VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VAM 2025 - PETRÓPOLIS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO

VAM 2025 - PETRÓPOLIS - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

05

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 VINHO E CULTURA: DICA

“UM ENÓLOGO COM MUITAS IDEIAS” - POR SUZANA BARELLI

07

09

“NOVA GERAÇÃO PREFERE VINHOS POLITICAMENTE CORRETOS” - MARCELO COPELLO

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

GARZON PETIT CLOS CABERNET FRANC 2018 BLOCK #560 – MALDONADO - URUGUAI

Localizada próximo a vários pontos turísticos uruguaios, como Punta del Este e La Barra, a Bodega Garzon é a combinação perfeita entre história e futuro. Um projeto com mais de 240 hectares de vinhedos, pertence ao Grupo Agroland, fundada pelo argentino Alejandro Bulgheroni. Os vinhos são elaborados sob a consultoria de Alberto Antonini, uma das maiores referências mundiais em produção de vinhos premium.

São 220 hectares de vinhedos plantados em Maldonado, na zona de Garzón, a 18 quilômetros da costa atlântica. No total, são cultivadas 12 variedades, sendo sete tintas e cinco brancas, com a Tannat e a Albariño sendo as mais importantes até agora, respectivamente com 67 e 35 hectares. Além dos lindos vinhedos, da imponente vinícola e logicamente dos vinhos que vêm melhorando ano após ano, outro destaque é o restaurante, que conta, desde o início, com a expertise do famoso chef argentino Francis Mallmann.

A Bodega Garzon já foi eleita em 2018 a melhor vinícola do Novo Mundo pela Wine Enthusiast, uma revista especializada no setor. Logo na entrada das instalações a arquitetura moderna e imponente já encanta, e à medida que você vai entrando enxerga do outro lado uma vista que causa suspiros!

Este Single Block apresenta um vinho complexo, elegante e estruturado. Buscando a fruta perfeita para a criação de seu ícone, Balasto, a equipe de Garzón encontrou a parcela 560, capaz de criar um vinho maduro e sedoso. Um vinho intenso, com sabores maduros e um final de boca firme e estruturado

Composição de Uvas: 100% Cabernet Franc, com estágio de 12 meses em tonéis de carvalho francês sem tosta.

Notas de Degustação: cor vermelho rubi intenso. Aromas intensos de frutas negras como cerejas, amoras e ameixas maduras, notas de especiarias, como pimenta-preta e cravo-da-Índia, além de toques terrosos, de tabaco, chocolate e couro são perceptíveis. Um vinho que ainda mostra taninos macios, acidez pronunciada, encorpado e com final cheio e persistente, com toques de amoras maduras, terrosos, de tabaco e de grafite, refletindo os aromas no paladar com boa complexidade.

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

Reconhecimentos: 94 descorchados I 93 James Suckling I 94 Decanter

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com pratos de carne grelhada, como um bom churrasco, carnes de caça, cordeiro, massas com ragu de carne e queijos duros.

Serviço: servir entre 15 e 16° 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 – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407

volte ao índice

VAM 2025 - PETRÓPOLIS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Evento realizado entre os dias 21 e 23 de agosto em Petrópolis, reuniu 62 amantes de vinho em visitas por vinícolas cariocas, degustações e jantares harmonizados.

O "VAMOS À MONTANHA DE ..." (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br). Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas "virtuais" não bastavam e surgiu então, a ideia, de criar uma reunião "real" de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser nas "Montanhas" e daí os "Chevaliers da Montagne". A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de "VAMOS A MONTANHA DE....".

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de congraçamento: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), na 6a.-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições dos valores pagos pelos participantes.

Estar em Petrópolis é visitar o passado do nosso Império. Até o início dos anos 1830, a região era composta por algumas fazendas extensas e isoladas, que ofereciam hospedagem e alimentação aos tropeiros que por ali passavam. Simpático à região e preocupado com a saúde da filha Da. Paula, sempre doente, o imperador d. Pedro I, adquiriu então uma fazenda vizinha, a do Córrego Seco, no topo da Serra da Estrela, com o objetivo de construir ali um palácio de veraneio.

No entanto, com a partida de d. Pedro I para Portugal, em 1831, e seu falecimento três anos depois, a fazenda caiu nas mãos de credores. Em 1839, o governo brasileiro conseguiu recomprar a propriedade que, no ano seguinte, passou a pertencer ao novo imperador do Brasil, D. Pedro II. Os planos de construir um palácio em Petrópolis foram retomados e ficaram a cargo do mordomo da Casa Imperial, Paulo Barbosa, que sugeriu o nome da cidade, inspirado na russa São Petersburgo. Em 16 de março de 1843, D. Pedro II assinou o decreto da criação de Petrópolis. A região, pela presença de cascatas e pelo clima mais ameno que o da cidade do Rio de Janeiro, atraiu uma ocupação de chácaras e casas de recreio.

O major e engenheiro alemão Julius Friedrich Koeler foi o responsável pelo projeto do palácio (hoje Museu Imperial) e pelo plano de urbanização da cidade. Dividiu a área entre a construção da mansão, suas dependências e jardins; uma igreja em homenagem a São Pedro de Alcântara (hoje a catedral de Petrópolis); um cemitério; além da área para a população, que ainda não existia. No projeto, Koeler priorizou a ocupação dos vales ao longo do rio Piabanha e seus afluentes, com as frentes das casas voltadas para o rio – para que ele não se tornasse esgoto. Também privilegiou a arborização de ruas e praças e a canalização de alguns cursos de água. Já neste projeto, pretendia-se evitar os deslizamentos das encostas, decorrentes das chuvas de verão, problemas - registrados desde aquela época.

O governo estimulou a vinda de imigrantes, a maioria alemães, que formaram colônias agrícolas e atuaram na construção da primeira estrada entre o Rio de Janeiro e Petrópolis. Pago com recursos próprios do imperador, o Palácio Imperial de Petrópolis começou a ser construído em 1845. O projeto arquitetônico original de Koeler foi alterado depois de sua morte, em 1847, e liderado pelo italiano Cristóforo Bonini. O botânico e paisagista francês Jean-Baptiste Binot planejou os jardins imperiais. A decoração interna ficou a cargo de nomes importantes da Academia Imperial de Belas Artes naquela época. Para garantir uma boa vizinhança, d. Pedro II doou lotes de terra para amigos e nobres. Diplomatas e políticos do império, como o Barão de Mauá, passaram a frequentar a cidade e construir seus próprios palacetes. Artistas brasileiros e viajantes também colocaram Petrópolis na rota e sendo assim, a cidade se transformou num refúgio da aristocracia carioca.

Petrópolis se converteu não só no abrigo seguro contra as epidemias que maltratavam o Rio de Janeiro durante o verão, como na grande vitrine da realeza e, claro, da corte. Nessa época, surgiram hotéis, teatros, restaurantes, cervejarias, confeitarias, casas de banho e duchas. O Palácio de Cristal, construído a pedido da princesa Isabel, com uma estrutura de ferro importada da França, recebia exposições, bailes, festas. Calcula-se que d. Pedro II tenha passado 40 verões em Petrópolis, onde inclusive recebeu

volte ao índice

a notícia da Proclamação da República.

Além da herança imperial, a cidade é abençoada com belas paisagens a 800 metros de altitude, área preservada de Mata Atlântica, e nos recebeu muito bem neste VAM 2025, com uma programação de intensas atividades, organizada por uma equipe coordenada por **Ana Maria Schall Gazzola**, com apoio de **Eduardo Torres, Guilherme Gazzola e Ivan Ribeiro**, e gestão de hospedagem e logística operacional organizada pela **Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e Germán Alarcón-Martín**, dentro da seguinte agenda:

Dia 21.08 – Foi realizada ao final da tarde, a recepção e credenciamento dos participantes do VAM 2025, com um coquetel de boas-vindas, com degustação de espumantes **Cave Geisse Blanc de Noir Brut** (elaborado em Pinto Bandeira/RS, a partir da seleção do melhor vinho base Pinot Noir da safra, criando um espumante com muita estrutura, altamente gastronômico. É agradavelmente complexo seguido de um final persistente e refrescante) e Buffon Extra-Brut (espumante elaborado com uvas próprias, distribuídas em 10 hectares de vinhedos localizados em Faria Lemos, em Bento Gonçalves/RS, um terroir ótimo para os espumantes). Os espumantes foram harmonizados com queijos e azeites, pães, produzidos na região em torno de Petrópolis, num ambiente de reencontro de amigos e chegada de novos participantes. Na sequência do brinde de boas-vindas, fomos para o Salão de Eventos do Hotel Casablanca Imperial onde tivemos a apresentação do tenor Wladimir Cabanas, acompanhado pelo tecladista Flávio Coppola, que cantaram e tocaram músicas populares e clássicas, animando a noite. Foi servida uma Paella Especial, feita em duas receitas: uma de Frutos do Mar (Marinera) e outra Vegana, ambas preparadas na hora pelo chef paellero Antônio Cardoso, acompanhada com vinhos brancos e tintos.

Dia 22.08 – realizamos a visita à **Vinícola Tassinar**i, em São José do Vale do Rio Preto. Numa viagem de aproximadamente 60 Km (1h20) onde fomos recepcionados pela proprietária Laura Tassinari e família, que serviu seus cafés especiais. **Na sequência foi feita a apresentação da vinícola:** Em 1964, o construtor italiano Paolo Tassinari, patriarca da família, decidiu trocar duas lojas que acabara de construir no Rio de Janeiro por uma fazenda. A origem da família foi agrícola na longínqua planície do rio Pó, na Itália. Para eles, comprar a propriedade significou muito mais que uma terra, foi um resgate de tradições antigas. Essa é a filosofia da Fazenda São Francisco. A ideia de fazer vinhos e plantar vinhedos surgiu quando Paulo Tassinari (filho) conheceu a técnica da dupla poda na Vinícola Inconfidência em Secretário, município no Rio de Janeiro.

As primeiras videiras plantadas foram Syrah, Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon, posteriormente foram acrescentadas Marselan, Tempranillo, Malbec, Cabernet Franc e a uva Vermentino. O enólogo da vinícola é Marcos Lucas Ieggli, do Rio Grande do Sul. Os vinhos são fermentados e envelhecidos em tanques de aço inoxidável, alguns com estágio em barricas de carvalho francês.

volte ao índice

Na sequência foi feita a degustação de três Vinhos Tassinari: **Sauvignon Blanc. 2024** (com traço vegetal de orégano e tomilho) - **Syrah Edição Especial. 2024** (Toque de café com ligeiro defumado, sem passagem por carvalho. Corpo leve para médio, boa acidez, com tudo bem integrado) e **Gran Reserva Marselan. 2023** (Fruta escura intensa no nariz, com leve tostado da passagem por 6 meses em carvalho de 2° uso. Paladar marcado por taninos ainda presentes, que não incomodam. Muito bom).

Após esta degustação foi servido um Brunch com produtos cultivados e elaborados pela Isabel Telles, proprietária do Sítio do Vale do Sossego de São José, acompanhado de 2 Vinhos Tassinari: V**ermentino. 2024** e **Gran Reserva Syrah. 2022**. Ao final, foi feito um Tour pelos vinhedos para as pessoas que queriam conhecer a vinha.

Ainda no dia 22.08 partimos para uma visita à **Vinícola Família Eloy** - **Borgo del Vino** em Areal. (Aprox. 30 Km de distância da Vinícola Tassinari - 0:45 minutos de distância). Incialmente foi feita a visita ao vinhedo próximo da sede da vinícola e às instalações da Vila Toscana e adega. Foi realizada a degustação de 2 vinhos: **Cabernet Franc. 2023** – (engarrafado após passagem por um ano em barricas de carvalho, mostrando frutas vermelhas. Toque tostado e defumado) e **Cabernet Franc. 2024** (parte com passagem em barricas de primeiro uso e parte em segundo uso. Resultado de uma safra mais tranquila, com menos corpo e mais fruta vermelha); acompanhados de tábua individual de queijos e charcutaria da região.

Tivemos nesta data a NOITE TSV: TRAGA SEU VINHO! – realizado no **Restaurante Locanda Centro Histórico**, celebrando o fato de que foi justamente este evento, TSV, que deu origem ao encontro de enófilos há 26 anos passados: o VAM de Ouro Preto no 2000! Uma Noite Especial, onde cada participante leva um vinho que goste, uma novidade ou um vinho especial para compartilhar com os demais enófilos. Além dos vinhos trazidos pelos participantes do VAM, foi servido como vinho de recepção o espumante **Locanda**, elaborado pelo Adolfo Lona de Garibaldi (RS).

Dia 23.08 – o grupo de participantes do VAM partiu para visita à **Vinícola Caniato**, localizada 15 Km após o Vale das Videiras, Araras/Petrópolis, em Paty do Alferes. Aprox. 61 Km de distância do Hotel com viagem prevista de 1h30. Na chegada à vinícola foi possível ver as videiras carregadas com cachos de Syrah que serão colhidos durante esta semana. Esta visita marcou de forma especial a inauguração das atividades de enoturismo, com visita ao vinhedo, às instalações e degustação de 3 vinhos. A história de criação da vinícola foi contada pelos proprietários Plínio Sales e Anna Paula Sales, com muita emoção pelo intenso trabalho desenvolvido para que esta visita inaugural pudesse ser feita. Os vinhos degustados foram: Branco. **Sauvignon Blanc. 2023**. Do vinhedo do Vale das Videiras a 1.100 m de altitude (um verdadeiro exemplar de SB que mostrou tudo que se espera de um clássico da casta, com os aromas de maracujá azedo, notas vegetais sedutoras, acidez deliciosa, num vinho que despertou emoções); **Sauvignon Blanc. 2024** (um SB mais recente que passou por uma malolática, ficando bem diferente do primeiro vinho provado); Tinto. **Shiraz. 2024**. Sem passagem por barrica. Do vinhedo de Paty do Alferes a 850 m de altitude (um belo exemplar de Syrah de dupla poda); e **Tinto blend 2023**. 60% Shiraz e 40% Cabernet Franc. 2024. Do vinhedo do Vale das Videiras, a 1.100 m de altitude (mostrando uma bela complexidade de aromas e boa integração dos elementos do vinho).

Depois da atividade na Vinícola Caniato seguimos para um almoço no **Restaurante da Estância Éden**, para uma Parrilla Uruguaia, onde o grupo foi recebido pelos proprietários, o uruguaio Amílcar e sua esposa Silvana, com uma taça de espumante e alguns petiscos, iguarias produzidas exclusivamente para o grupo relaxar no aprazível lugar. O almoço foi acompanhado pelo Branco C**hardonnay/Viognier** e Tinto **Tannat**, ambos da **Vinícola Charmon Garbin Vinhos Clássicos** do Vale dos Vinhedos (RS).

Retornando ao Hotel Casablanca Imperial foi realizada para o grupo que havia feito a inscrição, uma **Degustação às Cegas com o título - DESAFIO: VINHOS BRASILEIROS X VINHOS DO MUNDO**: quando foram degustados os seguintes rótulos:

Vinhos Brasileiros, reconhecidos como de grande qualidade:

• DNA99 SINGLE VINEYARD MERLOT 2022 14% DOVV– Vale dos Vinhedos/Bento Gonçalves/RS/BR – VINÍCOLA PIZZATO - R$ 459,00 (Merlot)

• MIOLO LOTE 43 - 2022 15% - DOVV – Vale dos Vinhedos/Bento Gonçalves/RS/BR – MIOLO WINE GROUP - Cabernet

volte ao índice

Sauvignon e Merlot – R$ 274,90
• CABERNET FRANC/CABERNET SAUVIGNON VISTA DA MATA 2021 15% - Espírito Santo do Pinhal/SP/BR – VINÍCOLA GUASPARI – R$ 268,00

Vinhos importados, aclamados pela crítica internacional e avaliadores renomados:
• MTE. GEORGE VIN. MERLOT NAPA VALLEY 2017 14,9%- SILVERADO VINEYARDS. Califórnia/Estados Unidos – R$ 482,25 (Imp. Berkmann)
• CHÂTEAU CANTENAC BROWN, MARGAUX AOC 2020 13,5% - TROISIÈME CRU CLASSE- MEDOC. França – Cabernet Sauvignon e Merlot. – R$ 1.253,94 (Empório Multimix)
• ASKA BOLGHERI ROSSO DOC 2021 14% – BANFI - TOSCANA/Itália – Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc – R$ 539,00 (Empório Multimix).

Resultado do Desafio: o ganhador por aclamação (às cegas) foi o **CABERNET FRANC/CABERNET SAUVIGNON VISTA DA MATA 2021**, e o testemunho feito por um participante que com este resultado (para ele surpreendente) passaria a rever o seu preconceito em relação aos vinhos brasileiros.

À noite foi realizado o **JANTAR DE ENCERRAMENTO**, no R**estaurante Imperatriz Leopoldina do Hotel Solar do Império. Servidos os espumantes Cave Geisse Blanc de Noir Brut Nature e o espumante Buffon**. Após o jantar foram feitas as homenagens aos novos e antigos enófilos que estavam no VAM e o anúncio do participante escolhido para ser agraciado com a Ordem da Tambuladeira (o agraciado foi o poeta Alberto Andrade), assim como anunciado o responsável e a Sede do Próximo VAM 2026 (Reinaldo e provável sede em Espírito Santo do Pinhal). Na manhã deste domingo os participantes empreenderam as viagens de volta para casa, animados com as perspectivas do VAM 2026.

SERVIÇO:
Enoturismo na Vinícola Tassinari - As visitas são agendadas para grupos de 12 a 20 pessoas. São visitas guiadas ao cafezal e as vinhas da propriedade seguida de degustação dos vinhos Tassinari acompanhados de queijos, pães e embutidos. **Agendamentos de visitação e venda de vinho: Tel/ WhatsApp: +55 24 992313872, @ vinicola.tassinari**

Enoturismo na Vinícola Família Eloy - Borgo del Vino – A vinícola está localizada na cidade de Areal, logo depois de Itaipava, pela BR-040, KM 38. O trajeto é bem tranquilo, seja de carro ou transfer privado. **Horários e como fazer a reserva:** As visitas são feitas com grupos limitados, então é essencial reservar com antecedência. **Horários:** Quarta a Sexta: às 17h I Sábado e Domingo: às 10h30, 14h e 17h I Duração média: 1h30. **Para agendar seu passeio, basta entrar em contato pelo WhatsApp: (24) 99250-6122.**

Vinícola Caniato: Abertura para visitas de enoturismo em outubro/2025. **Contato com Plínio Sales, pelo e-mail: vinicolacaniato@gmail.com**

Após o VAM 2025, vem a grande expectativa do que poderemos encontrar no **VAM 2026 a ser realizado em Espírito Santo do Pinhal!!! O evento reflete o ciclo da videira. Após a safra vem a ideia de que a próxima será a melhor!!!**

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

"UM ENÓLOGO COM MUITAS IDEIAS" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 23/08/2025

Preste atenção nas ideias de Raúl Pérez. O espanhol que colocou a desconhecida mencía no mapa dos grandes vinhos.

O mago da mencía é o principal aposto que acompanha o nome do enólogo espanhol Raúl Pérez. O apelido veio do seu trabalho consistente de colocar esta variedade tinta, original da região do Bierzo, na Espanha, em destaque, em tintos não raros comparados aos grandes Borgonhas franceses. Foi no início dos anos 2000 que Pérez começou a se questionar por qual razão fazia vinhos no estilo de Ribera del Duero, região espanhola que resulta em tintos mais concentrados, apesar de apreciar os vinhos da Borgonha, mais delicados.

O questionamento, que refletiu na mudança do estilo de seus vinhos, veio em uma época que poucos se preocupavam em, digamos, pensar fora da caixa. Pérez contrariou a lógica de tintos concentrados e ganhou protagonismo. Mas a sua maneira de pensar o vinho não parou por aí. Com pequenos projetos, a maioria na Espanha, alguns em Portugal, e um na África do Sul, Pérez vem deixando a sua marca no mundo do vinho e até já conquistou 100 pontos da Wine Advocate, a publicação fundada por Robert Parker e identificada exatamente por dar notas altas para os tintos potentes. A nota máxima veio com o La Muria, tinto que nasce de vinhas velhas plantadas em Viariz, em León, e que não tem nada de potente ou concentrado.

Com um jeito calmo de falar e uma aparência que mais lembra um ermitão, de barba e cabelos compridos, Perez se mostra atento ao mundo atual, mesmo que isso o coloque na contramão de seus pares. Um exemplo é defender o uso de sulfitos como conservante para vinhos, e a questionar os vinhos naturais. "Primeiro se faz um vinho bom, depois começa a fazer vinhos naturais", afirma ele em passagem pelo Brasil para divulgar os seus vinhos, atualmente importados pela World Wine.

.....

Pérez teme, ainda, pela sua mencía, pelas mudanças climáticas. E acredita que o futuro está em variedades de ciclo mais longo, ou seja, que estejam prontas para colher mais tarde. E, entre elas, aposta na garnacha. Por isso, vale (muito) prestar atenção no que Pérez está fazendo. Ah! E hoje ele compra mais Bordeaux de safras antigas do que a Borgonha... Leia a reportagem completa em: https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/preste-atencao-nas-ideias-de-raul-perez/

"CABERNET FRANC NO BRASIL" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 22/08/2025

Vinícolas do Sudeste perceberam potencial da uva e a incorporaram a seu portfólio.

Nos últimos anos, a syrah assumiu quase um monopólio na produção dos "vinhos de inverno" brasileiros, elaborados pelo sistema da dupla poda. É verdade que ela se adaptou muito bem a essa técnica, o que nem sempre acontece com qualquer variedade, e que bons exemplares têm conquistado reconhecimento. Mas, à medida que o mercado amadurece, surge a necessidade de diversificar. Afinal, ninguém quer ser apenas "mais um" vinho de dupla poda na prateleira.

O diferencial pode estar justamente na escolha de outras castas. Entre as candidatas, a cabernet franc desponta como excelente opção. Diferente da cabernet sauvignon, que tem forte apelo comercial, mas taninos mais evidentes e maior exigência climática, a cabernet franc tende a produzir vinhos mais elegantes, com taninos finos e sedutores toques florais.

Não faltam referências de prestígio: é a uva majoritária e grande diferencial do Château Cheval Blanc, celebrado Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion; ocupa também alta proporção no Château Ausone, igualmente no topo da classificação. Em Pomerol, o cultuado Château Lafleur é outro exemplo de destaque, talvez o único a fazer sombra ao mítico Petrus.

Embora o prestígio que a cabernet franc vem ganhando nos últimos tempos tenha algo a ver com o reconhecimento de sua participação em Bordeaux, seu crescimento mundo afora conta em grande parte com a ascensão dos vinhos tintos do Vale do Loire, região que até há pouco era mais conhecida pelos seus brancos. As mudanças climáticas associadas a um movimento de conscientização do potencial qualitativo da casta têm mudado o quadro... Leia a reportagem completa em: https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-cabernet-franc-desponta-como-excelente-opcao-de-vinho-de-inverno-no-brasil.ghtml

volte ao índice

“NOVA GERAÇÃO PREFERE VINHOS POLITICAMENTE CORRETOS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 22/08/2025

A Geração Z, composta por jovens nascidos entre segunda metade da década de 1990 e o início da década de 2000, está transformando o mercado de vinhos.

A Geração Z, composta por jovens nascidos entre segunda metade da década de 1990 e o início da década de 2000, está transformando o mercado de vinhos, com um foco em sustentabilidade e responsabilidade social.

Diferentemente das gerações anteriores, esses jovens priorizam vinhos que, além de uma boa experiência gustativa, são politicamente corretos, como os sustentáveis, orgânicos, naturais, biodinâmicos, de baixa intervenção e, mais recentemente, de baixo teor alcoólico ou sem álcool.

A sustentabilidade é fundamental para essa geração, que cresceu em um contexto de crescente preocupação ambiental. No mundo dos vinhos, isso se reflete em uma preferência por rótulos que adotam práticas agrícolas que minimizam o impacto ambiental. Vinícolas que evitam pesticidas e fertilizantes químicos, utilizando métodos orgânicos ou biodinâmicos, ressoam fortemente com esses consumidores. Além disso, vinícolas que reduzem a pegada de carbono por meio de embalagens recicláveis ou energias renováveis têm grande apelo.

A pureza na produção é outro valor importante para a Geração Z, refletida na escolha por vinhos orgânicos e naturais. Para esses jovens, consumir produtos menos industrializados é uma extensão de seu desejo preservar o planeta e a saúde. Vinhos orgânicos, livres de agrotóxicos e aditivos, são vistos como mais puros e saudáveis, além de expressarem melhor o terroir. Vinhos com mínima intervenção, utilizando leveduras indígenas e evitando sulfitos, ressoam com a busca pela autenticidade.

Os vinhos biodinâmicos também atraem essa geração, que valoriza a conexão com a natureza e práticas agrícolas em harmonia com o ambiente. A influência dos ciclos lunares e planetários no cultivo das uvas, característica da biodinâmica, é vista como um retorno a práticas mais simples e autênticas.

Para esses jovens, consumir vinhos de baixa intervenção é uma forma de rebelião contra a padronização do sabor. Além disso, esses vinhos são vistos como preservadores da biodiversidade e da saúde dos vinhedos.

Mais recentemente, vinhos de baixo teor alcoólico ou sem álcool têm ganhado popularidade entre a Geração Z, que está mais consciente dos impactos do álcool na saúde. A busca por equilíbrio e moderação impulsiona o interesse por esses vinhos, oferecendo a experiência de degustação com menos ou nenhum álcool.

A relação da Geração Z com vinhos politicamente corretos reflete um compromisso com um mundo mais sustentável e ético. Para eles, o vinho é mais do que uma bebida; é uma declaração de valores. Ao escolher vinhos sustentáveis, orgânicos, naturais, biodinâmicos, de baixa intervenção e de baixo teor alcoólico ou sem álcool, essa geração está moldando o futuro da vinicultura, onde a qualidade do produto é inseparável do respeito pelo meio ambiente e pelas tradições culturais.

Este nicho de mercado ainda é pequeno no mundo e mais ainda em países emergentes no vinho, como o Brasil, mas mesmo com uma base pequena, cresce consistentemente ano a ano e representa o futuro... Leia mais em: https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinhos-e-fondue-combinacoes-perfeitas/

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

TARIFA DOS ESTADOS UNIDOS SOBRE VINHOS PERMANECE EM 15%

Nenhuma exceção alcançada nas negociações por enquanto.

Permanece uma tarifa de 15% sobre as importações de vinho e destilados da UE para os EUA. O comunicado divulgado na quinta-feira sobre o acordo não inclui, em alguns pontos, as importações de álcool.

O New York Times (NYT) noticiou que os negociadores da UE inicialmente fizeram esforços significativos para obter reduções tarifárias adicionais para vinhos e bebidas destiladas. No entanto, parecia "cada vez mais provável que os negociadores europeus renunciassem a uma isenção nesta rodada de negociações" para não comprometer o acordo nas áreas de automóveis, produtos farmacêuticos e bens industriais.

De acordo com o Comissário de Comércio da UE, Maroš Šefčovič, as portas para um acordo sobre vinhos não estão fechadas para sempre. Olof Gill, porta-voz da Comissão Europeia, afirmou que "a Comissão Europeia continua determinada a garantir o número máximo de isenções tarifárias". O NYT cita um funcionário anônimo da Casa Branca que enfatizou que os dois lados "não isentaram esses produtos em seu primeiro acordo ". Aparentemente, há disposição de ambos os lados para novas negociações.

Porta-vozes da indústria de bebidas e do setor de hospitalidade dos EUA alertaram repetidamente que a tarifa de 15% poderia aumentar a pressão sobre restaurantes e bares e custar empregos. Os vinhos americanos podem não substituir totalmente os europeus, pois são muito caros... 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/news/wildfires-in-spain-destroy-thousands-of-hectares-of-vineyards-severe-damage-in-galicia-and-castile-leon?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_34&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 21/08/2025).

ALSÁCIA TEM O INÍCIO DE COLHEITA MAIS PRECOCE DE TODOS OS TEMPOS

Dez dias antes de 2024.

Na Alsácia, a colheita de uvas mais precoce de todos os tempos começou em 19 de agosto. Começou cerca de dez dias antes de 2024. Isso foi relatado pela Associação de Vinicultores da Alsácia (AVA). O recorde anterior foi em 2018, quando a colheita começou em 22 de agosto.

Tradicionalmente, as uvas para o Crémant são colhidas primeiro na Alsácia. A previsão é de que as uvas para os outros vinhos AOP sejam colhidas a partir de 25 de agosto, explicou Gilles Ehrhart, presidente da AVA. "Devido às mudanças climáticas, a colheita começa cerca de 20 a 25 dias antes do que há 30 anos", lembra Ehrhart, de 48 anos.

volte ao índice

As videiras se desenvolveram particularmente cedo este ano, favorecidas pelo clima ameno. Além disso, foram poupadas de geadas tardias. Em junho, seguiu-se um período de calor e, no final de julho, choveu bastante, antes de outra onda de calor se instalar nos últimos dias. Isso fez com que as uvas inicialmente absorvessem água, depois produzissem açúcar e, finalmente, adicionassem dois graus de álcool por semana – em vez dos habituais 1,2 graus.

A data oficial de início da colheita das uvas é definida em consulta com o Instituto Nacional de Origem e Qualidade (INAO). Alguns produtores de vinho da Alsácia já começaram a colheita antes da data oficial na terça-feira, mas precisaram obter autorização especial das autoridades ... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/alsace-earliest-harvest-start-of-all-time-ten-days-earlier-than-2024?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_34&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 20/08/2025).

SAINT-EMILION PREPARA CLASSIFICAÇÃO DE VINHOS BRANCOS

Resposta à fraca demanda por vinho tinto.

A denominação Saint-Émilion, de Bordeaux, está considerando expandir sua classificação para vinhos brancos. A informação foi divulgada pelo presidente do grupo de interesse dos vinicultores "Conseil des Vins de Saint-Émilion", Jean-François Galhaud, em entrevista à revista francesa Vitisphere.

Como explicou Galhaud, 82% dos 200 participantes da última assembleia geral apoiaram esta iniciativa. Por isso, ele está agora lançando uma pesquisa com todos os 900 produtores de vinho das denominações de origem DOP Saint-Émilion, Lussac Saint-Émilion e Puisseguin Saint-Émilion. O projeto não se destina à denominação Saint-Émilion Grand Cru.

Segundo Galhaud, o processo é "bastante complexo" e deve ser coordenado com precisão com o Instituto Nacional de Origem e Qualidade (INAO), responsável pela regulamentação da origem. Como fonte de inspiração, Galhaud cita o exemplo bem-sucedido de Châteauneuf-du-Pape, onde os vinhos brancos já representavam 7% da área de vinhedos. A produção de vinho branco permite um melhor equilíbrio entre oferta e demanda. Isso ajudaria a reduzir os excedentes e atender melhor aos desejos dos clientes. O processamento histórico e a definição das variedades e qualidades de uva certamente levariam mais de dois anos, estima Galhaud; isso também foi demonstrado pelo projeto "Médoc Blanc"... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/saint-emilion-prepares-white-wine-classification-response-to-weak-red-wine-demand?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_34&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Alexandre Lupersböck - 18/08/2025).

volte ao índice