



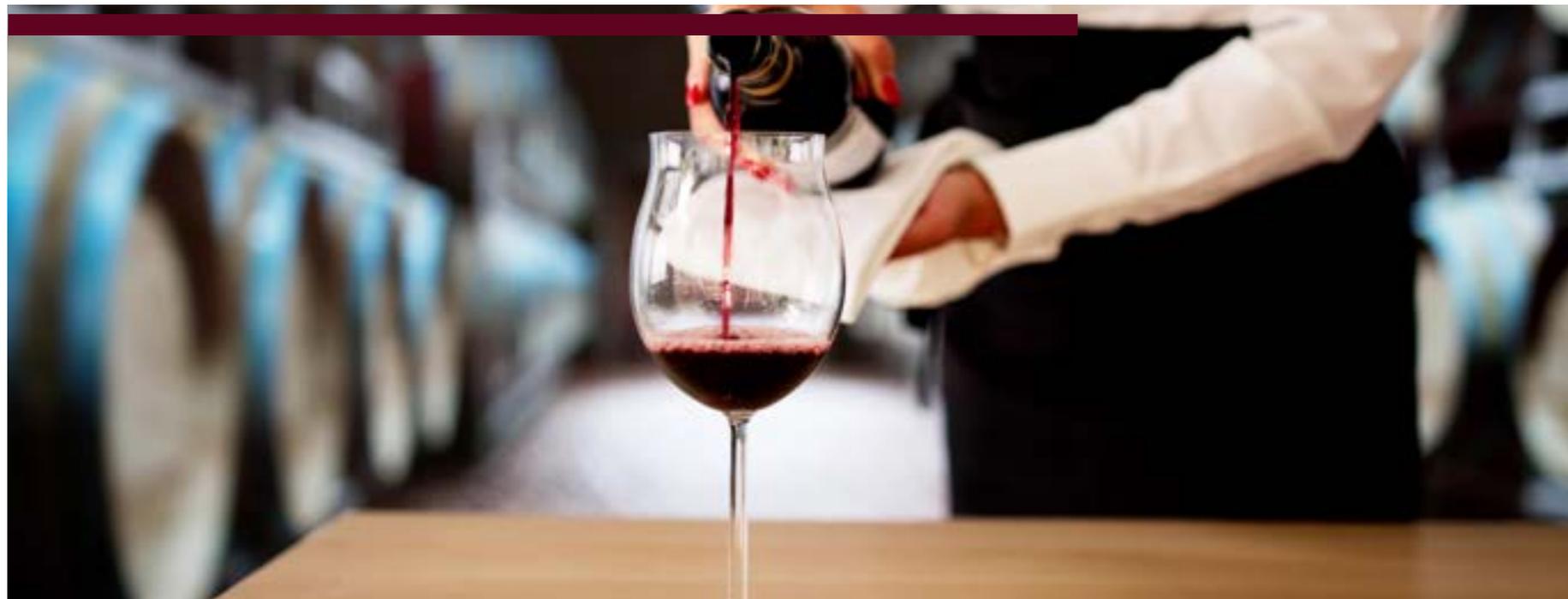
VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O QUE FAZ UM VINHO SER ESPECIAL?
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O QUE FAZ UM VINHO SER ESPECIAL? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"TEM PALMEIRAS NO VINHEDO" - POR SUZANA BARELLI



07



09

"CHEGOU O RIO WINE AND FOOD FESTIVAL, MAIOR FESTIVAL DE VINHOS DA CIDADE" - MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **VIAGEM**

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

13 **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

GAUVE 2015 VINHA CENTENÁRIA MOB – DÃO - PORTUGAL

O MOB Gauvé 2015 é um vinho tinto português da região do Dão, conhecido pela sua elegância e frescura, característica do terroir da região. É elaborado a partir de um blend de castas de uma vinha centenária, localizada no sopé da Serra da Estrela.

Os vinhedos deste vinho ficam perto de uma vila chamada Gouveia, no Dão. Por isso o nome dado a este rótulo (Gauvé é português arcaica e corresponde a Gouveia). Proprietários da vinícola M.O.B., os amigos Jorge Moreira, Francisco Olazabal e Jorge Serôdio Borges são profissionais de sucesso, e todos já foram eleitos "Enólogos do Ano", em Portugal.

A M.O.B. é uma vinícola portuguesa com o projeto que fosse capaz de resgatar o estilo clássico e tradicional da região do Dão, no centro de Portugal. Para a produção dos vinhos, foi escolhida a Quinta do Corujão, uma propriedade com 15 hectares de vinhas de grande qualidade. A escolha foi estratégica, já que a Quinta fica a 500 metros de altitude na parte mais a Leste do Dão, próxima a Seia no sopé da Serra da Estrela, o ponto mais alto de Portugal continental. O terroir da região confere aos vinhos ali produzidos uma enorme qualidade e características muito distintas do restante de Portugal, já que a permeabilidade pobre do solo granítico força as vinhas a terem raízes mais profundas, para serem capazes de captar água e nutrientes. Além disso, as frias noites da região fazem com que as vinhas parem de exalar acidez no período noturno. Essa acidez confere grande frescor, elegância e longevidade aos vinhos.

Fora do projeto M.O.B., o trio atua em outras famosas vinícolas. Moreira é responsável pelas enologias da Quinta do Poeira e da Quinta de La Rosa, Olazabal é enólogo da Quinta do Vale Meão e Serôdio é responsável pela vinícola Wine & Soul, junto de sua esposa, Sandra Tavares

Corte de uvas: Corte de uvas tintas (possivelmente Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e outras). O vinho estagiou por 24 meses em barricas de carvalho francês usadas. Produção de apenas 3.850 garrafas.

Notas de Degustação: De cor rubi intensa. Este é um vinho em que o frescor e a elegância predominam, refletindo as principais características do Dão. Uma bela concentração e nitidez de sua fruta vermelha e negra madura no ponto ideal, em harmonia com tensão de taninos e de acidez, que fazem com que o vinho se mostre na boca com força. Denso, estruturado e muito persistente, tem final com toques florais, terrosos, de ervas, de ameixas e de grafite. Um tinto ainda jovem, que está excelente agora e que tem todas os requisitos para durar por décadas. Em resumo, um vinho memorável e recomendável.

Estimativa de Guarda: Bebido em uma ótima hora, a ficha técnica indica guarda por 15-20 anos.

Reconhecimentos: 96AD (AD - Revista Adega) | 95 pontos Revista Grandes Escolhas | Melhores do Ano 2023, por Jorge Lucki (Outros Tintos).

Notas de Harmonização: Harmoniza com Cabrito assado ao forno. Leitãozinho assado na brasa. Pequenas aves de caça. Posta de bacalhau servida com tapenade de azeitonas pretas e purê de couve.

Serviço: servir entre 16 e 18° C. (Decante por 30 minutos, percebendo a evolução dos aromas e beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: \$\$\$\$

EM BH – AMIGO DO VINHO – ALISSON – CEL.: 98877-9538.



O QUE FAZ UM VINHO SER ESPECIAL?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Há bons motivos para questionar a adoração pelo vinho. Mas já pensou em esquecer os rituais e simplesmente apreciar o vinho pelo seu sabor?

Os produtores de vinho geralmente têm muito mais em mente. Alguns deles pensam na tradição e se recusam a seguir as tendências das preferências modernas. Os produtores tradicionalistas de Barolo, por exemplo, se recusam a usar barricas no estilo Bordeaux para amaciar seus vinhos. Alguns deles são apaixonados pela fidelidade à expressão de uma safra específica - mesmo naquelas que as pessoas considerariam safras "ruins". Outros, porém, têm uma visão específica do vinho que desejam produzir, que se dane o gosto do consumidor, ou o que o mercado vai comprar.

Todas essas decisões na condução do vinhedo, na colheita das uvas e depois na vinificação afetarão o sabor do vinho. E ainda há a ação da "Mãe Natureza", que pode oferecer um clima perfeito para o crescimento das uvas, ou um ano de clima inclemente que resulta em geadas e minimiza a qualidade da safra. Imagine, por exemplo, um Chardonnay que seja resultado de um ano que tenha sido frio e chuvoso, o que em termos de uvas, significaria um vinho com toques vegetais e diluído, em termos do vinho produzido, algo geralmente com acidez acentuada e ralo. Mas o vinho pode desafiar essas expectativas e se apresentar encorpado e mostrar aromas característicos de maçã verde.

Aromas de maçã verde em Chardonnay, em termos de vinho, apontam para uma decisão específica na vinificação - a decisão de não iniciar o que é chamado de fermentação malolática. Também chamada de fermentação secundária, a fermentação malolática é um processo químico pelo qual o ácido málico, naturalmente presente no suco de uva, é convertido em ácido láctico. O ácido láctico é frequentemente descrito como amanteigado; o ácido málico, como azedo de maçã verde.

Imagine então a situação do enólogo decidindo não iniciar a fermentação malolática. Seria esse o estilo tradicional para este Chardonnay? Ou foi uma decisão baseada na safra ou talvez nas mudanças nas preferências do consumidor?

E quanto ao vinho ser encorpado? Poderia significar que o enólogo esperou muito tempo para colher, tentando atingir a maturação máxima das uvas. Também poderia significar que apenas as uvas mais maduras foram selecionadas manualmente para a produção do vinho. Ou talvez tenha havido um envelhecimento prolongado na levedura após o término da fermentação (frequentemente chamado de envelhecimento sur lie)? Imagine quantas decisões tiveram que ser tomadas até o vinho ser engarrafado.

Com perguntas tão interessantes para o enólogo, o último pensamento que pode vir à mente dele seria a preferência do consumidor. Em princípio, o que ele tinha em mente era fazer o melhor vinho possível com as uvas que foram colhidas.

Mas alguns enólogos poderiam ficar angustiados com decisões importantes: se deveria ou não se afastar da tradição, se deveria deixar as uvas se transformarem em vinho ou esculpi-lo em algo diferente, e se deveria ou não atender às preferências do consumidor em geral. E, devido à variedade dessas decisões, é possível entender o vinho sem compará-lo com preferências que podem muitas das vezes serem passageiras.

Afinal, não se pode esquecer que em matéria de moda, as coisas podem ir e voltar, como se tudo evoluísse em ciclos contínuos, de preferência virtuosos.

O vinho é, em essência, uma peculiaridade social que tem a capacidade de formar memórias agradáveis. Essas lembranças podem então ser guardadas no cofre da memória, para serem consideradas com carinho sempre que a mesma safra se apresentar novamente. Beber vinho é algo que as pessoas adoram fazer. Pode ser visto como um ritual, no qual as pessoas apreciam o que gostam até que seu paladar evolua para abraçar novas profundidades e sabores. Elas podem abrir uma garrafa da mesma maneira, no mesmo horário do dia, ou por um motivo específico; os motivos habituais para o consumo de vinho são infinitos.

O gosto pelo vinho e a preferência pela uva são puramente subjetivos. Então, o que torna um bom vinho e o que define uma tendência vinícola específica? As vinícolas Penfolds, Biondi Santi, Mondavi, Saint-Émilion, Chateau Lafite Rothschild e Montrachet são todos ícones, lendas da produção de vinho. Suas reputações na produção de vinho são incomparáveis, e o nome por si só já eleva o preço em alguns casos.

Em vez de ter um nome renomado para vender um vinho, aqui estão algumas qualidades que tornam um bom vinho excelente e especial:

ALTA QUALIDADE DA UVA - A alta qualidade da uva garante que não haja falhas no processo de vinificação, o que equivale a boas habilidades e conhecimento em vinificação. Ela proporciona um bom aroma e um equilíbrio perfeito entre acidez, taninos e sabor.

Essa qualidade pode ser alcançada com condições perfeitas de cultivo. Além da habilidade do vinicultor, a Mãe Natureza desempenha um papel fundamental. O solo, o clima e a flora (como outras plantas ao redor das uvas, ervas daninhas, leveduras e bactérias) se combinam para criar as condições ideais de cultivo. Há outras considerações:

O POSICIONAMENTO DO VINHEDO, A ALTITUDE E EXPOSIÇÃO FAZEM DIFERENÇA - Ele está em uma encosta ou em um vale? O vinhedo está localizado à beira-mar

ou próximo a um rio? A complexidade da composição do solo, é que contribuirá para a profundidade e a complexidade do sabor.

O ícone da vinificação, Robert Mondavi, acreditava que "Fazer um bom vinho é uma habilidade; fazer um bom vinho é uma arte". No entanto, o processo de vinificação é uma ciência complexa que requer uma sinergia de elementos para ser bem-sucedido.



QUAL TÉCNICA É MELHOR? - O processo de vinificação ocorre após a colheita das "uvas perfeitas", e o processo de vinificação começa, o que exige muita habilidade e conhecimento.

Na verdade, as tendências do vinho são fortemente influenciadas pela gastronomia, estilo de vida dos consumidores, a demanda por grandes rótulos e sua escassez e prestígio.

Tem havido muitos debates ao longo dos anos entre os vinicultores do Velho e do Novo Mundo sobre qual técnica de vinificação é melhor. No entanto, o que se pode dizer é que existe uma disparidade de preços entre os vinhos devido à qualidade dos vinhedos, ao tamanho da colheita e ao terreno em que a vinha está localizada.

Produzir um vinho incrível custa dinheiro. Leve em conta que, o custo econômico de reduzir a produtividade da colheita e aumentar a qualidade das uvas, aumenta a escassez do vinho, aumentando assim o seu valor. A quantidade de cuidado, mão de obra e materiais investidos em uma colheita específica aumentará o custo da garrafa.

O aroma e o equilíbrio do vinho são fundamentais. Grandes vinhos não só têm bom sabor, mas também aroma. O equilíbrio entre acidez, taninos e aroma foi cuidadosamente considerado para criar o caráter único, a textura e as assinaturas ricas do vinho. Nunca espere que um Beaujolais Nouveau de preço modesto tenha o mesmo sabor de um Cabernet Sauvignon envelhecido e caro.

A capacidade de um vinho envelhecer bem, ou seja, sua longevidade, é um fator crucial para determinar se ele é considerado um "grande vinho". Essa longevidade é influenciada por diversos fatores, como a variedade da uva, a safra, as práticas vitícolas, a região vinícola e o estilo de vinificação. Este é o caso de um Barca Velha 1983 degustado recentemente.

As tendências do vinho são fortemente influenciadas pela gastronomia, estilo de vida dos consumidores, escassez e prestígio. Por exemplo, vinhos tintos gelados têm sido um grande sucesso na Austrália, juntamente com os tintos mais leves e aromáticos mundo a fora. Há alguns anos era raro beber um vinho rosé a não ser que você estivesse na Provence. Hoje, o rosé está por todo canto alegrando as taças com vinhos frescos e frutados. Quem imaginaria beber um Champagne com uma pedra de gelo?

Um vinho é considerado especial quando apresentar uma harmonia entre doçura, acidez, taninos e álcool. A persistência no paladar, a capacidade do vinho deixar uma sensação agradável e duradoura, é um indicativo de alta qualidade. A complexidade dos sabores e aromas, a capacidade de identificar camadas e nuances, é um traço de um vinho especial.

Em resumo, a especialidade de um vinho reside na sua capacidade de entregar uma experiência sensorial única, prazerosa e memorável, resultado da combinação harmoniosa de todos os fatores que influenciam sua produção e qualidade. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

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

“TEM PALMEIRAS NO VINHEDO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 31/05/2025

No norte da Argentina, Alto Los Cuis se destaca pelas plantas no vinhedo, criando terroir e vinhos únicos

Vinhedos tendem a ser uma monocultura, com hectares e mais hectares de vinhas enfileiradas. Nos últimos tempos, alguns ganharam corredores biológicos em suas bordas, com o plantio de espécies capazes de gerar alguma diversidade. Mas no Alto Los Cuis, cultivado em um pequeno oásis a 1.850 metros do nível do mar, são palmeiras, figos e cactos, entre outras plantas nativas, que abraçam os poucos mais de 1 hectare de vinhas. Localizado no vale de Calchaqui, em Cafayate, no norte da Argentina, é um vinhedo que quer contar a sua própria história.

A propriedade, incrustada nas montanhas dos Andes, hoje pertence à vinícola El Porvenir. As espécies já estavam lá quando a propriedade foi adquirida na década passada e a decisão foi mantê-las. E todas, vinhas inclusive, são irrigadas com as águas do degelo dos Andes. As vinhas também são cultivadas em vasos, como é chamada a técnica de conduzi-las como plantas individuais.

São todas rodeadas de pedras, que também formam as terrazas que ajudam na condução dos vinhedos e que criam um microclima - e também uma beleza - particular. Aliás, o solo é muito pedregoso, com 70% de rocha abaixo da terra, dificultando o caminho das raízes em busca de nutrientes.

É na taça que o Alto Los Cuis revela o seu potencial. Já foram lançados no mercado o malbec das safras de 2019, 2020 e 2021, e o chardonnay, de 2021 e 2022. O branco e o tinto impressionam, primeiro, pela tipicidade de suas variedades. Em uma tradução deste terroir inóspito, dão origem a vinhos de notas frutadas, com boa textura no paladar e um frescor surpreendente - o chardonnay também tem um toque mineral... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/tem-palmeiras-no-vinhedo/>

“BORDEAUX PRIMEURS EM XEQUE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 30/05/2025

Se até recentemente a venda de um vinho antes mesmo de sua existência física parecia um jogo de prestígio e confiança, hoje ela se vê desafiada.

Até certo tempo atrás, o argumento era “a safra do século”. Hoje, diante de colheitas bem medianas e um mercado retraído, para fazer com que o consumidor se interesse em comprar bordeaux “en primeur”, o discurso é “vinhos clássicos, com bom frescor, prontos para serem consumidos mais cedo”. E sem dúvida, colocar preços bem atraentes... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-comprar-vinhos-bordeaux-en-primeur-agora-e-colocado-em-xeque.ghtml>

“VITICULTURA RENASCE NA REGIÃO DO ALGARVE” - MARIA DA PAZ TREFAUT

VALOR ECONÔMICO – 30/05/2025

Com 60 vinícolas em 1.400 hectares, a produção recorde foi de 2 milhões de litros em 2024 - a vinícola Arvad estará na Vinhos de Portugal, evento em junho próximo, em São Paulo e Rio.

Durante décadas, o Algarve, a costa Atlântica no extremo sul de Portugal, que faz fronteira com a Espanha, foi um dos destinos mais procurados por turistas estrangeiros por suas belas praias. De uns anos para cá, o vinho também tem sido um atrativo. Com 60 vinicultores, que disputam 1.400 hectares de vinha, o Algarve teve uma produção recorde em 2024 que ultrapassou os 2 milhões de litros e foi a maior dos últimos 20 anos, segundo a comissão vitivinícola local.

“A profusão de turistas interessados em conhecer os vinhos da região, que vinham em busca do golfe e da praia, levou ao renascimento da viticultura. Em 2010 havia apenas 16 produtores e hoje o enoturismo se tornou um negócio, já que quase todas as adegas promovem degustações e atividades”, conta o crítico português Luís Lopes.

A casta local é a negra mole, a segunda mais antiga de Portugal, que dá uvas tintas, que são rosadas em diferentes tons, e também brancas. Elas resultam em vinhos de mesa tintos, brancos, rosés e espumantes. “São vinhos com pouca cor e taninos muito suaves, quase ao estilo de um pinot noir”, diz Lopes. Mas há outros “blends” que usam castas autóctones, como a touriga nacional, e ainda uvas brancas e tintas internacionais como chardonnay, sauvignon blanc e syrah.

A história do vinho no Algarve começou antes mesmo de Portugal existir como país. Foram os fenícios e gregos que levaram o vinho para lá séculos antes de Cristo. Essa produção se manteve estável até os anos 1960, quando o boom imobiliário, movido pelo turismo, passou a ocupar o espaço agrícola e a produção vinícola ficou reduzida ao consumo local. Curiosamente foram os próprios turistas que incentivaram a retomada, com seu interesse pela produção regional, o que fez o Algarve acordar novamente para o vinho.

Neste ano, pela primeira vez, um produtor da região participa do Vinhos de Portugal, o maior evento de rótulos portugueses do Brasil, que acontece em junho em São Paulo e no Rio. Será a vinícola Arvad Wine, um projeto que começou com o plantio de vinhas em 2016, numa propriedade às margens do rio Arade, e investimento de € 7 milhões.

A primeira colheita foi em 2019 e a entrada no circuito do enoturismo do Algarve, em 2022, com eventos e provas de vinhos ao pôr do sol. Agora, a vinícola investe € 10 milhões na construção de um hotel que será inaugurado em 2027. Os negócios têm crescido tão rápido, que a diretora comercial e embaixadora da marca, Mariana Canelas, adianta que uma nova marca está a caminho, a Uca - serão vinhos de preços mais acessíveis, em maior quantidade, para que a Arvad continue sendo uma vinícola boutique... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/empresas/noticia/2025/05/30/viticultura-renasce-na-regiao-do-algarve.ghtm>

“AGUARDADOS EVENTOS ANUAIS VOLTADOS AOS AMANTES DE VINHOS VÃO AQUECER O PRÉ-INVVERNO CARIOCA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 30/05/2025

Confira as programações do Rio Wine & Food Festival e Vinhos de Portugal 2025.

Chegou o período de grandes eventos de vinhos, que ocorrem anualmente não apenas para profissionais do setor, mas para o grande público. Junto com eles, uma frente fria promete as condições ideais para se curtir um vinho. A depender da programação das duas próximas semanas, não faltarão rótulos para proporcionar boas experiências e prazer. Confira a programação de dois grandes eventos, que já criaram tradição na capital fluminense.

Rio Wine & Food Festival 2025 - Quem abre a temporada, em sua 12ª edição, é o Rio Wine & Food Festival. No dia 3 de junho, terça, inicia sua agenda com o Seminário Vinho & Mercado, um espaço criado para reflexões e debates sobre o mercado de vinhos, onde se discutem temas como marketing, vendas, tributação, descaminho, e-commerce, enoturismo, produção e cases de sucesso, tendo como convidados profissionais da área. A participação é gratuita, mediante inscrição online.

Já no dia 4 de junho, quarta, acontece uma Feira de Vinhos, entre 15h30 e 19h30, no Salão de Leitura do Copacabana Palace, com a presença de produtores de vinhos do Brasil, Portugal, Espanha, Argentina e Chile, para bate-papo e provas de vinhos. É possível participar e provar os vinhos, comprando o ingresso a R\$ 220,00. No mesmo dia, algumas Wine Master Classes vão acontecer nas dependências do Copacabana Palace: “Os melhores do Brasil”, apresentada por Marcelo Copello, onde serão servidos alguns dos vinhos nacionais premiados na Grande Prova do Brasil 2025. Reservas a R\$ 290,00. E, às 18h30, outra Master Class: “Vertical do Catalina”, ícone da vinícola chilena Santa Ema. Serão degustados cinco rótulos de safras distintas, e é possível reservar lugar também pelo valor de R\$ 390,00.

No dia 5, quinta, a atração é o Wine Bus, ação de entretenimento com um tour panorâmico pela orla do Rio de Janeiro, degustando vinhos. O evento continua com outra Feira de Vinhos, entre 6 e 8 de junho, no Village Mall, Barra da Tijuca, e encerra com almoço e jantar harmonizados com vinhos de Setúbal e do Tejo, nos dias 9 e 10 de junho.

Vinhos de Portugal 2025 - O grande encontro anual com vinhos portugueses chega também à sua 12ª edição no Brasil. Começa pelo Rio de Janeiro, onde acontece entre 6 e 8 de junho, no Jockey Club Brasileiro, e encerra em São Paulo, entre 13 e 15 de junho, no Parque Ibirapuera, Pavilhão Ciccillo Matarazzo/Bienal. Neste ano, o festival recebe quase 650 rótulos e 80 produtores, prometendo fazer uma imersão do público brasileiro na cultura portuguesa.

Num formato diferente do evento do RWFF, que acontece em vários pontos da cidade, o Jockey será o palco de toda a programação. A entrada é gratuita ao espaço, que reúne alguns entretenimentos, como wine bar, gastronomia, talk shows e atrações interativas. Já o acesso a espaços para degustação de rótulos mais concorridos, envolvendo produtores e personalidades do mundo do vinho, envolve cobrança de ingressos.

Um dos eventos mais frequentados é o salão de degustação, que acontece apenas na sexta, em formato de feira, onde se pode degustar os vinhos expostos em estandes, batendo papo com produtores e representantes de várias regiões de Portugal. Paralelamente, e ao longo dos três dias, acontecem as salas de degustação, voltadas para temas específicos — como regiões portuguesas, safras, vinícolas e enólogos —, que serão mediados por especialistas com destaque no Brasil, tendo como convidados profissionais do vinho português de regiões como Dão, Douro, Porto, Alentejo e Tejo. Neste ano, 16 provas de degustação estão sendo ofertadas ao longo dos três dias do evento. Cada sala de degustação conta com 30 lugares, e devem ser reservadas pelo valor de R\$ 300,00 cada.

Quanto às atrações de entretenimento abertas ao público, este ano há um enfoque no universo do enoturismo português, atividade que traz uma receita significativa para o segmento. Será montado um espaço com atividades gratuitas voltadas ao enoturismo e algumas experiências interativas, como simulações de neve, pisa da uva, entre outras.

A programação completa do Vinhos de Portugal, bem como o acesso à compra de bilhetes, estão disponíveis no site oficial do evento: <https://vinhosdeportugal.oglobo.com.br...> Leia mais em: <https://monitormercantil.com.br/aguardados-eventos-anuais-voltados-aos-amantes-de-vinhos-va-oquecer-o-pre-inverno-carioca/>

“CHEGOU O RIO WINE AND FOOD FESTIVAL, MAIOR FESTIVAL DE VINHOS DA CIDADE” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 30/05/2025

Evento oferecerá experiências enogastronômica completas e diferenciadas e contará também com o Rio Wine VillageMall, o coração do festival.

É com muita honra que apresento a 12ª edição de meu festival: Prepare-se para o maior festival de vinhos do Rio de Janeiro! Entre 30 de maio e 9 de junho acontece o Rio Wine and Food Festival (RWFF), evento itinerante e multifacetado, que ocupa diversos espaços icônicos da cidade. Trata-se de uma ação democrática, que envolve a cidade do Rio de Janeiro e diferentes públicos, movimentando a indústria do vinho e da gastronomia, dando a oportunidade dos apreciadores conhecerem e vivenciarem as mais diversas e saborosas experiências.

Idealizado por Marcelo Copello e Sérgio Queiroz, o festival estreou no Rio de Janeiro em 2013 com a proposta de democratizar o vinho e aproximar pessoas e, hoje, reúne música, gastronomia, conhecimento e celebração em cada edição. A 12ª edição do festival vai proporcionar ao consumidor experiências incríveis como o Wine Bus, um ônibus de degustação, que leva os participantes para uma vivência enogastronômica completa.

“Ao longo dos anos, o evento só cresceu em público, alcance e número de expositores. Os amantes do vinho participarão de degustações abertas e guiadas, jantares harmonizados, masterclasses com especialistas nacionais e internacionais, Feira Trade de Vinhos e muito mais”, explica Copello.

Para Sérgio Queiroz, o evento é uma verdadeira plataforma de conexão entre marcas, produtores, especialistas e amantes do vinho. “Promovemos experiências novas e descobertas de forma leve, acessível e divertida”. **CONFIRA AQUI A PROGRAMAÇÃO COMPLETA...** Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/chegou-o-rio-wine-and-food-festival-maior-festival-de-vinhos-da-cidade/>

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 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.

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



13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – 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 SET) 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 Sales -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).

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





VAGAS LIMITADAS

CURSO SOBRE VINHOS

Sala de Degustação VINOTÍCIAS
Rua Expedicionário Alcino, 479
Esquina de Rua 1 de Março
(Portão do Pavimento Inferior)
Bairro Comiteco - Mangabeiras
Márcio - (31) 98839-3341

DESCOMPLICANDO
O CONHECIMENTO E DEGUSTAÇÃO
15 e 22.07 - 20hs

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MUSICA CONTRA A ESCA (NECROSE DO VÉSSE – QUE CAUSA A MORTE DA MADEIRA DA VINHA) E O ESTRESSE HÍDRICO NAS VIDEIRAS

O tratamento musical pode substituir os tratamentos? Sim, garantem Anne de Joyeuse em Limoux! Em Aude, Roussillon e Camargue, caixas de som transmitem frequências sonoras para combater doenças e o estresse hídrico.

“A primeira vez que dissemos a eles que haveria música nos vinhedos para combater a esca, uma doença da madeira, os cooperados riram”, lembra Guillaume Vaysse, gerente de vinhedos da Anne de Joyeuse em Limoux, Aude. “No segundo ano, ainda fez algumas pessoas sorrirem. No terceiro, as pessoas começaram a nos ligar para saber mais”, ri o jovem técnico.

O teste começou em 2023 em cerca de dez hectares de Cabernet Sauvignon. Quando o risco de esca é alto, os dispositivos instalados entre as videiras tocam uma melodia suave por cerca de vinte minutos por dia. O resultado: a mortalidade das videiras cai em média 79%. “O rendimento da parcela é muito melhor como resultado”, acrescenta o técnico de Aude, ressaltando que não há aditivos aprovados no mercado para combater o fungo mortal.

300 caixas já instaladas: Patenteado pela empresa Genodics, este tratamento musical transmitido por todo o vinhedo é diretamente inspirado no trabalho do físico Joël Sternheimer sobre ondas na década de 1960. “Não é música propriamente dita, mas sim uma série de frequências sonoras que interagem com os aminoácidos da planta para ajudá-la a crescer e se fortalecer”, explica Pedro Ferrandiz, o gerente, citando como exemplo o enólogo Philippe Alasluquetas, de Cassagnes, nos Pirineus Orientais, que os utiliza para combater o estresse hídrico, “pois as plantas possuem moléculas capazes de bloquear a pouca água que captam”.

Atualmente:

Outro uso, contra o míldio e a flavescência dourada, aqui na Camargue com Nathalie Bruel, responsável pela propriedade Petit Chaumont. “Instalamos as caixas em 2018 em uma parcela de Grenache, por cinco minutos, três vezes ao dia. A música estimula as defesas naturais da videira”, diz o enólogo, que cultiva tudo organicamente e testou o dispositivo quando há risco de geada. Diante dos céticos, o responsável pela Genodics afirma ter instalado 300 dispositivos em quase 150 agricultores, dois terços dos quais são viticultores em toda a França. E “quem nos paga?”, insiste. Um sinal, diz ele, de que as pessoas não estão usando seus serviços apenas por amor à música... Leia mais em: <https://www.larvf.com/de-la-musique-contre-l-esca-et-le-stress-hydrique-des-vignes.4892020.asp> (Fonte – RVF – Nelly Barbé Atualizado em 02/06/2025).

COLEÇÃO PARTICULAR DE GARRAFAS DE ROMANÉE-CONTI VENDIDAS EM LEILÃO

Um leilão excepcional de Romanée-Conti. A casa de leilões suíça Baghera/Wines está leiloando diversos lotes exclusivamente da propriedade Romanée-Conti, provenientes de uma coleção particular, nesta quinta-feira, 22 de maio.

Este é um leilão bastante singular e confidencial que será realizado nesta quinta-feira ao meio-dia em Genebra. A casa de leilões suíça Baghera Wines venderá 135 garrafas da lendária propriedade de Romanée-Conti, na Borgonha. Embora garrafas da propriedade apareçam regularmente em leilões, essas raras descobertas vêm exclusivamente de uma coleção particular, de um inquilino da propriedade na Borgonha, que preservou esses vinhos em perfeitas condições.

A maioria dos Grands Crus de Romanée-Conti representados. Michael Ganne, fundador da Baghera Wines, explica que “em vez de preservar esta coleção em suas caixas de madeira originais, o que frequentemente é fonte de especulação”, a casa decidiu “oferecer cada climat, garrafa por garrafa”. “Todos, dependendo do seu orçamento, podem tentar a sorte e adquirir um pedaço desta lenda a partir de 1.000 francos suíços (aproximadamente € 1.070) por garrafa.”

As garrafas em leilão variam da safra de 2002 à de 2019 e são provenientes de sete Grands Crus da propriedade: Romanée-Conti (18 garrafas), La Tâche (28 garrafas), Richebourg (17 garrafas), Romanée-Saint-Vivant (26 garrafas), Grands-Échézeaux (16 garrafas), Échézeaux (23 garrafas) e Corton (7 garrafas). O leilão acontecerá na sala de leilões de Genebra, mas também estará disponível online no site da Baghera Wines a partir do meio-dia. Atenção, amantes do vinho!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/une-collection-privee-de-bouteilles-de-romanee-conti-vendue-aux-encheres.4893069.asp> (Fonte – RVF - Benjamin Helfer - 22/05/2025).