



A MAGIA DAS VINHAS VELHAS *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

NESSA EDIÇÃO



05

A MAGIA DAS VINHAS VELHAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"DEFINIR E DECIFRAR UMA VINHA VELHA NO ALENTEJO" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"TOURIGA NACIONAL: A CASTA RAINHA DE PORTUGAL, SE EXPANDE PELO MUNDO" - 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

QUINTA DA LEDA DOURO 2018 – CASA FERREIRINHA - DOURO – PORTUGAL

A história da Casa Ferreira está indissociavelmente ligada a Dona Antónia Adelaide Ferreira, nascida em 1811, na região do vale do Douro. Dona Antónia criou extensões de vinhas, aumentou a produção de vinhos velhos da empresa e contribuiu para melhorar as vidas das famílias locais, fundando escolas, creches e hospitais. Tal era a afeição da população, que lhe chamavam, carinhosamente, de “Ferreirinha”. Após décadas de sucesso na produção de vinhos do Porto, a Casa Ferreira passou a apostar em vinhos não fortificados com elevado potencial de envelhecimento, selecionando as melhores uvas do Douro Superior, dando à luz vinhos magníficos, como o icônico Barca Velha, em 1952. Além deste, a Casa Ferreira conta com vinhos premiados em nível internacional, como Esteva, Papa Figos, Vinha Grande, Callabriga, e Reserva Especial.

No Alto Douro, quase na fronteira com a Espanha, o Vinho Tinto Quinta da Leda reina absoluto com algumas das melhores uvas de Portugal, usadas para produzir o ícone Barca Velha. De lá sai as uvas deste vinho singular, aveludado, de grande concentração e riqueza aromática, pequena aldeia de Vale de Mendiz e todos os rótulos são produzidos a partir de vinhas próprias.

Composição de Uvas: Blend de Castas DO Douro: 45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 15% Tinto Cão, 10% Tinta Roriz. O estágio de envelhecimento foi em barricas de carvalho durante 18 meses.

Notas de Degustação: De coloração rubi profunda e límpida. O seu aroma é intenso e de grande complexidade, onde domina a fruta vermelha como a cereja, nuances de especiarias como chocolate, notas balsâmicas, amêndoas, avelãs e caixa de charutos (cedro). Percebem-se ainda notas frescas de flores e toques de madeira nova de qualidade (cedro). No paladar mostra bela acidez, que lhe confere frescor, taninos finos e comprovam-se os aromas de frutos vermelhos e as notas da madeira sentidas anteriormente, tudo em harmonia. O retrogosto é longo e complexo. Quinta da Leda é um vinho surpreendente, de grande longevidade e que pode se apresentar ainda melhor se for aerado em decanter. Revela grande equilíbrio e potencial de guarda. Final muito longo.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, podendo envelhecer na garrafa até 2038.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com Quinta da Leda pode acompanhar carnes macias e mais firmes, desde que tão saborosas quanto o vinho. Aves (pato, galinha d'angola), carnes de caça ou carne suína em marinadas longas com ervas e frutas secas.

Serviço: servir entre 15 e 16° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de boa complexidade deste vinho). O vinho poderá se apresentar ainda melhor se for aerado ou decantado por cerca de 30 minutos.

Trazido de viagem por Portugal. No Brasil é importado pela ZAHIL, representada em BH pela REX-BIBENDI.



A MAGIA DAS VINHAS VELHAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O termo "vinhas velhas" – ou **Alte Reben** (alemão), **Vieilles Vignes** (francês), **Viñas Viejas** (espanhol) e **Vinhas Velhas** (português) – aparece em muitos rótulos de vinho.

Mas na realidade, o que este termo representa? Os consumidores geralmente percebem isso como um sinal de qualidade. No entanto, a maioria tem, na melhor das hipóteses, uma noção vaga do motivo. Muitos entusiastas sabem que vinhas velhas, com menor rendimento, concentram sua energia em menos bagas, resultando em maior qualidade.

A sensação de que uma vinha velha transmite uma expressão mais forte do local de origem pode ser compreendida em diferentes níveis. Isso se alinha à visão de muitos produtores de que a expressão do **terroir** aumenta com a idade da vinha. Para o marketing, a longevidade das vinhas é um atributo valioso a ser comunicado, já que os consumidores são influenciados pelo termo. Contudo, o significado do termo não era totalmente preciso; não existiam definições legais que regulassem seu uso.

Não se pode esquecer que é possível produzir vinhos excelentes a partir de vinhas jovens. O exemplo mais famoso é a lendária safra de 1961 em Bordeaux. Muitos desses vinhos, como o Cheval Blanc, foram elaborados com uvas de vinhas plantadas após as geadas severas de 1956, em que a Malbec (chamada de Côt em Bordeaux) praticamente desapareceu das vinhas e foi substituída pela casta Merlot.



Vários países ou regiões vitivinícolas possuem programas para identificar, registrar, classificar e proteger vinhedos antigos, geralmente com mais de 35 a 50 anos, famosos por produzir vinhos com uma complexidade, elegância e concentração de sabores incomparáveis. Para muitos produtores as vinhas velhas refletem a sabedoria e o equilíbrio que a planta atinge ao longo dos anos.

Não existe uma regra mundial fixa, mas o padrão internacional costuma considerar vinhas velhas a partir de 35 anos. Com a idade, a videira produz menos uvas, mas com uma concentração muito maior de aromas e açúcares. A planta encontra harmonia sozinha e gera uvas com excelente acidez e maturação perfeita. A mistura de variedades de uvas na mesma vinha cria vinhos complexos que contam a história do local (o *terroir*).

Há uma classificação por idade, que considera que **Vinhas Velhas (Old Vines)** são as que têm 35 anos ou mais. **Vinhas Sobreviventes (Survivor Vines)** são aquelas que já chegaram aos 70 a 75 anos ou mais. E as **Vinhas Centenárias (Centenarian Vines)** são as que já atingiram 100 anos ou mais.

O uso indevido e flagrante do termo é raro. Contudo, a idade média das vinhas pode variar muito de uma região para outra; consequentemente, os critérios para classificar uma vinha como velha também variam. Os primeiros vinhedos do Oregon datam da década de 1960, seguidos por uma nova onda de plantios no início da década de 1990. Estas últimas podem ser vistas como estando apenas no auge de sua capacidade produtiva ideal, faltando talvez uma década para integrarem o patrimônio de vinhas velhas do estado.

Na Nova Zelândia, a grande maioria dos plantios ocorreu após o ano 2000; portanto, vinhas do início da década de 1990 seriam vistas sob uma ótica diferente. Muitos vinhedos existentes antes de 1985 desapareceram ou foram replantados com variedades de uvas mais populares ou de maior qualidade.

Na Califórnia, o conceito de vinhas velhas depende de variáveis como a AVA (Área Vitivinícola Americana), o produtor, os métodos de produção e a raridade. Assim, encontramos desde versões em **bag-in-box** até garrafas super-premium de "Old Vine Zinfandel" (Zinfandel de vinhas velhas). Os rótulos dos exemplares mais caros - de produtores como Martinelli, Turley, Williams Selyem e outros - tendem a destacar a origem em um vinhedo específico (**single vineyard**) em vez de enfatizar a idade das vinhas (**old vine**).

O termo é frequentemente associado à idade em que se torna perceptível uma queda no vigor da copa e no rendimento de frutos. Costuma-se citar a faixa entre 25 e 40 anos como o período ideal da vida produtiva de uma videira. Curiosamente, esse intervalo equivale a uma geração humana. É comum recorrer a uma certa antropomorfização ao discutir vinhas velhas: atribui-se a elas menos energia - concentrada em menos objetivos -, uma aparência retorcida e até uma certa "sabedoria".

O enólogo californiano Sean Thackrey define o status de "vinha velha" como o momento em que o sistema radicular atingiu sua extensão máxima. O crescimento das raízes e o da copa estão intimamente ligados; o primeiro é fortemente influenciado pela produção de hormônios (auxinas) nos órgãos de floração da copa.

Na Europa, a crise da filoxera devastou os vinhedos a ponto de muitas videiras serem arrancadas e substituídas por novas, enxertadas em porta-enxertos americanos. Isso resultou em uma maior concentração de vinhas muito velhas nos vinhedos do Novo Mundo, que receberam mudas antes da chegada da praga na França. As vinhas



enxertadas mais antigas geralmente datam do início do século XX; muitas das primeiras tentativas de enxertia, no final do século XIX, fracassaram. Devido a conflitos globais e crises econômicas, a maioria das vinhas velhas enxertadas na Europa foi plantada após a Segunda Guerra Mundial.

Todas as pesquisas voltadas para a compreensão das causas e mecanismos da senescência (envelhecimento biológico) ainda estão em estágio inicial. Na viticultura, a situação não é diferente. As definições de idade da videira costumam basear-se na aparência externa e na redução do desempenho. Ainda não se compreende exatamente por que as vinhas velhas produzem menos folhas e frutos.

Uma questão muito comentada é se os vinhos de vinhas velhas têm um sabor melhor, sendo quase impossível dar uma resposta definitiva, em grande parte devido à falta de padronização nos critérios de referência. Os estudos pontuais muitas vezes não conseguem distinguir claramente a questão "vinha velha *versus* não velha" da questão "enxertada *versus* não enxertada". Faz sentido considerar que as vinhas enxertadas introduzem mais uma variável na equação: o porta-enxerto. Se este porta-enxerto não for cuidadosamente selecionado para combinar tanto com a variedade quanto com o solo, pode haver um efeito negativo.

Nem todas as vinhas antigas têm raízes profundas; algumas podem atingir uma camada rochosa impenetrável, por exemplo. Mas essas tendem a ser as vinhas que morrem ou são arrancadas antes das vizinhas. É por isso que os conjuntos de vinhas realmente antigas em áreas como Barossa na Austrália, tendem a ser pequenos lotes e grupos dispersos em propriedades maiores.

As vinhas antigas associadas à produção de vinhos finos tendem a ser cultivadas sem irrigação. A irrigação permitiria que elas dependessem de sistemas radiculares mais superficiais e, portanto, provavelmente teriam uma vida útil mais curta. Ocasionalmente, a irrigação por gotejamento é usada em vinhas antigas para aumentar a produção.

As vinhas antigas podem precisar de algum auxílio de fertilizantes para se manterem produtivas. Como mencionado acima, copas com níveis mais baixos de sombra resultam em níveis mais baixos de potássio. Isso resulta em maior acidez, o que pode ser desejável. Mas um nível equilibrado de potássio, em combinação com outros nutrientes, influencia a saúde da planta e a ajuda a combater estresses

orgânicos e não orgânicos. As necessidades específicas podem variar de acordo com a variedade e a localização.

A generalização comum, porém, imprecisa, é que, como as vinhas velhas produzem menos uvas, uma proporção maior da energia da videira é direcionada para cada baga. Consequentemente, resulta em um vinho mais concentrado. Isso parece intuitivamente sensato, mas não tem comprovação científica.

Acima do solo, as vinhas velhas e retorcidas possuem bastante massa de troncos e galhos, o que proporciona à videira maiores reservas de carboidratos do que as vinhas mais jovens. São as folhas que produzem esses carboidratos que vão se acumulando nos troncos e ramos, e a densidade foliar diminui em videiras mais velhas. O excesso de carboidratos devido à copa densa pode levar a um ciclo vicioso de crescimento excessivo de brotos, com menos produção de frutos, razão pela qual nas vinhas velhas há uma preocupação com a densidade foliar e desfolha (ou desfolhamento), que faz parte do grupo de práticas conhecidas como **poda verde**.

O aumento do tamanho do tronco pode trazer alguns problemas. Embora as fileiras de videiras mais antigas sejam mais propensas a serem cuidadas e colhidas manualmente, os danos causados por máquinas podem ser mais prováveis, já que os troncos se projetam para o espaço entre as fileiras.

Além disso, qualquer operação importante que remova madeira velha expõe uma área maior das estruturas internas da videira. Portanto, é mais difícil protegê-la de infecções fúngicas. Consequentemente, as videiras mais velhas tendem a ser trabalhadas em períodos secos, quando esses riscos são menores.

As videiras são consideradas em equilíbrio quando a produção e o crescimento vegetativo (conhecidos em conjunto como capacidade da videira) têm uma relação ideal. A qualidade e a quantidade dos frutos são otimizadas e há cobertura foliar suficiente para uma produtividade sustentável da videira.

Em geral, a idade costuma proporcionar um maior equilíbrio natural à produção da videira. As videiras antigas têm menor probabilidade de necessitar de redução da copa ou da produção. Uma copa reduzida também ajuda a videira a adaptar-se tanto à seca quanto às épocas de chuva. Em anos muito secos, ela gasta menos recursos tentando atingir seu crescimento foliar "médio". Em anos chuvosos, o crescimento da copa será reduzido em comparação com videiras mais jovens. Isso, por sua vez, significa que uma proporção maior de recursos é direcionada para a produção de frutos em ambos os casos.

Costuma-se dizer que uma videira desenvolve uma "memória" e, portanto, torna-se mais adaptável às condições com a idade (uma "sabedoria" adquirida com a idade). Ela pode ter tantos fatores "internos" que afetam o tamanho e a qualidade da safra que as variáveis externas se tornam menos importantes.

Em termos simples, as videiras antigas têm maior probabilidade de morrer do que as jovens. As respostas dos viticultores a isso podem variar. A mais óbvia é aceitar a perda e a diminuição da produção por hectare.

Para manter a produção de um vinhedo antigo em pé-franco, alguns viticultores utilizam a marcottage (também conhecida como alporquia – para substituir uma videira morta).



Na Alporquia (também chamada de mergulha aérea) um ramo ainda ligado à videira é submerso em solo e composto. A ligação é cortada assim que um sistema radicular estiver satisfatoriamente estabelecido, formando uma videira geneticamente idêntica. Em um vinhedo antigo, observa-se que isso preserva algumas das características das videiras mais antigas.

É uma técnica ideal para multiplicar árvores e arbustos que têm dificuldade de enraizar por meio de estaquia comum ou que não geram sementes viáveis para o comércio. Como o galho continua recebendo água e nutrientes da planta principal durante todo o processo, a taxa de sucesso é alta e gera uma muda idêntica à planta original

As circunstâncias em que as vinhas antigas foram plantadas podem anular o seu valor. Por exemplo, vinhas plantadas entre 1945 e a década de 1980 podem ter sido estabelecidas visando a produtividade, e não a qualidade. Isso pode se refletir em aspectos básicos, como a variedade de uva escolhida. Os porta-enxertos podem ter sido selecionados para maximizar a produção, e o espaçamento entre linhas pode não corresponder às preferências modernas de plantio adensado.

Por outro lado, acredita-se que muitas vinhas antigas na África do Sul eram historicamente utilizadas para a produção de *brandy*. Isso significava que as uvas eram colhidas com níveis de açúcar mais baixos e as vinhas sofriam menos estresse ao longo dos anos. No Douro, a maioria dos vinhedos antigos apresenta plantios mistos. É comum encontrar de três a quatro variedades de uva, chegando algumas a ter até dez. Isso acrescenta complexidade à viticultura, embora a vinificação nas últimas décadas tenha demonstrado um entusiasmo renovado pela co-fermentação.

Manter parcelas de vinhas antigas pode trazer benefícios. No entanto, o termo "vinhas antigas" permanece, em grande parte, como uma ferramenta de marketing. Ainda assim, ele oferece aos consumidores uma explicação simplificada para justificar preços mais elevados associados a esses vinhos.

Então, você já teve a oportunidade de provar um vinho feito a partir de vinhas velhas? Prove com um vinho de vinhas jovens e sinta as diferenças! 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

“DEFINIR E DECIFRAR UMA VINHA VELHA NO ALENTEJO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 12/09/2026

Durante o calor recorde no hemisfério Norte, o Alentejo determina as regras para vinhas velhas e centenárias

Há quase um fetiche em torno das vinhas velhas como base para os grandes vinhos. A baixa produção de uvas por plantas, consequência direta da idade da vinha, e suas raízes profundas, que conseguem gerar frutos mais complexos, são as principais razões para isso. Ao menos na imaginação dos consumidores, os melhores vinhos vêm de uvas que nascem de vinhas antigas – na prática, há videiras velhas que geram frutos de qualidade e outras que não foram cultivadas com capricho necessário e não dão origem a uvas de aromas e sabores mais complexos.

Mas como definir uma videira velha? Neste início de semestre, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana (CVRA) decidiu regulamentar o tema. O órgão determina que são consideradas vinhas velhas aquelas vinhas que tenham um bloco contínuo com pelo menos 75% das videiras com 35 anos ou mais. Define também as vinhas centenárias, que devem ter sido plantadas até o ano de 1931.

A legislação não determina, mas a produtora Susana Esteban traz um outro ponto para esta definição. “As vinhas devem ser cultivadas sem irrigação e em vaso”, afirma essa enóloga galega, que se encantou com as vinhas velhas de Portalegre, uma das oito subregiões alentejanas. Mesmo com o calor que teima em aumentar a cada safra, Susana defende os vinhedos sem irrigação. Traz como exemplo a sua própria vinha, adquirida em 2018, que vem sobrevivendo com elegância ao calor intenso.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/voltar-ao-antigo-como-a-conducao-em-vaso-esta-salvando-os-grandes-vinhos-do-alentejo-do-calor/>

“O DESAFIO DE PRESERVAR O FRESCOR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 11/09/2026

Temperaturas elevadas durante períodos prolongados aceleram a maturação e provocam rápida queda de acidez.

Não gosto muito de usar a palavra “acidez” quando descrevo um vinho. Embora tecnicamente correta, ela carrega para muita gente uma conotação negativa, remetendo a algo ácido ou azedo. Prefiro falar em frescor, expressão que traduz a sensação de vivacidade que procuro numa taça.

Mas é da acidez que vem, em boa medida este frescor. Ela é fundamental para o equilíbrio de um vinho, contrapondo-se ao álcool, à concentração e, nos tintos, à estrutura tânica. Nos brancos, onde os taninos têm pouca participação, sua importância é ainda maior. É também essencial para a capacidade de envelhecimento. Um vinho pode ter fruta, corpo e complexidade; se lhe faltar acidez para sustentar o conjunto, dificilmente terá elegância, menos ainda longevidade.

O assunto me interessa porque venho acompanhando, nos últimos dois meses, o desenvolvimento da safra europeia. E poucas vezes a questão do frescor pareceu tão crítica. O verão de 2026 foi marcado por calor intenso e seca em boa parte da Europa. Temperaturas elevadas durante períodos prolongados aceleram a maturação e provocam rápida queda da acidez... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-desafio-de-preservar-o-frescor-do-vinho.ghtml>

“TOURIGA NACIONAL: A CASTA RAINHA DE PORTUGAL, SE EXPANDE PELO MUNDO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 12/09/2026

Atualmente, a touriga nacional ocupa uma posição de enorme destaque: é a casta mais conhecida e valorizada de Portugal.

A touriga nacional é, por excelência, a casta tinta mais emblemática de Portugal, e sua história remonta ao fim do século XVIII, tendo sido formalmente identificada por Lacerda Lobo em 1790 nas sub-regiões do Douro e das Beiras. É provável que tenha se originado na aldeia de Tourigo, próxima de Tondela, no Dão, onde também se observa maior variabilidade genética, reforçando essa hipótese.

Por muitos anos, permaneceu confinada ao Dão e ao Douro — quase reduzida a uma minoria, especialmente após a devastação da filoxera no século XIX, quando seu baixo rendimento a tornou menos atrativa. Nos anos 1980, graças a esforços intensivos de reestruturação, seleção de clones e microvinificação, a casta foi recuperada e reposicionada como protagonista nos vinhos portugueses.

Atualmente, a touriga nacional ocupa uma posição de enorme destaque: é a casta mais conhecida e valorizada de Portugal, considerada por muitos a “rainha” das uvas tintas portuguesa. Já representa cerca de 13000 hectares, tornando-se a terceira casta mais cultivada no país - com liderança no Douro, seguida pelo Dão e Alentejo.

A sua expansão internacional é notável: encontrou solos e climas adaptáveis na Espanha (em especial no Priorat), África do Sul, Austrália, Califórnia e até no Brasil. Em Bordeaux, a touriga nacional foi selecionada como uma das castas autorizadas para plantio, destinada a estudar a adaptação às mudanças climáticas. Essa autorização, que data de junho de 2019, permite seu uso em denominações como Bordeaux e Bordeaux Supérieur, limitada a até 5% da área de vinhedo e até 10% do blend - um marco simbólico para uma região tradicionalmente conservadora.

Um touriga nacional bem-feito - seja do Douro ou do Dão - revela um perfil aromático vibrante e complexo: destacam-se violetas, frutas negras (amora, ameixa, cereja), ervas aromáticas, especiarias como pimenta preta e cravo, além de notas balsâmicas, chá, cacau, bergamota e alcaçuz.

.....
A touriga nacional é sinônimo de intensidade e profundidade, e mesmo com taninos robustos, sua acidez e concentração cromática proporcionam vinhos elegantes e longevos... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/touriga-nacional-a-casta-rainha-de-portugal-se-expande-pelo-mundo/>

29.OUT A 02.NOV.2026 – GRUPO PARA SERRA DOS ENCONTROS NA DIVISA SUL MG E NORTE SP - ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA DE CORPUS CHRISTI DA CONFRARIA À MESA DE BELO HORIZONTE.

A Serra dos Encontros é a nova rota enoturística localizada na divisa entre os estados de São Paulo e Minas Gerais, no coração da Serra da Mantiqueira. A região abrange os municípios paulistas de Espírito Santo do Pinhal e Santo Antônio do Jardim, além das cidades mineiras de Jacutinga e Albertina. Há uma enorme confluência de culturas, histórias e sabores entre paulistas e mineiros, unindo a tradicional cafeicultura local à ascensão dos premiados vinhos de inverno. Este Terroir na divisa entre Minas e São Paulo, fica em altitudes entre 800 e 1.350 metros, com clima ideal de dias ensolarados e noites frias que favorece a técnica da dupla poda e a maturação lenta das uvas.

• No caso da vitivinicultura, foco principal desta jornada, este desenvolvimento acontece através de uma técnica inovadora da chamada Dupla Poda, dando tão certo que culminou em FEV 2025 com o reconhecimento da Indicação de Procedência (IP) SUL DE MINAS VINHOS DE INVERNO além de ter surgido a ANPROVIN (Associação Nacional de Produtores de Vinhos de Inverno), resultando em rótulos já reconhecidos e premiados não só nacionalmente, mas também internacionalmente. Além das visitas às vinícolas, onde conhecer todo o processo produtivo – plantação e elaboração do vinho – o atrativo também está em percorrer os caminhos do interior, suas zonas rurais e suas montanhas serpenteantes, abrindo os sentidos e os paladares para aqueles outros produtos que este “terrunho” produz. Azeites, Queijos, Cafés, Cachaças Artesanais, Doces de Leite e a tradicional comida do inconfundível sotaque mineiro. A visita a esta região, assim, pelas experiências acumuladas em cada momento, se transforma numa gostosa e imperdível viagem de conhecimento.

• 1º Dia | 29 OUT (5ª) | BELO HORIZONTE – CAMPINAS – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL -

Deslocamento por conta própria da residência particular para o Aeroporto de Belo Horizonte Confins com apresentação as 07h55 no balcão da AZUL no Aeroporto de Belo Horizonte Confins (CNF). Às 09h55. Saída prevista do voo da AZUL AD 4328 com destino a Campinas, no interior de São Paulo. Às 11h10. Chegada prevista no Aeroporto de Campinas Viracopos (VCP). Desembarque, recepção, assistência e traslado em serviço privativo com Micro até ESPÍRITO SANTO DO PINHAL no estado de São Paulo (Aprox. 125 km/2h) na Serra da Mantiqueira, e junto a Serra dos Encontros, divisa com MG a pouca distância de Andradas no Sul MG. Daí para frente virão as atividades programadas para o Roteiro. Peça o Roteiro completo com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



O PACOTE TERRESTRE INCLUI:



- 4 noites de acomodação com café da manhã e impostos no PINHAL PALACE HOTEL 3* em Espírito Santo do Pinhal em Apartamento Standard.
- 4 Cafés da manhã tipo buffet no hotel.
- 6 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Guaspari -3 rótulos durante o almoço-, Mirantus -4 rótulos-, Merum -3 rótulos durante o Jantar-, Rastelli -5 rótulos-, Pioli -5 rótulos- e Amana -4 rótulos-)

• 8 Refeições, sendo 4 Almoços, dos quais 3 em Vinícolas (Guaspari -5 Tempos com 4 Vinhos-, Rastelli -3 Tempos com 2 Vinhos- e Amana -3 Tempos com 3 Vinhos) e 1 no produtor de AOVE Fazenda Irarema -Buffet sem vinhos- | E 4 Jantares, dos quais 2 em Vinícolas (Mirantus -3 Tempos informal com 2 Vinhos- e Merum -3 tempos informal com 4 Vinhos-) e 2 em Restaurantes (Boas-vindas no Rizz -3 Tempos e 3 Vinhos- e Despedida no Opção Trattoria -3 Tempos e 3 Vinhos)

• 2 visitas temáticas relacionadas com Gastronomia. Café “Do Genoma a Xicara” com Degustação e AOVE Fazenda Irarema com Degustação e Almoço Buffet

• Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre os locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Micro ônibus de 27 lugares com Ar-condicionado, Poltronas reclináveis e caixa térmica com uma água por pessoa e por dia, para todo o percorrido dos 5 dias do roteiro desde saída e retorno ao Aeroporto de Campinas com capacidade de 1 peça de bagagem pequena (tipo de mão em avião) e alguma sacola adicional de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa. E todos os custos de combustível, estacionamento, pedágios e eventuais multas, assim como do motorista com alimentação e hospedagem.

• Seguros de Assistência em Viagens e Cancelamento até 70 anos AFFINITY 30 com cobertura até R\$ 30.000,00 e cancelamento até R\$ 1.000,00 para os 5 dias.

• Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelière e Consultora Enológica Adelaide Machado (Idealizadora e anfitriã do Projeto Confraria à Mesa | Sommelière de Vinhos com reconhecimento internacional pela ABS/RS | Especialização em vinhos do Velho Mundo - França e Portugal).

Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores visitados.

REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES: fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - mariella@zenithe.tur.br ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

6 A 14.DEZ.2026 – GRUPO PARA AMETISTA DO SUL

Neste grupo, teremos o foco na força curativa e transmutadora do Cristal Ametista! Será verdadeiramente uma JORNADA com PROPÓSITO!!! - A AMETISTA é reverenciada na cristaloterapia por vibrar em alta frequência, o que lhe confere um inigualável poder de transmutação energética.

- A cidade de AMETISTA do SUL fica no Noroeste do Rio Grande do Sul, quase divisa com Sta Catarina (Chapecó). Ali estão as maiores JAZIDAS subterrâneas (em extensão) de AMETISTA, do mundo. São inúmeras MINAS em atividade que se assemelham a "cavernas", oferecendo atrações subterrâneas com diversos conteúdos e curiosidades.

- Será uma imersão de muitas conexões... teremos vivências sensoriais, meditações, e visitas em minas desativadas, piscinas subterrâneas, além dos passeios tradicionais. Estaremos sintonizados com a Frequência Violeta, e com a Energia Vital da Terra!

- Uniremos momentos SAGRADOS e "HUMANOS"! Visitaremos VINÍCOLAS, degustaremos IGUARIAS locais, e celebraremos festivamente com um autêntico COSTELÃO GAÚCHO. Vislumbraremos o impressionante SALTO de YUCUMÃ. Várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi Joias, entre outros! **ÓTIMA OPORTUNIDADE para COMPRAS de**

NATAL!!!

- É mais uma "proposta fora do "lugar comum", como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha! Manifeste seu interesse, para enviarmos a FICHA de INSCRIÇÃO, e formalizarmos sua adesão! Desde já, sinta-se muito bem-vinda(o)!

O ROTEIRO INCLUI:

- **7 NOITES de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no charmoso HOTEL CABANAS do PERAU, em localização privilegiada, no centro da cidade de Ametista do Sul. (6 a 13 DEZ) + **1 NOITE de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no tradicional HOTEL BERTASO (4*) em Chapecó, situado em frente à Catedral. (13 a 14 DEZ) –

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos interestaduais, Aeroporto de Chapecó/ Hotel em Ametista do Sul/ Hotel em Chapecó.

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos internos, entre uma atração e outra, onde for necessário, e para os passeios intermunicipais de dia inteiro ao Salto Yucumã e Iraí.

- **10 REFEIÇÕES** – sem bebidas • **6 ALMOÇOS** em restaurantes (subterrâneos/panorâmicos/...) • **1 ALMOÇO** especial em

Vinícola (com vinho, suco de uva, água) • **1 JANTAR** festivo no Criatório Ágata Azul, saboreando um autêntico Costelão Gaúcho, assado no Fogo de Chão, ao som de um gaitero para provocar a dança. • **1 LANCHE** com queijos e frios, na Vinícola Ametista (acompanhando a degustação dos vinhos e sucos) • **1 LANCHE** na Casa Aura Cafeteria.

- **2 VISITAS** às melhores **VINÍCOLAS** da região, com degustação dos seus vinhos superiores, queijos e frios, e tour pelo processo de produção, acompanhado e conduzido pelo sommelier das casas.

REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES: fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - mariella@zenithe.tur.br ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

POLÔNIA: O LABORATÓRIO PIWI DA EUROPA

A busca de identidade de uma nova região vinícola.

A Polônia está vivenciando um boom do vinho. O cenário é vibrante, jovem e nada convencional – porque lá ninguém tem a opção de fazer as coisas de forma diferente. O cultivo da uva Piwi não é uma ideologia na Polônia. Ela forma a base do desenvolvimento do setor.

Num bar de vinhos em Cracóvia, escondido atrás das bancas do mercado mais antigo da cidade, você não encontrará nenhum Riesling do Mosela nem nenhum Pinot Noir da Borgonha. Aqui, você bebe vinho da Polônia. Somente da Polônia. O lugar se chama 'Dzikie Wino Na Kleparzu', e o nome por si só já é uma promessa: 'Vinho Selvagem no Mercado Kleparz'. Nenhuma garrafa custa menos de 25 euros. O motivo, explica o guia gastronômico Szymon Gatlik enquanto serve uma taça, é simples: todas as vinícolas são novas. Os equipamentos, as vinhas, as adegas – tudo precisa ser pago primeiro. E então, três taças estão na mesa. Uma sidra bem forte, um Riesling e, finalmente, o que eu vim buscar: vinhos Piwi. As variedades de uva resistentes a fungos (Piwis) são a verdadeira especialidade da Polônia. Tudo tem um sabor surpreendentemente bom.

A Polônia não é um país onde a viticultura existe há séculos. Muito pelo contrário. A Pequena Idade do Gelo fez com que as vinhas definhassem na Idade Média. Sob o comunismo, o vinho era considerado elitista – qualquer pessoa que quisesse beber tal coisa devia ter intenções suspeitas. Depois de 1989, o comércio começou timidamente; o boom só teve início em 2012. Desde então, o setor tem crescido rapidamente: segundo o Registro Agrícola Polonês (KOWR), havia recentemente mais de 500 produtores comerciais cultivando mais de mil hectares de vinhedos. Isso não parece muito. E não é. Mas a tendência é de forte crescimento, e qualquer pessoa que dirija pela Baixa Silésia, pelo Jura de Cracóvia ou pela Pomerânia Ocidental hoje perceberá que algo está surgindo por aqui que não será esquecido tão cedo.

Habilidades e atitude de sobrevivência - O que torna a Polônia especial não é a quantidade, mas sim a decisão. Na Alemanha, o debate sobre a Piwi costuma ser encarado como uma questão filosófica. Variedades resistentes a fungos: boas para o meio ambiente, menos pesticidas, o futuro da viticultura sustentável. Ou: concessões no sabor, puro marketing, não para verdadeiros apreciadores de vinho. Na Polônia, a questão é abordada de forma diferente. Quem planta vinhas lá precisa de variedades que amadureçam cedo, sobrevivam à geada e resistam a doenças fúngicas – simplesmente porque o clima exige isso. A Piwi não é uma questão de princípio na Polônia. É uma estratégia de sobrevivência. E dessa necessidade surge algo surpreendente.

Martin é marceneiro. Ou melhor, costumava ser marceneiro. Em 2013, viajou pela Toscana e pelos Abruzzo, provou vinhos e decidiu: "Quero ser capaz de fazer isso também". Ele possuía terras em Przybysławice, no Jura de Cracóvia. Então, plantou vinhas e aprendeu sozinho tudo o que precisava saber. Aprendendo na prática. Hoje, produz vinho natural em meio hectare sem usar pesticidas, com foco nas variedades Solaris, Seyval Blanc, Johanniter, Sauvignon Gris e Regent. Sua vinícola é tão descontraída quanto ele: um terraço de madeira, construído por suas próprias mãos, para que os visitantes possam desfrutar de degustações ao ar livre. Os Pet Nats borbulham sem filtrar nas taças – picantes, leves e divertidos. Queremos mais!

Não há denominações de origem protegidas - Martin não é um caso isolado. Ele é um exemplo típico. Os produtores de vinho poloneses são frequentemente pessoas que mudaram de carreira: carpinteiros, professores, engenheiros, proprietários de fazendas. Pessoas que, em algum momento, simplesmente decidiram começar. Sem muita hesitação, sem esperar pelas regulamentações ideais de denominação de origem – que, aliás, não existem na Polônia. Sem DOP oficial, sem IGP, sem denominação de origem protegida. Em vez disso: regiões que estão apenas começando a se desenvolver. Lubuskie, no oeste, onde Zielona Góra – antes conhecida como Grünberg – foi a capital histórica do vinho. A Baixa Silésia, dinâmica e próxima de Wrocław (Varsóvia). O Jura de Cracóvia, com seus solos calcários e pequenas propriedades familiares. A Pomerânia Ocidental, onde vinícolas como a Turnau demonstram que é possível um trabalho sério mesmo no noroeste, produzindo vinhos brancos frescos e espumantes. Solaris é a variedade mais importante. De maturação precoce, relativamente resistente e aromática. Nas mãos certas, expressa bem o clima frio da Polônia – acidez fresca, aromas cítricos e, às vezes, um leve toque exótico. Nas mãos inexperientes, torna-se amplo e sem brilho. Johanniter, com seu bouquet semelhante ao Riesling, é o vinho branco mais elegante. Sauvignon Gris, que há muito tempo faz parte do debate internacional sobre Piwi, produz vinhos estruturados e fenólicos. Regent e Cabernet Cortes são tintos – de cor profunda, robustos e que exigem explicações se comparados ao Pinot Noir. Mas não devem ser julgados por esse padrão. Quem compara os vinhos tintos poloneses aos da Borgonha não compreende a essência do projeto.

A verdadeira promessa reside noutro lugar: a Polónia poderá tornar-se o primeiro país europeu onde as variedades autóctones não são vistas como uma categoria especial, mas sim como variedades locais normais. Não como um substituto, mas como parte da sua identidade. Ainda há um longo caminho a percorrer. Mas o caminho

está claro.

A liberdade de uma jovem nação produtora de vinho - A uva Riesling também é cultivada na Polônia. Assim como Pinot Noir, Chardonnay e Zweigelt. A ambição de construir prestígio com variedades clássicas é compreensível. Mas é perigosa: qualquer produtor polonês de Riesling precisa ser comparado ao da região do Mosela. Qualquer produtor de Pinot Noir será comparado à Borgonha, Alemanha e Áustria. A Polônia raramente se destaca nesse quesito atualmente. Solaris, por outro lado, nunca perde – porque não há parâmetro de comparação. Essa é a liberdade de um país produtor de vinhos jovem.

2024 foi um ano difícil. Geadas e granizo reduziram a colheita, apesar do aumento da área de vinhedos. Essa é a realidade de um país que opera no limite norte da viticultura comercial. Mais videiras não significam mais vinho se abril for muito frio. Mas significam mais experiência. E mais pessoas que perceberam que as variedades de uva Piwi são mais confiáveis para superar anos assim do que a Riesling.

É uma longa noite no bar de vinhos em Cracóvia. A sidra acabou, assim como o Riesling. Só resta uma taça de Piwi. Solaris, talvez? Ou Johanniter? Está escuro demais para ler o rótulo. O vinho tem o sabor de um país que ainda não está totalmente pronto. Um país que ainda está buscando, ainda experimentando, ainda sem fronteiras – nem em termos de regulamentação de denominação de origem, nem de estilo. Isso pode soar como uma fraqueza. Mas não é. É justamente o que torna a Polônia tão interessante no momento.

Produtores recomendados para começar: Winnica Turnau (Pomerânia Ocidental), Adoria Vineyards (Baixa Silésia), Winnica Płochockich (Sandomierz), Winnica Przybysławice / Martin (Cracóvia Jura). Principais castas: Solaris, Johanniter, Sauvignier Gris, Seyval Blanc (branca); Regente, Cabernet Cortis, Rondo (vermelho)...

Leia mais em: https://magazine.wein.plus/poland-europe-s-piwi-laboratory-a-new-wine-region-s-search-for-identity?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_37&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 08/09/2026).

A COLHEITA DE UVAS NA FRANÇA DEVERÁ SER A MENOR DESDE 1957

A quantidade estimada da colheita cai para cerca de 34 milhões de hectolitros.

A França enfrentará uma das menores safras de vinho dos últimos 70 anos em 2026. O serviço de estatísticas do Ministério da Agricultura francês, Agreste, estima a quantidade colhida este ano em 33,9 milhões de hectolitros. Isso representaria um volume inferior ao já historicamente baixo nível de 2025 e seria o menor desde 1957. Agreste cita o verão particularmente quente e seco como uma das principais razões para o declínio renovado. As ondas de calor, com temperaturas acima de 40 graus, levaram ao ressecamento do solo em muitas regiões, bem como a queimaduras solares e queda de folhas nas vinhas. Além disso, nos últimos anos, dezenas de milhares de hectares de vinhas foram arrancados na França; o plano de desmatamento para 2026, por si só, abrange cerca de 28.000 hectares.

A colheita em 1957 foi de 32,5 milhões de hectolitros. Nas décadas de 1960 e 1970, atingiu seu pico no período pós-guerra, com 60 a 75 milhões de hectolitros. Nas três décadas seguintes, a média ficou entre 50 e 70 milhões de hectolitros, porém com tendência de queda. Entre 2011 e 2020, geadas, granizo, secas e outros eventos climáticos fizeram com que a colheita caísse para 40 a 50 milhões de hectolitros.

Em 2021, a quantidade colhida caiu para menos de 40 milhões de hectolitros pela primeira vez desde 1957 devido a fortes geadas na primavera. Nos dois anos seguintes, voltou a ultrapassar os 45 milhões de hectolitros, mas em 2024 e 2025, diminuiu ainda mais, para 36,3 e 35,9 milhões de hectolitros, respectivamente. A estimativa de 33,9 milhões de hectolitros para 2026 representaria um novo mínimo histórico em 70 anos. Seria quase 6% inferior à de 2025, cerca de 17% abaixo da média dos últimos cinco anos e aproximadamente 25% abaixo da média do período de 2011 a 2020.

Segundo Agreste, as diferenças regionais na quantidade da colheita são significativas. A região de Champagne é particularmente afetada, onde se prevê que a colheita seja cerca de metade da do ano anterior. Prevê-se também um declínio significativo na Borgonha e ao longo do Vale do Loire. Em Bordéus e Languedoc-Roussillon, contudo, antecipa-se uma certa recuperação em comparação com 2025... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-harvest-in-france-expected-to-be-the-smallest-since-1957-estimated-harvest-quantity-drops-to-around-34-million-hectoliters?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_37&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 09/09/2026).