



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**MENDOZA, CAPITAL DO VINHO ARGENTINO**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**MENDOZA, CAPITAL DO VINHO ARGENTINO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"5 SOMMELIERS INDICAM O VINHO DA PÁSCOA" - POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"CONHEÇA OS CAMPEÕES DA GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2026" - MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **VIAGEM**

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

## PALMA CAROLA 2020 – PULENTA ESTATE WINERY – MENDOZA – ARGENTINA

A Pulenta é uma vinícola familiar localizada em Mendoza, envolvida na viticultura argentina há quatro gerações. Fundada em 2002 pelos filhos do enólogo Antonio Pulenta, descendente de imigrantes italianos. Ele aplicou todo o conhecimento e experiência tradicional quando chegou na Argentina, e se mantém vivo ao longo de 100 anos é mantido vivo na vinícola Pulenta Estate.

A bela instalação está localizada em uma das regiões vinícolas mais aclamadas da Argentina, com a majestosa Cordilheira dos Andes erguendo-se como pano de fundo para a extensão dos vinhedos. A família Pulenta aplica uma combinação de conhecimento tradicional e tecnologia moderna para produzir séries limitadas de vinhos de alta qualidade, orgulhosamente produzidos na Argentina.

Os dois vinhedos da Fazenda Pulenta estão localizados nas principais áreas vitivinícolas de Mendoza, nas sub-regiões de Luján de Cuyo e Valle de Uco. Ambas as regiões apresentam condições diferentes, embora compartilhem semelhanças como altitude elevada e solos aluviais.

Os vinhos Palma Carola são provenientes das melhores parcelas de cada vinha, conseguindo uma expressão profunda. Nasceram da pesquisa e desenvolvimento, produto de microfermentações em roll fermentors e barricas de carvalho francês (o roll fermentor é uma barrica especial montada sobre rolos que gira para misturar o mosto da uva durante a fermentação, melhorando a extração de cor e taninos). Procura-se sempre um cuidado meticuloso, preservando a qualidade e a consistência do vinho, com um equilíbrio perfeito entre as variedades devido ao tempo que as castas passam a envelhecer separadamente, cada uma em busca de expressão e complexidade individual.

**Composição de Uvas:** Blend com 55% Semillon, 36% Viognier e 9% Chardonnay, com 18 a 20 meses de envelhecimento em barricas de carvalho francês. Colheita das uvas é feita em duas etapas para atingir diferentes características e complexidades. A fermentação é feita em pequenos tanques de inox e barricas de carvalho francês de 500 L. A fermentação maloláctica é feita em 50% do lote.

**Notas de Degustação:** Vinho de cor amarela com halos dourados brilhantes. É um blend que procura aliar a frescura e a vivacidade das suas variantes. No seu aroma percebem-se frutos tropicais como o abacaxi e notas de mel, dada a sua passagem por barricas de carvalho francês. Na boca, mostra maior estrutura, sendo intenso, complexo e volumoso. Acidez equilibrada conseguindo um final longo, persistente e elegante.

**Estimativa de Guarda:** Muito bom hoje e tem potencial de guarda de mais 5 anos.

**Notas de Harmonização:** Ideal para harmonizar com pratos com cogumelos como um risoto de funghi, queijos suaves como o Brie ou Camembert, ou de meia cura.

**Serviço:** servir entre 9 e 11° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

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

**Em BH – O vinho é vendido exclusivamente na Pulenta, como uma exclusividade. Não é exportado.**



# MENDOZA, CAPITAL DO VINHO ARGENTINO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Mendoza, localizada aos pés da Cordilheira dos Andes, é o coração da produção vinícola argentina, responsável por cerca de 80% do vinho do país. A região é mundialmente famosa pela uva Malbec e abriga mais de 1.200 vinícolas (bodegas) que oferecem experiências de enoturismo, degustações e gastronomia de alto nível.**

Entretanto, Mendoza vai além disto, é um destino versátil, com várias atividades fora das centenas de vinícolas, como os esportes de neve, esportes radicais como rafting (descida de rios em corredeiras utilizando botes infláveis e equipamentos de segurança). Situada ao leste da Cordilheira dos Andes, fica localizada a de mais de 700 metros acima do nível do mar. O clima por lá é árido, com estações bem demarcadas e pouca incidência de chuva. Da cidade é possível avistar o cume do Aconcágua, a maior montanha das Américas.

Seja para aproveitar os vinhos e a gastronomia da cidade, para fazer um tour pelas montanhas geladas ou para relaxar em um dos excelentes hotéis com spa, a cidade é uma ótima opção para sua próxima viagem.

Mendoza foi fundada em março de 1561 ao longo de canais de irrigação naturais, muitos deles construídos pelos indígenas locais que já praticavam produção agrícola, e logo se tornou a capital da província. Grande parte da suas construções coloniais foi destruída em 1861, devido a um grande terremoto – na época a cidade contava 54.000 habitantes e 48.000 deles morreram devido ao rompimento de um dique e a inundação que se seguiu e cobriu as ruínas e sobreviventes com lama. A cidade foi reconstruída, tendo a Avenida San Martín como uma divisória entre a nova e a velha Mendoza.

As primeiras mudas de videira vieram do Chile, porém foi com a chegada dos imigrantes espanhóis, italianos e franceses que ela tomou notoriedade. Hoje, Mendoza é a principal região vitivinícola da Argentina.

Mendoza possui algumas características que fazem dela uma região especial e com o terroir perfeito para a produção de vinho de qualidade. A altitude, que varia entre 900 e 1800 metros, o solo e clima desértico, o vento seco e a chuva escassa, além da baixa umidade do ar, tornam o clima perfeito para afastar pragas e fungos. Os dias quentes são ótimos para acumular o açúcar da uva e a queda de temperatura durante a noite favorece a produção dos compostos aromáticos das uvas.

Boa, senão a maior parte da água usada na produção das uvas vem do degelo da neve da cordilheira dos Andes. Ela é levada até os vinhedos pelos canais onde flui constantemente na direção dos vales, e o sistema de irrigação existente é o responsável por controlar a quantidade certa de água que é colocada em cada videira.

Para que um vinho seja rotulado varietal, segundo a legislação argentina, ele deve ser produzido com no mínimo 85% de uma determinada variedade de uva. Malbec é a casta mais apreciada e cultivada na região, produzindo rótulos com grande concentração de frutas, taninos macios e acidez moderada. No entanto, as castas Chardonnay, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon também produzem vinhos de excelente qualidade.

Em viagem recente por Mendoza, aproveitando o feriado da Semana Santa, visitei as seguintes bodegas:

**VISITA A CASA VIGIL – EL ENEMIGO:** Bodega e casa de Alejandro Vigil, enólogo da Catena Zapata e considerado o atual Messi dos vinhos na Argentina. Alejandro está entre os melhores enólogos do mundo em revistas e guias. É uma experiência a ser feita, tanto pela degustação dos vinhos como também pela gastronomia. Recomendo reservar. Não é por menos que figura entre restaurantes favoritos para comer em Mendoza, e já ganhou estrela no Guia Michelin.



A dúvida em relação aos nomes El Enemigo e Casa Vigil não é rara, sendo comum os visitantes se confundirem na hora de falar sobre um ou outro, mas vamos explicar cada detalhe dessa história. Para começar, El Enemigo é o nome da vinícola de propriedade de Alejandro Vigil (enólogo-chefe da Catena Zapata) e Adrianna Catena (enóloga e filha de Nicolás Catena Zapata). Amigos e colegas de trabalho, os dois desenvolveram esse projeto pessoal, de criar vinhos de altíssima qualidade, alcançando nota máxima em um dos mais importantes rankings no mundo. A questão que gera confusão começa aqui: a vinícola El Enemigo não recebe visitantes, portanto, não há tours disponíveis para conhecer os vinhedos e a cava da bodega.

A Casa Vigil é uma bodega e restaurante onde são realizados tours e almoços com menus degustação acompanhados dos vinhos da vinícola El Enemigo, o que gera um nó na cabeça dos visitantes. Desfeita a confusão, vamos às dicas! Inspirada no universo da Divina Comédia de Dante Alighieri, a Casa Vigil é uma pequena bodega que mistura a arte local, o cenário natural e a vida em família — ou, como eles mesmos se descrevem: um mundo fantástico entre o inferno, o purgatório e o paraíso, onde os Vigil abrem as portas das suas vidas. É uma experiência tão singular que transformou a Casa Vigil em um

dos mais desejados e concorridos ambientes de Mendoza, tanto pelo restaurante quanto pela charmosa propriedade.

A Casa Vigil, apesar da estrela Michelin, é um restaurante com clima descontraído, mesas dispostas no jardim e um ambiente bastante acolhedor. Você verá até mesmo a horta onde são colhidos os ingredientes frescos.

**VISITA A BODEGA PULENTA:** Criar a máxima qualidade em séries limitadas: este é o objetivo da Pulenta Estate. A pequena bodega é comandada pelos irmãos Eduardo e Hugo Pulenta, que desde 2001 resgataram a história de mais de 100 anos da família e lançaram o novo selo. Os irmãos Pulenta pertencem a uma família com muita tradição em vinhos, fundadora do maior grupo de bodegas argentinas, a Peñaflor (a Trapiche faz parte do grupo). O patriarca da família vendeu a empresa guardando, entretanto, parte de seus vinhedos, e dividiu a fortuna entre os seus filhos – as filhas receberam dinheiro e os filhos receberam vinhedos. Eduardo e Hugo criaram a Pulenta Estate em 2002. O outro irmão – Carlos Pulenta, criou a Vistalba em 2003.

A Pulenta é um lugar que vale a visita para os apreciadores de excelentes vinhos, que buscam degustações diferenciada. Em meio aos vinhedos, o prédio moderno e sóbrio abriga a produção. No subterrâneo, todo em concreto e com ar futurista, os vinhos são fermentados em tanques de inox (para brancos) e tanques de concreto de grande volume (para tintos) e passam pelo amadurecimento em barricas de carvalho francês. No centro do salão está a mesa de degustação.

Os irmãos Eduardo e Hugo Pulenta são apaixonados por carros, em especial os de corrida. Não é por menos que eles representam a marca Porsche na Argentina. Logo o visitante percebe que a paixão está exposta na vinícola em fotos, motores Porsche, motores de carros de corrida (entre eles o motor Ferrari do Fórmula 1 de Jean Alesi em 1994) e alguns itens específicos que o visitante percorre durante o tour na Pulenta. Os vinhos da Pulenta Estate são os eleitos da Porsche para os lançamentos dos carros da marca no mundo.

A visita à Pulenta Estate em Mendoza é imperdível. Recomendo fortemente incluir no seu roteiro de vinho pela região na Argentina. Não apenas pela qualidade dos vinhos como também pela sua localização, com belas paisagens da Cordilheira na estrada e pela experiência sensorial.



**DEGUSTAÇÃO E ALMOÇO BODEGA RICCITELLI WINES** - A vinícola Riccitelli está localizada em Las Compuertas a 1.100 metros acima do nível do mar, a área mais alta do tradicional Luján de Cuyo, onde administram 20 hectares de vinhedos antigos independentes. Também trabalham com pequenos produtores localizados nos melhores terroirs ao pé da Cordilheira dos Andes entre 1.000 e 1.700 metros acima do nível do mar, como Gualtallary, Chacayes, Altamira e La Carrera.

A vinícola Riccitelli é uma das mais reconhecidas no cenário vinícola argentina. Fundada por Matias Riccitelli, um enólogo talentoso e descendente de imigrantes italianos. Que tem uma visão inovadora, combinando tradição com novas técnicas de vinificação para criar vinhos de alta qualidade. A vinícola se destaca pelo uso de vinhos antigos e pela busca de expressão única em vinhos, utilizando práticas sustentáveis e respeitadas ao meio ambiente.

A Riccitelli Wines tem como foco a produção de vinhos de alta gama, especialmente em variedades como o Malbec, mas também se aventurando em outras uvas, como Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Uma marca que se consolida no mercado nacional e internacional devido à sua dedicação à qualidade, com vinhos reconhecidos pela sua complexidade e personalidade. Além disso, a vinícola também preza pela inovação, investindo em novos projetos e estilos que mantêm a tradição de Mendoza, mas com uma abordagem contemporânea que agrada aos paladares mais exigentes.

No Bistrot, com 1 estrela Michelin, a comida é fantástica e os vinhos são bons companheiros para a harmonização sugerida pela vinícola. Há experiências gastronômicas que procuram deslumbrar até com fogo-de-artifício e outras que preferem emocionar com simplicidade e honestidade, fazendo-o sentir-se em casa pelo ambiente acolhedor gerado entre o serviço sorridente que o recebe de forma descontraída, um jardim rodeado de vinhas com o sol a refletir diretamente nas taças e a música ambiente que poderia perfeitamente ser uma “playlist” aleatória numa reunião de amigos.

O Riccitelli Bistró pertence a esta segunda categoria. Neste recanto de Las Compuertas a experiência é próxima, amigável, descontraída e profundamente mendocina. Com mesas em uma galeria em frente ao pomar e ao vinhedo, este restaurante vinícola acaba de receber sua primeira estrela Michelin e mantém a estrela verde para 2024, por sua abordagem sustentável e pelo aproveitamento pleno de todas as frutas que o solo lhe proporciona.

O mais interessante é que todos os funcionários, parecem não ter recebido nenhum prêmio, porque em nenhum momento perderam o prazer de cozinhar, o conceito de mostrar os produtos locais, a simplicidade do seu espaço feito num container, nem a vontade de que todos terminem a experiência com o coração surpreendido. E é

precisamente isso que o torna único - Riccitelli, um bistrô vinícola onde também se come a paisagem

O restaurante, que abre apenas no horário de almoço, faz parte do universo vitivinícola de Matías Riccitelli, um dos líderes do vinho argentino contemporâneo. Juan Ventureyra idealizou e é quem desdobra sua cozinha entre abóboras, flores de sálvia, árvores frutíferas e valas de irrigação (os clássicos sulcos de Mendoza que transportam água para a irrigação das áreas) com espécies de plantas silvestres que chegam diretamente ao prato dos comensais.

Mendoza vai muito além do óbvio de algumas vinícolas que tem uma notoriedade extraordinária no Brasil, com vinhos que ora são muitas vezes vendidos aos amantes de vinho por descaminho ou importações de origem duvidosa.

Minha recomendação é comprar os vinhos nas importadoras oficiais de forma a evitar surpresas desagradáveis.

Então, já provou algum vinho, entre estes citados no artigo? 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

## “5 SOMMELIERS INDICAM O VINHO DA PÁScoa” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -04/04/2026

A pedido do Paladar, profissionais do vinho contam o que vão beber na Páscoa, com preços entre R\$ 240 e R\$ 4.652.

Pode-se dizer que o vinho é um dos símbolos da Páscoa. Seja pelo viés religioso, ao se traduzir na ressurreição de Cristo, na tradição católica; seja nas harmonizações à mesa. As receitas associadas à data pedem um branco, como o melhor acompanhante para o bacalhau; um tinto, para o cordeiro, e fortificados para o chocolate – aqui cabe apenas uma ressalva ao bacalhau, que há quem prefira este pescado com tinto.

É essa associação que levou o Paladar a perguntar para cinco sommeliers qual vinho cada profissional vai abrir na sua Páscoa. O resultado indica uma preferência pelos rótulos portugueses – quatro dos cinco profissionais foram para os brancos do país. O bacalhau, por sua vez, é a receita que deve brilhar na mesa da maioria dos profissionais do vinho entrevistados.

O pescado português deve acompanhar o almoço de Páscoa de Luiz Otávio Álvares Cruz, eleito o melhor sommelier do Brasil em 2023 e hoje à frente dos vinhos do hotel Emiliano, em São Paulo. “Quando penso em Páscoa, o prato mais tradicional da minha família é o bacalhau ao forno, servido em posta, com batatas, tomates, cebolas e azeitonas, tudo regado com muito azeite”, conta ele. Para acompanhar um branco elaborado com a uva encruzado, variedade originária do Dão, pouco aromática, mas que brilha pela sua textura mais untuosa e sua persistência no paladar. Seu escolhido é o Oenologo Encruzado 2020, da Casa da Passarella (R\$ 523, na Premium). “É uma das minhas variedades brancas preferidas de Portugal”, afirma ele. O rótulo eleito por Cruz é elaborado pelo enólogo Paulo Nunes, que, segundo o sommelier, “consegue equilibrar o volume de boca dessa uva com sua acidez vibrante e madeira muito bem integrada ao conjunto”... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/5-sommeliers-indicam-o-vinho-da-pascoa/>

## “ENTRE O PRECONCEITO E A EVIDÊNCIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 03/04/2026

Merlot tem sofisticação que poucas variedades alcançam e se mostra um possível vetor de identidade para o vinho do Sul do Brasil.

Há uvas que carregam prestígio. Outras, polêmica. E há aquelas, que por razões, muitas vezes alheias a sua real grandeza, acabam relegadas a um segundo plano, não por falta de mérito, mas por excesso de ruído. A merlot é, hoje, talvez o exemplo mais emblemático dessa última categoria.

Durante décadas, foi uma das variedades mais plantadas e admiradas do mundo. Em Bordeaux, especialmente na margem direita, é a espinha dorsal de alguns dos vinhos mais sedutores já produzidos. Pomerol e Saint-Emilion devem à merlot não apenas sua identidade, mas sua reputação. Textura, maciez e capacidade de envelhecimento são atributos que a consagraram como uma das uvas mais completas da viticultura.

Mas a trajetória recente da merlot sofreu um abalo curioso. A partir dos anos 2000 criou-se uma espécie de rejeição difusa, muitas vezes superficial, alimentada por uma narrativa simplificada: a de que seria uma uva fácil, previsível, sem a profundidade de suas rivais mais “sérias”, como a cabernet sauvignon.

Esse julgamento, no entanto, ignora um ponto essencial. O problema nunca foi a merlot em si, mas o contexto em que ela foi explorada em (filme Sideways, lançado em 2004)... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-merlot-tem-sofisticacao-que-poucas-variedades-alcancam.ghtml>

## “CONHEÇA OS CAMPEÕES DA GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2026” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 31/03/2026

Saiu a lista dos Melhores Vinhos do Brasil, veja o resultado.

A maior degustação às cegas de rótulos nacionais, a Grande Prova Vinhos do Brasil 2026, divulgou a lista dos melhores vinhos e sucos de uva integrais do país, em 61 categorias. Realizado por minha empresa, o Grupo Baco Multimídia, o evento chega à sua 11ª edição com um marco histórico: foram avaliadas 1.291 amostras provenientes de 10 estados brasileiros. É o maior número já registrado pelo concurso.

O júri, que tenho a honra de presidir, reuniu 28 especialistas de diferentes regiões do país, incluindo Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Distrito Federal, Goiás, Rio Grande do Norte e Santa Catarina. O painel contou com profissionais ligados a instituições de referência internacional, como a Associação Brasileira de Sommeliers, a Wine & Spirit Education Trust e a International Sommelier Guild, além de especialistas com certificações de excelência como DipWSET e Court of Master Sommeliers, e formação acadêmica em viticultura e enologia.

Esta edição contou com a inclusão de novas categorias, como Nebbiolo, Sangiovese, Riesling Renano, Lorena, Cortes Bordaleses e Espumantes sem álcool.

A cerimônia de premiação acontece no dia XX de maio, durante a Wine South America, realizada entre os dias 12 e 14 de maio, em Bento Gonçalves, um dos principais polos da vitivinicultura nacional... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/conheca-os-campeoes-da-grande-prova-vinhos-do-brasil-2026>

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

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

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

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), na 6ª-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento junto a Recepção e Credenciamento.

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

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



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### NOVO RECORDE MUNDIAL: 700.000 EUROS POR UMA GARRAFA DE DRC 1945

Leilão de Borgonha atinge preço recorde novamente.

Com 700.000 euros, uma garrafa de Domaine de la Romanée-Conti Romanée-Conti 1945 estabeleceu um novo recorde mundial no leilão da casa de leilões americana Acker. Proveniente da lendária adega do produtor de vinhos da Borgonha, Robert Drouhin, a garrafa foi vendida em 2018 na Sotheby's por 461.000 euros. Na época, já era a garrafa de vinho mais cara já leiloadada ou vendida. O diferencial: trata-se da última safra de vinhas não enxertadas que não foram afetadas pela filoxera. Apenas 600 garrafas foram produzidas naquele período. Muitos especialistas acreditam que as vinhas pré-filoxera produziam vinhos com uma profundidade e complexidade incomparáveis, que não existem mais hoje em dia. John Kapon, da Acker Wines, descreveu o DRC 1945 como "o melhor vinho que já provei". O vinhedo foi replantado em 1947.

Um total de sete coleções da Borgonha, com mais de 3.700 lotes, foram leiloadas ao longo de três dias. Elas alcançaram 21,6 milhões de euros. Os destaques incluíram uma garrafa Matusalém (seis litros) de La Tâche 1971 e doze garrafas de Romanée-Conti 1999 em suas embalagens originais, cada uma vendida por 298.000 euros. Uma garrafa Matusalém de La Tâche 1999 em sua própria caixa de madeira foi arrematada por 161.000 euros. Uma caixa com seis garrafas magnum de Domaine de la Romanée-Conti da safra de 2005 alcançou 140.000 euros. Cada uma das garrafas Matusalém de DRC 1996, DRC 1943 e Romanée-Conti 1971 foi vendida por 118.000 euros. O vinho branco mais caro foi o Chevalier-Montrachet 2013 do Domaine d'Auvenay. O lance por seis garrafas deste vinho atingiu 108.000 euros. Um total de 460 novos recordes mundiais de preço foram alcançados.

O presidente da Acker, John Kapon, afirmou que a procura por vinhos da Borgonha está em seu nível mais alto, especialmente por garrafas antigas e raras. A Borgonha representa atualmente cerca de 50% do mercado, Bordeaux 20% e a Califórnia 10%. Segundo ele, a Itália e a região do Rhône detêm cerca de 5% do mercado cada... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/new-world-record-700-000-euros-for-a-bottle-of-drc-1945-burgundy-auction-achieves-record-price-again?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_14&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/new-world-record-700-000-euros-for-a-bottle-of-drc-1945-burgundy-auction-achieves-record-price-again?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_14&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 02/04/2026).

### BÉLGICA PRODUZ MAIS DE QUATRO MILHÕES DE LITROS DE VINHO PELA PRIMEIRA VEZ

Mais vinícolas, áreas de cultivo maiores.

Na Bélgica, a produção de vinho ultrapassou os quatro milhões de litros em 2025, um recorde histórico. Segundo o Ministério da Economia belga, foram 43.000 hectolitros – cerca de um quarto a mais do que no ano anterior, 2023, também um recorde, e significativamente mais do que na safra de 2024, marcada por desafios climáticos. Naquela época, apenas 12.000 hectolitros puderam ser vinificados. A área de vinhedos aumentou 8,5%, passando de 958 para 1.040 hectares. O número de empresas vinícolas também cresceu, com um aumento de 30, chegando a cerca de 350 atualmente. Isso inclui vinícolas profissionais e produtores amadores ambiciosos.

O vinho branco espumante liderou com 21.000 hectolitros, seguido por cerca de 15.000 hectolitros de vinho branco tranquilo. O vinho tinto representou 4.410 hectolitros. No total, quase um terço dos vinhos foi produzido a partir da uva Chardonnay. Pela primeira vez em 2025, o vinho laranja também foi listado como uma categoria separada, com 100 hectolitros.

Na região da Flandres, as vinícolas produziram 18.300 hectolitros de vinho em 551 hectares de vinhedos. A Valônia produziu significativamente mais, com 24.400 hectolitros, apesar da área de vinhedos ser menor, de 490 hectares. Segundo o Ministério da Economia, isso se deve à orientação da produção: a Valônia concentra-se principalmente em vinhos espumantes, para os quais as vinhas são plantadas com maior densidade, resultando em rendimentos mais elevados por hectare. Como muitas das vinhas jovens estão agora em plena produção, espera-se que a produção continue a aumentar nos próximos anos... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/italy-gen-z-drinks-more-wine-than-expected-especially-red-wine-popular-among-young-wine-fans?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_13&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/italy-gen-z-drinks-more-wine-than-expected-especially-red-wine-popular-among-young-wine-fans?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_13&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus – 01/04/2026).