



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS COM ENVELHECIMENTO DEBAIXO D'ÁGUA
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHOS COM ENVELHECIMENTO DEBAIXO D'ÁGUA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A ITÁLIA REDESCOBRE O BRASIL" - POR SUZANA BARELLI



08



10

"O VINHO IDEAL PARA CADA BAIRRO DO RIO" - MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

CONDE D'ERVIDEIRA VINHO DA ÁGUA TINTO 2023 – ALENTEJO – PORTUGAL

A Ervideira é uma adega portuguesa, que produz os seus vinhos desde 1880. Atualmente, é gerida pela quarta e quinta geração de produtores da família Leal da Costa. Conta com um total de 117 hectares de vinha, distribuídos pela propriedade da família, na Vidigueira (Monte da Ribeira) e em Reguengos de Monsaraz (Herdadinha, Vendinha). O vinho da água foi elaborado a partir de um blend de castas escolhidas criteriosamente para elaborar um vinho único, exclusivo e apaixonante, que sofreu amadurecimento submerso nas águas da Barragem da Alqueva - é uma barragem em arco portuguesa situada sobre o rio Guadiana próximo da cidade de Alqueva.

Após o estágio nas barricas foi engarrafado e submergido a 30 m de profundidade no lago Alqueva, onde fica por mais 8 meses em evolução dentro da garrafa. Isso torna o blend em um vinho completamente diferente, de grande complexidade e frescor, e final de boca macio e persistente. Não é à toa, que este vinho recebeu medalha de ouro no concurso The 4th Sakura – Japan Wine Awards 2017 e no China Wine Awards 2016. Recebeu o título único no Prêmio Empreendedorismo e Inovação do Crédito Agrícola Português em 2016, como Projeto de Elevado Potencial Promovido e ficou em 3º lugar na Categoria Comercialização e Internacionalização.

Composição de Uvas: Blend de uvas Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional.

Notas de Degustação: Cor rubi, mostra no nariz aromas de frutas vermelhas e escuras maduras, e paladar cheio, com perfil encorpado e taninos presentes, mas macios, oferecendo uma sensação de leveza, frescor e alta complexidade, apoiada por ótima acidez.

Estimativa de Guarda: Segundo a vinícola, o potencial de guarda é de 6 a 8 anos.

Reconhecimentos: The 4th Sakura – Japan Wine Awards 2017 – Gold Medal

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas, risoto de queijo e cogumelos, massas com molhos brancos, cordeiro. Queijos de meia cura.

Serviço: servir entre 15 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: \$\$\$

Em BH – ARIEL PEREZ - Telefone: (31) 99357-0814.



VINHOS COM ENVELHECIMENTO DEBAIXO D'ÁGUA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Provar dois vinhos de mesmo produtor sendo um envelhecido de forma tradicional e outro como um vinho envelhecido submerso, me incentivou a pesquisar este assunto e escrever este artigo.

O envelhecimento subaquático do vinho se desenvolveu como uma tendência de nicho que se espalhou pelo mundo. Embora alguns possam ver isso como uma jogada de marketing, muitos produtores dizem que estão interessados em experimentar o envelhecimento em um novo ambiente na natureza e que há evidências de que as condições subaquáticas afetam o sabor do vinho.

Em 2010, um grupo de mergulhadores encontrou um naufrágio na costa da Finlândia. Dentro dele, encontraram 168 garrafas de champagne – incluindo muitas da Veuve Clicquot – que envelheceram silenciosamente a 50 metros de profundidade durante 170 anos. Incrivelmente, a maioria das garrafas conseguiu permanecer intacta, como pequenas cápsulas líquidas do tempo na viticultura há quase dois séculos. A maioria das garrafas foi apreendida pelo governo – aparentemente por motivos de segurança, mas possivelmente para uma festa histórica e turbulenta – mas alguns especialistas em vinho tiveram a oportunidade de provar algumas das garrafas. O que mais os impressionou foi a forma como o vinho se manteve bem na sua adega submersa. A baixa temperatura, com pouca ou nenhuma luz e movimento constante graças às correntes oceânicas, parecia que as garrafas tinham envelhecido em perfeitas condições.

A descoberta das garrafas abriu um novo mundo submarino para os vinicultores. Experimentos com garrafas envelhecidas debaixo d'água tornaram-se mais comuns em todo o mundo. Em Londres, em 2023, o Restaurante 1890 do Gordon Ramsay Restaurant Group lançou um novo acompanhamento de vinho inovador para seu menu de degustação de nove pratos – os hóspedes podiam optar por uma combinação composta inteiramente por vinhos envelhecidos debaixo d'água pelo restaurante.

Então, o que acontece com o envelhecimento sob as águas? No caso da Coral Sea Wines – uma das vinícolas que envelhece seus vinhos de forma submersa, o gerente geral Domagoj Skuliber afirma que a maturação dos vinhos debaixo d'água, na verdade, “acelera o processo de envelhecimento”, conferindo aos vinhos “mais notas de envelhecimento e aromas “secundários e terciários”, em vez de aromas “primários”. Observa-se que os vinhos apesar de manter uma acidez jovem, apresentam uma profundidade mais ampla de sabor que geralmente falta a um vinho mais jovem. Parece que esse tempo debaixo d'água melhora significativamente a estrutura e o perfil de sabor dos vinhos. Para alguns produtores e enólogos, não se trata apenas de uma questão de opinião, mas de um fato. Todo vinho passa por uma análise laboratorial antes de ser colocado no mercado. Ao comparar os mesmos vinhos – um dos quais envelhecido de forma submersa (mais comum no fundo do mar) – há uma clara diferença no sabor e no perfil de aroma. Segundo Skuliber, o vinho envelhecido no fundo do mar sempre vence em complexidade.

Para definir o processo de envelhecimento, o Coral Sea Wine passou por seis anos de testes e desenvolvimento antes de ser lançado no mercado, com mais de 10.000 garrafas destruídas na busca pelo vinho subaquático perfeito. Testando tudo, desde variedades de uva até profundidade e localização, eles rapidamente aprenderam o que funcionava e o que não funcionava. “Não se trata apenas da uva – nem todos os vinhos são capazes de suportar o processo de envelhecimento. Geralmente, vinhos sem estrutura firme ou acidez suficiente se desintegram no mar”, conta Skuliber. “Estudos mostram que a localização também é de extrema importância. A pureza do mar e a intensidade das correntes marítimas são cruciais para a operação. Além disso, existem certas profundidades que funcionam com vinho, o que significa que é necessário ter uma grande extensão de mar com profundidade semelhante.”

É claro que o processo enfrenta limitações. Como a duração e a escala dos experimentos da Coral Sea Wine indicam, algumas variedades de uva simplesmente não se adaptam bem ao tempo de envelhecimento debaixo d'água. Seja a água salgada perturbando o equilíbrio do líquido, ou a pressão e o movimento das correntes marinhas simplesmente desestabilizando o vinho, existem algumas garrafas que não gostam de envelhecer debaixo d'água. Observou-se que, em geral, vinhos envelhecidos em aço inoxidável absorvem perfis de sabor salino mais do que aqueles envelhecidos em carvalho – algo que pode afetar o resultado desejado.

Como funciona o envelhecimento do vinho debaixo d'água? A pressão desempenha um papel crucial no envelhecimento subaquático, com cerca de 1 bar a cada 10 m de profundidade. Portanto, entre 50 e 60 m, a pressão externa de uma garrafa de champanhe submersa é praticamente igual à interna. Isso significa que o oxigênio é eliminado e o dióxido de carbono não consegue escapar, enquanto a reação autolítica que confere ao vinho espumante seu caráter distintivo é mais rápida e, aparentemente, mais profunda.

A temperatura da água sob o oceano também faz parte do seu apelo, já que é relativamente constante e semelhante à encontrada nas profundas adegas de giz de Épernay ou Reims. A escuridão é garantida no fundo do mar, eliminando qualquer risco de raios, e há um ingrediente final fascinante: o movimento agitado do oceano, algo que o enólogo da Leclerc Briant, Hervé Jestin, um pioneiro do processo, compara à “dinamização permanente”.

Hoje, é possível encontrar dezenas de cuvées diferentes, tanto espumantes quanto tranquilos, envelhecidos debaixo d'água – geralmente no mar, mas às vezes em um lago. Esses vinhos alcançam preços premium, então não é surpresa que a técnica esteja mais intimamente associada ao champagne.

O espaço subaquático também não é de graça. A área onde o vinho é envelhecido precisa ser alugada e, compreensivelmente, em algum lugar onde o fundo do mar não seja perturbado pela pesca ou outras atividades recreativas. No entanto, a prática parece estar crescendo cada vez mais, desde o Canal da Mancha, onde o Champagne Drappier e Exton Park começaram a colocar as garrafas para envelhecer; na Grécia, onde a Gaia está testando o envelhecimento de seu vinho da uva assyrtiko debaixo d'água; e até mesmo para o Oceano Ártico, onde garrafas de vinho espumante Rathfinny foram envelhecidas para a empresa de cruzeiros norueguesa Hurtigruten.

Em um setor historicamente avesso a mudanças, a adoção relativamente rápida da prática de envelhecer vinho debaixo d'água é encorajadora e, em um nível mais amplo, possivelmente indicativa de que o setor está percebendo que não tem outra opção a não ser se adaptar se quiser sobreviver. À medida que as mudanças climáticas causam estragos cada vez maiores no vinho em todos os níveis, os produtores de vinho estão evidentemente percebendo que o oceano pode ser uma solução para alguns de seus problemas.

O que os estudos têm mostrado? Vários estudos relataram diferenças entre o “vinho subaquático” e garrafas ou tonéis envelhecidos em terra, mas há opiniões divergentes e a pesquisa ainda é uma área emergente.

A enóloga argentina Patricia Ortiz relatou recentemente diferenças “impressionantes” entre os blends de Malbec envelhecidos em caixas sob o Oceano Atlântico e aqueles em terra, após um teste em sua vinícola Wapisa, na Patagônia. “Buscamos elegância em nossos vinhos”, disse Ortiz a Marina Gayan MW. “Estávamos curiosos para explorar se o envelhecimento subaquático poderia realmente nos permitir ter vinhos jovens com o benefício da maturidade. ‘Provamos às cegas o vinho envelhecido debaixo d'água e os vinhos envelhecidos em adega. A diferença foi impressionante: o primeiro era mais redondo, mais elegante e com frutas mais frescas.’

Em Champagne, o produtor biodinâmico Leclerc Briant criou um cuvée subaquático especial chamado “Abyss”. Agora no quarto ano do projeto, 4.000 garrafas da safra de 2016 estão atualmente 60 metros abaixo da linha d'água, no mar da costa noroeste da França. “Fizemos isso primeiro para testar o envelhecimento subaquático porque as condições são perfeitas”, disse Pierre Bettinger, diretor comercial da Leclerc Briant. Ele destacou a escuridão total, a falta de oxigênio e a regulação natural da temperatura como os atributos que diferenciam o envelhecimento submerso. “Não estamos dizendo que estamos produzindo um vinho melhor”, acrescentou. Mas ele disse que os testes oferecem um novo caminho de exploração e que degustações às cegas realizadas com especialistas sugeriram que o envelhecimento subaquático afeta o caráter do vinho.

Os atributos dos vinhos subaquáticos incluem “maior intensidade de cor” e uma evolução mais lenta da tonalidade do vinho ao longo do tempo. Em termos de aroma, os vinhos apresentam “maior intensidade” e tendem a apresentar menos aromas herbáceos e vegetais, com notas de frutas primárias e florais acentuadas, afirmou. No paladar, ele descreveu os vinhos como “sedosos” e com maior sensação de frescor.

É claro que tais características não são exclusivas do envelhecimento subaquático. Vinicultores ao redor do mundo podem descrever seus vinhos em termos semelhantes, dependendo das decisões tomadas na adega.

Quão grande pode ser a tendência do vinho subaquático? “Tem um grande potencial de marketing, pois você pode falar sobre muito mais coisas novas além de vinhedos e terroir”, disse Juan Park, diretor para Espanha e América do Sul do grupo de pesquisa de consumo Wine Intelligence e palestrante na conferência subaquática de vinhos em 2019.

“Acredito que há um lugar para esses vinhos (maior do que hoje, mas provavelmente ainda um nicho)”, “desde que as vinícolas consigam explicar aos céticos por que os vinhos são feitos dessa maneira e como isso se relaciona com a qualidade ou com diferenças interessantes e perceptíveis, não apenas com o marketing”.

O enólogo austríaco Josef Möth está vendendo vinhos produzidos a partir de dois tanques submersos a 60 metros de profundidade no leito do Lago de Constança. Ele disse recentemente à Decanter que espera realizar um segundo experimento em um local diferente e que não considera o processo um exercício de marketing.

O professor Robert Steidl, que trabalhou com a Vinícola Möth no primeiro teste, disse que a análise química revelou pouca diferença entre os vinhos envelhecidos sob o Lago Constança e aqueles envelhecidos em terra firme. No entanto, a análise sensorial e de degustação mostrou diferenças interessantes entre os vinhos. “Os degustadores conseguiram detectar e distinguir as diferentes características”, disse Steidl. Havia mais notas florais e cítricas nos vinhos brancos envelhecidos submersos no lago, em particular, disse ele.

Reguladores dos EUA levantam preocupações - Os reguladores dos EUA não gostaram da tendência emergente de envelhecimento do vinho debaixo d'água há dez anos. Submergir o vinho no mar pode levar à contaminação se os lacres da garrafa forem comprometidos, disse a Food & Drug Administration (FDA) em aconselhamento ao Alcohol and Tobacco Tax & Trade Bureau (TTB).

Mudanças na pressão abaixo da linha d'água poderiam, em teoria, permitir que contaminantes da gasolina e “vários tipos de sujeira” entrassem na garrafa, disse uma

nota consultiva do TTB publicada em março de 2015. Ela não nomeou nenhum produtor.

No entanto, as vinícolas afirmaram que não há evidências de que isso seja um problema, desde que os processos corretos sejam seguidos. A vinícola Mira, da Califórnia, já havia afirmado que a posição do governo federal forçou a interrupção dos testes envolvendo vinhos tintos Napa envelhecidos no Porto de Charleston. A Mira afirmou que as análises químicas do seu projeto "Aquaair" mostraram que os vinhos não estavam adulterados e que os lacres de cera não haviam se degradado.

O que me chamou a atenção em relação ao envelhecimento submerso? Na noite de 18 de outubro (2025) provei dois vinhos brancos sendo um deles o Conde d'Ervideira Vinho da Água Branco e dois vinhos tintos sendo um deles o Conde d'Ervideira Vinho da Água Tinto. Em ambas as provas, um vinho teve envelhecimento tradicional e outro submerso.

Conde d'Ervideira Vinho da Água Branco 2021 é um 100% Antão Vaz, produzido no Alentejo. O mosto é acondicionado em barricas novas de carvalho húngaro, ao qual se segue um período de 6 meses de "batonnage". Após o estágio nas barricas é engarrafado e submergido no lago do Alqueva, onde maturou a 30m de profundidade, em condições únicas e de excelência ao longo de 8 meses. Percebi aromas de frutas tropicais, notas florais e de especiarias doces como a baunilha. Em boca tem uma acidez equilibrada, bela persistência e elegância.

Conde d'Ervideira Vinho da Água Tinto 2022 é um blend das uvas Alicante Bouschet, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional. Ganhou complexidade e persistência ao ser estagiado em barricas de carvalho francês. Após o estágio nas barricas foi engarrafado e submergido nas calmas águas do Alqueva, onde maturou a 30m de profundidade, ao longo de 8 meses. No nariz os aromas mostram compotas de frutas vermelhas e negras como a ameixa, toques de especiarias com tostados delicados do estágio em barricas. No paladar os taninos se mostram macios, num vinho de boa complexidade, com toques de cacau e especiarias, acidez equilibrada e bela persistência.

Comparados ao vinho branco e ao tinto de envelhecimento tradicional, eu particularmente considerei os de envelhecimento submerso como mais frescos, complexos, com maior profundidade e elegantes. Mas como costume dizer, gosto é algo subjetivo. Na mesa de 6 pessoas, fui voto vencido junto com um amigo. Quatro degustadores preferiram a intensidade de aromas e sabores dos vinhos de envelhecimento tradicional, o que mostra que ainda há espaço para muitas pesquisas e novas provas de vinhos.

Então, que tal provar um vinho com envelhecimento submerso e dar sua opinião? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).



OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“A ITÁLIA REDESCOBRE O BRASIL” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 18/10/2025

Produtores do país da Bota focam no nosso país para diversificar suas exportações de vinho.

O italiano Alessio Planeta, presidente e enólogo da Planeta, vinícola referência na Sicília, vem pela primeira vez ao Brasil na próxima semana: no programa, degustações e jantares harmonizados. No mês passado, Patrick Lachapèle, diretor da Ornellaia, uma das grandes vinícolas da Toscana, apresentou, pela primeira vez em São Paulo, uma masterclass para explicar a história dos vinhos supertoscans. Nos últimos 30 dias, dois produtores de Brunello di Montalcino também colocaram o Brasil pela primeira vez no mapa: Natalie Oliveros, dona da La Fiorita, e Enrico Martellozzo, da Belpoggio.

O desembarque dos produtores de vinhos italianos por aqui não é mera coincidência. “O mercado do Brasil cada vez mais interessa à Itália”, afirma Ronaldo Padovani, analista sênior do Italian Trade Agency (ITA), órgão de promoção das exportações italianas no Brasil.

E há muito mais italianos prospectando o nosso mercado. Nos portfólios que agora chegam ao Brasil, há vinhos de qualidade e nas mais diversas faixas de preços. O interessante Rosso de Montalcino da Fiorita, por exemplo, vale R\$ 347, na Qualimais. Um Ornellaia Bolgheri 2019 é vendido por R\$ 4.490, na World Wine.

Pode-se dizer que a retração do consumo mundial de vinho, e o aumento das tarifas de exportação que os Estados Unidos determinaram para os vinhos europeus neste ano fizeram os italianos correrem atrás do prejuízo e focarem com maior afinco no Brasil. Atualmente, os EUA são o principal destino para os vinhos italianos, com cerca de 25% do total das exportações do país.

Nos anos 1990, quando o Brasil abriu as suas fronteiras para os importados, os vinhos italianos tinham lugar de destaque. Em 1997, a Itália conquistou o primeiro lugar no ranking de vinhos importados pelos brasileiros. Perdeu a liderança para a França em 1998; recuperou o posto em 1999 e ficou em primeiro lugar até 2002. Em 2003, o Chile assumiu a liderança neste ranking, para nunca mais perder.

“A liderança italiana vinha pela importação de lambrusco”, lembra Felipe Galtaroça, CEO da consultoria Ideal.BI. Atualmente, a Itália ocupa a quinta posição, com 8% do total de vinhos importados pelo Brasil, em um mercado que cresceu e tem um volume de 17 milhões de caixas de nove litros de vinho. (em 1997, eram 4 milhões de caixas de nove litros importadas). Está atrás do Chile, com 39,3% de participação; da Argentina, com 18,9%, de Portugal, com 15,6% e da França, com 9,8%, pelos dados da Ideal.BI.

Isso não significa que a Itália não atua no Brasil, mas que a intensidade de eventos para promover seus rótulos vem crescendo. Agora, é ver se o brasileiro é conquistado por estes vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-italia-redescobre-o-brasil/>

“O VINHO IDEAL PARA CADA BAIRRO DO RIO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 17/10/2025

O Rio é uma adega viva: cada bairro, um vinho e um jeito de ver o mundo.

O Rio não é uma cidade: é um estado de espírito engarrafado. Cada bairro tem sua própria fermentação, seu tempo de maturação, seu terroir humano. Há zonas de frescor e leveza, há taças densas e complexas, há vinhos que pedem guarda e outros que se abrem ao primeiro gole. A cidade inteira é uma imensa degustação sensorial — de maresia, caos, charme e contradição.

E se cada bairro fosse um vinho, qual seria?

Copacabana – Espumante Brasileiro, alegre e democrático. Copa é um espumante da Serra Gaúcha: borbulhante, versátil e sempre pronto para brindar, do réveillon à quarta-feira comum. Frescor, fruta e uma leve nota de nostalgia fazem parte do conjunto aromático. É o vinho da convivência, que cabe em qualquer mesa — e em qualquer hora.

Ipanema – Branco mineral de Sancerre, França. Ipanema é um Sauvignon Blanc do Loire: fresco, elegante e com notas salinas que lembram o vento do Arpoador. Vinho que combina com a luz, o som de Tom Jobim e a leveza de quem leva a vida com arte. Final limpo, olhar sereno e uma pitada de sofisticação natural.

Leblon – Bordeaux Grand Cru, estruturado e cosmopolita. No Leblon, a taça tem pedigree. Um Bordeaux de Margaux ou Saint-Julien, com taninos finos e longa persistência, representa bem o bairro: clássico, caro e de presença silenciosa. É o vinho dos jantares discretos e dos brindes com endereço certo.

Arpoador – Champagne Brut, luminoso e celebrativo. O Arpoador é o brinde do Rio. Seu vinho é o Champagne Brut, de bolhas finas e alma dourada - o vinho que nasce para aplaudir o sol. Seco, elegante, com notas de pão tostado e maresia, é a taça do momento perfeito entre dia e noite. Beber Arpoador é celebrar o agora, de olhos marejados e coração leve.

Botafogo – Vinho natural do Loire, turvo e inquieto. Botafogo é vinho sem maquiagem: um Chenin Blanc natureba, não filtrado, de leve turbidez e alma curiosa. Aromas de frutas secas e fermento, acidez vibrante e espírito livre. O rótulo é artesanal, o copo pode ser qualquer um — o importante é a conversa que ele inspira.

Flamengo – Barolo do Piemonte, clássico e sereno. O Flamengo é o bairro da tradição e da elegância contida. Seu vinho é o Barolo, tinto nobre do Piemonte, com taninos firmes, notas de rosas secas, terra úmida e especiarias. É um vinho que pede tempo e conversa, e que envelhece com dignidade — como as alamedas do bairro. Discreto, profundo e de longa memória.

Laranjeiras – Carmenère chileno do Vale de Colchagua, acolhedor e perfumado. Laranjeiras é o bairro do afeto e da sombra fresca, e o vinho é envolvente, de taninos macios e perfume sedutor. Um carmenère chileno do Vale de Colchagua, com notas de frutas maduras, especiarias e leve pimenta. É o vinho das boas conversas à janela, das tardes lentas e da elegância sem esforço - quente na alma, mas sempre gentil.

.....
O Rio é uma adega viva: cada bairro, uma safra; cada safra, um jeito de ver o mundo. Do espumante de Copacabana ao Jerez da Urca, o carioca se reconhece em cada gole - leve, complexo, contraditório e sempre pronto para brindar à vida.. Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-vinho-ideal-para-cada-bairro-do-rio/>

“BEAUJOLAIS, O VERDADEIRO VINHO DE VERÃO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 17/10/2025

Seu maior encanto é a capacidade de conjugar leveza e identidade, frescor e profundidade.

Há vinhos que parecem feitos para o calor, para as tardes ensolaradas e as mesas descontraídas. O Beaujolais é um deles. E talvez nenhum outro tinto traduza tão bem o espírito leve e prazeroso de um “vinho de verão”; supostamente despretensioso, mas com alma; refrescante, mas não raso; simples na aparência, complexo quando se lhe dá atenção.

A região, ao sul da Borgonha, viveu altos e baixos de reputação. Depois da febre dos beaujolais nouveau-lança-dos às pressas e, muitas vezes, sem a mínima profundidade -, a imagem do vinho foi reduzida a algo folclórico, quase uma curiosidade de novembro. Mas nos últimos 20 anos o Beaujolais reencontrou seu caminho. Pequenos produtores, o retorno às práticas tradicionais e o foco nas vinhas antigas de gamay devolveram dignidade à denominação.

Existe uma afinidade quase natural entre a gamay e os solos graníticos que dominam a região. O granito, com sua drenagem perfeita e pobre fertilidade, obriga as vinhas a buscar alimento em profundidade, o que se traduz em vinhos vibrantes, de acidez viva e textura delicada. É justamente isso que a gamay precisa para expressar o melhor de si, e explica por que ela não prospera nos solos argilo-calcários da Borgonha, onde reina absoluta a pinot noir.

Tradicionalmente, o Beaujolais se caracteriza por utilizar a maceração carbônica ou semicarbônica, técnicas que revolucionaram a forma de fazer vinhos tintos. Na primeira, os cachos inteiros são colocados em tanques saturados de dióxido de carbono, e a fermentação começa dentro dos próprios bagos, em ambiente anaeróbico, propiciando vinhos de cor viva, taninos delicados e aromas intensos de fruta fresca.

Na versão semicarbônica, mais comum nos crus, há um contato maior do mosto com o ar e uma parcela de fermentação tradicional, o que adiciona complexidade, textura e certa estrutura tânica. No outro extremo do espectro, alguns produtores desengaçam suas uvas inteiramente e vinificam em um estilo mais borgonhês, inspirado na Côte d’Or.

Essas escolhas na adega são decisivas. Muitos produtores hoje recorrem a cubas de concreto ou tonéis neutros para preservar a pureza da fruta e a mineralidade..
Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-beaujolais-o-verdadeiro-vinho-de-verao.ghtml>

3 A 8 DEZ. 2025 – ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA AO CENTRO-SUL MG

Viva o Encanto da Dupla Poda em uma Jornada que celebra o Melhor de Minas. Em dezembro, partiremos rumo a uma experiência que vai muito além do turismo: uma verdadeira imersão sensorial nos aromas, sabores e encantos da vitivinicultura mineira.

Serão dias inteiramente dedicados ao que há de melhor na região — queijos premiados, azeites artesanais, cafés especiais e, claro, os mais refinados vinhos produzidos sob o método da Dupla Poda.

Um roteiro cuidadosamente elaborado para quem aprecia viver o vinho em sua essência — com almoços e jantares exclusivos, pensados especialmente para o nosso grupo, em ambientes que combinam elegância, autenticidade e hospitalidade mineira.

📅 De 3 a 8 de dezembro — feriado prolongado em BH (N. Sra. da Conceição)

👤 Acompanhamento: Sommelier Adelaide Machado

🗝️ Operação: Zênithe Travelclub

👥 Grupo exclusivo e vagas limitadas!

• O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

5 noites de acomodação com café da manhã e impostos, sendo 1 em Tiradentes (3-4 DEZ | 4ª a 5ª), 2 em Aiuruoca (4-6 DEZ | 5ª a SAB) e 2 em Varginha (6-8 DEZ | SAB a 2ª) em meios de hospedagem conforme indicados no roteiro ou similares.

- 5 cafés da manhã tipo buffet nestes mesmos meios de hospedagem.

- 5 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Mil Vidas -3 rótulos, mesmos do almoço-, Casa Correa & Medici -3 rótulos-, Bárbara Eliodora -3 rótulos-, Maria Maria -5 rótulos, mesmos do almoço- e Alma Gerais -4 rótulos-).

- 1 visita a produtor com degustação de QMA-Queijo Minas Artesanal (Catauá)

- 1 visita a produtor com degustação de AOVE-Azeite de Oliva Virgem Extra (Olibi)

- 1 visita a produtor com degustação de Café Especial (Fazenda dos Tachos)

- 9 degustações adicionais de outros produtos locais (Charcutaria Catauá, Queijos Cruzília, Café Olibi, Queijos Lejane, AOVE Soul Mantiqueira, Café Villa di Ayuruoca, Cachaça Orgânica Tiê, Cerveja Artesanal Bella Flor e Café Origem)

- 7 Refeições, sendo 6 Almoços, dos quais 4 em vinícolas entre 2 e 3 tempos (Mil Vidas, Bárbara Eliodora, Maria Maria e Alma Gerais) com vinhos, água e café, 1 em Laticínio (Catauá) e 1 em restaurante campestre sem bebidas (Casal García). E 1 Jantar em Pousada tipo buffet sem bebidas.

- 1 visita de tipo paisagístico e natural com banho em cachoeira no Vale dos Garcias com deslocamentos pelo vale em veículos 4x4 em serviço privativo com motoristas e guia local assistente (Cachoeira dos Garcias Aiuruoca).

- Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre cidades e locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Microônibus Marcopolo Volare W-9 de 28 lugares com Ar-condicionado, Frigobar e Poltronas Soft, ou similar, para todo o percurso dos 6 dias do roteiro desde saída e retorno a Belo Horizonte por aprox. 1.200 km e com capacidade de 1 peça de bagagem de tamanho médio e caixa de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa. E todos os custos de combustível, estacionamento, pedágios e eventuais multas, assim como do motorista com alimentação e hospedagem.

- Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelier e Consultora Enológica Adelaide Machado (*).

- Acompanhamento durante o percurso de guia operacional, assistente e Consultor de Viagens de Conhecimento e Enogastronômicos.

- Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

● Inscrição e informações específicas: fazer contato com o Gestor de Hospedagem e Logística Operacional: Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

90% DOS COMPRADORES PREFEREM GARRAFAS DE VINHOS COM CÁPSULAS

Estudo examina a 'influência emocional' das cápsulas nas garrafas.

Nove em cada dez compradores preferem garrafas de vinho com cápsulas e classificam os vinhos como de qualidade superior aos demais. Isso é demonstrado por um estudo de neuromarketing que examinou a "influência emocional" das cápsulas nas decisões de compra dos consumidores, relata a revista especializada Drinks Business.

O estudo foi encomendado pela empresa Crealis, que produz tampas de rosca, rolhas para espumantes, cápsulas, películas e agrafes. Trinta indivíduos com idades entre 25 e 30 anos, que se identificaram como tomadores de decisão em suas casas quando se trata de compras de vinho, foram equipados com tecnologias como "rastreamento ocular" e "biorastreamento". Eles observaram garrafas de marcas fictícias com vinho tinto, vinho branco e vinho espumante em uma prateleira de vinhos simulada (na imagem). Algumas garrafas estavam equipadas com cápsulas ou películas, enquanto outras não. Além do monitoramento tecnológico, os participantes foram entrevistados e provaram alguns dos vinhos para determinar a influência das cápsulas.

Constatou-se que 90% dos participantes preferiram as garrafas com cápsulas. Eles presumiram que estas eram mais caras e de melhor qualidade do que os outros vinhos de teste. As medições biométricas demonstraram como a textura, o brilho, a cor ou a personalização de uma cápsula influenciam a resposta emocional do consumidor a um vinho.

Cápsulas coloridas ou metálicas atuaram como "ímãs visuais" e aumentaram significativamente o valor de reconhecimento de um vinho. Cápsulas com elementos de personalização da marca aumentaram a percepção de "premiumização, diferenciação e atratividade".

As degustações também mostraram uma tendência para vinhos com cápsulas. Eles foram descritos como mais agradáveis e consistentes em sabor do que vinhos de garrafas sem cápsulas. Além disso, há uma correlação entre o design do rótulo e da cápsula, de acordo com a avaliação. Se ambos estiverem bem coordenados, a identidade da marca é fortalecida, escrevem os autores do estudo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/90-percent-of-buyers-prefer-wine-bottles-with-capsules-study-examines-emotional-influence-of-bottle-capsules?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_42&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 15/10/2025).

GUIA MICHELIN ANUNCIA CLASSIFICAÇÕES DE VINHOS

Depois de restaurantes e hotéis, agora também o vinho.

O Guia Michelin, conhecido mundialmente por sua classificação de restaurantes, agora também classificará e premiará vinhos. O anúncio foi feito pelo diretor do Michelin, Gwendal Poullennec, na semana passada, segundo a revista francesa La Revue du vin de France. Detalhes sobre o cronograma, os critérios de avaliação e os nomes dos provadores ainda estão pendentes.

A empresa é proprietária da Robert Parker Wine Advocate desde 2019. A marca estabelecida de crítica internacional de vinhos deve continuar ao lado da Michelin, esclareceu o CEO da Michelin, Florent Menegaux.

Nos últimos anos, o Guia expandiu significativamente seu modelo de negócios: após adquirir a Tablet Hotels em 2018, a Michelin lançou sua primeira classificação de hotéis, a "Chave Michelin" (Clave Michelin), em 2024. Este prêmio complementa a classificação de estrelas de restaurantes de renome mundial.

O Guia, que celebrará seu 125º aniversário em 2025, está presente em cerca de 70 países em todo o mundo. É financiado principalmente por meio de parcerias com governos e empresas, além de, já há algum tempo, reservas em hotéis e restaurantes... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/michelin-guide-announces-wine-ratings-after-restaurants-and-hotels-now-also-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_42&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 13/10/2025).

CHAMPAGNE REALMENTE CAUSA CÓLICAS?

Cólicas, acordar à noite... O champanhe é frequentemente culpado por sintomas desagradáveis. Mas será mito ou realidade? Um médico e biofísico, eis o que os especialistas nos dizem.

Esta noite, você está comemorando um aniversário com sua família. "Posso te servir uma taça de vinho? É uma boa hora para brindar!", você oferece ao seu tio com um sorriso. "Sem problemas", ele imediatamente rejeita. "Me lembra à noite." Droga, você tinha esquecido desse detalhe. "Comigo é a mesma coisa", interrompe sua cunhada. Eu adoro champagne, mas, toda vez, são minhas panturrilhas que sofrem. Dá cáibra!". Na trilha da acidez, é o mesmo motivo pelo qual temos dor de cabeça.

Eles não são os únicos a criticar a bebida de celebração. Em fóruns de discussão, vários internautas compartilham suas experiências: “Existem bebidas que causam cãibra, como vinho branco ou champagne”, sugere um; “Por causa das cãibras noturnas nas panturrilhas ou na sola dos pés, cortei completamente o vinho branco”, acrescenta outro.

Mas quando se pesquisa a opinião pública sobre a origem desses sintomas, não fica muito claro. Alguns apontam para os sulfitos, outros culpam a acidez da bebida... Essas acusações são realmente fundamentadas? Consultamos especialistas para ter certeza.

O rastro da acidez - Normalmente, as cãibras musculares aparecem após o esforço físico. “Quando nos exercitamos, as fibras musculares são destruídas e o ácido lático se acumula em nosso corpo”, explica o médico e especialista em dependência química Philippe Arvers. “Esse fenômeno, somado à perda de minerais pela transpiração, pode causar cãibras.”

Então, por que raios sentimos os mesmos sintomas quando bebemos? Champagne? Será porque também contém ácido lático? Perguntamos, pensando ter uma pista. De fato, após a fermentação alcoólica, o champagne pode passar por uma fermentação secundária (fermentação malolática), durante a qual o ácido málico é transformado em ácido lático.

“Nenhum estudo comprova uma relação causal entre a acidez do champagne e cãibras musculares”, responde o médico. Christophe Lavelle, biofísico e pesquisador especializado em ciência da alimentação, concorda: “Não há efeito estatístico entre esses dois fenômenos.” “Além disso, consumir uma bebida ácida não é necessariamente acidificante para o corpo”, enfatiza. Os cientistas acreditam que outro mecanismo esteja em jogo.

É o mesmo motivo pelo qual temos dor de cabeça - Dor de cabeça, boca seca, cãibras musculares... Esses sintomas podem ser sentidos com a mesma facilidade após uma noite regada a champagne ou após uma atividade física intensa. O que esses dois cenários têm em comum? Desidratação. “É o mesmo motivo pelo qual temos dor de cabeça depois de beber”, diz o médico. “O álcool bloqueia a secreção do hormônio antidiurético, que permite que nossos rins retenham água.”

Como resultado, urinamos mais do que o normal. Assim, assim como quando suamos durante o exercício, “perdemos água, mas também sódio, potássio, magnésio... minerais essenciais para a função muscular”, enfatiza o médico. “É esse desequilíbrio eletrolítico que causa cãibras.”

Mas então, o champagne não tem mais probabilidade de causar cãibras do que qualquer outro tipo de álcool? Teoricamente, não, mas pode haver cofatores agravantes. Este é particularmente o caso do açúcar, um ingrediente que varia dependendo da intensidade do vinho de base.

“O açúcar absorve água e, portanto, nos deixa ainda mais sedentos”, enfatiza Christophe Lavelle. “Além disso, influencia nossos níveis de açúcar no sangue, o que pode afetar as cãibras.” Outra hipótese são os sulfitos: “O enxofre também pode desempenhar um papel”, reconhece o biofísico, “mas isso ainda precisa ser comprovado”.

A desidratação continua sendo a explicação mais provável. Como o champagne é considerado um álcool “leve”, a reidratação geralmente é encarada com mais leveza do que com uísque, por exemplo. Um descuido pelo qual pagamos caro mais tarde...

Para evitar cãibras, os cientistas nos lembram que devemos sempre acompanhar nossa taça de champagne com um copo d’água. Você já tomou mais de uma dose? Então, uma água rica em minerais ou um comprimido de eletrólitos serão uma adição bem-vinda!..... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-champagne-donne-t-il-vraiment-des-crampes,4908936.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Tatiana Jean-Dorize – 13/10/2025).

VINHEDOS HÚNGAROS INFECTADOS COM FLAVESCÊNCIA DOURADA

Vinhedos que produzem vinho doce Tokaj no nordeste da Hungria estão infectados com flavescência dourada, anunciou o Escritório Nacional de Segurança Alimentar na quarta-feira.

“Os inspetores coletaram amostras de dois locais e o laboratório confirmou a presença do patógeno” em duas regiões distintas, afirmou em um comunicado. A demarcação da região vinícola de Tokaj, uma das mais antigas do mundo, remonta a 1737, quando um decreto imperial declarou a área uma região protegida.

Perímetros estabelecidos para limitar a propagação - Sua paisagem é Patrimônio Mundial da UNESCO desde 2002. As autoridades húngaras começaram a estabelecer perímetros ao redor das parcelas infectadas, onde inspecionam as videiras e realizam o desenraizamento para limitar a propagação.

A flavescência dourada é uma doença vegetal transmitida principalmente por um inseto vetor que se espalhou pela Europa Central devido aos efeitos das mudanças climáticas. A Hungria produziu 270 milhões de litros de vinho no ano passado, de acordo com a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), ocupando o 14º lugar na produção global... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-vignoble-hongrois-infecte-par-la-flavescence-doree,4909079.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação – 16/10/2025).