



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**COMO EVITAR QUE SEUS DENTES TENHAM O EFEITO DRÁCULA  
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



06

**COMO EVITAR QUE SEUS DENTES TENHAM O EFEITO DRÁCULA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“VINHO É ALIMENTO?” - POR SUZANA BARELLI**



09



10

**“SAIBA COMO A CABERNET SAUVIGNON SE TORNOU A RAINHA DAS UVAS” - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**11 VIAGEM**

**12 VINHO E CULTURA: DICA**



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

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

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

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

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

## VEGA SICILIA RESERVA ESPECIAL "ÚNICO" (1990, 1991 E 1996) – RIBERA DEL DUERO - ESPANHA

Considerada uma das vinícolas mais importantes da Espanha, a Vega Sicília é reconhecida como uma criadora de vinhos ícones.

Os terrenos que viriam a ser Vega Sicilia, foram disputados durante anos entre Peñafiel e o Mosteiro de Valbuena e foi em 1477 que os monges e o conselho chegariam a um acordo. Estes últimos teriam a jurisdição e as terras aráveis e os monges teriam a cobertura florestal. Mas foi em 1577 que o nome Vega de Sicilia apareceu pela primeira vez na história, quando se referia à propriedade. Durante séculos a propriedade foi explorada e comprada ao Marquês de Valbuena, por Toribio Lecanda em 1848, onde o seu filho Eloy Lecanda, começa a produzir vinho de forma profissional na adega da propriedade.

Assim, surge a necessidade de construir instalações, escritórios e armazéns de envelhecimento. O objetivo seria produzir vinho de qualidade igualável ao produzido em Bordeaux. Em 1982, a família Álvarez compra a propriedade mantendo-se fiel ao objetivo, ou seja, só é produzido vinho em anos de colheita excepcionais.

Essa propriedade produz os melhores tintos espanhóis na opinião de vários críticos e jornalistas. A propriedade faz três grandes vinhos: o Vega Sicilia Único, o Vega Sicilia Valbuena 5º año e o não safrado Vega Sicilia Reserva Especial. São tintos que têm a uva Tinta del Pais (nome da Tempranillo em Ribera del Duero) como espinha dorsal. O Único, de certa forma, pode ser comparado com o Petrus, pois ambos talvez sejam os dois mais longevos vinhos disponíveis no mundo. Eles não só resistem ao tempo, mas, com o passar dos anos, melhoram de maneira impressionante.

Esse é ícone da vinícola e não tem ano no rótulo. Essa versão é composta a partir das safras 1990, 1991 e 1996. As uvas são colhidas e, vinificadas por parcela, com rendimentos a rondar os 25hl/ha num ano normal. Existem 19 tipos de solo diferentes e 62 parcelas específicas na propriedade, onde a influência do rio Douro é fundamental. Apenas 40ha dos 210ha são tradicionalmente utilizados para criar o Único e seu primo multisafras - o Reserva Especial. O melhor do que sobrou do vinhedo vai para Valbuena, mais acessível.

Os 3 vinhos do Reserva Especial são compostos majoritariamente a partir de Tempranillo, acrescido de Cabernet Sauvignon, com fermentação sem adição de leveduras exógenas em tanques abertos de carvalho e posterior estágio de quase 6 anos em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano de 225 litros. Depois é feito o blend e o vinho final é engarrafado. Diferentemente do Único, que costuma ser mais introspectivo quando jovem, o Reserva Especial tem a virtude de ser mais exuberante e acessível, mesmo em sua juventude. Um vinho sublime, que merece paciência e atenção para aproveitá-lo ao máximo na taça.

**Composição de Uvas:** Corte predominante de Tempranillo com toque de Cabernet Sauvignon.

**Notas de Degustação:** Rubi mais claro, caminhando para o granada e denotando evolução. A mescla impressiona pela qualidade e nitidez de suas frutas vermelhas e negras, maduras no ponto certo, acompanhadas de notas florais, de ervas secas, de chá preto e de especiarias doces. A boca merece atenção, com seus taninos firmes e de grãos finíssimos e sua ótima acidez, conferindo fluidez e profundidade ao vinho. Repleto de camadas de aromas e de sabores, tem final preciso, complexo, elegante e muito persistente, com toques terrosos, de ameixas, de cerejas negras, de grafite, de tabaco e de alcaçuz. Memorável.

**Estimativa de Guarda:** Estava num ótimo momento para ser bebido, mas em geral é feito para vencer o tempo, e melhorar no decorrer dos próximos 50 anos.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas, filé mignon, cordeiro, aves e carnes de caças assadas, risotos de cogumelos.

**Serviço:** servir entre 15 e 17º C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Valor:** ESTELAR

**Em BH:** MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100. Bebido numa Confraria entre amigos.



## VOLPAIA CHIANTI CLASSICO 2020 – TOSCANA - ITÁLIA

Localizado em Radda in Chianti, na região do Chianti Classico, o Castello di Volpaia é famoso não só pela qualidade excelente de seus vinhos, mas pela beleza das suas instalações, uma vila medieval cuidadosamente preservada.

A propriedade pertence à família Stianti Mascheroni desde 1960 e quem comanda a vinícola é Federica Stianti Mascheroni, que conta com o enólogo consultor Riccardo Cotarella. A seleção clonal, que levou à volta do emprego de uma antiga variedade autóctone de Sangiovese, assim como a observação das diferentes características de solo, resultou na criação de três crus: Coltassala, Il Puro e Balifico. O Castello di Volpaia está entre os top ten Chianti Classico no guia de Hugh Johnson 2024.

O Castello de Volpaia era originalmente uma aldeia fortificada construída no século XI como parte da estrutura de defesa dos florentinos contra os rivais de Siena, que se desenvolveu a partir de atividades agrárias nas áreas vizinhas depois de meados do século XVI, com a relativa paz recém-estabelecida. Foi no início dos anos 1960 que Raffaello Stianti, avô de Federica, em meio à crise que rondava a Itália rural, adquiriu os 368 ha que incluem as muralhas, dois terços da aldeia, vinhedos, olivais e bosques.

A família tem investido continuamente para tornar a Volpaia uma das mais reconhecidas vinícolas da região. Os interiores de diversas casas antigas e igrejas foram convertidos em instalações modernas de vinificação. Para tal, telhados foram desmontados e novamente remontados para o ingresso de tanques e outros equipamentos, e uma rede subterrânea de dutos em inox foi construída para interligação. Assim, a Volpaia não é apenas uma magnífica atração turística, mas uma aldeia viva e produtiva com seus habitantes ligados diretamente à produção de vinhos.

**Composição de Uvas:** Blend de 90% uva Sangiovese, 10% Merlot.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro. No nariz, aromas intensos de frutas vermelhas frescas e toques de cereja, tem taninos macios, com um final frutado. Segundo a Wine Advocate (Robert Parker), o Chianti Classico da Volpaia traz a elegância e o frescor que estão associados especificamente à Sangiovese de Radda in Chianti. Um vinho bem integrado com ótima persistência, que convida prazerosamente a um segundo gole.

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda sugerida de 10 anos.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com filé mignon com batatas com molho de gorgonzola, nhoque com ragu de linguiça e outros pratos à base de carnes, risotos e galeto assado

**Serviço:** servir entre 16 e 18°C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Valor:** \$\$\$

**Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Jorge Rizzo, n.º 115, Bairro de Pinheiros, Capital, São Paulo, CEP: 05424-060 - 11 2574-8303.**



# COMO EVITAR QUE SEUS DENTES TENHAM O EFEITO DRÁCULA

## POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma pergunta frequente em confrarias e cursos sobre vinhos é por que os dentes de algumas pessoas ficam manchados depois de beber vinho tinto? Este sorriso roxo avermelhado também é conhecido como “Efeito Drácula”.

O cuidado com os dentes é uma preocupação constante dos profissionais do vinho e de enófilos em geral. Os vinhos de maneira geral possuem uma acidez que contribui para a desmineralização dos dentes e permite uma adesão aos pigmentos naturais da bebida (como as antocianinas e o tanino que ajuda a fixar os pigmentos de cor nos dentes, no caso dos vinhos tintos) com mais facilidade, tornando ao longo do tempo os dentes roxos.

O álcool presente nos vinhos é outro ponto que prejudica o sorriso, e não só o esmalte dentário. O álcool e a acidez do vinho podem diminuir a quantidade de saliva (em até 30%), atrapalhando o processo de limpeza da boca e, em alguns casos, causar sensibilidade nos dentes.

Desta forma, tomar água junto com o vinho é uma boa dica para que a saúde bucal não seja prejudicada. A água ingerida junto com o vinho diminui a acidez responsável por facilitar a adesão da pigmentação nos dentes além de fazer o papel de hidratante da mucosa da boca, auxiliando na remoção de resíduos alimentícios.

Mas não é só o vinho tinto o grande vilão dos dentes brancos. Existe no mercado uma variedade de alimentos e bebidas que, se ingeridos com exagero, podem prejudicar a beleza do sorriso. Refrigerantes, sucos de caixinha, molho shoyu, catchup, café, chá mate e açaí são alguns exemplos de alimentos a serem evitados. Alguns corantes presentes neles são artificiais e não possuem valor nutritivo nenhum. Os dentes podem se tornar permeáveis a algumas substâncias, como alimentos pigmentados e corantes.

Há, portanto, diversos alimentos que podem manchar seus dentes. Por exemplo, o café pode manchar os dentes de acordo com a frequência de consumo

O consumo abusivo de chá pode manchar os dentes por conta de seu corante natural. Alguns dizem que até as versões claras podem alterar a pigmentação dos dentes. A beterraba é muito pigmentada e pode manchar os dentes também.

O açaí também deve ser evitado por quem deseja dentes branquinhos. Sua cor forte e escura pode manchar os dentes caso o consumo seja excessivo. O mirtilo (blueberry) tem muito pigmento e até receitas que levem a fruta, como tortas e sucos, podem manchar os dentes

Assim como o vinho, o shoyu (molho de soja) é escuro e ácido. Combinação perfeita para corroer e manchar os dentes. A coloração avermelhada do catchup pode alterar a pigmentação do dente.

O suco de uva segue o mesmo princípio do vinho. Uma dica para manchar menos os dentes é tomá-lo com canudo. Refrigerantes são ácidos e cheios de açúcar. Assim, corroem o dente, o deixam propenso à cárie e podem manchá-lo. Também opte pelo canudo

O vinho além de ter substâncias pigmentadas, tanino e cromogênio, é muito ácido, o que pode contribuir para a desmineralização dos dentes. Isto acontece tanto para vinhos brancos ou tintos, indicando que se beba com moderação. Quando se bebe vinho tinto nos defrontamos com uma ameaça tripla à brancura dos dentes. A começar pelas antocianinas, que são os pigmentos das uvas que dão ao vinho tinto sua cor. Depois os taninos, que ajudam a fixar o pigmento nos dentes. E, finalmente a própria acidez presente no vinho, que acaba tornando o esmalte mais poroso e mais fácil para a fixação da mancha.

O esmalte dental é a parte mais externa do dente e a parte mais afetada pelo vinho. Mesmo que o esmalte seja o tecido mais duro do corpo, ele é extremamente suscetível à erosão causada por ácidos, um componente de todos os vinhos. Após sofrer essa erosão, o interior do dente, que é bem mais suscetível que o esmalte, fica exposto. Quanto mais esse esmalte se desgasta em direção ao interior do dente, mais suscetível você fica às cáries. As características particulares do esmalte e a tendência à formação de placas também tem tudo a ver com o grau e incidência de mancha dos dentes.

### Dicas de como evitar o aparecimento de manchas de vinho nos dentes

**Uma dica simples e fácil é sempre manter uma boa higiene bucal.** Se você já tem o costume de escovar os dentes três vezes ao dia e usar fio dental não há muito com o que se preocupar. Quando os dentes estão limpos eles ficam com suas superfícies lisas, o que dificulta que os pigmentos do vinho grudem na sua estrutura.

**Escove antes, mas não imediatamente depois, de beber o vinho.** Como a placa pode ser afetada pela coloração do vinho, os dentes devem ser escovados 30 minutos antes de beber. Detalhe: mas não logo depois, pois a pasta de dente pode aumentar o ataque químico;

**Beba água enquanto beber vinho.** O contato da boca com água, que não é básica nem ácida, depois de beber vinho ajuda a reduzir a acidez do vinho e estimula o fluxo de saliva. Isso é fundamental no combate a bactérias nocivas e na manutenção do pH ideal na boca. Mastigar alimentos é igualmente importante porque também estimula

a saliva. O queijo é ideal para acompanhar o vinho, pois estimula a saliva e reduz a acidez do vinho.

**Já existem cremes dentais específicos para tratamento da erosão do esmalte**, com baixa abrasividade, como Sensodyne Pro-Esmalte, Sensodyne Repair & Protect e Regenerate. Pastas de dente clareadoras ajudam a amenizar as manchas, mas é importante informar que estes produtos não clareiam os dentes, apenas ajudam a remover manchas para que os dentes retornem a sua cor natural.

**Use uma escova de dente certa:** o importante é usar escova de cabeça pequena e cerdas extra macias.

**Tratamentos de clareamento dental funcionam**, mas podem ser um tiro pela culatra e piorar o problema se vinho tinto for consumido nos dias subsequentes, pelo fato deste clareamento aumentar a porosidade dental na primeira semana após tal procedimento. Antes deste tratamento converse bem com seu dentista.

**Realize limpezas dentárias (profilaxias) regularmente com seu dentista para a saúde do esmalte dental.** As limpezas podem ajudar a remover a placa bacteriana, uma substância ácida, que danifica o esmalte dos dentes. A não remoção das placas, pode resultar em cáries.

**Por fim, uma ótima notícia.** Uma nova pesquisa científica publicada no Journal of Agricultural and Food Chemistry, encontrou evidências de que o vinho tinto, mais especificamente seus polifenóis (antioxidantes naturais presentes nas uvas), são aliados importantes na saúde bucal, combatendo cáries e doenças periodontais, que afetam as gengivas.

Se você gosta de vinho, este artigo poderá te ajudar a não ter os dentes manchados, mas nada será mais importante do que visitar seu dentista com regularidade e beber com moderação! 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

## “VINHO É ALIMENTO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 16/02/2025

Senado Federal lança consulta pública com esta pergunta, que pode reduzir o preço dos vinhos.

Na Espanha, o vinho é considerado alimento, e tem tributos mais baixos. Nos demais países da União Europeia, o vinho é tido como um produto ou gênero alimentício, o que reduz sua carga tributária. No Uruguai, o vinho é um alimento integrante de uma dieta salutar e o governo deve incentivar o seu consumo, inclusive com reduções de imposto. E no Brasil?

A pergunta nunca foi tão atual. Na semana passada, o Senado Federal deu início a uma consulta pública na qual os brasileiros podem votar e definir se o vinho é ou não é um produto alimentar. Até a noite da última quinta-feira, dos 2.449 votos recebidos, 98% eram favoráveis à proposta. A consulta pública faz parte do projeto de lei do senador gaúcho Luís Carlos Heinze (PP/RS), que propõe mudanças na lei 7.678, de 1988, a “lei do vinho”, e passa a definir a bebida como um alimento natural. O PL atualiza a legislação e alinha o Brasil às práticas internacionais, nos colocando no mesmo patamar dos demais países produtores.

“Para o morador de Veranópolis (RS), que toma vinho logo no café da manhã, o vinho é o alimento dele”, exemplifica Heinze. É fato que o vinho, no Brasil, faz parte da cultura dos descendentes dos imigrantes alemães e italianos, com maior representação nos estados do sul. “O vinho pode não ser um alimento, mas pode ser visto como um complemento alimentar, muito presente na cultura, principalmente no Sul do Brasil, mas que vem ampliando suas fronteiras, com vinhedos inclusive no Nordeste”, diz.

O projeto, de 2023, já foi aprovado na Comissão de Agricultura, e tramita na Comissão de Assuntos Econômicos do Senado. Se aprovado, passará para a Câmara dos Deputados. A consulta pública permite que o brasileiro conheça a nova lei e também deve funcionar como um aval para a proposta, se a votação for recorde (acesse pelo site do Senado Federal ou em <https://bit.ly/4hQnp2d>).

O principal ponto do projeto de lei, conta Heinze, é diminuir a carga tributária do vinho... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vinho-e-alimento/>

## “DESTAQUES DA LISTA DOS MELHORES DE 2024” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 14/02/2025

Uma degustação de cinco vinhos marcados não só pela sua elegância e complexidade, mas pelas ocasiões e circunstâncias em que foram servidos.

Mais do que a região de origem, a safra ou os detalhes técnicos de sua produção, certos vinhos trazem consigo uma história que os torna únicos. Esse contexto enriquece a experiência, elevando sua apreciação além da simples impressão sensorial do primeiro gole. No fundo, o que precede a abertura da garrafa tem grande participação na noção de prazer que temos ao provar um vinho. A sensação que ele provoca é diferente. Mexe com a emoção. É a característica que define um “grande vinho”.

Muitos rótulos contemplados na minha lista dos melhores de 2024, publicada nas duas últimas colunas do ano aqui do Valor, estão nessa categoria, e seria difícil destacar alguns em particular. Foi necessário recorrer a momentos especiais em que cinco deles foram consumidos para compor o painel da “Destaque de 2024”, atividade que abriu a programação deste ano da Vitis Lab (@vitis-lab), espaço dedicado à cultura do vinho, comandado por Bianca Veratti, primeira mulher no Brasil a alcançar o diploma da WSET, pelo Wine & Spirits Education Trust de Londres.

A convite da Vitis-Lab, conduzi, na semana passada, em conjunto com ela, uma degustação com cinco vinhos da minha lista, que se destacaram não só por sua elegância e complexidade, mas pelas ocasiões e circunstâncias em que foram servidos.

O flight não poderia começar de outra forma senão com um champagne. Havia muitos candidatos para essa posição, especialmente considerando a quantidade de amostras degustadas ao longo do ano, incluindo as garrafas provadas durante o Symposium da Académie Internationale du Vin (AIV), da qual sou membro, realizado na região no início de dezembro passado. Apesar das visitas e degustações especiais às mais prestigiadas Maisons de Champagne contempladas no roteiro da AIV-Krug, Bollinger, Louis Roederer e Dom Pérignon... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/br-e/coluna/jorge-lucki-a-caracteristica-que-define-um-grande-vinho.ghtml>



## “SAIBA COMO A CABERNET SAUVIGNON SE TORNOU A RAINHA DAS UVAS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 15/02/2025

A toda poderosa cabernet sauvignon (CS) é hoje a uva vinífera mais plantada do mundo, com cerca de 340.000 hectares de vinhedos. Mas nem sempre foi assim.

A toda poderosa cabernet sauvignon (CS) é hoje a uva vinífera mais plantada do mundo, com cerca de 340.000 hectares de vinhedos. Mas nem sempre foi assim.

A CS é uma casta relativamente jovem. Enquanto outras, como a pinot noir, teriam mais de 2 mil anos, estudos indicam que a CS teria nascido no século XVII, no sudoeste da França, fruto de um cruzamento natural entre cabernet franc e sauvignon blanc. O avanço da CS se deu apenas no final do século XIX, quando a praga Filoxera dizimou vinhas em todo o mundo. Muitos vinhedos em Bordeaux, que eram de castas como carménère ou malbec, foram replantados com a “novata” com CS, mais resistente à doença. Este período coincide com a ascensão de Bordeaux, que teve em 1855 sua famosa classificação dos Grand Crus da margem esquerda, região onde a CS passou a predominar.

Desde então Bordeaux tornou-se a região vinícola mais importante do mundo, referência para outras regiões, e com isso a CS sendo universalmente disseminada. Hoje, até prova em contrário, não existe país que faça vinho onde a CS não esteja.

Esta é uma casta amiga do viticultor, pois seu cultivo é relativamente fácil, tem boa resistência a pragas, brotação tardia (evitando as geadas). Seu caule grosso, além de lhe dar resistência, é propício a mecanização da colheita. Tem bom vigor, gerando por vinha uma boa quantidade de cachos, que são pequenos, com bagos pequenos e de pele grossa, o que se traduz em uvas mais resistentes e vinhos mais concentrados, com muita cor, tanino alto, acidez média alta, álcool médio-alto. A CS precisa de climas moderados ou quentes para conseguir amadurecer bem. Climas moderados como Bordeaux geram CS com taninos austeros, precisando de guarda.

A CS é também versátil, podendo gerar espumantes (como é comum em nossa Serra Catarinense), rosés, tintos leves, até os grandes tintos de guarda que lhe dão fama. É também excelente para blends, agregando taninos e longevidade às misturas. O blend mais famoso do mundo é cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, chamado de “corte bordelês”.

Alguns dos aromas mais típicos da CS são cassis, grafite, cedro, pimentão verde, amora, cereja preta, ameixa, menta e eucalipto. No paladar sua marca é a estrutura firme de taninos.

Além da margem esquerda de Bordeaux, as regiões mais reconhecidas pela qualidade de seus CSs são Napa Valley, Sonoma, Santa Cruz Mountains e Washington State (EUA); Bolgheri-Toscana (Itália); Maipo, Colchagua e Curicó (Chile); Coonawarra, Barossa e Margaret River (Austrália), Mendoza (Argentina), Stellenbosch (África do Sul), Hawkes Bay (Nova Zelândia) e Penedés (Espanha).

Como CS é muito conhecida pelos consumidores, o que torna mercadologicamente interessante para os produtores plantarem-na, mesmo em regiões de clima adverso. No Brasil a CS é a tinta mais plantada, nem sempre em regiões adequadas, como a Serra Gaúcha, por exemplo. Vinhedos antigos e muito bem adaptados, podem atenuar o clima adverso da Serra Gaúcha, sendo possível conseguir alguns ótimos CS de lá, mas não todos os anos... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/saiba-como-a-cabernet-sauvignon-se-tornou-a-rainha-das-uvas/>

## 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 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).

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



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### OS MELHORES APLICATIVOS PARA FÃS DE VINHO

Recomendar vinhos, classificá-los ou gerenciar sua coleção: os aplicativos facilitam o prazer de apreciar vinho para os fãs de vinho. Muitos deles prosperam com a contribuição de seus usuários. Apresentamos quase 30 aplicativos e mostramos o que eles podem fazer — e o que não podem.

Qualquer pessoa interessada em vinho e que tenha um smartphone, mais cedo ou mais tarde, se deparará com aplicativos de vinho. E se perguntará para que eles podem ser usados. O objetivo comum deles é claro: fornecer orientação no complexo mundo do vinho.

As funções que os aplicativos de vinho podem cumprir são muito diferentes. Elas variam de julgamentos de qualidade e dicas de harmonização de alimentos a gerenciamento de inventário para colecionadores e comerciantes de vinho. A maioria dos aplicativos utiliza bancos de dados que são configurados pelos próprios usuários: eles inserem informações sobre o vinho no aplicativo, que é acessível a todos os usuários.

Muitos aplicativos são usados para classificar e recomendar vinhos. Os usuários podem fazer suas próprias classificações, ler as de outros usuários ou consultar avaliações de especialistas em vinho. Os vinhos recomendados por um aplicativo geralmente se relacionam a ocasiões de consumo ou pratos ou são baseados nas preferências do usuário, extraídas de suas classificações de vinho.

É assim também que as classificações são criadas: elas não são julgamentos de especialistas, mas a média calculada do conhecimento do enxame sobre uma garrafa. Se um vinho foi avaliado principalmente por iniciantes e usuários frequentes sem muito conhecimento sobre vinhos, o julgamento será diferente do que se pessoas com ampla experiência em degustação o avaliassem. Mas o sucesso dos aplicativos mostra que, para muitos amantes de vinho, esse conhecimento é suficiente como uma dica de compra.

Outros aplicativos transmitem conhecimento sobre vinhos, outros permitem comparar preços de vinhos e outros ainda podem ser usados para gerenciar sua própria coleção de vinhos... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/the-best-apps-for-wine-fans-large-overview?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_07&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/the-best-apps-for-wine-fans-large-overview?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_07&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 13/02/2025).

### DENOMINAÇÃO DE VINHO TINTO MÉDOC ABRE-SE PARA VINHOS BRANCOS

Lançamento com 100 hectares de Médoc Blanc.

A denominação de vinho tinto Médoc também incluirá vinhos brancos no futuro. Isso foi anunciado pela autoridade francesa de rotulagem de origem INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité). Isso encerra uma longa fase em que os vinhos brancos de Médoc só podiam ser vendidos sob a designação genérica "Bordeaux Blanc". Já em 2023, a organização de produtores ODG (Organisme de Défense et de Gestion) apresentou as especificações para Médoc Blanc. Embora a aprovação ainda tenha que passar por um período de objeção de dois meses, a revista de vinhos francesa Vitisphere presume que o primeiro Médoc Blanc já pode estar à venda este ano.

De acordo com a ODG, cerca de 100 hectares de área de vinhedos atendem aos rigorosos critérios da denominação para Médoc Blanc. Estima-se que cerca de 200 hectares sejam plantados com variedades brancas. "A nova designação pode ser um importante fator de diferenciação no comércio, especialmente para vinhos de preço médio entre 12 e 25 euros", explicou Claude Gaudin, presidente da ODG. Algumas das vinícolas renomadas da região estão prontas para usar a nova designação de origem. Por exemplo, os vinhos Pavillon Blanc do Château Margaux, Aile d'Argent da Mouton Rothschild e Cos d'Estournel Blanc podem em breve ser comercializados como Médoc Blanc.

Esses vinhos já atendem aos rigorosos requisitos da nova denominação, que inclui pelo menos 30 por cento de envelhecimento em barricas de carvalho por pelo menos seis meses. "A proximidade com o Atlântico e o estuário do Gironde dá a esses vinhos brancos uma salinidade especial que deve ser apoiada pelas notas de madeira. Sem o envelhecimento em carvalho, os vinhos perdem sua complexidade aromática", enfatizou Hélène Larrieu, diretora da ODG.

Houve também uma longa discussão sobre as variedades de uva aprovadas. Originalmente, juntamente com as variedades clássicas de Bordeaux, Chenin Blanc, Gros Manseng, Viognier e Chardonnay também estavam em discussão, todas cultivadas na região. Por fim, o INAO decidiu pelas variedades tradicionais de Bordeaux Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle e Sauvignon Gris. Além disso, uma parcela de até 15% de variedades de uva experimentais é permitida, incluindo: Floréal, Sauvignac, Souvignier Gris, Alvarinho e Lilorila.... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/red-wine-appellation-medoc-opens-up-to-white-wines-launch-with-100-hectares-of-medoc-blanc?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_07&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/red-wine-appellation-medoc-opens-up-to-white-wines-launch-with-100-hectares-of-medoc-blanc?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_07&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – Redação – 14/02/2025).