VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VEGA SICILIA – UM MITO ESPANHOL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO

VEGA SICILIA – UM MITO ESPANHOL - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

05

“EL ENEMIGO, RUMO A JEREZ?” - POR SUZANA BARELLI

07

09

“VINHO E FONDUE: COMBINAÇÕES PERFEITAS” - MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

10 **VINHO E CULTURA: DICA**

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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**

volte ao índice

MONTES CGM OUTER LIMITES 2022 - D.O. APALTA – CHILE

Viña Montes é sinônimo de altíssima qualidade, desde 1987 seus fundadores originais Aurelio Montes e Douglas Murray sonharam produzir vinhos chilenos de classe internacional, superando os padrões da época. Juntaram-se Alfredo Vidaurre e Pedro Grand que completaram com suas experiencias as bases para concretizar esse sonho. Longos anos de trabalho árduo, paixão e muita persistência resultaram num padrão de excelência seguido por outros produtores dentro e fora do Chile.

As uvas são colhidas e selecionadas de forma manual em caixas de 10 quilos, os cachos são selecionados antes do desengaço e em seguida são retirados os bagos fora do padrão de madurez. O mosto é conduzido por gravidade para tanques de aço inoxidável e permanece ali em baixa temperatura para maceração a frio por 3 a 5 dias. A fermentação alcoólica acontece com leveduras nativas e durou cerca de 8 dias. Após esse período o vinho ainda permanece em contato com as cascas por mais 5 dias para maior intensidade de cor, aromas e taninos. O vinho é separado das cascas e sementes por decantação estática, 50% são levados para barricas de carvalho francês por 5 meses, sendo 20% novas e 30% velhas, os 50% restantes estagiam em ovos de concreto pelo mesmo período. Leve filtragem e engarrafamento.

A Outer Limits é uma nova linha de vinhos da Vinha Montes de vários terroirs sem igual no Chile: Zapallar, Curtiduría, Colchagua, e Itata, para refletir a visão ao mesmo tempo experiente e inovadora. As seis castas variam de um fresco Pinot Noir passando por um extravagante Cinsault até um poderoso Syrah.

Composição de Uvas: 50% Carignan, 30% Grenache e 20% Mourvèdre.

Notas de Degustação: De cor vermelho rubi intenso com halos violáceos. Aromas que lembram frutas vermelhas e pretas maduras (framboesas, cerejas, amoras e geléia de mirtilos), num segundo momento, com o vinho evoluindo em taça, aparecem as especiarias doces como canela, noz-moscada, seguidas de notas láticas suaves e de tostado. Na boca tem corpo médio, taninos macios e longo, e prazeroso final. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, mas creio que pode ficar mais 5 anos em guarda.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com pratos de carne grelhada, como um bom churrasco, carnes de caça, cordeiro, queijos de casca branca mofada ou de meia cura.

Serviço: servir entre 15 e 16° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: estava guardado na adega

Em BH: Importado pela BERKMANN – Representada em BH pelo Júlio Moraes – Contato: (31) 99840-0350

volte ao índice

VEGA SICILIA – UM MITO ESPANHOL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A propriedade não pratica enoturismo, mas recebe hóspedes e jornalistas selecionados por convite. Não há garrafas disponíveis para compra no local.

Apesar de ter escrito recentemente sobre a Vega Sicília, ne edição 262025 do Vinotícias, a curiosidade dos amigos e leitores continua enorme, inclusive por conta dos vinhos que foram degustados na Degustação Grandes Taças de 17/06/2025, realizada no restaurante Paralel em Belo Horizonte.

Então, nada melhor do que escrever algo mais sobre este que considerado por muitos um dos melhores (senão, o melhor) vinhos da Espanha, trazendo à tona algumas curiosidades sobre a organização da empresa, do terroir, da vinificação que incorpora uma tanoaria própria e outros detalhes como o fato de haver apenas 120 pessoas em toda a equipe da bodega, incluindo 55 nos vinhedos e cerca de 20 na adega.

Ao entrar no pequeno museu do vinho no coração da fortaleza medieval de Peñafiel, uma cidade espanhola perto de Valladolid, ao norte de Madri, a primeira grande vitrine é dedicada à vinícola Tempos Vega Sicilia. Os visitantes descobrem diversas garrafas adornadas com rótulos coloridos e informações sobre essa vinícola, localizada a poucos quilômetros de distância. É o emblema da região. Com uma diferença importante: não é aberta ao público. Isso costuma acontecer com vinhos lendários. Nada melhor para inspirar a imaginação, e cria um mito... Vega Sicilia!

Sob o comando deste mito dos vinhos está a família Alvarez, que adquiriu a propriedade em abril de 1982 do empresário venezuelano Hans Neuman. O atual proprietário pode se inspirar na prestigiosa história de uma bodega fundada por Eloy Lecanda em 1864. O vinhedo também se beneficia de uma altitude de 720 a 800 metros, ideal para proporcionar o frescor e a tensão dos vinhos espanhóis do Douro. Além disso, possui nada menos que 15 terroirs, abrangendo quase 210 hectares de vinhedos. Três vinhos emergem das adegas da bodega principal, onde se concentram todos os departamentos: "Valbuena", "Único" e "Único Reserva Especial", produzindo entre 250.000 e 300.000 garrafas por ano.

Valbuena 5º Año além de um ótimo vinho representa na minha opinião, a melhor relação custo x benefício em termos que vinhos da Vega Sicilia. Envelhecido por cinco anos, combina o requinte das barricas de carvalho francês e americano, resultando em uma experiência sensorial incomparável. Seus aromas evocam frutas maduras e especiarias finas. No paladar, é elegante e profundo, geralmente com notas de frutas vermelhas e um final longo e prazeroso.

O Vega Sicilia Unico é sem dúvida um dos grandes vinhos tintos do mundo. Elaborado com as uvas dos vinhedos mais antigos da propriedade e maturado pelo menos por sete anos em barricas de carvalho, este tinto é comercializado no mínimo dez anos após sua safra, quando já pode começar a ser bebido.

O Unico Reserva Especial é ainda mais raro: ele é feito com um corte de 3 safras diferentes de Vega Sicilia Único. A combinação de safras mais antigas confere ao vinho uma complexidade e um caráter inigualáveis.

Passear pela bodega é como encontrar mundos imbuídos de sofisticação, estética acima de tudo, e tecnológica. Nas adegas, onde se alinham quase 2.000 barris e tonéis - o longo processo de envelhecimento em madeira é a marca registrada da Vega Sicilia, que possui sua própria tanoaria - o visitante descobre peças de arte contemporânea que realçam a serenidade da adega.

A Tempos Vega Sicilia também produz um Tokaj, o "Tokaj Oremus", desde 1993, quando adquiriu vinhedos na Hungria; o "Alión", criado em 1991, a cerca de quinze quilômetros da bodega principal; o "Pintia", fundado em 2001 na região de Toro; e o "Macán", criado em colaboração com Benjamin de Rothschild em Rioja. Em 2022, a casa expandiu-se para a Galiza, com a bodega Deiva, para produzir vinhos brancos à base de Albariño, que estarão disponíveis em 2027. Esses nomes ressoam mundialmente: 65% das garrafas são vendidas no exterior.

Curioso que embora o "Unico" custe cerca de € 450 a garrafa na Espanha, algumas safras da bodega não ultrapassam € 50. Prova de que vinhos excepcionais nem sempre têm um preço alto. "Vinhos são feitos para serem bebidos, não para serem investidos", afirma o proprietário da Vega Sicilia, Pablo Alvarez Mezquiriz, de 71 anos,

volte ao índice

que afirma não ser obcecado pela busca por mitos. “Queremos fazer o melhor vinho, estar no topo, mas temos que ter cuidado para não deixar o sucesso nos confundir, para não deixar que ele se torne elitismo”, confidencia.

Enquanto Pablo Alvarez Mezquiriz se esforça para se manter humilde, os membros de sua equipe - 120 pessoas, incluindo 55 nos vinhedos e cerca de 20 na adega - o admiram como um “visionário”. Foi ele quem, em 1985, deixou de usar insumos químicos, transformando o vinhedo em uma joia orgânica. “Isso foi há quarenta anos, e as pessoas da região achavam que ele era louco”, diz Gonzalo Iturriaga. Foi Pablo Álvarez, novamente, um precursor das tendências globais, que decidiu mudar o estilo dos vinhos, querendo que fossem “mais modernos”, mais frescos e mais leves. “Os vinhos devem mudar, mas manter sua personalidade”, argumenta o piloto da Vega Sicilia.

A obsessão deste último é se preparar para o futuro. Mais uma vez, ele está à frente da curva, principalmente no que diz respeito ao aquecimento global. As videiras ocupam apenas um quinto dos mil hectares da Vega Sicilia. Nada menos que 350.000 árvores foram plantadas, entre sobreiros e carvalhos sésseis, que, além de proporcionarem frescor, são utilizados na produção de rolhas. “Esses carvalhos próximos aos vinhedos garantem uma biodiversidade essencial”, explica Don Pablo. Ele acrescenta que a casta Tempranillo “responde bem às mudanças climáticas”.

Após mais de quarenta anos à frente da Tempos Vega Sicilia, Pablo Álvarez Mezquiriz pode dizer que dedicou a maior parte de sua vida a ela. Mas seu trabalho não terminou, sendo importante para ele continuar a aprimorar ainda mais a qualidade de seus néctares. “O melhor vinho está sempre prestes a ser feito.” Uma bela frase, que perpetua o mito!

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).

volte ao índice

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

"EL ENEMIGO, RUMO A JEREZ?" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 16/08/2025

Vinícola argentina, de Alejandro Vigil e Adriana Catena, lança seus rótulos espanhóis no Brasil.

Não há estatísticas oficiais, até porque o tema é descaminho, mas o argentino El Enemigo certamente está entre os vinhos que mais entram no Brasil de forma não oficial. As suas altas pontuações – o Gran Enemigo Single Vineyard Gualtallary 2020, por exemplo, tem 99 pontos de Robert Parker – colocam o projeto pessoal de Alejandro Vigil, o principal enólogo da vinícola Catena, com sua sócia Adriana Catena, entre os preferidos das chamadas "listas de WhatsApp", daquelas que oferecem vinhos em promoção e, nem sempre, de procedência conhecida. Se até no descaminho o vinho é querido, imagine oficialmente. "Até a gente se questiona como a marca ficou tão conhecida", diz Adriana, em passagem pelo Brasil.

Filha mais nova de Nicolás Catena, Adriana veio ao Brasil na semana passada, junto com Vigil, para lançar o novo projeto do El Enemigo, agora na Espanha. É o pequeno El Reventón, com vinhedos na Serra de Gredos, no Vale de Alberche, perto de Ávila. São 5 vinhos, dos quais os primeiros 2, o Nº 17, da safra 2022, e o La Reina 2022, elaborados com a garnacha, foram lançados aqui durante o Encontro Mistral. Custam, respectivamente, R$ 563,93 e R$ 658.

"Oito anos atrás, eu estava na Espanha, provando vinhos desta região e me despertou uma curiosidade, uma relação entre os vinhos de Gredos, os Barolos, os Borgonha e a Bairrada, pela baga", lembra Vigil. Desde então, os sócios procuravam um vinhedo na região. Quando estavam quase desistindo, o produtor Dani Landi, do Comando G, ligou para Vigil oferecendo um pequeno vinhedo, de 6,5 hectares. Na negociação, a dupla também adquiriu o El Reventón, do Comando G... Leia a reportagem completa em: **https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/el-enemigo-rumo-a-jerez/**

"O BRILHO DOS "VINHOS DE INVERNO" BRASILEIROS" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 15/08/2025

Degustação comprova na prática a qualidade de rótulos produzidos no sistema de dupla poda.

Os vinhos do Sudeste brasileiro vivem um bom momento: novas vinícolas e expansão consistente da área plantada, aumento da rede de estrutura enoturística e reconhecimento nacional e internacional atestado por premiações em concursos renomados. Isso quebra o preconceito existente até poucos anos atrás de que não existem bons vinhos nacionais.

Uma prova clara dessa desmitificação está no interesse despertado pela degustação organizada na semana passada pela Vitis Lab(@vitis-lab), espaço dedicado à cultura do vinho, comandado por Bianca Veratti, primeira mulher no Brasil a alcançar o diploma do WSET, Wine&Spirits Education Trust de Londres, em que as inscrições se esgotaram rapidamente, sendo necessário abrir uma segunda turma.

Convidado para conduzir as duas sessões, dentro do tema "Vinhos da Serra da Mantiqueira e arredores", reuni um painel bastante representativo do que se produz na região. Em comum, todos foram produzidos seguindo a técnica da "dupla poda".

A sistemática da dupla poda, oficialmente reconhecida como "vinho de inverno", é o alicerce técnico dessa nova vitivinicultura que floresce no Sudeste brasileiro. Aprimorada pelo engenheiro agrônomo e pesquisador Murillo de Albuquerque Regina, a técnica consiste em adaptar o ciclo da videira às condições climáticas do outono e inverno, período mais seco e estável na região. Ao fugir da época de chuvas, tem sido possível alcançar uvas mais sãs e maturação mais equilibrada, preservando a acidez natural, o que se traduzem vinhos de maior qualidade.

A degustação organizada pela Vitis Lab foi uma excelente oportunidade para comprovar isso na prática. Os cinco tintos selecionados, todos de colheita de inverno, evidenciaram um padrão qualitativo elevado: Maria Maria Isabela Syrah 2023 (medalha de ouro com 96 pontos no Decanter World Wine Awards, DWWA, deste ano); Sabina Syrah 2024 - Sacramentos Vinifer (medalha de prata, 94 pontos no DWWA)2025; Guaspari Syrah Vista do Chá 2019 (top de linha da vinícola)... Leia a reportagem completa em: **https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-combinacao-rara-e-poderosa-dos-vinhos-de-oregon.ghtml**

volte ao índice

"VINHO E FONDUE: COMBINAÇÕES PERFEITAS" - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 15/08/2025

A fondue é uma experiência gastronômica que combina sabores ricos e uma atmosfera de convivência, ideal para reunir amigos e familiares.

A fondue é uma experiência gastronômica que combina sabores ricos e uma atmosfera de convivência, ideal para reunir amigos e familiares. Originária da Suíça, a fondue se popularizou globalmente, e com isso surgiu a busca pela harmonização ideal com vinhos. Seja uma fondue de queijo cremosa, carne suculenta ou chocolate indulgente, a escolha do vinho certo pode elevar a experiência.

Para a fondue de queijo, que tem uma textura rica, a harmonização com vinhos brancos é a mais adequada. Uma escolha clássica é o chasselas, uva branca da Suíça, origem da fondue, com acidez moderada e notas frutadas, que complementa a intensidade do queijo sem sobrecarregar o paladar. Outra opção é o sauvignon blanc, com sua acidez vibrante e aromas cítricos, que trazem frescor ao prato. O sémillon, com boa acidez, notas de mel e frutas maduras, harmoniza bem com queijos intensos como Gruyère e Emmental, adicionando complexidade. Outras boas alternativas são o riesling, com acidez alta e notas minerais, e o chardonnay não barricado, que oferece frescor e elegância.

Para a fondue de carne, preparada no óleo quente ou em caldo de vinho tinto, a robustez dos tintos é essencial para equilibrar os sabores. O Chianti clássico italiano de vocação gastronômica, com taninos de média estrutura e acidez refrescante, é uma boa escolha, especialmente quando a carne é temperada com ervas. O malbec argentino, com sabores de ameixa e especiarias e taninos macios, também é excelente, complementando a suculência da carne. Outras boas escolhas são syrah ou cabernet sauvignon, normalmente tintos de bom corpo, com frutas negras e taninos que se adequam a carnes robustas.

Para a fondue de chocolate, os vinhos devem ter doçura suficiente para equilibrar a intensidade do chocolate e complexidade para complementar seus sabores. .....

Harmonizar vinhos e fondue transforma uma refeição simples em uma experiência gastronômica memorável. Portanto, na próxima vez que preparar uma fondue, experimente essas combinações e descubra como o vinho certo pode tornar o momento ainda mais especial... Leia mais em: **https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinhos-e-fondue-combinacoes-perfeitas/**

"ILE DE BEAUTÉ: A BELEZA ESTONTEANTE DA CÓRSEGA" - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 15/08/2025

Navegar é preciso para degustar outros universos: a exuberante Córsega, ilha da França com língua própria e forte ligação com a Itália.

Era um desejo meu conhecer a Córsega (e seus vinhos, claro). Conhecer a França não significa conhecer vinhos de toda a França, pois, via de regra, é difícil beber vinhos de outra região francesa ou europeia fora de seus limites – ainda que as regiões sejam do mesmo país de origem. A exceção vale para vinhos das regiões mais famosas, como Borgonha, Bordeaux e Champagne, que sempre contam com um lugar na prateleira de qualquer área.

O fato de não estar no continente francês parece dificultar mais ainda o acesso aos vinhos corsas. Mesmo assim, ao longo dos anos, consegui visitar alguns wine bars em Paris e em Bordeaux, especializados em vinhos da Córsega, que me chamaram atenção.

Achei interessante perceber, dentro da própria França, que o universo gastronômico da Córsega era tratado como uma especialidade quase estrangeira. Nem sempre você encontra um wine bar só de vinhos do Rhône, do Loire, por exemplo, fora de suas próprias regiões, mesmo estando na França. Ou o wine-bar tem vinhos da própria região ou um mix de tudo.

Mas quando se tem um local especializado numa região é porque de certo modo se entende que aquilo é um nicho de mercado: trabalham com algo diferente, que as pessoas têm curiosidade em conhecer, pela própria raridade. Este é o caso da Córsega.

A visita ao wine bar especializado em vinhos da Córsega de Bordeaux em 2022 foi memorável, pela variedade de rótulos que tinha, pela ambientação e menu especializado em tudo da Córsega. Gostei muito do que degustei, e isso foi alimentando esse desejo de conhecer a região. Era tão singular que parecia outro país.

E é assim que eu vejo a Córsega hoje, depois de tê-la visitado recentemente – porque percebi que os próprios franceses de fora e de lá se entendem como diferentes, integrados pela língua e pela cidadania, mas com identidades distintas.

A visita à ilha da Córsega vale muito a pena. Primeiramente, por sua paisagem exuberante, mas também porque o vinho, a gastronomia e a identidade particular ajudam a constituir esse conjunto de delícias que desperta curiosidade aos próprios franceses... Leia mais em: **https://monitormercantil.com.br/ile-de-beaute-a-beleza-estonteante-da-corsega/**

volte ao índice

13 A 23 SET. 2025 – VINOGOURMET – 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 SER) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5*/4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).
* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.
* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

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

* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d´Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.
* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)
* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.
* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.
* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.
* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).
* **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

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

OS DEZ CHARDONNAYX MAIS CAROS CONTINUAM SENDO BORGONHAS

Domaine Leroy com oito vinhos no top tem.

O buscador de vinhos Wine-Searcher selecionou os dez Chardonnays mais caros de 2025. Como nos anos anteriores, todos são da Borgonha. Oito deles são da Domaine Leroy. Os preços das garrafas variam entre € 22.500 e mais de € 7.500.

O Chardonnay mais caro da lista é o Leroy Domaine d'Auvenay Bâtard-Montrachet Grand Cru, com um preço de € 22.496 por garrafa. O segundo lugar é ocupado pelo Leroy Domaine d'Auvenay Chevalier-Montrachet Grand Cru, com um preço de € 19.725 por garrafa. Ambos os vinhos trocaram de posição em relação ao ano anterior.

Em terceiro lugar está o Leroy Domaine d'Auvenay Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru, com € 19.590 a garrafa. Ele não estava na lista dos dez melhores do ano passado.

Em quarto e quinto lugares estão os dois vinhos que não são da Leroy: o Montrachet Grand Cru do Domaine Leflaive por € 15.754 e o Montrachet Grand Cru do Domaine de la Romanée-Conti por € 9.487.

Em sexto lugar está o Leroy Corton-Charlemagne Grand Cru com € 9.267, em sétimo lugar o Leroy Domaine d'Auvenay Les Gouttes d'Or Meursault Premier Cru com € 8.199, e em oitavo lugar o Leroy Domaine d'Auvenay Puligny-Montrachet Les Enseignères com € 7.734. O nono e o décimo lugares são ocupados pelo Leroy Domaine d'Auvenay Les Folatières Puligny-Montrachet Premier Cru por 7.627€ e pelo Leroy Domaine d'Auvenay Meursault por 7.522€.

Segundo a Wine-Searcher, dos dez Chardonnays, sete se valorizaram em relação ao ano anterior e três perderam valor. Estes últimos são o Montrachet Grand Cru do Domaine de la Romanée-Conti, bem como o Corton-Charlemagne Grand Cru e o Puligny-Montrachet Les Enseignères da Leroy. No ano passado, o Domaine Leroy também foi representado com mais um vinho no top 10 dos Chardonnays mais caros.

De acordo com o Wine-Searcher, a lista é baseada no preço médio global de varejo de uma garrafa em dólares americanos. Além disso, o vinho em questão deve estar disponível em pelo menos dez fontes de compra em todo o mundo.

No total, o banco de dados do Wine-Searcher inclui atualmente mais de 17.000 Chardonnays. A Borgonha ocupa pelo menos as 25 primeiras posições em termos de preços de garrafas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/the-ten-most-expensive-chardonnays-remain-burgundies-domaine-leroy-with-eight-wines-in-the-top-ten?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_33&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus - 15/08/2025).

EMPRESA CONTROLADORA DA PENFOLDS AUMENTOU LUCRO EM 16%

Motivo: Explosão de vinhos finos na China

A Treasury Wine Estates (TWE), empresa controladora da Penfolds, aumentou seu lucro no último ano fiscal em 16%, para 263 milhões de euros. Como a TWE explicou, o sucesso é atribuído à "mudança contínua do nosso portfólio para vinhos de luxo, que representaram 55% da receita líquida do grupo no ano anterior".

A receita líquida por dúzia de caixas cresceu 10%, para 77 euros. O resultado operacional da linha de vinhos premium da Penfolds aumentou 13%. As ações da TWE subiram mais de 5% durante a noite.

Outro motivo para o aumento, segundo a TWE, é também o forte crescimento da Penfolds na China, devido à eliminação de tarifas de importação. No entanto, a política cada vez mais restritiva para o álcool na China representa um fator de incerteza. Banquetes e presentes para autoridades estão sendo ainda mais restritos. A divisão americana se beneficiou da integração da marca Daou e aumentou 8,2%. A TWE anunciou um programa de recompra de ações de cerca de 112 milhões de euros. A maior vinícola australiana inclui, entre outras, as vinícolas Wolf Blass, Wynns Coonawarra , Lindeman's , Beringer Vineyards e Castello Gabbiano***... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/penfolds-parent-company-increases-profit-by-16-percent-reason-boom-in-fine-wines-in-china?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_33&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Alexandre Lupersbock - 15/08/2025).

CHATEAU ANGÉLUS SOB ADMINISTRAÇÃO JUDICIAL

Disputa familiar evoluiu para incapacidade.

O Château Angélus em Saint-Émilion está atualmente sob administração judicial, relata a revista francesa Vitisphere. O motivo é uma disputa entre as famílias proprietárias. Portanto, nem o conselho nem o conselho fiscal puderam ser eleitos na assembleia geral de 23 de fevereiro. Posteriormente, o tribunal comercial de Libourne nomeou um administrador em 6 de maio. O mandato é válido por um ano, com opção de prorrogação. Em 11 de julho, os mandatos de Stéphanie de Boüard-Rivoal como

volte ao índice

presidente do conselho e de Philippe Kellerson como presidente do conselho fiscal terminaram. Eles são os representantes dos ramos familiares em conflito. Não se sabe o que desencadeou a disputa.

A principal acionista é Stéphanie de Boüard-Rivoal, que, juntamente com seu pai, Hubert de Boüard, continua a operar a vinícola. Ela afirmou que a função de administradora poderá ser encerrada assim que o conflito familiar for resolvido. Segundo suas declarações, o Château Angélus é economicamente sólido, embora "a situação seja difícil". Angélus investiu recentemente na distribuição global, não desmatou nenhum vinhedo além da reestruturação normal da área e está em processo de construção de uma nova vinícola com sistema de alimentação por gravidade. Especialistas preveem que, com os armazéns lotados, a demanda fraca e as consequentes vendas de assinaturas fracas, até mesmo os grandes Châteaux poderão ficar sob pressão ... Leia mais em: **https://magazine.wein.plus/news/chateau-angelus-under-judicial-administration-family-dispute-escalated-to-incapacity?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_33&utm_medium=EN** (Fonte – Wein Plus – 13/08/2025).

INCÊNDIO FLORESTAL DESTRÓI VINHAS ANTIGAS NO VESÚVIO

Danos significativos em Lacryma Christi pouco antes da colheita.

Um incêndio florestal no Vesúvio destruiu vinhedos centenários da Lacryma Christi na região da Campânia (DOP) Vesúvio. A informação foi divulgada pela mídia italiana e alemã. O incêndio começou em 8 de agosto e, até o momento, já destruiu mais de 500 hectares de vegetação nas encostas do vulcão ao sul de Nápoles. Os incêndios atingiram principalmente Somma, Terzigno e Ottaviano. Centenas de vinhas antigas e valiosas queimaram ou estão cobertas de cinzas, e as uvas foram perdidas pouco antes da colheita. Ainda não se sabe se e quanto os produtores de vinho conseguirão colher.

O turismo também está severamente restringido, com a impossibilidade de passeios, degustações e venda de vinhos. Há também danos severos no cultivo de frutas e vegetais, especialmente nas variedades regionais de damasco e tomate. Os bombeiros também estão combatendo as chamas com aviões e drones de combate a incêndios; os militares também estão mobilizados. O vento e o calor alimentam continuamente as chamas. O Ministério Público está investigando a causa do incêndio. O Parque Nacional do Vesúvio está fechado para turistas.

"Uma enorme catástrofe para o meio ambiente e a agricultura", explica Valentina Stinga, presidente da organização regional de produtores agrícolas Coldiretti Napoli, na revista de vinhos Gambero Rosso. "O Parque Nacional do Vesúvio não é apenas uma importante atração turística, mas também preserva produtos típicos. O maior dano é lamentável na viticultura." Segundo Stinga, um grande problema são as áreas em pousio ou com lixo no parque nacional, que favorecem a propagação de incêndios.

Em muitas regiões do sul da Europa, incêndios florestais semelhantes já ocorrem há vários dias, como os observados no Golfo de Nápoles, alimentados por uma onda de calor com temperaturas superiores a 40 graus. Os países afetados são principalmente Espanha, Portugal, sul da França e Grécia... Leia mais em: **https://magazine.wein.plus/news/wildfire-destroys-old-vineyards-on-vesuvius-massive-damage-at-lacryma-christi-just-before-harvest?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_33&utm_medium=EN** (Fonte – Wein Plus – 12/08/2025).

PRIMEIRA DETECÇÃO DE INFECÇÕES POR FILOXERA EM TENERIFE

Patrimônio vitivinícola das Ilhas Canárias em perigo.

A filoxera foi detectada pela primeira vez nas Ilhas Canárias. As primeiras descobertas indicam que a infestação começou em Tenerife, quando um morador plantou videiras infectadas em seu jardim. De lá, a praga aparentemente se espalhou para um vinhedo abandonado em Valle de Guerra, onde foi confirmada em 1º de agosto. Um segundo caso suspeito foi relatado alguns dias depois em La Matanza de Acentejo, também no norte da ilha. Dada a grande quantidade de vinhedos em pousio, cresce a preocupação entre vinicultores e associações de viticultores de que a filoxera possa se espalhar rapidamente.

"Estamos diante de um dos maiores desafios de nossas carreiras", disse Juan Jesús Méndez, presidente da DO Islas Canarias e proprietário da Bodegas Viñátigo. "Agora precisamos agir juntos para salvar esses vinhedos, alguns dos quais têm mais de cem anos e são pré-filoxera."

As Ilhas Canárias são famosas por suas videiras antigas com raízes próprias. A região é considerada uma das poucas no mundo que, até agora, foi poupada da filoxera por séculos. A praga, introduzida da América do Norte, ataca as raízes e folhas da Vitis vinifera e pode matar as videiras em poucos anos. Não há agentes de cura ou controle. A proteção é garantida apenas pela enxertia em porta-enxertos americanos resistentes à filoxera – uma prática que até agora não era necessária nas ilhas.

Na semana passada, uma reunião de crise ocorreu em Tenerife. Estratégias de isolamento das áreas afetadas foram definidas para evitar uma maior disseminação. Os produtores de vinho foram convocados para monitorar seus vinhedos de forma intensiva. A associação de produtores de vinho Avibo exige que casos suspeitos sejam notificados imediatamente. Além disso, roupas, calçados e ferramentas devem ser desinfetados, e nenhuma videira ou folhagem deve ser transportada em caixas de colheita.

As Ilhas Canárias atraem de 16 a 18 milhões de turistas anualmente. Por isso, muitos produtores defendem regulamentações de importação mais rigorosas para proteger o patrimônio vitivinícola das ilhas... Leia mais em: **https://magazine.wein.plus/news/first-detection-of-phylloxera-infections-in-tenerife-winegrowing-heritage-of-the-canary-islands-in-danger?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_33&utm_medium=EN** (Fonte – Wein Plus – 12/08/2025).

volte ao índice