



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

DICAS PARA UMA BELA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

DICAS PARA UMA BELA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O LEGADO DE MICHEL ROLLAND" - POR SUZANA BARELLI



09



10

"PIEVE - OS GRAND CRUS ITALIANOS DO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO" - MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **VIAGEM**

14 **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

BALTHASAR RESS ORANGE 2016 – RHEINGAU – ALEMANHA

– A história da família se baseia no desejo de Balthasar Ress de ser um bom anfitrião. Em 1870, ele fundou a Pousada Ress em Hattenheim, lançando as bases não apenas para uma longa tradição gastronômica e de hospitalidade no Rheingau, mas também para o que mais tarde se tornaria a vinícola Balthasar Ress VDP.

140 anos depois, Christian Ress assumiu a responsabilidade pela vinícola, que sob sua gestão se tornou a maior vinícola orgânica de Hessen em 2019. Até hoje, a vinícola é totalmente propriedade da família, com Stefan e Christian Ress como a quarta e quinta gerações de proprietários

Criam Rieslings e Pinot Noirs finos para apreciadores de vinho em todo o mundo. A combinação singular de vinhedos de alta qualidade no Rheingau, viticultura orgânica certificada e métodos artesanais de vinificação delicados tornam nossos vinhos excepcionais.

São uma das poucas vinícolas do Rheingau que possui vinhedos em localizações privilegiadas por toda a região, de Assmannshausen a Hattenheim. Vinhedos com altíssimo potencial para vinhos finos. Trabalham de forma orgânica e seguem a máxima original de Balthasar - que o vinho seja puro! Isso é bom para o paladar, para a videira, para o solo, para a flora e a fauna e para as pessoas – especialmente para as pessoas que trabalham na vinícola, agindo com responsabilidade em relação ao meio ambiente e à sociedade, a fim de legar uma vinícola sustentável às futuras gerações.

Vinho laranja fermentado com as cascas por aproximadamente 2 a 3 semanas, Orange é seco, fino e complexo. O resultado é um vinho de tonalidade laranja, ocasionada pelo contato com as cascas. Sem filtragem e sem a adição de SO₂, é um vinho que revela notas tostadas, terrosas, maçãs e frutas de caroço cozidas, além de toques de frutas secas, como nozes.

Composição de Uvas: Riesling e Pinot Blanc (vinificadas como um tinto). Sem estágio em barricas de carvalho

Notas de Degustação: Vinho branco no estilo laranja composto de uvas Riesling e Pinot Blanc vinificadas como um tinto, ou seja, mantido em contato com as peles durante a fermentação, daí a sua cor alaranjada. No nariz mostra aromas de frutas brancas (peras) e de caroço (pêssego e damasco) seguidas de notas florais e de ervas, tudo equilibrado por sua textura tensa e cremosa e por sua acidez vibrante. Com bom volume de boca, tem final cheio e persistente, com toques salinos, cítricos, de pêssegos, de peras e de umami.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e tem potencial de guarda de mais cinco anos.

Notas de Harmonização: Preparos com carnes de aves ou suínas e queijos curados.

Serviço: servir entre 10 e 11° C. (Sirva em taça modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas e sabores deste 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



DICAS PARA UMA BELA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Degustar vinhos é uma jornada sensorial fascinante, que se aprimora com a prática e a curiosidade.

Degustar é um processo; um caminho de aperfeiçoamento, no qual vamos mergulhando cada vez mais fundo nas propriedades e características da bebida de baco. Não é necessário que sejamos experts, porém, quanto mais aprendermos, melhor poderemos desfrutar da experiência.

AMBIENTE - O ambiente onde faremos a degustação deve estar fresco e bem iluminado. Não é necessário que seja luz natural, pode ser artificial, porém boa. Recomenda-se, além disso, que esteja ventilado para que os vinhos não se "contaminem" com cheiros fortes e fatores externos. Uma vez fui orientar uma degustação na casa de um amigo que a esposa havia preparado o ambiente acendendo velas aromáticas para melhorar a decoração, mas que tecnicamente contaminou o ar. Apagamos todas elas e deixamos entrar o ar pelas janelas abertas e atrasamos o início da degustação por alguns minutos.

FOCO, PRESTAR ATENÇÃO É ESSENCIAL - Degustar um vinho tem semelhanças com a prática da meditação. Se paramos para falar com alguém, para olhar o celular, "perdemos" o que acontece na taça, o fio da meada que se desenvolve na nossa cabeça. Precisamos nos entregar à prática para aproveitá-la 100%.

Nesses tempos em que é difícil focar mais do que poucos segundos em algo, degustar pode ser um exercício para expandir nossa capacidade de atenção, como um tipo de "musculação" para o cérebro, que pode ativar ainda áreas ligadas à memória e ao prazer.

EVITE INTERFERÊNCIAS - Não use perfumes leves ou forte, nem cremes que podem interferir no olfato, além de evitar fumar antes das provas. Outro segredo é a importância da hidratação, principalmente por causa dos taninos presentes nos vinhos tintos que "massacram" o paladar em provas com muitos rótulos, e por causa da acidez, os taninos massacram o paladar chegando a incomodar as gengivas do degustador.

Outro detalhe importante antes de iniciar o processo de degustação é caprichar na higiene bucal sem mentol. A língua é repleta de receptores gustativos que detectam sabores e sensações únicos. Por isso, eliminar resíduos é de grande ajuda, porém a pasta de dentes pode atrapalhar na percepção de alguns elementos. Então é importante escovar os dentes com um intervalo de pelo menos 2 horas antes de degustar o vinho.

EVITE JULGAR ANTES DE PROVAR – A visão de um rótulo de vinho, com a indicação do preço, do nome do produtor, da Denominação de Origem, ou a pontuação de um vinho condiciona mais do que se pensa.

A mente decide antes que o olfato e o paladar, porque a degustação inicia no cérebro. Particularmente, gosto de fazer degustações às cegas onde se sabe de antemão o tema escolhido, mas não os rótulos que serão provados. A degustação às cegas é uma maneira divertida e eficiente de treinar o paladar, reduzir vieses e descobrir estilos que, talvez, você nunca escolheria pelo rótulo. Nela, a gente prova sem saber o que está na taça. Isso muda tudo: ficamos mais atentos à cor, aos aromas, à textura e ao equilíbrio do vinho.

A TEMPERATURA CERTA É IMPORTANTE – Um vinho branco servido demasiado frio fica "fechado" sem oferecer aromas. Um tinto servido "quente" se desequilibra. A temperatura não é algo técnico, é dar condições de um serviço em que o vinho esteja equilibrado. Brancos e Espumantes devem ser servidos com a temperatura entre 6 e 12 °C para preservar o frescor. Tintos devem ser servidos entre 14 e 18 °C para realçar a complexidade. Ou se quiser ser mais específico, pode seguir a tabela de Temperaturas de serviço (referências práticas):

Espumantes: 6 °C a 8 °C

Brancos leves/rosés: 8 °C a 10 °C

Brancos encorpados: 10 °C a 12 °C

Tintos leves: 14 °C a 16 °C

Tintos de médio a encorpado: 16 °C a 18 °C

Doces/fortificados: 8 °C a 12 °C (ajuste conforme estilo)

TAÇAS: Utilize taças de cristal apropriadas para o tipo de vinho, taças de bojo maior para vinhos tintos (permitem maior oxigenação) e taças mais estreitas para vinhos

brancos (preservam os aromas e a temperatura).

A taça é o principal acessório para uma degustação, seja ela profissional ou informal. É com ela que analisamos algumas características importantes dos vinhos, como a tonalidade e os aromas. No mundo do vinho, encontramos uma grande diversidade de taças disponíveis, que se diferem no tamanho, no formato, na composição e até na especificidade para determinadas uvas e vinhos como, por exemplo, os elaborados nas regiões de Bordeaux e Borgonha.

Alguns relatos históricos indicam o francês Jules Chauvet como o criador da taça conhecida atualmente como ISO. Esse químico, vinicultor e grande degustador realizou diversas experiências, entre elas, o desenvolvimento da taça. Chauvet também estipulou possíveis medidas e capacidade de volume total, além da quantidade de vinho ideal a ser servido para realçar as percepções aromáticas do vinho.

Diante de tanta oferta, em 1974, o International Standards Organization ou Organização Internacional de Padronização, mais conhecido como ISO, oficializou um modelo de taça para análise sensorial e degustação de vinhos, que pode ser utilizada para qualquer tipo de vinho: espumantes, brancos, rosés, tintos e de sobremesa. Inclusive, essa taça também pode ser utilizada na degustação de outras bebidas como whisky e rum.

Reconhecida como ISO 3591:1977, essa taça deve ser transparente, lisa e composta por cristal com, no máximo, 9% de chumbo. Sua estrutura com haste e base possui uma abertura mais estreita, com 4,6 cm, em relação a parte mais convexa que mede 6,5 cm. A altura possui 15 cm, divididos entre 10 cm de corpo e 5 cm de haste e base. Mesmo com capacidade para cerca de 220 ml, o ideal é servir cerca de 50 ml de vinho, pois assim o líquido tem espaço para o movimento circular de agitação, o que proporciona o desprendimento dos aromas devido ao contato com o oxigênio. Esse volume também permite colocar o nariz próximo da borda da taça, local de maior concentração dos aromas.



EVITE ENCHER DEMASIADO A TAÇA – Se a taça estiver muito cheia o vinho além de não respirar, pode perder a temperatura ideal mais rapidamente. Sem oxigênio não há formação dos aromas e um bom volume de bojo de taça livre é fundamental.

O vinho precisa entrar em contato com o oxigênio para liberar seus aromas voláteis. Encher muito a taça limita a superfície de contato com o ar, abafando os aromas e prejudicando a análise sensorial.

Girar o vinho é essencial para aerar a bebida. Com a taça cheia, esse movimento pode derramar o vinho. Taças cheias fazem com que o vinho esquente mais rápido, o que é prejudicial, especialmente para vinhos brancos e rosés, que devem ser consumidos gelados.

Encher um terço da taça é suficiente.

EVITE MOVER A TAÇA SEM ANTES SENTIR O AROMA E OBSERVAR O VINHO – Antes de sair girando a taça, observe. Cor, brilho, evolução em taça podem ser sentidos sem girar a taça inicialmente, inclusive para perceber aromas de defeitos. Uma dica importante aqui é que odores que remetem a esmalte, papelão molhado, enxofre ou vinagre, são indicativos de vinhos com defeitos ou de má qualidade. Depois vale a pena oxigenar a taça, pois esta sequência ajuda a melhor perceber os aromas do vinho.

Embora negligenciada por muitos, a etapa de avaliar a aparência do vinho é muito importante na hora de degustação. Preencha pelo menos um terço da taça, segure-a pela haste e tente notar qualquer tipo de característica.

Um vinho límpido e brilhante é sinal de qualidade. Já um vinho turvo, com partículas em suspensão pode ser sinal de problema, mas também pode significar que a bebida não passou por filtração, algo aceitável entre produtores naturais.

Caso esteja degustando/avaliando um espumante, observe o perlage – que são as bolhas subindo em direção a superfície e formando trilhas de bolhas. Borbulhas finas e contínuas indicam melhor qualidade.

Outro ponto de atenção é a intensidade da cor. Olhe a bebida através da luz e verifique se é possível enxergar seu dedo por trás da taça. Quando mais denso for vinho tinto mais jovem ele será, provavelmente oriundo de uma região quente, feito com uvas mais densas, como Cabernet Sauvignon, por exemplo. Por outro lado, vinhos mais translúcidos indicam que foram produzidos em regiões mais frias ou foram usadas uvas mais leves como Pinot Noir, Nebbiolo ou Gamay.

No caso dos vinhos brancos, a tonalidade deve variar entre o quase transparente, passando pelo dourado e podendo chegar ao âmbar. Os rosés ficam entre o rosa, salmão, casca de cebola e laranja. Com o passar dos anos, os vinhos brancos e rosés vão concentrando mais coloração, enquanto os tintos vão se empalidecendo.

Com a taça ligeiramente inclinada, observe o dégradé formado entre a borda e o centro do vinho. Os tintos mais velhos perdem a cor da borda.

Para finalizar a análise visual, retorne a taça para a posição vertical, gire delicadamente e preste atenção às lágrimas formadas na parede. Quanto mais grossas e

consistentes, maior o teor de álcool.

BUSQUE OS AROMAS CORRETOS – Na degustação não existe um vocabulário obrigatório para o vinho. Cada memória olfativa é distinta. A honestidade sensorial vale mais do que reconhecer “grafite” sem haver sentido seu aroma.

O olfato é a parte mais importante na hora de degustar um vinho. Isso porque se trata do sentido mais primitivo, permitindo que se acesse memórias mais antigas. O aroma de um vinho é capaz de provocar diferentes sensações, tais como desejar consumi-lo, ou até mesmo criar aversão à bebida.

Assim o processo deve iniciar aproximando o nariz da bebida e inalando a taça de maneira estática, sentindo a intensidade e o perfume mais evidente. A primeira impressão é a mais genuína pelo fato de não estar sob influência do nosso poder de análise.

Em seguida, comece a girar a taça para aumentar a superfície de contato do líquido com o ar. Isso agitará as moléculas aumentando a percepção em relação aos aromas iniciais.

Vinhos de qualidade desenvolvem aromas cada vez mais interessantes nos primeiros minutos que é disposto em uma taça. A sensação de um aroma do vinho é desencadeada por uma mistura complexa de moléculas, daí a diversidade de descritores que essas bebidas podem (normalmente) apresentar.

Algo que pode ajudar a reconhecer o aroma de um vinho é ter à mão uma tabela completa de descritores, divididos por grupos como frutas, flores, vegetais e minerais. Os grupos podem também estarem dispostos em aromas primários (das uvas utilizadas para fazer o vinho), secundários (resultado do processo de fermentação) e terciários (oriundos de reações ocorridas durante o processo de envelhecimento ou das barricas onde foram armazenados). A tabela deve ser um incentivo inicial e não uma obrigação. O ideal não é procurar pelos cheiros, aceitar os aromas que surgem.

EVITE BEBER DEMASIADO RÁPIDO – O vinho muda quando está servido na taça. Ele se abre, se afina, se transforma perante a presença do oxigênio. Julgar um vinho pelo primeiro gole é perder-se na metade da história que a taça pode revelar.

Quando o vinho entra em contato com o ar (aerar), ele “desperta”, liberando aromas secundários e suavizando taninos, especialmente em vinhos mais complexos e tintos estruturados. O vinho muda de aroma e sabor minutos após ser servido. Degustar rápido faz você perder essa evolução, onde novos aromas podem surgir.

Beber muito rápido pode fazer com que o vinho passe pela boca em uma temperatura que não favorece suas melhores qualidades (muito frio esconde aromas, muito quente destaca o álcool). Beber socialmente (rápido) não é o mesmo que degustar. A degustação técnica exige foco para treinar o paladar e identificar as nuances da bebida.

LIMPAR O PALADAR É IMPORTANTE – Sem água e pão neutro (ou biscoito água-e-sal) a saturação começa a imperar e os taninos, acidez e o teor de álcool de um vinho acabam passando seu efeito para o outro e a clareza destas características se perdem.

A limpidez do paladar revela a qualidade do vinho e as técnicas de vinificação utilizadas, sendo um dos principais indicadores da qualidade da bebida.

NÃO SE DEIXE INTIMIDAR – Ao contrário do que muitos imaginam, o processo de degustação de um vinho não é uma atividade exclusiva de profissionais sommeliers que se dedicam a apreciar aroma, palatabilidade, acidez e outros elementos desse incrível tipo de bebida. Com um pouco de prática, dedicação e orientação adequada é possível se tornar um ótimo degustador de vinhos.

Uma degustação não deve ser algo elitista. Não deve exigir tecnicismos ou conhecimentos profundos de enologia. Na realidade, ela exige curiosidade. E o maior erro em geral é crer que sabemos tudo que é suficiente para opinar.

NÃO CONFUNDA GOSTO PESSOAL COM QUALIDADE – Se o vinho não for do seu estilo não significa que está com defeitos, ou malfeito. Degustar significa buscar entender sobre equilíbrio, textura e harmonia, buscar pela elegância e complexidade e não uma busca frenética por defeitos.

Existem hoje muitas escalas de avaliação, ou pontuação de vinho espalhadas pelo Brasil e pelo mundo. Elas ajudam a classificar a qualidade de diversas safras que chegam ao mercado consumidor. Essas escalas podem ajudar muita gente a procurar por um tipo de vinho que já foi avaliado como bom, muito bom ou excelente. No entanto, é necessário que haja senso crítico, afinal, embora opiniões de especialistas tenham valor, não existe nenhum “dono da verdade” no universo dos vinhos.

É importante ter em mente que embora avaliações sejam feitas por pessoas que realmente entendem de vinho, sempre haverá influência do gosto e preferência individual de cada pessoa quando o assunto é degustação de vinhos.

DICAS EXTRAS QUE PODEM AJUDAR NA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS -

Água e Pão: Sirva água e pão ou biscoitos neutros do tipo “água e sal” para “limpar” o paladar entre um vinho e outro.

Anotações: Tenha papel e caneta para registrar impressões sobre a aparência (cor, limpidez), os aromas (frutados, florais, especiados), o paladar (acidez, taninos,

corpo) e suas impressões pessoais sobre cada vinho.

Segurar a Taça: Segure sempre pela haste (o cabo) para não aquecer o vinho com o calor das mãos.

Compartilhe: Encoraje todos a comentarem o que sentiram, sem ter medo de falar o que foi percebido. Cada um de nós tem um limiar de sensibilidade para o vinho.

Armazenagem de vinhos: Armazene os vinhos em ambiente com pouca luz e temperatura constante. Os vinhos devem ser armazenados preferencialmente na horizontal; E muito importante, não se cobre demais e confie na sua intuição;

Gostar ou não de um vinho é uma avaliação muito particular de cada pessoa, afinal, diferentes pessoas se identificam com sabores e aromas diversos. Por isso é possível provar um vinho premiado ou com alta pontuação dada por críticos reconhecidos e não o achar tão gostoso. Como escrevi, gosto é pessoal e não deve ser confundido com qualidade. O melhor vinho é aquele que você gosta!!! Que tal 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

“O LEGADO DE MICHEL ROLLAND” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 21/03/2026

Morreu nesta madrugada, aos 78 anos, o enólogo francês que revolucionou o mundo do vinho, com seus brancos e tintos concentrados, de textura sedosa e taninos bem polidos

Um infarto levou-nos nesta madrugada o enólogo francês Michel Rolland aos 78 anos. Radicado em Bordeaux, onde herdou o Château Bon Pasteur, fundado por seus avôs, Rolland foi a maior referência de um estilo que marcou o mundo do vinho nas últimas décadas. Brancos e, principalmente, tintos concentrados, com muito foco em notas de frutas maduras, textura sedosa e taninos bem polidos, com estágios prolongados em barricas de carvalho.

Um estilo que também encantava o crítico norte-americano Robert Parker, então dono da The Wine Advocate, de quem Rolland era amigo.

Mas Rolland, com sua trajetória de mais de cinco décadas na elaboração de vinhos, foi muito mais do que isso. Primeiro, por apostar no conhecimento científico e preciso para a elaboração da bebida – ele começou a ser conhecido em Libourne, em Bordeaux, exatamente por um laboratório, que fundou em parceria com sua mulher, Dany, para analisar os dados físico-químicos de maturação das uvas e das propriedades de cada vinho.

Rolland era também (ou principalmente) um mestre da assemblagem, essa arte de misturar vinhos diferentes para elaborar uma bebida mais complexa. Teve os grandes chateaux de Bordeaux como clientes, com destaque para o Château Pavie, que mudou todo o processo de elaboração. E se envolveu em polêmicas, como a do documentário Mondovino, do francês Jonathan Nossiter, de 2004, onde ele aparece como vilão.

Foi também o pioneiro no chamado flying winemaker, os “enólogos voadores” que viajam o mundo todo para elaborar vinhos nos mais diversos terroirs. No seu auge, Rolland chegou a assessorar vinícolas em mais de 20 países, tão diversos como Estados Unidos, Armênia, Índia, Chile e Brasil... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-legado-de-michel-rolland/>

“ANGELO GAJA, ENTRE LEGADO E FUTURO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 20/03/2026

Um dos nomes mais respeitados do vinho mundial, esse produtor italiano agora faz a transição do negócio para a próxima geração.

Para comemorar à altura a 40ª edição da Vinitaly, realizada em Verona em abril de 2006, seus organizadores convidaram Serena Sutcliffe, então diretora do departamento de vinhos da Sotheby's e uma das personalidades mais brilhantes do mundo do vinho, para comandar uma degustação especial que marcasse a ocasião....

Tudo muito sério. Até chegar a vez de Angelo Gaja, o nono da sequência.

Ele começou dizendo que dispensaria comentários sobre o vinho que trouxera, um Barbaresco 2001, já que estava diante de profissionais plenamente capacitados para avaliá-lo. Preferia, explicou, falar de suas raízes, os vinhos de sua região, o Piemonte, e mais especificamente os barolos e barbarescos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-legado-de-angelo-gaja-uma-das-figuras-mais-influentes-do-vinho-na-atualidade.ghtml>

“PIEVE – OS GRAND CRUS ITALIANOS DO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 21/03/2026

A nova menção Pieve para o Vino Nobile di Montepulciano é a tentativa mais ambiciosa de resolver uma tensão antiga, elevar esta DOCG ao topo da qualidade.

Em recente viagem a Toscana, para o evento Anteprema del Vino Nobile di Montepulciano 2026, participei de uma prova com 28 vinhos da nova classificação PIEVE, que equivale aos Grand Crus desta DPCG. A seguir um guia completo para entender esta nova categoria, com um ranking das provas que fiz.

A nova menção “Pieve” para o Vino Nobile di Montepulciano DOCG é, na prática, a tentativa mais ambiciosa (e mais “toscana”) de resolver uma tensão antiga da denominação: como elevar o topo da pirâmide qualitativa sem abandonar a identidade do sangiovese local (o prugnolo gentile) e, ao mesmo tempo, transformar em regra aquilo que os produtores sempre souberam empiricamente — que Montepulciano não é “um” terroir, mas um mosaico de colinas, exposições, altitudes e matrizes geológicas distintas. A lógica do projeto é dupla: por um lado, zonazione (mapeamento geo-pedológico e histórico do território) e, por outro, um disciplinare de produção mais restritivo, pensado para posicionar o “Pieve” acima do Nobile “clássico” e, em intenção, como um Grand Cru: um vinho que nasce de uma unidade geográfica específica — pela legislação do vinho italiano, uma Unità Geografica Aggiuntiva (UGA) — com regras de viticultura, uvas e amadurecimento mais exigentes, e que pretende expressar diferenças reconhecíveis entre doze áreas delimitadas.

O termo pieve remete às antigas paróquias rurais. Na Idade Média, deslocar-se pelo campo até a igreja principal para a missa dominical era difícil; por isso, criaram-se pequenas igrejas locais (as pievi), muitas ainda existentes. O Consorzio resgatou essa tradição para nomear as 12 UGA escolhidas — correspondentes a 12 pievi históricas — que passam a ser citadas obrigatoriamente, sempre precedidas pela palavra “Pieve”, no rótulo. A escolha não é apenas romântica: ela se apoia em pesquisa do terroir e na intenção de tornar mais legível (e rastreável) a diversidade interna de Montepulciano.

Após um longo trabalho, a estreia comercial das Pievi foi em 2025, com base na safra 2021. Os vinhos são aprovados por uma comissão de enólogos e técnicos do Consorzio, reforçando a ideia de que “Pieve” deve ser mais do que um nome: precisa ser um patamar qualitativo verificável. Do ponto de vista do consumidor (e do trade), “Pieve” foi desenhado para comunicar três coisas ao mesmo tempo: primeiro, origem mais precisa, já que o vinho vem de uma das 12 UGA delimitadas e nomeadas; segundo regra mais rígida de composição, com percentual mínimo de sangiovese mais alto e complementares limitados; terceiro, regra mais rígida de maturação, com três anos mínimos e exigências específicas de madeira e garrafa.. Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/pieve-os-grand-crus-italianos-do-vino-nobile-di-montepulciano/>

20. MAI A 06. JUNHO - JORNADA ENOGASTROCULTURAL PELA ANDALUCIA

Quando vamos viajar procuramos pesquisar o maior volume de informações e mapas da região que será visitada. Criamos um Roteiro por pontos turísticos que são sucesso desde a antiguidade, permitindo aos participantes do programa terem uma ideia da vida de outras civilizações mais antigas até os dias de hoje.

Este Roteiro Enogastronômico tem uma inspiração diferenciada: A Andalucia, no sul da Espanha, é rica em herança moura, cristã e romana, destacando-se pela Alhambra (Granada), a Catedral e Alcázar de Sevilha, e a Mesquita-Catedral de Córdoba. Sem falar dos charmosos "Pueblos Blancos" (como Ronda e Setenil de las Bodegas), o flamenco e uma gastronomia de tapas vibrante. E o Roteiro será conduzido por um ANDALUZ!

Quanto ao vinho da Andalucia, um dos fios condutores desta viagem sensorial, sua tradição é milenar. Desde que os fenícios introduzem o cultivo da videira em Xera no 700 a.C. trazidas do Líbano, atividade que continua desde então, passando pelos cartagineses e dominação romana em Ceret, com tradição exportadora desde a antiguidade, depois pelos mais de 500 anos de dominação islâmica, que será um período florescente da história desta região e no qual o cultivo da videira em Sherish não desaparece, até na reconquista cristã no século XIII em Xérès iniciar a sua expansão no exterior onde o vinho se torna um elemento essencial no aprovisionamento das expedições marítimas com popularidade crescente no Reino Unido e no s. XVII se consolida o termo Sherry com sucesso até os nossos dias.

No final Xera, Ceret, Sherish, Xérès, Sherry é todo o mesmo nome nas diferentes culturas, invasões e civilizações da sua história do que hoje, já em castelhano, é o nome de Jerez, que ao ser reconquistada a ocupação muçulmana pelas tropas cristãs de Alfonso X El Sabio em 1264 e incorporada de forma definitiva na Coroa de Castilla em 1267, se converte em Jerez de la Frontera, fronteira por ficar nas terras limítrofes com o então ainda Reino Nasrida de Granada, o último bastião árabe na Península Ibérica que definitivamente ficará reconquistado pelos Reis Católicos, Isabel I de Castilla e Fernando II de Aragón, em 1492.

E todo este fio histórico-cultural estreitamente ligado aos seus vinhos, gastronomia, cavalos e folclore do flamenco e os touros que recebem as influências de todas estas culturas, será o "leit motiv" nesta expedição as entranhas andaluzas, passando pelo Triângulo Cultural de Sevilla, Córdoba e Granada, esta última, por sinal, Cidade Irmã de Belo Horizonte. Mas também pela Andalucía Mediterrânea de Málaga, e a Andalucía Atlântica de Cádiz. E ainda, os intrépidos participantes, sendo conduzidos por um andaluz nascido no tradicional e histórico bairro árabe do Albayzín de Granada.

Hoje em dia, os vinhos da Andalucia não são só os doces naturais e fortificados de Jerez, Huelva, Montilla-Moriles de Córdoba ou os Mountain Wines de Málaga, os quais conheceremos de perto na participação na XIII Edição do Salón Internacional de los Vinos Nobles VINOBLE em Jerez, contando já com 7 Denominações de Origem (DO) em 5 Províncias, com uma extensa e interessante paleta de vinhos espumantes e tranquilos brancos, rosados e tintos por toda a região.

Não é à toa que já Shakespeare afirmava sobre os vinhos de Jerez que: "Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería hacerles abjurar de las bebidas insípidas y dedicarse al JEREZ". "Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nesta região, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos! Vamos comprovar juntos? Salud!

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



12 A 16 AGO – XXVII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - VAM 2026 – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL / SP

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 e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, chamados de enonautas, de vários estados e até de outros países. No Fórum participam enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS À MONTANHA DE...”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 encontros iniciais de 2000, 2001 e 2002, coordenados pelo próprio Edilson Krüger. Agora teremos a edição de 2026 para as montanhas no norte de São Paulo, com base em Espírito Santo do Pinhal com a coordenação do Reinaldo Leopoldo da SBAV-SP.

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 conagração: 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. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento junto a Recepção e Credenciamento.

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que doam o seu tempo para organizar o encontro, proporcionando aos confrades adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida! EM BREVE PUBLICAREMOS A RELAÇÃO DE ATIVIDADES – entre degustações e visitas a vinícolas no norte de São Paulo.

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



4 A 7 JUNHO 2026 - CENTRO-SUL DE MINAS GERAIS

Escapada EnoGastronômica de Corpus Christi - CONFRARIA À MESA de BELO HORIZONTE - Tradicionalmente conhecida pela produção de café, a região Sul de Minas Gerais vem ganhando destaque nos últimos anos por sua viticultura, com rótulos premiados internacionalmente.

A colheita das uvas é realizada durante o inverno, garantindo frutas de ótima qualidade, com mais aromas e concentração de cor. A produção de vinhos finos de alta qualidade no Sudeste brasileiro, especialmente na região da Serra da Mantiqueira, tem sido possível graças à dupla poda, uma técnica inovadora, também conhecida como poda invertida. Pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), desenvolveram e aprimoraram essa técnica que desafia o ciclo tradicional da videira. Essa prática consiste na transferência da safra do verão para o inverno, ajustando as condições ideais para a maturação e colheita da uva, com objetivo de obter frutos sadios e de alta qualidade.

E não somente do Vinho, mas também de tantos outros produtos gastronômicos, alguns considerados como novos, como é auge dos AOVE's (Azeite de Oliva Virgem Extra). E as Cervejas Artesanais e diversos destilados (Gin, Whisky, Rum, Vodka...). E outros já considerados tradicionais de longa data, como o Café, Cachaça e Queijos, mas que agora, como que ressurgem de um longo período de letargia em que não eram tão assim considerados, para se apresentar com muito mais força, consideração e, acima de tudo qualidade, com grande aceitação nos círculos gastronômicos.

O Programa passa pelas cidades de Ritópolis, Varginha, Boa Esperança, São Gonçalo do Sapucaí e Bom Sucesso, incluindo 4 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Mil Vidas -3 rótulos, mesmos do almoço-, Maria Maria -5 rótulos, mesmos do almoço-, Bárbara Eliodora -3 rótulos- e Alma Gerais -4 rótulos-), incluindo almoços com vinhos, água e café. Hospedagem por 3 noites de acomodação com café da manhã e impostos no em Varginha no Hotel Tryp by Wyndham Varginha Café Royal 4*. Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre cidades e locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Van Mercedes-Benz Sprinter 517 do 2024 de 20 lugares com Ar condicionado, Poltronas Soft, ou similar, poltronas reclináveis com braço lateral de apoio e caixa térmica com águas, para todo o percorrido dos 4 dias do roteiro desde saída e retorno a Belo Horizonte por aprox. 1.000 km e com capacidade de 1 peça de bagagem pequena (tipo de mão em avião) e alguma sacola adicional de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa.

- Inclui completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.
- Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelière e Consultora Enológica Adelaide Machado (*).
- ADELAIDE MACHADO | Idealizadora e anfitriã do Projeto Confraria à Mesa | Sommelière de Vinhos com reconhecimento internacional pela ABS/RS | Especialização em vinhos do Velho Mundo - França e Portugal | Enogastronomia pelo Senac/SP | Colunista de Vinhos no Portal Minas um Luxo | Consultora de Vinhos e proprietária da Adega de Vinhos Boutique Confraria à Mesa. www.instagram.com/confrariaamesa. E lembre-se de levar agasalhos porque as altitudes da Serra da Mantiqueira garantem que comumente ocorram geadas na região.
- Inscrição e informações específicas: fazer contato com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MORRE MICHEL ROLLAND, REFERÊNCIA GLOBAL DA ENOLOGIA

Consultor influente, enólogo francês ajudou a definir estilos de vinhos no mundo

O enólogo Michel Rolland morreu aos 78 anos, na cidade de Bordeaux, vítima de um ataque cardíaco na madrugada de 20 de março. Reconhecido internacionalmente, ele ganhou notoriedade por atuar como consultor em diferentes regiões produtoras, ajudando a consolidar o modelo do chamado “flying winemaker”.

Nascido em Libourne, Rolland construiu carreira ligada à análise e produção de vinhos. Formado pelo Instituto de Enologia, fundou um laboratório ao lado da esposa e passou a orientar produtores em diversos países, influenciando estilos e decisões técnicas em vinhedos e vinícolas.

Ao longo das décadas, seu trabalho ganhou projeção mundial, especialmente a partir dos anos 1980, quando passou a dialogar com críticos e mercados internacionais, incluindo o norte-americano Robert Parker. Seu estilo, associado a vinhos mais estruturados e concentrados, marcou uma fase importante da vitivinicultura contemporânea. A atuação de Rolland contribuiu para ampliar o papel do enólogo consultor no mercado global, em um momento de crescente internacionalização do vinho e maior padronização de critérios de qualidade... Leia mais em: <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/morre-michel-rolland-referencia-global-da-enologia.html> (Fonte – Revista Adega).

A TOSCANA SE CONCENTRARÁ EM VINHOS ESPUMANTES NO FUTURO

Ministério da Agricultura aprova ‘Spumante Toscana IGT’

As vinícolas da Toscana querem se concentrar mais em vinhos espumantes no futuro. O Ministério da Agricultura italiano aprovou uma alteração nas regras de produção da Indicação Geográfica Protegida (IGT) “Toscana”. No entanto, a aprovação da Comissão Europeia ainda está pendente. O objetivo é permitir a denominação “Spumante Toscana IGT” até o final de 2026. No futuro, vinhos espumantes produzidos tanto pelo método tradicional quanto pelo método Charmat poderão ser comercializados sob essa denominação – tanto brancos quanto rosés.

A denominação ‘IGT Toscana’ é uma das mais importantes da Itália: sua produção média ultrapassa 90 milhões de garrafas por ano, com um valor de produção em torno de 458 milhões de euros. Cerca de 70% dos vinhos são exportados. A iniciativa surge da demanda de muitos produtores que vêm adquirindo experiência na produção de vinhos espumantes há anos. Com a integração formal ao marco regulatório, este segmento passará a contar com um enquadramento legal e qualitativo claro.

A Toscana é mundialmente conhecida como sinônimo de vinhos tintos, principalmente da casta Sangiovese e de regiões vinícolas renomadas como Chianti Classico, Montalcino e Montepulciano. O cenário é complementado por vinhos brancos como Vermentino e Vernaccia di San Gimignano. Até então, os vinhos tranquilos predominavam. No entanto, as mudanças climáticas e a crescente preferência por vinhos espumantes estão impulsionando uma expansão estratégica.

“A introdução da categoria de vinhos espumantes representa uma importante oportunidade de desenvolvimento para as vinícolas da Toscana”, explica Cesare Cecchi, presidente do consórcio Vino Toscano. Os ajustes levam em consideração as mudanças nas demandas do mercado e abrem novas perspectivas sem negligenciar a identidade regional... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/tuscany-will-focus-on-sparkling-wine-in-the-future-ministry-of-agriculture-approves-spumante-toscana-igt?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_12&utm_medium=EN ((Fonte – WeinPlus – 19/03/2026).