



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

BORBULHAS INGLESAS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

AS FACES DO PINOT NOIR – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“O QUE FAZ UM CHAMPANHE SER PREMIUM?” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“A HORA DOS GIGANTES, O INVERNO CHEGOU, HORA DE ABRIR OS VINHOS ENCORPADOS” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 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

GIUDITTA CHARDONNAY STELLA VALENTINO 2025 – ANDRADAS – SUL DE MINAS – BRASIL

Descendentes de italianos, a família Stella veio para o Brasil por volta de 1888 com o objetivo de trabalhar nas lavouras de café dos Barões da região de divisa dos estados de Minas Gerais e São Paulo. Chegaram em Andradas junto com outras 250 famílias, deram início à produção própria de café, única fonte de renda familiar na época e plantavam uvas para a produção de vinho no intuito de consumo próprio.

Com o fim da produção do café, as lavouras deram lugar às parreiras de uva que eram vendidas para adegas locais. Andradas na época contava com diversas adegas e era referência na produção de vinho. Com o passar dos anos, tal cultura foi perdendo forças e o vinho passava a ser buscado no Rio Grande do Sul e comercializado localmente.

José Procópio Stella se formou em 1972 no curso de agronomia, com a finalidade de trabalhar com a produção de uva e vinho, mas não encontrava trabalho. Construiu sua vida profissional em outro meio, até que em 2002 iniciou o seu projeto de produção de vinhos finos, nascendo, portanto, a Vinícola Stella Valentino.

Um sonho compartilhado hoje entre José Procópio e sua família, resultando na produção de vinhos finos extremamente elegantes com uvas plantadas exclusivamente em Andradas, Minas Gerais.

Os nomes dos vinhos são uma homenagem à família, como Valentino Stella, o tetravô que batizou a marca, e outros membros da família, como Modesto e Ângelo. A tradição da família Stella Valentino permanece viva e forte nessa história e essa experiência é para quem gosta de vinícolas intimistas e familiares.

Em 2026, a Vinícola Stella Valentino foi novamente reconhecida com Medalhas de Ouro na Grande Prova Vinhos do Brasil - um dos mais importantes e respeitados concursos do país.

Entre mais de 1200 amostras, oriundas de 10 estados brasileiros e avaliadas por um seleto grupo de 28 jurados, dois rótulos da casa se destacaram: **Stella Valentino Gran Modestus Syrah Gran Reserva 2023 - 92 pontos** e **Stella Valentino Zia Nata Fortificado - 91 pontos**. Um resultado que reflete não apenas a qualidade dos seus vinhos, mas a consistência de um trabalho construído com identidade e dedicação.

Se você estiver na região ou planejando uma viagem, é possível agendar visitas guiadas pelos vinhedos e degustações harmonizadas através do Site da Stella Valentino ou pelo **telefone/WhatsApp (35) 99987-9449**.

Composição de Uvas: 100% uvas Chardonnay. O Giuditta é um vinho branco que se destaca pelo terroir de altitude e solo vulcânico da região.

Notas de Degustação: Cor amarelo palha brilhante e límpido, mostrando a sua jovialidade. Ao nariz revela aromas intensos de frutas brancas como pera, maçã verde, pêssego, além de delicados toques de damasco e aromas cítricos como flor de laranjeira. No paladar, apresenta acidez vibrante, textura fresca e corpo médio, com um final limpo e persistente.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, mas o conjunto prenuncia um bom período de guarda por mais 2 a 3 anos.

Notas de Harmonização: Combina muito bem com carnes brancas, tartar de salmão, massas com molhos leves, frutos do mar e queijos de mofo branco frescos (brie, camembert), risoto de palmito, quiche de alho poro.

Serviço: servir entre 8 e 10° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de boa complexidade deste vinho).

O vinho foi trazido por um amigo que esteve visitando a Vinícola.



AS FACES DO PINOT NOIR – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A impressionante variedade de vinhos produzidos torna impossível - e inútil - definir qual personalidade representa a melhor expressão da casta.

Como de costume, os apreciadores de um estilo específico estão absolutamente convencidos da superioridade de sua preferência, por ser a Pinot Noir, a variedade que melhor reflete o “terroir” e a mão do enólogo, produzindo uma gama variadíssima de estilos em todos os cantos do planeta.

A maioria dos aficionados por Pinot Noir sente-se atraída pela variedade por sua capacidade de produzir vinhos que expressam o “terroir” como poucos. Vinhedos separados por apenas alguns metros produzem vinhos surpreendentemente diferentes na região da Borgonha. Curiosamente, esse mesmo amor pela diversidade maravilhosa e o fascínio constante pelas nuances do “terroir” parecem criar uma visão limitada em muitos degustadores, sendo que alguns consideram seus vinhos mais leves, como vinhos “aguados”.

Em vez de se abrirem para a infinidade de estilos proporcionada pela diversidade de “terroirs”, uma marca registrada desta casta, eles se prendem a um leque restrito de estilos, demonstrando um desprezo quase agressivo por vinhos de outros estilos ou, mais precisamente, de outras regiões, esquecendo-se rapidamente que a própria razão pela qual amamos a Pinot Noir implica, por definição, que os vinhos serão - e devem ser - muito diferentes quando cultivados em locais distintos.

É importante degustar os vinhos pelo que eles são, e não pelo que gostaríamos que fossem. Não se pode forçar um Pinot Noir de Sonoma Coast a ter os mesmos aromas e sabores de um Pommard 1er Cru; afinal, além de não dever ter o gosto de um Pommard, por que alguém desejaria isso? O aspecto interessante da Pinot Noir e, aliás, de todas as variedades de uvas viníferas, reside justamente nessas diferenças entre os vinhos de regiões distintas.

É claro que cada um de nós tem suas preferências pessoais, mas preferência de paladar não é sinônimo de superioridade. Após ter mergulhado no universo da Pinot Noir, preparando uma apresentação homônima a este artigo e material para um Programa de Visitas pela Borgonha, fiquei impressionado com a diversidade maravilhosa e o nível excepcionalmente alto de vinificação que existe com esta casta.

UM POUCO DE HISTÓRIA - Estudos ampelográficos sugerem que a Pinot Noir é uma variedade muito antiga, com origens que remontam ao século I d.C. Acredita-se que os romanos tenham trazido a uva consigo durante a expansão de seu império, mas os ancestrais naturais e selvagens da Pinot Noir provavelmente já existiam muito antes disso.

Já na Idade Média, a Borgonha havia se estabelecido como um centro de viticultura. Os monges cistercienses e clunícenses, proprietários de vastas áreas de vinhedos, perceberam diferenças marcantes na qualidade dos vinhos produzidos em diferentes parcelas de terra. Eles classificaram esses vinhedos com diligência e lançaram as bases para o conceito de “terroir”, um termo que permanece fundamental para a compreensão do vinho até hoje. Os monges reverenciavam a Pinot Noir, valorizando sua capacidade de expressar as nuances sutis de cada vinhedo.

Esse sistema de classificação evoluiu, com o tempo, para a famosa hierarquia de “crus” da Borgonha, que indica a qualidade e o potencial dos vinhos com base na geologia, no microclima e na reputação histórica. No topo dessa hierarquia estão os vinhedos “Grand Cru”, como o renomado Romanée-Conti, conhecido por produzir alguns dos vinhos Pinot Noir mais cobiçados e caros do mundo.

Com a chegada do Renascimento, o vinho da Borgonha - e a Pinot Noir, em particular - tornou-se o favorito da realeza e da aristocracia. Diz-se que Luís XIV, o Rei Sol, recebeu de seu médico a recomendação de consumir vinho da Borgonha devido aos seus benefícios para a saúde. Nesse período, o vinho da Borgonha era mais valorizado do que o de Bordeaux, um testemunho do prestígio da Pinot Noir.

O século XIX trouxe tanto inovações quanto calamidades. Por um lado, os produtores da Borgonha continuaram a aperfeiçoar suas práticas de viticultura e vinificação, refinando ainda mais seu estilo único de Pinot Noir: perfumado, de corpo leve a médio, porém intensamente complexo. Por outro lado, a crise da filoxera devastou vinhedos em toda a França, alterando para sempre o cenário da viticultura.

As videiras de Pinot Noir da Borgonha não foram poupadas, o que levou a esforços de replantio em larga escala no final do século XIX e início do século XX. Esse foi um momento decisivo na história da Pinot Noir, pois resultou no cultivo de diversos



clones da variedade - um tema de grande interesse na ampelografia moderna. Cada clone possui atributos específicos, incluindo resistência a certas doenças, níveis de produtividade e perfis aromáticos e de sabor distintos. Entre os clones notáveis da Borgonha, destacam-se os clones Dijon, como o 115, o 667 e o 777, todos amplamente cultivados ao redor do mundo atualmente.

A crise da filoxera foi um divisor de águas para toda a viticultura europeia, incluindo a da Borgonha. A **Phylloxera vastatrix**, uma praga minúscula semelhante a um pulgão e nativa da América do Norte, surgiu na Europa em meados do século XIX; acredita-se que tenha atravessado o Atlântico em videiras americanas importadas.

Nos vinhedos, os insetos da filoxera alimentavam-se das raízes das videiras, fazendo com que as plantas murchassem lentamente e acabassem morrendo. Como as videiras europeias - incluindo a Pinot Noir - não possuíam resistência natural a essas pragas, a filoxera disseminou-se rapidamente. Na década de 1870, a praga atingiu a Borgonha, devastando vinhedos e causando perdas catastróficas na produção. Esse fato marcou o início de um período devastador para os vinhos da Borgonha, com o abandono de vinhedos e o colapso econômico enfrentado por algumas áreas.

A solução para o problema da filoxera surgiu por meio da enxertia em porta-enxertos resistentes. As espécies de videiras americanas, que haviam evoluído em coexistência com a filoxera, eram amplamente imunes aos seus efeitos. Ao enxertar as videiras europeias da espécie *Vitis vinifera* - como a Pinot Noir - em porta-enxertos americanos, foi possível salvar os vinhedos.

No entanto, essa não foi uma tarefa simples. Envolveu o replantio de todo o vinhedo, um processo que exigia muita mão de obra e era dispendioso. Havia também a preocupação sobre se as videiras enxertadas produziram vinhos da mesma qualidade. O "terroir" da Borgonha, fundamental para o caráter distinto de seus vinhos Pinot Noir, estava intrinsecamente ligado à interação entre a videira e o solo. Temia-se que a introdução de porta-enxertos estrangeiros pudesse perturbar esse equilíbrio delicado.

Apesar disso, a transição para videiras enxertadas foi realizada por necessidade, e o processo de recuperação foi lento. Somente no início do século XX a produção de vinho na Borgonha começou a se recuperar.

Curiosamente, essa reviravolta levou a uma reavaliação e reestruturação da propriedade dos vinhedos na Borgonha. As dificuldades econômicas fizeram com que muitos vinhedos mudassem de mãos nesse período, e as leis de sucessão napoleônicas levaram à fragmentação da propriedade das terras - uma característica marcante da região da Borgonha até hoje. Essas pequenas parcelas de terra, frequentemente cultivadas por famílias ou viticultores individuais, reforçam ainda mais a importância do "terroir" na Borgonha, uma vez que cada lote pode expressar suas qualidades únicas.

Além disso, a crise da filoxera levou indiretamente à exploração e ao uso de diferentes clones de Pinot Noir. À medida que os vinhedos eram replantados, os viticultores selecionavam as videiras que apresentavam as melhores características para o seu local específico, e essas videiras selecionadas eram então propagadas. Esse processo permitiu uma compreensão maior da diversidade dentro da variedade Pinot Noir e abriu caminho para uma seleção clonal mais científica no século XX.

O século XX trouxe o reconhecimento global para a Pinot Noir da Borgonha. Após duas guerras mundiais, a região da Borgonha começou a se recuperar e, com isso, a qualidade e a reputação de sua Pinot Noir dispararam. Safras excepcionais alcançavam preços incríveis em leilões, e a demanda global pelos vinhos da Borgonha superava a oferta - uma tendência que perdura até os dias de hoje.

ANCESTRALIDADE - Estudos científicos contínuos sobre a Pinot Noir também revelaram descobertas intrigantes. Análises genômicas confirmaram que a Pinot Noir é uma das variedades de uva mais antigas, atuando essencialmente como uma "bisavó" de muitas outras variedades por meio de cruzamentos naturais. Acredita-se, por exemplo, que ela tenha cruzado com a Gouais Blanc - uma uva trazida para a França pelos romanos - para dar origem a variedades como **Chardonnay e Gamay**.

Além disso, estudos sobre clones de Pinot Noir revelaram uma instabilidade genética significativa, levando a uma proliferação de variações clonais distintas. Essa fluidez genômica talvez tenha contribuído para a capacidade única da Pinot Noir de sofrer mutações e se adaptar, gerando uma gama de estilos e expressões que variam conforme as características específicas do local de cultivo.

A EXPANSÃO PARA FORA DA BORGONHA - A expansão global da Pinot Noir ganhou força a partir da década de 90. A casta se espalhou para regiões vinícolas do Novo Mundo, como Califórnia, Oregon, Nova Zelândia e Austrália. Apesar das condições de cultivo variadas nessas regiões, o estilo borgonhês era frequentemente visto como o auge a que essas novas regiões aspiravam. No entanto, cada região começou a desenvolver sua própria expressão única de Pinot Noir, oferecendo diversidade ao mercado global de vinhos.

A Pinot Noir da Califórnia, por exemplo, frequentemente apresenta sabores de fruta mais evidentes, maior maturação e corpo, devido ao clima mais quente do estado; já a Pinot Noir do Oregon - região de clima mais frio - exibe notas de fruta mais



sutis e qualidades terrosas e minerais pronunciadas, remetendo ao estilo borgonhês.

A Pinot Noir de Central Otago, na Nova Zelândia, ganhou reconhecimento por sua intensa concentração de fruta e elegância estrutural, enquanto a Península de Mornington, na Austrália, oferece um estilo estruturado e com notas saborosas e complexas.

No cenário do século XXI, a Pinot Noir permanece na vanguarda da produção de vinhos premium. O mercado de vinhos da Borgonha tem sido particularmente influenciado por tendências de investimento e colecionismo. **Em 2018, uma única garrafa de Romanée-Conti de 1945 estabeleceu o recorde de garrafa de vinho mais cara já vendida em leilão, alcançando a cifra astronômica de US\$ 558.000!**

EFEITOS DAS ALTERAÇÕES DO CLIMA - Ademais, as mudanças climáticas tornaram-se uma grande preocupação para todas as regiões vinícolas, e a Borgonha não é exceção. À medida que as temperaturas continuam a subir, o desafio para os produtores de Pinot Noir é preservar a elegância e a complexidade que são a essência dessa uva. Em resposta, as práticas de viticultura estão em constante adaptação. Alguns produtores optam por locais mais frescos, ajustam o manejo da copa da videira para garantir a exposição solar ideal ou experimentam diferentes clones para preservar as qualidades que definem a Pinot Noir.

Ao refletir sobre a trajetória da Pinot Noir, percebe-se que seu apelo duradouro reside em sua natureza paradoxal. Ela é, ao mesmo tempo, delicada e intensa, sutil e profunda. Suas diversas expressões - desde os vinhos etéreos dos "Grand Crus" da Borgonha até os exemplares exuberantes da Califórnia - continuam a cativar tanto apreciadores de vinho quanto colecionadores. A rica história da Pinot Noir está presente em cada garrafa, narrando a história de sua terra de origem, a passagem do tempo e das pessoas que conviveram com ela.

CARACTERÍSTICAS DOS VINHOS DA PINOT NOIR - À primeira vista, a maioria dos vinhos Pinot Noir apresenta uma coloração que varia de pálida a rubi de média intensidade. A Pinot Noir possui um perfil único, dominado por compostos aromáticos conhecidos como ésteres. Eles conferem ao vinho uma gama complexa de sabores, que vão desde a cereja madura e a framboesa até notas de fundo intrigantes, como solo de floresta, folhas de chá e, por vezes, até cravo.

No nariz, a Pinot Noir destaca-se pela sua sinfonia de frutas vermelhas. No entanto, também revela camadas de terra e especiarias e, quando envelhecida em carvalho, notas suaves de baunilha e fumaça. Com o envelhecimento, podem surgir nuances de cogumelo e couro. No paladar, a Pinot Noir apresenta, geralmente, corpo leve a médio, taninos menos agressivos e acidez elevada, características que fazem dela apropriada para criar um vinho elegante e sutil. Os níveis de álcool tendem a ser moderados, situando-se tipicamente entre 12% e 14%, o que contribui para uma sensação sedosa e elegante na boca.

São justamente essas diferenças que tornam seus vinhos tão fascinantes e, tão "pinot noir". Então, já provou um vinho diferenciado de Pinot Noir? 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

“QUEM PRECISA DE UM CHAMPAGNE PREMIUM?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA - 27/06/2026

Maison Moët & Chandon apresenta suas novas borbulhas e Krug lança sua segunda embaixada no Brasil, as duas marcas apostando no mercado de luxo.

De nome um tanto pomposo, o Collection Impériale Création N° 1 é o novo champanhe ícone da Moët & Chandon, que está chegando ao mercado brasileiro. Talvez seja até melhor apelidá-lo de Impériale no.1, já que outras nove coleções devem ser apresentadas até o ano de 2043, quando essa maison comemorará o seu 300º aniversário.

Lançado inicialmente na França para comemorar os 280 anos da Moët & Chandon, o champanhe está posicionado como o rótulo premium da vinícola, em um lugar que já foi ocupado pela Dom Pérignon, antes desta marca ganhar voo próprio dentro do mesmo grupo LVMH.

“O Impériale no.1 está para a Moët & Chandon no mesmo patamar que a La Grande Dame está para a Veuve Clicquot”, explica Alan Waldman, brand manager da Moët & Chandon no Brasil. Do total de 75 mil garrafas elaboradas, foram enviadas poucas unidades para o Brasil (o grupo não informa a quantidade), com preço de R\$ 1.800.

A francesa Marie-Christine Osselin, head de experiência do vinho e enologia da maison, veio ao Brasil nesta semana para apresentar o champanhe, em um menu harmonizado pelo chef Luiz Felipe Souza, do Evvai (casa três-estrelas no Guia Michelin).

Fazia tempo que Benoît Gouez, o cellar master da Moët & Chandon, estava desenvolvendo um champanhe premium, no conceito chamado de “haute oenologie”, o mesmo que deu origem às plenitudes da Dom Pérignon. Nas plenitudes do Dom Pérignon, o champanhe de uma mesma safra é lançado com tempos diferentes de estágios em garrafas (as suas plenitudes), revelando perfis sensoriais diferentes. No da Moët & Chandon o caminho escolhido foi um blend de sete safras, cada uma com a sua singularidade.

A cuvée 2013 é a base, que foi mesclada com as vintages 2012, 2010, 2008, 2006, 2000 (esta envelhecida em barris de carvalho, ao contrário das demais, que tiveram estágios em inox) e finalizada com a 2004, que foi envelhecida em garrafa sobre as borras após sua segunda fermentação ... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/quem-precisa-de-um-champanhe-premium/>

“UM OLHAR MAIS ATENTO SOBRE A BORGONHA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 26/06/2026

Região mostra que tradição e renovação podem caminhar lado a lado.

Durante muito tempo, a Borgonha foi vista pelos brasileiros como um destino quase mítico. Para muito apreciadores, a região resumia a alguns poucos nomes lendários da Côte d'Or, visitas concorridas a domaines estrelados e vinhos cuja fama frequentemente superava o conhecimento mais amplo sobre a diversidade do território. Essa percepção começa a mudar.

Foi essa transformação que o Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) procurou mostrar em um roteiro de uma semana pela região, organizado dentro da campanha “Take a Closer Look”, lançada no Brasil no ano passado. O objetivo é aproximar o brasileiro de uma Borgonha mais ampla, diversa e dinâmica do que normalmente se imagina.

O momento é oportuno... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-um-olhar-mais-atento-sobre-a-borgonha.ghml>

“A HORA DOS GIGANTES, O INVERNO CHEGOU, HORA DE ABRIR OS VINHOS ENCORPADOS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 27/06/2026

Há tintos que refrescam. Outros que divertem. E há os que aquecem. Os muito encorpados são como fogueiras líquidas.

O frio chega e, com ele, um tipo de ritual que aguardamos o ano inteiro: o momento de abrir aquele tinto que dormia na adega, robusto, musculoso, carregado de histórias e promessas. Chega o inverno - mesmo que por poucos meses - e finalmente temos licença sensorial para extrair da garrafa tudo aquilo que seria exagero sob o calor do verão. O vinho tinto encorpado é, no inverno, o protagonista absoluto. E não há quem lhe roube a cena.

Passamos o ano flertando com brancos e rosés, leves e refrescantes, que nos acompanham sob o sol. O mercado brasileiro, aliás, está aos poucos descobrindo essas outras cores e estilos: espumantes finos, brancos vibrantes, rosados gastronômicos, tintos leves e elegantes. É um movimento saudável, de amadurecimento do gosto e ampliação do repertório.

Mas sejamos francos: os tintos encorpados ainda reinam soberanos nas taças nacionais. São eles o padrão dominante de consumo. O imaginário popular sobre o vinho no Brasil ainda veste terno escuro e fala grosso. E é no inverno que esses vinhos se sentem em casa - viram os protagonistas absolutos da estação.

Tintos muito encorpados - com taninos, álcool e madeira - ganham vida quando a temperatura cai. Há algo de cerimonial em servi-los. Primeiro, escolhe-se o vinho com cuidado, como se fosse uma companhia. Abre-se com calma, deixa-se respirar. Em muitos casos, é preciso decantar. Não só para remover os sedimentos, mas para deixar que a fera se acomode e nos mostre sua verdadeira face.

E então, o primeiro gole. Quente, denso, quase mastigável. O vinho envolve a boca como um veludo espesso. Toma conta do palato. Persiste. Impõe presença. Há quem diga que vinhos assim são excessivos. Que pesam, que cansam. Discordo. Todos os estilos têm seu momento e o inverno é a hora dos gigantes.

Esses vinhos não entram sozinhos em cena. Exigem pratos de igual peso dramático. Carnes de longa cocção, assados, cordeiros, queijos intensos. Um ossobuco, uma paleta, um boeuf bourguignon - pratos que, assim como os vinhos que os acompanham, aquecem por dentro.

Há tintos que refrescam. Outros que divertem. E há os que aquecem. Os muito encorpados são como fogueiras líquidas: iluminam o rosto, aquecem o peito, reúnem em torno de si. São vinhos para partilhar, para deixar na mesa e ver a garrafa baixar entre histórias e risos abafados pelo frio... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/a-hora-dos-gigantes-o-inverno-chegou-hora-de-abrir-os-vinhos-encorpados/>

“EXPOVITIS 2026 – 25 A 27 DE JUNHO EM BRASÍLIA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 25/06/2026

Megaevento de vinhos brasileiros esquentando o inverno brasileiro,

Hoje tem início mais um grande evento de vinhos no Brasil, e este é focado apenas em produtos brasileiros. A capital federal, com seu intenso trânsito executivo, boa hotelaria e restauração, já era um bom canal de vendas para o vinho e, nos últimos anos, vem se tornando também um polo de produção dos Vinhos de Inverno, com vinícolas em localidades próximas ao DF e ao estado de Goiás.

A terceira edição da EXPOVITIS BRASIL ocorre entre os dias 25 e 27 de junho, reunindo cerca de 100 vinícolas brasileiras e 200 expositores no Parque Tecnológico Ivaldo Cenci, no PAD-DF. Com uma estimativa de público de 9 mil visitantes, a programação contará com palestras e painéis sobre mercado, competitividade, terroirs brasileiros, enoturismo e inovação, reunindo especialistas e lideranças do setor vitivinícola nacional.

O clima de inverno certamente colaborará para levar ao evento muitos apreciadores de vinhos e gastronomia. A programação também promete fomentar o networking, a troca de conhecimentos e os negócios do vinho, envolvendo não apenas vinícolas, mas também expositores de equipamentos, insumos, tecnologia e inovação dentro do segmento eno.

Estão previstas masterclasses, degustações temáticas de vinhos tropicais, vinhos de inverno e vinhos tradicionais brasileiros, além de debates voltados ao futuro da vitivinicultura e ao fortalecimento do enoturismo como ferramenta de desenvolvimento econômico regional.

Confira a programação completa e como ingressar pelo site: <https://expovitis.com.br/#> ... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/expovitis-2026-25-a-27-de-junho-em-brasilia/>

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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

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

Objetivos:

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

- Visitar pontos históricos e culturais destas regiões

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

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

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

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

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

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

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

- Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e as Vinícolas e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscitos.

* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

* **Viagem elaborada e operada em parceria com a ZÊNITHE TRAVELCLUB.**

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ESTUDO INDICA QUE CONSUMO MODERADO DE VINHO NÃO AUMENTA A MORTALIDADE POR CÂNCER

Risco significativamente maior apenas com consumo excessivo de álcool.

O consumo moderado de vinho não está associado a um risco aumentado de morte por câncer. Essa é a conclusão de um estudo realizado nos EUA por pesquisadores da Weill Cornell Medicine, em Nova York. Para a investigação, a equipe de pesquisa analisou dados de 26.694 participantes do estudo de longo prazo “Reasons for Geographic And Racial Differences in Stroke” (Regards). Este estudo foi financiado pelo Instituto Nacional de Saúde dos EUA (NIH). Os participantes foram acompanhados por uma média de 13,3 anos, com alguns sendo acompanhados por mais de 20 anos. O estudo foi publicado em maio de 2026 no periódico Journal of General Internal Medicine.

No estudo, o consumo moderado de álcool foi definido como quatro a sete bebidas alcoólicas por semana para mulheres e quatro a 14 bebidas por semana para homens. Comparado aos abstêmios, esse grupo não apresentou risco aumentado de morte por câncer.

“Esperávamos observar um risco maior de mortes por câncer entre os consumidores moderados”, disse a líder do estudo, Dra. Laura Pinheiro, professora associada de pesquisa em saúde na Weill Cornell Medicine. “Foi surpreendente não encontrarmos nenhuma associação significativa entre o consumo moderado de álcool e a mortalidade por câncer.”

A análise também constatou que pessoas com baixo consumo de álcool – definido como no máximo três doses por semana – apresentavam menor risco de morte por câncer do que aquelas que não consumiam álcool. No entanto, os cientistas ressaltam que, entre os abstêmios, pode haver indivíduos que se abstiveram do álcool devido a problemas de saúde preexistentes.

Em contrapartida, observou-se um aumento significativo do risco associado ao consumo excessivo de álcool. Mulheres que consumiam pelo menos oito doses por semana e homens que consumiam pelo menos 15 doses por semana apresentaram um risco cerca de 57% maior de morte por câncer em comparação com consumidores moderados. Os autores enfatizam que este é um estudo observacional. Estudos desse tipo podem demonstrar associações, mas não comprovam relações de causa e efeito.

Além disso, não havia informações sobre o tipo de câncer, estágio da doença, tratamento ou exames de rastreamento realizados nos falecidos. A epidemiologista Dra. Erika Lofffield, do Instituto de Pesquisa Médica Berghofer de Queensland, na Austrália, descreveu isso como uma limitação importante, especialmente em relação a cânceres associados ao álcool, como o câncer de mama ou colorretal... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/study-moderate-wine-consumption-does-not-increase-cancer-mortality-significantly-higher-risk-only-with-heavy-alcohol-consumption?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_26&utm_medium=EN

(Fonte – WeinPlus – 26/06/2026).

RELATORIO PROWEIN SOBRE VINHOS ESPUMANTES: O MERCADO DE VINHOS ESPUMANTES CRESCE EM TODO MUNDO

A Alemanha prefere doces.

De acordo com o relatório ProWein Sparkling Report, publicado recentemente, estima-se que a receita global com vinhos espumantes alcance 48 bilhões de euros até 2025. Isso mantém o segmento como um dos mais dinâmicos da indústria vinícola. O Prosecco DOC liderou o mercado com 667 milhões de garrafas vendidas, totalizando 3,6 bilhões de euros, embora o crescimento tenha desacelerado para 1,1%. Também foram registrados aumentos para o Crémant (+7,5%), o segmento premium, e para os vinhos espumantes sem álcool, dos quais 22 milhões de garrafas foram vendidas somente na Alemanha. Segundo pesquisadores de mercado, espera-se que esse segmento cresça a taxas de dois dígitos nos próximos anos.

Um total de 234,1 milhões de garrafas de vinho espumante foram vendidas na Alemanha em 2025. Isso representa uma queda de 4,8% em comparação com 2024. Mais da metade foi rotulada como “seca”, com teor de açúcar residual entre 17 e 32 g/l, e um terço como “meio-seca”, com teor de açúcar residual entre 32 e 50 g/l. Os vinhos espumantes fermentados em garrafa representam apenas 3% da produção total. O relatório também aborda a discussão na Alemanha sobre uma classificação legal para vinhos espumantes, semelhante à da Áustria. Os produtores criticam o fato de que qualquer vinho espumante na Alemanha pode ser chamado de “Sekt” – independentemente de sua origem ou se foi carbonatado, fermentado em tanque ou em garrafa. Há uma falta de uma denominação definida para vinhos espumantes de alta qualidade feitos com uvas alemãs e produzidos pelo método tradicional de fermentação em garrafa. Representantes do setor também apoiam a criação de uma classificação... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/prowein-sparkling-report-sparkling-wine-grows-worldwide-germany-prefers-sweet?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_26&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 26/06/2026).