



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O DOURO E SEUS VINHOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O DOURO E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"A TAÇA REVELA A HISTÓRIA DO VINHO" -
POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"UM RETORNO À MÃE NATUREZA ATRAVÉS
DE UMA TAÇA DE VINHO" - MARCELO
COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

11 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

CHATEAU ST JEAN RESERVE 1995 – SONOMA COUNTY – CALIFÓRNIA – ESTADOS UNIDOS

A propriedade vinícola está localizada no sopé da Sugarloaf Ridge no Vale de Sonoma, perto de Kenwood, Califórnia. Fundado em 1973, o Chateau St. Jean é há muito reconhecido como líder em vinhos “Single Vineyard” e oferece uma escapada encantadora no coração da região vinícola, tendo como peça central um elegante castelo da década de 1920.

Os visitantes são transportados para uma propriedade em estilo europeu, com exuberantes jardins de rosas, fontes borbulhantes e vistas panorâmicas dos vinhedos, tendo como pano de fundo uma imponente paisagem montanhosa. A vinícola é especializada em vinhos de vinhedos únicos e Reservas de produção limitada, incluindo o emblemático Cinq Cépages, um blend ao estilo Bordeaux.

Com mais de 50 anos de tradição vinícola, os visitantes podem optar por degustações intimistas de vinhos Reserva no castelo histórico ou por experiências mais relaxantes no Centro de Visitantes, tornando-as perfeitas para uma tarde idílica de degustação de vinhos e passeios pelos jardins.

Cada edição deste blend reserva único revela uma personalidade distinta, influenciada pela seleção de castas, região de cultivo e safra.

Composição de Uvas: Elaborado a partir de vinhedos fincados na AVA Sonoma County, este Cabernet Sauvignon, com uma pequena mescla das francesas Cabernet Franc e Petit Verdot, revela boa estrutura, com taninos maduros e sedosos. Seus 15 meses em carvalho lhe oferecem notas defumadas e de tabaco, mesclando a frutas vermelhas e pretas maduras em boca. Um espetáculo de vinho que surpreendeu a todos que o degustaram.

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, o vinho apesar da idade (31 anos) não mostrou traços de envelhecimento ou decrepitude, e pelo contrário, os aromas estavam vivos. Apresentou aromas maduros e silvestres de amora, cereja preta, especiarias e um toque de ervas aromáticas. No paladar, densas camadas de frutos silvestres escuros e maduros se entrelaçam com a doçura da especiaria de baunilha. Um vinho suculento, com taninos sedosos, acidez equilibrada e um final longo, harmonioso e aveludado.

Estimativa de Guarda: É um vinho que penso ter aberto no momento certo.

Reconhecimentos: WE 93 | TWCI 93 | JR 16+ | VV 92 | WS 91.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com Carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, preparações a base de cordeiro, embutidos e queijos maduros.

Serviço: servir entre 16 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho. Não decantei porque não tinha borras e em se tratando de vinhos maduros nem sempre vale a pena decantar por muito tempo)..

Trazido de Viagem.



O DOURO E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Prestes a fazer uma grande degustação harmonizada vinhos e gastronomia desta região portuguesa, nada melhor do que rever minhas anotações.

A Região do Douro, localizada no norte de Portugal, é mundialmente conhecida pelas suas paisagens únicas e pelo conjunto de características que a tornaram o berço dos vinhos do Douro e do Porto, famosos há séculos. Hoje em dia, tornou-se um destino especial para quem deseja aprender mais sobre a cultura portuguesa e como estes vinhos são produzidos. As paisagens são deslumbrantes e a melhor época para apreciar esta beleza é durante a primavera e o outono, quando o clima é ameno e as vinhas estão no seu auge de beleza.

A paisagem do Alto Douro Vinhateiro (ADV) foi inscrita na Lista do Património Mundial da UNESCO em 2001. A Região Demarcada do Douro (RDD) estende-se ao longo do rio Douro e dos seus afluentes, abrangendo cerca de 250.000 hectares. O Vale do Douro é definido pela sua paisagem dramática, moldada ao longo de milênios pelo rio Douro. O rio nasce na Espanha (como Rio Duero) e serpenteia através das montanhas portuguesas, dando origem a encostas íngremes.

Esta região foi delimitada pela primeira vez em 1756, marcando o início da demarcação dos “Vinhedos do Alto Douro” e estabelecendo o primeiro modelo institucional para a organização de uma região vitivinícola a nível mundial. Inicialmente criada para regular a produção do vinho fortificado que hoje conhecemos como Vinho do Porto, inclui também a Denominação de Origem Controlada para os vinhos do Porto e do Douro.

A produção vitivinícola neste território é um excelente exemplo de determinação e engenho na otimização dos recursos naturais, uma vez que as vinhas são plantadas em encostas íngremes com escassez de água. Estes socalcos, onde as diversas castas originam os vinhos mais requintados, são conhecidos como socalcos e “níveis”, tão característicos da Região do Douro em Portugal.

O fato de o Vale do Douro ser Património Mundial da UNESCO, sem mencionar seu isolamento histórico do Porto, o manteve relativamente livre de arquitetura feia e arranha-céus que ocorreram na evolução urbana das cidades portuguesas. Mesmo no início do século XXI, este pode parecer um lugar selvagem e agreste, com solos duros, rochosos, de ardósia e granito, adequados para o cultivo de vinhas e oliveiras, mas pouco mais.

Trabalhar nesses vinhedos é um trabalho árduo e cansativo. Ao longo de grande parte do seu percurso, o rio é ladeado por vinhas e, ocasionalmente, por quintas de vinho do Porto. Estas construções discretas são um híbrido entre adega e casa de campo. Olhando para cima, do comboio ferroviário que percorre a região, se poderá notar alguns nomes familiares pintados nas suas paredes: Dow, Graham, Fonseca, Sandeman, Warre, Taylor, Quinta do Noval e Croft. São produtores de Vinho do Porto, possivelmente o vinho fortificado mais famoso do mundo e o produto que tornou o Vale do Douro conhecido no mundo do vinho.

Ao sair do comboio em Pinhão ou Régua, em pleno verão, faça uma pausa num café antes de subir aos vinhedos e perceberá por que a região é tão propícia à produção de vinhos tintos intensos, aromáticos e de longa guarda. Os terraços íngremes, murados em pedra, são banhados por horas de sol implacável, endurecendo as cascas das uvas e elevando os seus níveis de açúcar até à maturação plena. É difícil, senão impossível, produzir vinhos delicados e etéreos num lugar como este.

Mas antes de abordarmos os diferentes estilos de Vinho do Porto, sem falar da crescente indústria de vinhos de mesa, vejamos alguns fatos e números. O Vale do Douro situa-se no nordeste de Portugal. A região abrange cerca de 250.000 hectares, mas apenas 15% (cerca de 38.000 hectares) estão plantados com vinhas e apenas 26.000 hectares destes estão autorizados para a produção de Vinho do Porto. Como seria de esperar num clima tão quente, (na realidade diz-se que a região só conhece dois climas – o inverno e o inferno), a maioria dos vinhos produzidos aqui (cerca de 90%) são tintos, com o restante dividido mais ou menos igualmente entre brancos e rosés.

O clima do Vale do Douro é influenciado pelas serras circundantes, em particular a Serra de Alvão, a Serra de Padrela e a Serra de Bornes a norte e a Serra do Marão a oeste. Fundamentalmente, estas barreiras protegem a região dos ventos úmidos de oeste que sopram do Oceano Atlântico. O clima no Porto e do outro lado do Passo do Marão pode ser drasticamente diferente. As temperaturas no Vale do Douro podem atingir os 45°C no verão, o que representa um aumento de 15 a 20°C em relação à costa do Porto.

Caracterizado por uma série de vales profundos e frequentemente imponentes, interligados, o Douro possui um clima continental clássico, com invernos muito frios e verões quentes e secos. Dito isto, quanto mais a leste se sobe o vale em direção à fronteira espanhola (a região vinícola de Toro não fica muito longe do outro lado), mais quente e seco se torna o clima. A influência atlântica ainda se faz sentir no baixo Douro (1200 mm de precipitação), enquanto no topo do vale (380 mm) é insignificante.

Esta é apenas uma generalização, contudo, uma vez que a altitude, a exposição solar, a idade das vinhas e a produção também influenciam a qualidade das uvas e, conseqüentemente, o estilo do vinho.

O Douro possui três sub-regiões vitivinícolas. O Baixo Corgo é a região mais ocidental, abrangendo a área desde Régua até um afluente do Douro chamado Corgo. Mais a Leste fica o Cima Corgo, uma área que inclui a cidade de Pinhão, seguida pelo Douro Superior, uma região enorme que se estende de Pinhão a Barca d'Alva. O Baixo Corgo é a menor das três, mas possui a maior concentração de vinhedos (14.582 hectares). O Cima Corgo é o coração da produção de Vinho do Porto e abriga muitas das marcas e quintas mais conhecidas, com 20.969 hectares de vinhedos. Já o Douro Superior é muito menos utilizado para o cultivo de uvas, com apenas 10.175 hectares.

Para os amantes do vinho que estão cansados das chamadas "Quatro Grandes" uvas (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Syrah/Shiraz), o Vale do Douro representa uma mudança maravilhosa. É possível encontrar pequenos vinhedos dessas e de outras variedades internacionais (engarrafadas sob a denominação Vinha Regional Trás-os-Montes, em vez da DOC Douro), mas são as uvas autóctones que tornam o Vale do Douro tão especial. Existem mais de 80 variedades, mas as mais importantes são a Touriga Nacional, a Tinta Roriz, a Touriga Francesa, a Tinta Barroca e a Tinto Cão para os tintos (as chamadas "cinco grandes") e a Rabigato, a Gouveio, a Viosinho e a Malvasia Fina para os brancos.

Os melhores vinhos brancos do Douro podem ser surpreendentemente bons, especialmente se forem cultivados em vinhedos próprios.

Os habitantes do Douro são muito apegados à sua terra e às suas tradições. Essa ligação é evidente nas festas, na gastronomia e no artesanato da região. A gastronomia do Douro é rica e saborosa, com pratos que refletem a herança agrícola da região. Os visitantes podem desfrutar de pratos tradicionais marcados por sabores intensos, com destaque para o guisado português, o bacalhau, o bife à mirandesa, o arroz de pato, o cabrito assado no forno com batatas e arroz, enchidos (fumeiro), polvo assado e arroz de lampreia. Harmonizada com vinhos do Douro e Porto, a culinária utiliza ingredientes locais, azeite de qualidade e técnicas ancestrais, como o forno a lenha. Literalmente, a cozinha duriense é uma "cozinha de conforto", focada na sazonalidade e na preservação dos sabores locais.

As festas são uma parte importante da vida no Douro, com muitas celebrações centradas na vindima. A mais famosa é a Festa das Vindimas, que se realiza em setembro, onde habitantes e visitantes podem participar na tradicional pisa das uvas e desfrutar de música, dança e, claro, muito vinho.

Embora o Douro permaneça profundamente enraizado na tradição, também abraçou o seu estatuto de destino turístico moderno. Nos últimos anos, a região assistiu ao desenvolvimento de espaços requintados e restaurantes gourmet que satisfazem o paladar de quem por lá passa. Apesar da modernização, o Douro ainda consegue conservar a sua autenticidade, oferecendo aos visitantes uma combinação única de charme antigo e conforto moderno.

Então, já provou algum vinho do Douro? Saúde!!! 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

“A TAÇA REVELA A HISTÓRIA DO VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA –25/04/2026

A taça revela a história do vinho Provas verticais de vinhos tintos chilenos mostram a qualidade da safra de 2022 no país andino.

A chamada prova vertical, quando a degustação inclui o mesmo vinho, mas de safras diferentes, é uma das melhores oportunidades para se conhecer a história de bebida que está na taça, incluindo o seu passado, e inferir sobre o seu futuro. É daquelas experiências que ficam na lembrança de quem teve a oportunidade de fazer essa degustação comparativa.

Foram cinco provas verticais recentes que me chamaram a atenção para a safra de 2022 dos vinhos chilenos. O ano anterior já tinha se revelado espetacular para os tintos do país, principalmente aqueles que têm a uva cabernet sauvignon como base. E, no mundo do vinho, nunca é fácil ser também um bom ano depois de uma safra de qualidade.

Vale um parêntese. O produtor espanhol Benjamin Romeo conta da apreensão que viveu com a safra 2005 do seu tinto Contador. Ele havia conquistado 100 pontos do crítico Robert Parker com a anterior, a de 2004, mas ao elaborar o vinho do ano seguinte, percebeu que tinha uma bebida melhor. E ficou intrigado com a nota que o 2005 poderia receber. No final, Parker lhe concedeu 100 pontos novamente.

Assim pode ser vista a safra chilena de 2022 em cinco provas verticais, dos ícones Manso de Velasco, um cabernet sauvignon de vinhas de mais de 100 anos da Torres; do Casa Real, da Santa Rita, e os Don Melchor, El Principal e Vik, vinhos ícones que têm o mesmo nome de suas vinícolas.

Há outra característica: as verticais revelam muito sobre o clima de cada ano, a única variável que sempre muda. Há os anos frios, os chuvosos, os quentes, enquanto o solo e, salvo exceção, as uvas são as mesmas. Enrique Tirado, gerente geral da Viña Don Melchor, talvez o enólogo chileno que tenha mais estatísticas sobre seus vinhedos, mostra em gráficos o perfil da safra de 2022, com maior quantidade de horas produtivas do que os demais... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-taca-revela-a-historia-do-vinho/>

“CAPTADORES DE LUZ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 24/04/2026

O fotógrafo de moda que produz um pinto noir fora da curva nas colinas frias de Casablanca, no Chile.

Há conversas que se esgotam no registro factual. Outras, mais raras, deixam um rastro, uma espécie de eco sensorial onde técnica, memória e visão de mundo se entrelaçam. Foi assim o encontro com Julio Donoso, mente por trás do Montsecano, um pinot noir fora da curva nas colinas frias de Casablanca, no Chile, e sócio do alsaciano André Ostertag, amigo querido hoje afastado por questões de saúde.

Julio veio sondar o mercado, buscando um importador (à altura) para seus vinhos e dos Viñadores Asociados, grupo que conta com dois outros vinhateiros que comungam a mesma filosofia: Rafael Tirado, da vinícola Laberinto (o melhor Sauvignon Blanco do Chile), e Alvaro Espinosa, referência em preceitos biodinâmicos no país andino e condutor da renomada Antiyal.

O tom foi cordial e intensamente engajado desde o início, alternando com naturalidade minúcias da vinificação e histórias pessoais contadas com humor e afeto. Havia uma energia constante, por vezes atravessada por uma leve nostalgia ao evocar safras anteriores e encontros decisivos. Nos momentos mais altos tudo se alinhava, técnica, memória e filosofia do vinho, sem nunca perder o fio da conversa... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-nunca-se-produziram-tantos-bons-vinhos-como-nos-ultimos-anos-e-a-atuacao-de-consultores-foi-decisiva.ghtml>

“UM RETORNO À MÃE NATUREZA ATRAVÉS DE UMA TAÇA DE VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 18/04/2026

NO vinho é mais do que uma bebida, expressa um novo pacto entre homem e natureza.

Por séculos, o ser humano acreditou que a natureza existia apenas para servi-lo. “Dominai a Terra”, dizia a Bíblia — e obedecemos. Desmatamos, poluímos rios e mares, extinguíram-se espécies. Em nome do progresso, esquecemos que também fazemos parte da natureza.

Nas últimas décadas, esse pensamento vem mudando. A ecologia ganhou força como valor essencial, e começamos a buscar uma reconciliação com o planeta. Nesse novo caminho, o vinho surge como um símbolo poderoso.

Desde a Antiguidade, o vinho foi visto como um presente dos deuses, um elo entre o homem e a natureza. Era celebração da colheita, da terra, do clima. Na Idade Média, era sagrado: representava o sangue de Cristo e expressava a bênção divina em cada safra. Já na era moderna, com o avanço da ciência e da indústria, o vinho se transformou em produto - muitas vezes em larga escala, perdendo a conexão com suas raízes.

A partir do século XX, com os excessos da agricultura industrial, vieram os alertas: escândalos com vinhos adulterados, o uso desenfreado de aditivos e pesticidas, e uma preocupação crescente com o que levamos à boca. Foi então que o vinho começou a retomar seu vínculo com a terra.

Hoje, cresce o interesse por vinhos orgânicos e biodinâmicos - feitos com uvas cultivadas sem agrotóxicos e com profundo respeito à natureza. Os vinhos orgânicos utilizam apenas adubos naturais, evitam produtos químicos e combatem pragas com soluções vegetais ou minerais. Os biodinâmicos, por sua vez, seguem uma filosofia mais ampla, inspirada pelo pensador Rudolf Steiner. Tratam o vinhedo como um organismo vivo, sincronizado com os ciclos da lua, dos planetas e da terra. Pode parecer místico, mas é levado a sério por produtores renomados, como o Domaine de la Romanée-Conti.

Esses métodos não são uma volta ao passado, mas uma evolução - com alta tecnologia e certificações rigorosas. E embora não garantam, por si só, vinhos melhores em sabor, sinalizam um desejo por mais autenticidade, equilíbrio e responsabilidade.

.....
Talvez, no fundo da taça, reencontremos aquilo que perdemos: o gosto da terra, do tempo - e da harmonia com o mundo ao nosso redor... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/um-retorno-a-mae-natureza-atraves-de-uma-taca-de-vinho/>

“PREMIAÇÕES TRAZEM NOTORIEDADE AOS VINHOS DE BRASÍLIA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 24/04/2026

A jovem vitivinicultura de Brasília se beneficiou rapidamente da técnica de dupla poda, da aridez e altitude do Planalto Central.

Dando sequência à cobertura da vitivinicultura que se desenvolve nas proximidades da capital federal, a Vinícola Brasília é um investimento cooperado entre dez produtores, que utilizam a sua estrutura para vinificação das uvas de cada vinhedo e dos blends de variedades dos 10 integrantes. Casa Vitor, Ercoara, Horus, Marchese, Miró, Monte Alvor, Oma Sena, Alto Cerrado, Villa Triacca e Vista da Mata formam o grupo, alguns do DF e outros de Goiás. Nem todos contam com uma sede própria para visitas, como acontece com os pioneiros Villa Triacca e Ercoara, mas a Vinícola Brasília acaba prestando esse papel em nome do grupo, através da comercialização de todos os rótulos e do desenvolvimento de ações próprias do enoturismo.

Coincidindo com o período de minha visita, recebi do Grupo Bacco a listagem dos vencedores da 11ª edição da Grande Prova de Vinhos do Brasil, realizada por eles anualmente. Fiquei surpresa com a presença cada vez maior de produtores de várias regiões do Brasil, incluindo um crescente universo de vinícolas do fenômeno “dupla poda” e, entre elas, uma proporção significativa de vinhos de Brasília.

Neste concurso, os vinhos Duplo Ouro são vencedores de cada categoria, e a Villa Triacca levou o prêmio das duas categorias mais expressivas dos vinhos de inverno: Sauvignon Blanc, com o Villa Triacca Sauvignon Blanc Speciale 2024, e Syrah, com o Villa Triacca Seu Claudino Superiore 2023.

Na véspera de minha visita também foi divulgado pela Associação Brasileira de Enologia o resultado do Concurso Vinalies 2026, realizado na França anualmente. A edição deste ano, realizada em Cannes, reuniu 2654 amostras de 44 países, avaliadas por 107 jurados, de 31 nacionalidades. Os vinhos brasileiros obtiveram 38 medalhas, dentre elas, quatro Medalhas Gran Ouro, 32 de Ouro e duas de Prata. E quem estava entre os quatro Gran Ouro? Três vinhos do grupo Vinícola Brasília e uma vinícola de Goiás. São eles: Monte Castelo Albhus Blend 2022, Vinícola Brasília Monumental Tinto 2023, Miró Pipe Sauvignon Blanc 2025 e Casa Vitor Quatro Altitudes Syrah Gran Reserva 2022... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/premiacoes-trazem-notoriedade-aos-vinhos-de-brasilia/>

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



16 A 27. SET 2026 – ENOGASTRO BORGONHA, CHABLIS E CHAMPAGNE

Um tour imperdível pelos melhores vinhedos da França, nas prestigiosas regiões da Champagne e Borgonha, onde bons vinhos e boa comida são conhecidos internacionalmente, fora um grande passeio pela cultura francesa. Eis aí uma combinação que não tem como dar errado. Se você aprecia um bom vinho, gosta de saborear boas refeições em companhia agradável e admira a cultura francesa, então não há como resistir a este convite.

Conhecida pela excelência de seus vinhos, a Borgonha é considerada a capital da gastronomia da França. Notável por sua paisagem, seu patrimônio histórico e arquitetônico medieval que são riquíssimos, e a beleza de cidades como, por exemplo, Beaune é inesquecível. Os resquícios do antigo esplendor não são facilmente encontrados quando se viaja pelo interior e o que se vê hoje é a beleza simples e rústica de seus campos e construções. As grandes propriedades não mais existem, deram lugar a pequenos lotes de terra depois que Napoleão realizou a sua reforma agrária, dividindo as propriedades da Igreja. A fragmentação dos vinhedos hoje é tão grande que a média das propriedades é de pouco mais de um hectare. A Clos de Vougeot, por exemplo, conta com mais de 60 proprietários em seus 50 hectares. E claro a rainha é a todo-poderosa **Pinot Noir**.



Chablis é uma região vitivinícola localizada ao norte da Borgonha e muito próxima de Paris. O local é conhecido por um clima tipicamente frio e por uma produção de vinhos brancos frescos e muito minerais a partir da **Chardonnay**. Um dos segredos para a qualidade dos vinhos dessa região é a composição dos solos em Chablis que tem milhares de anos e muita história, caracterizada por solos Kimmeridgiano (calcário com fósseis) e clima fresco.

A região de **Champagne**, no nordeste da França (aprox. 150 km de Paris), é o berço exclusivo do famoso vinho espumante. Com solos calcários e clima frio, concentra-se nas cidades de Reims e Épernay. É Patrimônio Mundial da UNESCO, destacando-se por vinícolas históricas, caves subterrâneas e paisagens de vinhedos.

Objetivos:

- Conhecer as regiões de Champagne, Chablis e Borgonha
- Conhecer algumas das Grandes Maisons das regiões
- Aproveitar o melhor da rica culinária regional

- Visitar pontos históricos e culturais destas regiões

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

- **10 noites** de acomodação, sendo 1 em Lyon (17 a 18 SET), 5 em Dijon (18 a 23 SET), 1 em Chablis (23 a 24 SET), 1 em Reims (24 a 25 SET) e 2 em Paris (25 a 27 SET) em hotéis 4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

- Café da manhã tipo buffet e impostos nas 10 noites.

- **8 refeições**, sendo 6 Almoços Menu Clássico de 3 ou 4 Tempos Harmonizados, dos quais 1 em uma vinícola (Domaine Comte Senard) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas, sendo um deles com 1* Michelin | E 2 Jantares Menu Degustação Harmonizados, um de 5 Tempos em Dijon com 2* Michelin e outro de 4 Tempos em Chablis |

Todas as refeições com os vinhos harmonizados para cada tempo, água mineral, café chá ou infusão.

- **9 visitas a Domaines/Maisons** locais com degustação de entre 3 e 6 vinhos, sendo **4 em Borgonha Central** (Beauregard, Armelle et Bernard Rion, Comte Senard e Vicent Legou), **1 em Borgonha Chablis** (Domaine Long-Depaquit) e **4 na Champagne** (Devaux Moet & Chandon, Vranken-Pommery e Lanson). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados por volta de 60 rótulos diferentes.

- **8 visitas de interesse turístico-histórico-cultural** (Abadia Cluny, Autun, Dijon, Abadia de Cîteaux e Abadia de Pontigny) e **eno-cultural** (Vinhedo Romanée Conti com Clos-de-Vougeot, Hospice de Beaune e Cité des Climats et Vins de Bourgogne) com ingressos e guia local o próprio da instalação em castelhano ou francês.

- 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 as Vinícolas e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscitos.

* 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.**

* **Mais informações: VINOTÍCIAS - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com**



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PESQUISA IDEALWINE (LÍDER EM LEILÕES DE VINHOS ON LINE): MENOS INTERESSE EM BORDEAUX, BORGONHA E RHÔNE

O vinho fino se transforma com novas regiões e estilos.

O mercado francês de vinhos finos demonstra mudanças claras em direção a uma maior diversificação, estilos mais jovens e produção sustentável em 2026. No entanto, as regiões vinícolas clássicas de referência continuam sendo os pilares de preço e demanda. Isso fica evidente no barômetro de leilões recentemente publicado pela casa de leilões de vinhos online iDealwine.

Segundo seus analistas, o trio Bordeaux, Borgonha e Rhône continua dominante, representando cerca de 72% do volume total dos leilões, mas sua participação relativa está diminuindo a longo prazo. Regiões como Loire, Alsácia, Beaujolais, Sudoeste da França e Córsega estão ganhando destaque.

A Borgonha, em particular, continua sendo a região mais valiosa, representando cerca de 41% do valor total. Impulsionada por vinhos raros e de alta qualidade, como os do Domaine de la Romanée-Conti e do Domaine Leroy, a região continua a alcançar preços recordes e é considerada o segmento de “primeira linha” do comércio de vinhos.

Bordeaux, por outro lado, apresenta um desenvolvimento mais dinâmico, com um volume de negociações em forte crescimento (+23%) e uma importância cada vez maior das safras mais jovens. A região está, portanto, caminhando mais para a liquidez e a flexibilidade de investimento, em vez de depender exclusivamente do longo envelhecimento. O Rhône permanece estável no segmento superior, caracterizado pela alta volatilidade dos vinhos mais jovens e por um número crescente de produtores renomados. Champagne também apresenta um desenvolvimento positivo, com um crescimento significativo de valor e uma demanda consistentemente alta pelos vinhos de prestígio das principais casas.

Uma tendência central para 2026 é também a forte mudança no comportamento do consumidor: os compradores estão cada vez mais optando por safras mais jovens, enquanto a participação de vinhos com mais de dez anos está diminuindo. Ao mesmo tempo, os vinhos orgânicos e naturais estão ganhando importância significativa e já representam uma parcela considerável das quantidades comercializadas. Cerca de 30% dos vinhos comercializados agora possuem certificação orgânica, e os vinhos naturais também estão crescendo de forma constante... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/idealwine-less-interest-in-bordeaux-burgundy-and-rhone-fine-wine-transforms-with-new-regions-and-styles?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_17&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 22/04/2026).

MARCHESI FRESCOBALDI INVESTE EM LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA NO ETNA

Um novo Cru da Contrada Santo Spirito

A gigante vinícola toscana Marchesi Frescobaldi adquiriu sete hectares de vinhedos no Etna da família Moretti Cuseri. As áreas na Contrada Santo Spirito (Randazzo) fazem fronteira direta com a vinícola Tenuta delle Terre Nere, na qual a Frescobaldi já está envolvida desde o ano anterior.

Os vinhedos recém-adquiridos não se destinam a formar uma marca independente, mas serão integrados à estrutura existente. Está previsto o desenvolvimento de um vinho cru adicional dentro da operação. Os detalhes financeiros da transação não foram divulgados. Os preços dos vinhos “Cru” da DOC Etna chegam atualmente a 90.000 euros por hectare.

Com a aquisição, a Frescobaldi expande sua área de vinhedos no Etna para um total de cerca de 47 hectares (incluindo Terre Nere). A meta é uma produção anual de cerca de 220.000 garrafas, dependendo das condições da colheita e da qualidade.

Estrategicamente, a Frescobaldi justifica a mudança com base em aspectos de eficiência e qualidade: áreas de vinhedos contíguas facilitam a gestão e permitem um melhor controle da produção de vinho. Além disso, a empresa vê um novo potencial de desenvolvimento na denominação Etna. Paralelamente à expansão na Sicília, a Frescobaldi também está aumentando sua presença em outras regiões, incluindo Montepulciano... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/marchesi-frescobaldi-invests-in-prime-location-on-etna-new-cru-wine-from-the-contrada-santo-spirito?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_17&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 24/04/2026).