VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O RECONHECIMENTO DOS VINHOS MINEIROS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO

05 **O RECONHECIMENTO DOS VINHOS MINEIROS -** *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

"DO VINHO À ÁGUA" - POR SUZANA BARELLI

07

09

"INVERNO E VINHO, COMBINAÇÃO PERFEITA" - MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

12 **CURSOS, DEGUSTAÇÕES, EVENTOS ENO-GASTRONÔMICOS**

13 **VINHO E CULTURA: DICA**

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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

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

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

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

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

volte ao índice

MARIA MARIA ISABELA 2023 – COLHEITA DE INVERNO NA SERRA DA MANTIQUEIRA – MINAS GERAIS – BRASIL

Esta vinícola foi fundada por uma família tradicional do ramo do café, que por questões médicas, resolveu empreender no ramo do vinho. O pai de Eduardo Neto, sofreu um infarto em 2006, e por recomendações médicas, precisou tomar uma taça de vinho por dia. Porém, diante dessa situação, a família resolveu que, com a experiência que eles já tinham no ramo do café, eles produziriam o próprio vinho. Em 2009, a vinícola Maria Maria tomou forma e começou a dar os primeiros passos de sucesso no mercado de vinhos.

A técnica utilizada pela vinícola Maria Maria é a dupla poda, que nada mais é do que realizar a poda duas vezes ao ano na uva. Além disso, inverte-se o ciclo de produção para o inverno, diferente do que acontece em boa parte do Brasil, onde o verão é mais visado. Esse fator, somado às variações climáticas, e outras questões que influenciam no sabor do vinho, faz com que a produção da vinícola seja diferenciada.

O nome da vinícola chama atenção, já que o batismo é cheio de significado, e foi feito pelo pai de Eduardo, que resolveu homenagear Milton Nascimento, seu amigo, dando o nome de sua canção para a marca. Outra curiosidade da marca é que as safras de vinho seguem uma lógica, com a primeira tendo todos os vinhos batizados com a letra A, o segundo com a B, e assim sucessivamente. O interessante aqui é que os vinhos de todas as safras contam com nomes de mulheres como batismo. Isso acontece como forma de agradecimento para mulheres, que, de alguma maneira, fizeram parte da história da vinícola. Símbolos de força e perseverança, as mulheres, na visão da Maria Maria, precisam ser homenageadas em nossa sociedade.

Corte de uvas: 100% Syrah. Seleção de cachos, desengace e esmagamento. Fermentação em tanque inox, com longo período de maceração (20 dias). Passagem por malolática. Foram produzidas 45.000 garrafas.

Notas de Degustação: coloração rubi de boa intensidade, límpido e brilhante. Aromas de frutas vermelhas e escuras como a ameixa, amora e cereja, folha de louro, especiarias típicas da Syrah (canela e pimenta do reino), geléia de ameixa ou jabuticaba. No paladar tem corpo médio para bom, boa acidez para equilibrar seu teor alcóolico (14,6%), com taninos macios e bom volume de boca. Fácil de beber e de gostar. Boa persistência.

Estimativa de Guarda: Aproveite do frescor e da fruta fresca deste vinho. Não espere por guardar por muitos anos.

Reconhecimentos Internacionais: Medalha de Ouro Decanter Awards 2025 – 96 pontos

Notas de Harmonização: É a escolha ideal para com carnes de caça, queijos fortes, lombo de cordeiro assado, risotos e massas com molhos ricos e estruturados.

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

Valor: $$

EM BH – Pode ser adquirido na Rex-Bibendi, Cabernet Butiquim, LIBER Wines. Pode ser encontrado em lojas especializadas em vinho e adquirido online (https://loja.vinhosmariamaria.com.br/produtos/maria-maria-isabela-syrah-2023/). ou pelo contato Tel.: (35) 3265-3744 | WhatsApp. Valor do vinho na vinícola: R$160/garrafa

volte ao índice

O RECONHECIMENTO DOS VINHOS MINEIROS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Vinhos de Minas Gerais têm conquistado reconhecimento em concursos internacionais, como o Decanter World Wine Awards. A técnica da dupla poda, utilizada em Minas, tem sido um fator importante para a qualidade dos vinhos premiados.

É um erro acreditar que toda a força da produção vinícola brasileira esteja concentrada somente na região Sul do país. De fato, a vitivinicultura nacional ganhou destaque recentemente, com representantes de destaque das regiões Nordeste, Centro-Oeste e Sudeste - especialmente com vinhos premiados de Minas Gerais, que se destacaram em competições internacionais.

Os vinhos brasileiros conquistam 145 prêmios no recente Decanter Wine Awards, com destaque para o Isabela Syrah 2023, da vinícola Maria Maria, que recebeu Medalha de Ouro, com 96 pontos. Além dele, outras vinícolas brasileiras trouxeram 48 pratas e 96 bronzes.

A poda dupla é uma técnica de manejo de vinhedos, utilizada principalmente na região Sudeste do Brasil, onde as videiras são podadas duas vezes ao ano. A primeira poda, no final do outono e início do inverno, remove todos os cachos durante a colheita das uvas para iniciar um ciclo vegetativo (no limite ela ocorre em agosto). A segunda poda, no verão – geralmente no mês de janeiro, induz um ciclo reprodutivo, permitindo o amadurecimento das uvas durante o outono-inverno, quando o clima é mais frio e seco, o que tem mostrado resultado na qualidade do vinho. A dormência dos vinhedos nesta região do país no verão, é despertada geralmente depois do carnaval com o uso do Dormex (cianamida hidrogenada), um estimulante cujo objetivo é uniformizar a brotação das gemas, que deve ser aplicado sempre após a poda de formação e de produção. Este método tem sido particularmente eficaz para variedades como Syrah, Sauvignon Blanc e Cabernet Franc.

No Sudeste brasileiro, os meses de verão são quentes e chuvosos, o que pode impactar negativamente a qualidade das uvas. A dupla poda permite o amadurecimento das uvas durante o outono-inverno, mais frio e seco, o que é mais propício à produção de vinhos de qualidade. Ao colher durante os meses mais frios e secos do inverno, as uvas passam por condições que favorecem o desenvolvimento de compostos fenólicos e açúcares durante o amadurecimento. Isso melhora significativamente a qualidade da uva e contribui para a produção de vinhos premiados.

Os vinhos produzidos por esse método vêm ganhando espaço no mercado graças à sua qualidade excepcional, posicionando-se como referência de excelência e garantindo seu lugar na crescente categoria de vinhos de inverno. Os recentes resultados obtidos na Decanter Awards premiaram a Vinícola Maria Maria - localizada na Fazenda Capetinga, em Boa Esperança, Minas Gerais - com o vinho Isabela Syrah 2023 com a Medalha de Ouro com 96 pontos na Decanter segundo o Brasil de Vinhos. Diversas outras vinícolas de Minas Gerais também foram premiadas, incluindo Bárbara Eliodora, Casa Geraldo e outras. Lembremos que a Vinícola Sacramentos com seu vinho Sacramentos Sabina Syrah já havia recebido Medalha de Prata na Decanter World Wine Awards 2022.

O sucesso do método ultrapassou as fronteiras mineiras e diversas vinícolas em Minas Gerais e outras regiões do Brasil adotaram a técnica da dupla poda, como Guaspari (São Paulo), Maria Maria, Luiz Porto, Casa Geraldo, Stella Valentino, UVVA e Vaz (Chapada Diamantinense na Bahia) entre tantas outras. Em Goiás e no Distrito Federal, algumas vinícolas já estão instaladas. Entre elas, a Villa Triacca e Marchese Vinhos (DF), e Casa Moura e Monte Castelo (GO) são reconhecidas por premiações em concursos internacionais. Além dessas, outras vinícolas como Quartetto Vinhos & Vinhedos, Ercoara, Pireneus Vinhos e Vinhedos, e Vinícola Serra das Galés também merecem destaque.

Mas este sucesso não teria acontecido sem o trabalho de várias pessoas envolvidas no desenvolvimento do método da dupla poda como Murillo Regina de Albuquerque. Engenheiro agrônomo e pesquisador da Epamig, é o principal desenvolvedor da técnica da dupla poda. Ele iniciou os testes e experimentos com a técnica ao retornar de um pós-doutorado na França, onde observou semelhanças entre as condições climáticas do inverno no sul de Minas Gerais e as condições para produção de vinhos finos na Europa.

Atualmente trabalha como consultor para vários produtores, e é sócio da empresa que desenvolve mudas para a demanda crescente - a Vitacea Brasil. Vale a pena citar também Patrick Arsicaud e Thibaud Salettes, parceiros de Murillo na França, que forneceram as primeiras mudas de videiras para o projeto. A Vinícola Estrada Real, fundada em 2001 por Murillo e seus sócios Marcos Arruda, Patrick Arsicaud e Thibaud Salettes, foi a pioneira na implementação da dupla poda em seus vinhedos. O primeiro

volte ao índice

vinhedo de dupla poda foi plantado em Três Corações com a uva Syrah.

Outro pioneiro é Procópio Valentino, que tem uma história de 115 anos para contar. Sua família iniciou o plantio de uvas em 1910, em Andradas (MG), e ele é um dos responsáveis pela evolução da qualidade da bebida na região da Mantiqueira, especialmente a técnica da dupla poda. Agrônomo de formação, ele é um apaixonado pelo cuidado com as uvas. Sua coleção de cerca de 60 variedades é tratada com dedicação de um jardineiro e com todo rigor científico. Ele avalia os parâmetros de cada casta por um período de quatro anos, incluindo a curva de maturação das uvas, antes de iniciar a vinificação. Trabalha com variedades híbridas, como a tinta Maximo e a branca Lorena, e com viníferas, com destaque para a Syrah, tão bem adaptada às safras de inverno da Mantiqueira, e a Tempranillo, uma novidade na região. É dela que extrai seu melhor rótulo (na minha opinião) - o Tempranillo Grand Reserva da Stella Valentino, equilibrado, com estrutura para evoluir por dez anos ou mais até chegar ao apogeu. Procópio encontrou as mudas da Tempranillo na Rasip, empresa do grupo Randon, que atua em diversos segmentos do agronegócio e de implementos rodoviários. Embora a casta Syrah tenha apresentado resultados promissores com a poda dupla, outras variedades como Sauvignon Blanc e Cabernet Franc também demonstram potencial.

O método, entretanto, merece considerações, porque a dupla poda exige mais mão de obra em comparação com a poda simples. Além disto, embora a poda dupla possa melhorar a qualidade do vinho, também pode levar a uma diminuição na produtividade geral, criando estresse da videira, o que pode sobrecarregar as plantas, potencialmente encurtando sua vida útil produtiva. É, portanto, um método adequado para variedades de uvas mais resistentes e vigorosas, como a Syrah, que podem suportar o aumento do estresse.

Embora as regiões sudeste e centro-oeste tenham mostrado aptidão para o cultivo de castas viníferas sob o regime de dupla poda, há outros fatores igualmente importantes para o sucesso dessa técnica. Entre eles, destaca-se o uso correto de porta-enxertos, que desempenham um papel vital na adaptação das videiras às condições climáticas e ao controle de doenças. O porta-enxerto é a parte da planta que fica em contato com o solo e na qual são enxertadas as variedades viníferas, como a Syrah, por exemplo. Ele confere resistência à planta contra pragas e doenças, como a filoxera, além de ajudar a videira a lidar com as condições adversas do solo. No caso da técnica de dupla poda, o porta-enxerto é ainda mais relevante por dois motivos principais.

Primeiro a questão de resistência e vigor da videira, já que a dupla poda exige que a planta passe por dois ciclos de crescimento em um único ano. Esse processo intensifica o estresse fisiológico sobre a videira, e é aqui que a escolha de um porta-enxerto resistente faz diferença. Porta-enxertos mais vigorosos ajudam a planta a suportar esse ciclo duplo, garantindo que ela continue saudável e produtiva ao longo do tempo. Além disso, aumentam a capacidade de a planta de acumular reservas nutricionais durante o descanso vegetativo, essenciais para um ciclo de frutificação bem-sucedido no inverno.

Segundo, há a questão da adaptação climática: regiões onde a dupla poda é utilizada, como Minas Gerais e São Paulo, têm solos e climas bastante diferentes dos encontrados nas regiões vinícolas do sul. Porta-enxertos que conferem tolerância a solos secos e compactos ou que melhoram a absorção de água são fundamentais para garantir que as videiras mantenham um crescimento equilibrado e uma produção de qualidade.

E se há pioneiros na produção, também há catalizadores no comércio dos rótulos de vinhos de inverno como a Dulce Ribeiro - ela é uma incentivadora dos rótulos mineiros e tem mais de 30 anos de experiência no mercado de vinhos. Lembremos do esforço de Junior da Luiz Porto mostrando e vendendo seus vinhos nas Feiras Aproxima de Eduardo Maya, o trabalho de seleção e venda de rótulos de inverno por Pablo Teixeira no seu Cabernet Butiquim, e restaurantes que introduziram rótulos mineiros em suas Cartas de Vinhos.

O sucesso dos vinhos de Minas Gerais tem impulsionado o enoturismo na região, com a criação de rotas de vinho, com destaque para a região da Serra da Mantiqueira e o Triângulo Mineiro. Várias vinícolas estão investindo em experiências para atrair visitantes, oferecendo visitas aos vinhedos, degustações de vinhos e harmonizações com a culinária local.

Se Minas Gerais já era conhecida pelo seu café, gastronomia e hospitalidade, agora chegou o momento dos “vinhos de inverno” e a dupla poda. Não é à toa que vem sendo chamada da “Toscana Brasileira”. A denominação “Toscana Brasileira” ganhou força a partir do desenvolvimento de atividades ligadas ao enoturismo e à agricultura de qualidade. O relevo ondulado, com morros e vales, lembra o cenário típico da Toscana, região italiana famosa por seus vinhedos e olivais.!!!

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

"DO VINHO À ÁGUA" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 21/06/2025

Em primeira viagem ao Brasil, o produtor Jean-Pierre Robinot, uma lenda viva nos vinhos naturais, defende a bebida sem sulfitos.

O produtor Jean-Pierre Robinot é a estrela da 13ª edição da Feira Naturebas, que reúne produtores de vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais neste final de semana na Bienal do Ibirapuera, em São Paulo. Em sua passagem pelo Brasil, Robinot apresentou não apenas os seus vinhos, que elabora no Loire, na França, e que começam a chegar aqui, importados pela Vinho Veritas, mas também as suas fotografias abstratas, que são a sua segunda paixão.

Empolgado com a recepção dos brasileiros, ele decidiu colocar três das suas fotos à venda, pelo preço unitário de 1 milhão de euros (as imagens estão em exposição do Plou, bar de vinho na vila Madalena, até hoje, sábado, 21). "Sou o Picasso da fotografia, sem nenhuma modéstia", afirma. Suas fotos são imagens abstratas, fotografadas por técnicas em que a luz se movimenta, criando formatos únicos. E ele justifica o preço pela necessidade de "diferenciar uma imagem normal daquelas criadas como pintura, que permite entrar no mundo abstrato dos sonhos".

Ao lado de sua arte, ele é uma referência nos vinhos chamados de naturais, uma categoria que ainda carece de uma legislação definitiva, mas que prega que as uvas devem vir de cultivo orgânico, serem colhidas manualmente, e vinificadas com leveduras indígenas. O vinho deve ser elaborado com a menor intervenção possível e não ter a adição de sulfitos (que ajudam a preservar a bebida).

Robinot chegou ao vinho natural em meados da década de 1980, quando era dono de um bar de vinho em Paris, o L' Ange Vin. Foi fisgado ao provar um tinto elaborado com a uva gamay, que ele classificou como sendo um grande Borgonha, que é elaborado com a pinot noir. O tinto era feito pelo então desconhecido Marcel Lapierre. Encantado com o que havia provado, Robinot juntou alguns amigos, donos de bares de vinho em Paris, e foram visitar este produtor de Beaujolais. Voltou convencido que este era o vinho que queria beber pelo resto de sua vida. "O vinho natural é a água vegetal, e está em harmonia com o nosso corpo", define... Leia a reportagem completa em: https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/do-vinho-a-agua/

"VINHOS DE CARÁTER E IDENTIDADE PARA APLAUDIR DE PÉ" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 19/06/2025

Etapa paulistana do Vinhos de Portugal 2025, realizada no Pavilhão da Bienal, deixa o público com gosto de "quero mais".

Com um melhor e mais adequado aproveitamento do espaço do icônico Pavilhão da Bienal de São Paulo, no Parque Ibirapuera, em relação ao ano passado, a etapa paulista do evento Vinhos de Portugal 2025 foi realizada com sucesso no último fim de semana. No espaçoso salão de degustação, todo cercado pelos janelões envidraçados dando vista para os jardins do parque, o público tinha mais liberdade para provar e conversar com os 80 produtores representados ou presentes neste ano.

Igual conforto foi oferecido aos que se inscreveram para acompanhar o fantástico programa na "Sala de Provas", onde se desenvolveram palestras e degustações de alto nível apresentadas por especialistas - o Master of Wine Dirceu Vianna Jr.; Manuel Carvalho e Alexandra Prado Coelho, jornalistas do diário "Público"; a sommeliere Cecilia Aldaz e eu - com garrafas vindas diretamente das vinícolas, muitos delas indisponíveis no mercado (dentro e fora do Brasil).

Além da prova "Alicante Bouschet, a estrela do Alentejo", que contou com preciosas informações de Carlos Reynolds, sexta geração da família que trouxe e introduziu a casta na região, as três outras palestras que conduzi foram em companhia de personagens importantes do cenário vitivinícola de Portugal. A primeira delas teve como foco grandes vinhos brancos produzidos pela Sogrape, maior empresa vitivinícola de Portugal, e um exemplo notável de como unir escala e excelência sem abrir mão da autenticidade. Ninguém melhor para falar sobre filosofia e critérios da empresa-familiar-que seu atual presidente, Fernando da Cunha Guedes.. Leia a reportagem completa em: https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-de-carater-e-identidade-para-aplaudir-de-pe.ghtml

volte ao índice

“VINHOS DE SETÚBAL E TEJO BUSCAM AMPLIAR REPRESENTATIVIDADES NO BRASIL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 20/06/2025

Jantar harmonizado com oito vinhos brancos de Setúbal encerrou o Rio Wine & Food Festival 2025.

Como eu já dizia recentemente, há uma aposta de grandes países produtores de vinhos no aumento do consumo de vinhos por parte dos brasileiros. Para alguns, isso ainda é uma aposta; para outros, já é realidade, pois, apesar de nosso consumo per capita ainda ser bem inferior à média, somos gigantes e, em volume, não é tão pouco assim. Grandes eventos que já estão na agenda nacional são destinados, em parte, à abertura de novos negócios de importação. Chile, Argentina e Portugal são os países mais importados, e o Brasil responde por uma boa fatia de suas receitas em vendas de vinhos.

O evento “Vinhos de Portugal 2025”, divulgado no último artigo, trouxe muitos produtores de várias áreas do país, alguns já importados e outros em busca de seus espaços, já que, em se tratando do país com a mais alta taxa de consumo per capita mundial (61,1 l em 2024), os portugueses já estão no seu limite. A exportação é vital, e o Brasil os recebe muito bem. Segundo dados da Vini Portugal 2025, o Brasil é o segundo país no ranking de importadores de seus vinhos, após os EUA e, se analisarmos os números sem a categoria de Vinho do Porto, ele é o primeiro mercado de destino dos vinhos portugueses.

Estive na feira dos Vinhos de Portugal 2025 com menos tempo do que eu gostaria para explorar todas as regiões, mas participei de duas outras programações interessantes envolvendo vinhos portugueses, nas quais foram apresentados alguns rótulos das regiões de Setúbal e Tejo. A primeira, “Setúbal, onde o rio encontra o mar”, encerrou a programação do Rio Wine & Food Festival 2025, no dia 10 de junho, envolvendo um jantar harmonizado no Restaurante Bota, na Marina da Glória.

A segunda, que aconteceu no dia seguinte como parte da programação da Caravana do Tejo 2025, inclui visitas a sete capitais brasileiras e foi iniciada no Rio de Janeiro, contando com a presença de alguns produtores do Tejo. Também envolveu um almoço harmonizado, tipicamente português, na Mercearia da Praça, em Ipanema. Ambas foram conduzidas pelo especialista Marcelo Copello.

E qual é o foco das duas iniciativas? Alargar o mercado dos vinhos portugueses por aqui e estimular visitas enoturísticas dos brasileiros, dando a conhecer melhor seu território e evidenciando que essas regiões têm uma vitivinicultura ativa, com diversidade e qualidade.. Leia a reportagem completa em: https://monitormercantil.com.br/vinhos-de-setubal-e-tejo-buscam-ampliar-sua-representatividade-no-brasil/

volte ao índice

“INVERNO E VINHO, COMBINAÇÃO PERFEITA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 20/06/2025

Estação mais fria do ano convida ao vinho, em especial os mais encorpados e alcoólicos.

Embora o vinho seja uma bebida para o ano inteiro, por sua grande diversidade de tipos e estilos, é no inverno que o consumo tem seu pico no Brasil. Com a chegada das temperaturas mais baixas, há um convite natural para desfrutar de momentos aconchegantes e contemplativos, e o vinho se revela como o companheiro perfeito para essas ocasiões.

O inverno traz consigo uma atmosfera de serenidade e recolhimento, convidando-nos a buscar conforto em pequenos prazeres. E não há prazer mais gratificante do que degustar um bom vinho, deixando-se envolver por seus aromas sedutores e sabores cativantes. Seja em frente à lareira, em uma reunião íntima entre amigos ou em um jantar romântico a dois, o vinho adiciona um toque de sofisticação e calor aos momentos compartilhados.

Embora o gosto do enófilo brasileiro seja cada vez mais eclético, o estilo campeão de vendas de norte à sul ainda é o tinto encorpado, madeirado e alcoólico. Embora muitos amantes do vinho ignorem os termômetros e consumam estes vinhos o ano todo é no inverno que este perfil é mais procurado. Além disso, é nesta estação buscamos pratos de maior intensidade de sabor, que harmonizam com estes tintos de preferência nacional.

É a hora de abrir aqueles vinhos com 15% de álcool ou mais, que seriam impraticáveis no verão, mas que no inverno aquecem como uma luva. Que tal desarrolhar aquele Amarone, guardado na adega, para sua paleta de cordeiro que está saindo do forno.

Muitos ficarão de água na boca com aquele tannat uruguaio, em estilo tradicional, com taninos saindo pela orelha, de braços dados com aquela feijoada completa, de porco presente, da orelha ao rabo... Leia mais em: https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/inverno-e-vinho-combinacao-perfeita/

volte ao índice

21 A 24 AGO. 2025 – VAM 2025

VÊM AI O VAM 2025! 26 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Petrópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 21 a 24 de agosto de 2025, bem diversificada.

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) 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.

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 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. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento.

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 lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

Inscrição e informações específicas: fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: anaschall@gmail.com

Para reserva de Hospedagem: 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

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

CURSOS, DEGUSTAÇÕES, EVENTOS ENO-GASTRONÔMICOS:

15 E 22.07.2025 – CURSO VINOTÍCIAS SOBRE VINHOS

Um curso com o objetivo básico de descomplicar o conhecimento sobre a bebida de Baco e degustar vinhos. O curso básico consiste em 2 aulas presenciais de 2,5 horas aproximadamente. Em todas as aulas teremos informações sobre a bebida e provaremos 8 vinhos em degustação orientada. No primeiro encontro provaremos Vinhos do Novo Mundo e no segundo encontro provaremos Vinhos do Velho Mundo. Conteúdo: História do Vinho, Produção e vinicultura, Vinificação, Principais uvas, Principais regiões vinicultoras, Princípios da Degustação Harmonização, Tipos de vinho, Serviço e Armazenamento. VAGAS LIMITADAS. Para maiores informações e inscrições entre em contato com Márcio Oliveira: (31)98839-3341.* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./ WA: (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

EXPORTAÇÕES DE VINHO DOS EUA CAEM MASSIVAMENTE

Pela primeira vez, mais vinho é exportado do Canadá para os EUA do que vice-versa.

As exportações de vinho dos EUA caíram drasticamente em abril de 2025. Isso é relatado pela revista italiana da indústria Wine News citando a Associação Americana de Economistas do Vinho (AAWE). De acordo com seus dados, o declínio em comparação com o ano anterior foi de 41,4%. O Canadá é particularmente afetado, com as exportações despencando 93,2% devido a novas tarifas - de 40,2 para apenas 2,7 milhões de dólares americanos. O Canadá era o mercado de exportação mais importante para vinho engarrafado dos EUA. Em 2024, o volume de comércio atingiu 423 milhões de dólares americanos - cerca de 95% dos quais vieram da Califórnia. O vinho dos EUA agora dificilmente é encontrado nas prateleiras dos supermercados canadenses. Em vez disso, as placas promovem a compra de produtos locais. Em abril de 2025, pela primeira vez na história, as importações dos EUA do Canadá (4,72 milhões de dólares americanos) provavelmente superaram as exportações na outra direção.

A situação é semelhante em outros mercados: no Reino Unido, as exportações de vinho dos EUA caíram 29,4% e, na China, até 69,9%. Na Alemanha, a queda em relação a abril do ano anterior é de 3,6%. Apenas alguns países mostram resistência à tendência de queda: Japão, Holanda, França, México e Panamá registraram aumento na comparação anual.

Os declínios expressivos são atribuídos às tarifas impostas pelo presidente americano Trump. Enquanto os produtores de vinho europeus também sofrem com as incertezas, os produtores americanos agora sentem o impacto – principalmente devido aos apelos por boicote e ao crescente interesse de muitos países por produtos nacionais.”...Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/us-wine-exports-collapse-massively-for-the-first-time-more-wine-is-exported-from-canada-to-the-usa-than-vice-versa?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_25&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus - 20/06/2025).

FORTE TEMPESTADE DE GRANIZO NA BORGONHA

Primeira maratona de vinhedos na Alemanha.

Danos às uvas para Crémant de Bourgogne.

Tempestades de granizo atingiram partes do norte da Borgonha. Ao redor de Châtillon-sur-Seine, cerca de um terço dos 400 hectares destinados principalmente ao Crémant de Bourgogne foram destruídos. Isso é relatado pela revista francesa da indústria vitisphere.com. Em algumas encostas de Aloxe-Corton e Pernand-Vergelesses na Côte d’Or ao norte de Beaune, houve deslizamentos de terra e erosão severa.

Diz-se que os danos são localizados e as perspectivas futuras são boas, de acordo com consultores de vinho. O tempo seco e quente nos próximos dias deve proporcionar boas condições e manter os danos subsequentes, como podridão e míldio, baixos. Apesar da perda significativa em alguns Chardonnays, eles esperam uma colheita significativamente melhor do que em 2024...Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/severe-hailstorm-in-burgundy-damage-to-grapes-for-cremant-de-bourgogne?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_25&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus - 18/06/2025).

O MAIOR BARRIL DE VINHO DO MUNDO FOI INAUGURADO HÁ 300 ANOS

Festival barroco na Fortaleza Königstein, na Saxônia.

Nos dias 30 e 31 de agosto, um festival barroco acontecerá na Fortaleza de Königstein, na Saxônia. A ocasião marca o 300º aniversário da inauguração do então maior barril de vinho cheio do mundo. O arquiteto Matthäus Daniel Pöppelmann, construtor do Zwinger de Dresden, foi o idealizador deste prestigioso objeto para o Eleitor da Saxônia e Rei da Polônia, Augusto, o Forte (1670-1733).

Barris de madeira de grande volume já eram produzidos na Idade Média. No entanto, a intenção dos construtores geralmente não era armazenar vinho ou outros líquidos neles, mas sim usá-los como peças de exibição e objetos de prestígio. O fato de muitos desses barris estarem localizados na Alemanha é resultado de uma competição iniciada no século XVI entre os Eleitores do Palatinado e os da Saxônia pela posse do maior barril de vinho.

O barril de Königstein, feito de 157 aduelas, era tão grande quanto uma casa unifamiliar, com dez metros de altura e nove metros de comprimento. Era ricamente decorado, possuía uma galeria acessível e continha 238.600 litros. Após sua conclusão em 1725, foi enchido. Essa quantidade corresponde hoje a quase dez por cento da produção total de vinho da Saxônia. Após 100 anos, o barril teve que ser desmontado devido à deterioração estrutural. Hoje, uma instalação multimídia feita de vidro, aço, luz e som, para a qual foram utilizadas 12.227 garrafas verdes de Bordeaux...Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/severe-hailstorm-in-burgundy-damage-to-grapes-for-cremant-de-bourgogne?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_25&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus - 18/06/2025).

volte ao índice