglesa e ao término do curso o aluno recebe a certificação de Sommelier de Água. Os interessados podem encontrar mais informações em www.finewaters.com

Podemos então observar que além de limpar o paladar removendo resíduos de um vinho antes de provar o próximo, garantindo que os sabores não se misturem e permitindo uma análise sensorial mais precisa, a água ajuda a combater o efeito diurético do álcool, prevenindo a desidratação e ressacas. Ela prepara as papilas gustativas para captar aromas e sabores de forma mais aguçada, criando um ambiente sensorial ideal.

A mineralidade da água (TDS) pode complementar ou atrapalhar o vinho; águas leves (TDS baixo) e sem gás são ideais para não interferir em degustações de vinhos brancos, enquanto águas com gás podem realçar vinhos tintos mais encorpados, por conta de sua efervescência e mineralidade podendo limpar a boca e equilibrar vinhos mais ricos ou gordurosos, mas podendo diminuir a percepção de vinhos sutis. Águas com pH mais baixo e baixo teor de sólidos dissolvidos (TDS) são preferíveis por serem mais leves e menos invasivas no paladar.

E a dica mais importante: Não use água para enxaguar a taça entre degustações, pois o resíduo pode diluir e alterar o próximo vinho; o pão é um bom complemento para limpar o paladar! 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).

SELEÇÃO DE ARTIGOS

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

"NOS ESPUMANTE, QUAIS SÃO AS UVAS?" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA - 27/12/2025

São três as principais e mais utilizadas na bebida típica das celebrações.

Chardonnay, pinot noir e pinot meunier são as uvas do champanhe, como é chamado o vinho espumante que nasce na região de Champanhe, ao norte de Paris. Na verdade, há outras variedades autorizadas, mas pouco utilizadas no blend dos champanhes, como a pinot blanc, a pinot gris, a arbane e a petit meslier.

Das três, a chardonnay e a pinot noir ganharam o mundo e não raro dão origem aos espumantes nos mais diversos vinhedos, inclusive no Brasil. A pinot meunier, por sua vez, quase não conseguiu alçar voo fora das fronteiras de Champanhe. Ela é conhecida por trazer notas de frutos silvestres e maior corpo à bebida, mas peca pela sua baixa acidez e por ser mais sensível à oxidação, fatores que os produtores querem fugir, principalmente nos champanhes premium. Mesmo representando cerca de 30% dos vinhedos locais, é raro encontrar um espumante elaborado apenas com a pinot meunier.

O Brasil também tem a sua, digamos, variedade própria de espumantes: a riesling itálico, que nada tem a ver com a riesling renano, que faz muito sucesso na Alemanha e na Alsácia. Por aqui, a riesling itálico é muito utilizada nos blends, novamente junto com a pinot noir e a chardonnay. Em solos brasileiros, ela se destaca pela acidez mais pronunciada – e os espumantes precisam deste frescor –, e pelos aromas mais sutis, de frutas cítricas... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/nos-espumantes-quais-sao-as-uvas/>

"OS MELHORES VINHOS DO VELHO MUNDO EM 2025" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 26/12/2025

Na sequência da coluna na semana passada, apresento agrade a seleção dos melhores vinhos europeus que deguste ao longo do ano. Trata-se de um recorte que, mais do que listar rótulos excepcionais, procura traduzir um período inteiro de provas, viagens, reencontros numa retrospectiva do ano que se encerra, momentos marcantes à mesa e na taça.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/os-melhores-vinhos-do-velho-mundo-em-2025.ghtml>

"OS MELHORES ESPUMANTES DO BRASIL PARA SEU RÉVEILLON" - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 27/12/2025

Já escolheu o espumante do dia 31? Aí vão 12 dicas para você!

Está chegando o Réveillon e todos me pedem indicações de espumantes. Aí vão 12 ótimas dicas, os 12 espumantes campeões da 10a edição da Grande Prova Vinhos do Brasil, realizada este ano, e maior concurso de vinhos brasileiros!

Foram mais de 1.000 vinhos, avaliados às cegas, por um júri de especialistas, em 50 categorias, sendo de espumantes 11 categorias. Veja nos slides os campeões em cada uma das 11 categorias de espumante (com 1 empate):

Melhor Espumante Brut branco Champenoise • Adolfo Lona Tradicional Adolfo Lona

Melhor Espumante Brut branco Charmat • Anima Thera Brut Vinícola Thera

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

• CHAMPENOISE SANGIOVESE 24 MESES Vinícola Serra do Sol

• CAMPAÑA ROSÉ BRUT Bodega Sossego

Melhor Espumante Brut rosé Charmat • Amitié Cuvée Brut Rosé

Melhor Espumante Extra-brut branco Charmat e Champenoise • Hermann Extra Brut 84 meses

Melhor Espumante Nature branco Charmat e Champenoise • Cave Geisse Terroir Nature 2020

Melhor Espumante Prosecco/Glera Charmat e Champenoise • Garibaldi Prosecco Rosé

Melhor Espumante Moscatel branco • Moscatel Casa Perini Vintage 2022

Melhor Espumante Demi-sec branco Charmat e Champenoise • Arte Tradicional Demi-Sec Casa Valduga 2022

Melhor Espumante Moscatel e Demi-Sec Rosé Charmat e Champenoise • Garibaldi Moscatel Rosé

Melhor Espumante Sur Lie • Pizzato Nature VERTIGO 2022 ... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/os-melhores-espumantes-do-brasil-para-seu-reveillon/>

21.02 A 01.MAR – AMETISTA DO SUL

Jornada Sagrada, Evolutiva e Curativa da Zênithe Travelclub! Uma incrível e memorável experiência!

Manifeste seu interesse, para receber as informações do programa e inscrição. Neste grupo, teremos o foco na força curativa e transmutadora do Cristal Ametista! Será verdadeiramente uma JORNADA com PROPÓSITO!!! A AMETISTA é reverenciada na cristaloterapia por vibrar em uma alta frequência, o que lhe confere um igualável poder de transmutação energética. A cidade de AMETISTA do SUL fica no Noroeste do Rio Grande do Sul, quase divisa com Sta. Catarina (Chapecó).

Ali estão as maiores JAZIDAS subterrâneas (em extensão) de AMETISTA, do mundo. São inúmeras MINAS em atividade que se assemelham a "cavernas", oferecendo atrações subterrâneas com diversos conteúdos e curiosidades. Será uma imersão de muitas conexões... quando teremos vivências sensoriais, meditações, rituais, visitas em minas desativadas, piscinas subterrâneas, além dos passeios tradicionais. Estaremos sintonizados com a Frequência Violeta, e com a Energia Vital da Terra! Uniremos momentos SAGRADOS e "HUMANOS"!!!

Visitaremos VINÍCOLAS, degustaremos IGUARIAS locais, e celebraremos festivamente com um autêntico COSTELÃO GAÚCHO. Vislumbraremos o impressionante SALTO de YUCUMÃ. Serão várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi joias, entre outros!

É mais uma "proposta fora do "lugar comum", como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha!

Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

● Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A DISPUTA PELO CHATEAU GISCOURS CONTINUA

Oferta de 140 milhões de euros por participações imobiliárias.

A disputa em torno do Château Giscours, em Margaux, que era considerada resolvida há dois anos, continua, segundo reportagem da revista francesa especializada em agronegócio, Vitisphere. Giscours está dividido em duas empresas: a empresa operadora SECG pertence à família holandesa Albada-Jelgersma. A propriedade agrícola permaneceu com a antiga proprietária, a família Tari, por meio da empresa GFA. Os irmãos Pierre Tari e Nicole Heeter-Tari detêm cada um deles a metade das ações da GFA, mas estão profundamente divididos e já travaram diversas ações judiciais pelo controle da empresa.

Pierre Tari já havia vendido parte de suas ações para a família Albada-Jelgersma em dezembro de 2019, embora a assembleia de acionistas da GFA, liderada por seus filhos, tivesse negado o consentimento. No entanto, a família Albada-Jelgersma considerou a compra válida. Em novembro de 2020, Pierre Tari exigiu que sua irmã transferisse as ações que detinha de acordo com os estatutos da GFA, o que ela contestou como ilegal. Em janeiro de 2022, uma assembleia de acionistas decidiu pela liquidação da GFA. Em dezembro de 2022, um tribunal proibiu os liquidadores de qualquer alienação de ações ou ativos até que os processos pendentes fossem resolvidos.

Em dezembro de 2023, foi anunciada a venda dos ativos da GFA por Pierre Tari para a SECG da família Albada-Jelgersma. Apesar do acordo anunciado, Nicole Heeter-Tari contestou-o, citando a liminar concedida em dezembro de 2022. A primeira câmara do tribunal de apelação decidiu a seu favor: os liquidadores não estavam autorizados a vender ações enquanto as relações de propriedade relativas às ações da GFA não fossem esclarecidas de forma conclusiva. Nicole Heeter-Tari considera isso uma proibição geral de vendas e contestou a venda das ações de seu irmão. No entanto, o juiz responsável declarou a contestação inadmissível. Portanto, Alexander van Beek, diretor do Château Giscours, considera a compra das terras em dezembro de 2023 legal e não prevê impactos nas operações em andamento.

Segundo a Vitisphere, as famílias Tari e Albada-Jelgersma ofereceram recentemente a Nicole Heeter-Tari cerca de 140 milhões de euros pelas suas reivindicações. No entanto, ela terá de reconhecer a transferência de ações da GFA para a SECG. Apesar disso, não se vislumbra um fim para o processo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/dispute-over-chateau-giscours-continues-offer-of-140-million-euros-for-property-shares?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_52&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 22/12/2025).

ESTUDO DE GEISENHEIM DEMONSTRA A IMPORTÂNCIA DO ENOTURISMO

Rheingau como modelo para experiências na natureza, artes culinárias e vinhos.

Um estudo apresentado recentemente na Universidade de Geisenheim confirma o papel central do enoturismo para a economia, a qualidade de vida e a paisagem cultural do Rheingau. A investigação baseia-se em inquéritos a turistas em 13 localidades e fornece dados fiáveis sobre a estrutura e o impacto do enoturismo na região após 2018.

Os resultados mostram que a região de Rheingau é predominantemente visitada por turistas nacionais, especialmente de Hesse, Renânia-Palatinado e Renânia do Norte-Vestfália. Apenas cerca de um quarto dos entrevistados visitou uma vinícola durante a sua estadia, mas para cerca de metade desse grupo, o vinho foi uma motivação central para a viagem. Ao mesmo tempo, quase um terço das visitas às vinícolas foram espontâneas, o que indica um potencial ainda não explorado na gestão de visitantes e na concepção da oferta turística.

O impacto econômico também é evidente: os hóspedes com uma clara ligação ao vinho gastam significativamente mais por dia do que os visitantes sem visita a uma vinícola. No geral, estima-se que a geração de valor turístico no Rheingau seja de cerca de 300 milhões de euros anualmente, dos quais aproximadamente um quinto é diretamente atribuível ao enoturismo. Além da geração de valor direto, o enoturismo também fortalece os negócios regionais, o marketing direto e o emprego.

O estudo também deixa claro que o vinho não é a única motivação de viagem para a maioria dos hóspedes. Natureza, paisagem, gastronomia e relaxamento costumam ter prioridade. O vinho atua como um elemento complementar, que forma a identidade da experiência, prolonga as estadias e aumenta os gastos. Isso é particularmente relevante para os hóspedes que pernoitam na região de Rheingau, que geram receitas significativamente maiores do que os visitantes que passam o dia.

Essas descobertas podem ser transferidas para outras regiões vinícolas. O Rheingau exemplifica que o enoturismo deve ser compreendido menos como uma oferta especializada isolada e mais como parte integrante do turismo regional. Os fatores de sucesso incluem uma boa rede de contatos entre a indústria vinícola, a gastronomia, a hotelaria e as organizações de turismo, ofertas de fácil acesso e comunicação clara com o público-alvo.... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/geisenheim-study-shows-the-importance-of-wine-tourism-rheingau-as-a-model-for-nature-experience-culinary-arts-and-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_52&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 22/12/2025).