



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O DOURO E SEUS VINHOS - PARTE II
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O DOURO E SEUS VINHOS - PARTE II - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"UM CONSULTOR ESTRANGEIRO PARA O VINHO BRASILEIRO" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"TAÇAS MATERNAS: COMO ESCOLHER O VINHO IDEAL PARA ELA" - MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

11 **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

CHATEAU HAUT BAILLY 2002 – GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES - PESSAC LEOGNAN- BORDEAUX - FRANÇA

No coração da denominação Pessac-Léognan, o Château Haut-Bailly beneficia de uma topografia ideal. Os seus vinhedos estão plantados em solos de cascalho, areia e argila, cujas suaves inclinações garantem uma excelente drenagem. O subsolo é composto por fósseis e sedimentos marinhos, que conferem aos vinhos uma frescura singular. No centro da propriedade, sob as janelas do château, encontra-se uma das joias mais preciosas de Haut-Bailly: uma parcela de vinhas centenárias que conferem aos vinhos de Haut-Bailly a sua alma intemporal e consistência.

No verão de 2002, as condições climáticas não foram tão ensolaradas e luminosas como nos anos anteriores. Mas, de forma inesperada, uma estação tardia excepcionalmente boa, seca e ensolarada, com ventos frescos e benéficos, salvou completamente a safra de 2002, permitindo aguardar a maturação completa das uvas. O lento desenvolvimento dos taninos, aliado à alta acidez, obrigou a estender a vindima por um período mais longo. Mais de três semanas se passaram entre a colheita das primeiras Merlots, em 20 de setembro, e as últimas Cabernet Sauvignon, em 15 de outubro.

Nos primeiros dias de maceração pré-fermentativa, a cor profunda e a facilidade de extração alertaram para a necessidade de vinificar com finesse, sem forçar a fermentação, para evitar a extração dos taninos mais duros, cuja adstringência seria acentuada pelos altos níveis de acidez. A remontagem suave e a maceração controlada foram cuidadosamente realizadas durante todo o período de maturação.

Composição de Uvas: 62% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 3% Cabernet Franc. Maturado por 16 meses em barricas de carvalho (50% novas).

Notas de Degustação: O Haut-Bailly 2002 é um vinho potente, puro, elegante e que mostra uma bela complexidade. Maravilhosamente equilibrado, apresenta um caráter frutado maduro intenso, acidez suave e uma textura refinada.

Estimativa de Guarda: Um tinto feito para longa guarda. Aberto depois de 24 anos da safra e estava perfeito.

Reconhecimentos: 97 RP | 99 Vinum | 95 JS | 95 WE | 95 DEC93 WS

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com Carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, preparações a base de cordeiro, embutidos e queijos maduros.

Serviço: servir entre 16 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho. Não decantei porque não tinha borras e em se tratando de vinhos maduros nem sempre vale a pena decantar por muito tempo).

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407



O DOURO E SEUS VINHOS - PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA



O Douro... só o nome evoca terraços vertiginosos, um rio majestoso e vinhedos esculpidos nas rochas. Tombado como Patrimônio Mundial da UNESCO, este vale no norte de Portugal não é apenas o berço do Vinho do Porto: é também o palco para uma nova geração de vinhos secos do Douro que estão cada vez mais se destacando e figurando entre os melhores vinhos portugueses da atualidade.

Aqui, as vinhas crescem em encostas de xisto que descem em direção ao rio, como escadarias para o sol. O clima é quente e continental, mas o Douro é um mosaico de microclimas: mais fresco e verdejante a oeste (Baixo Corgo), equilibrado e ensolarado no centro (Cima Corgo), mais quente e seco a leste (Douro Superior). Esses contrastes, aliados a um solo que força as raízes a buscarem água e nutrientes em profundidade, produzem vinhos potentes e elegantes, com uma estrutura ideal para o envelhecimento.

Quando se fala de “vinhas heroicas”, pensa-se nas encostas do Douro, capazes de dar vertigens. Encontram-se diferentes sistemas de socalcos: os socalcos tradicionais (muros de pedra sobrepostos), os patamares (plataformas mais largas, por vezes mecanizáveis) e parcelas plantadas na vertical em encostas razoáveis. O resultado: micro parcelas com exposições múltiplas e um mosaico que nada tem de vinhedo industrial. Este trabalho paciente é uma aliança de um saber-fazer humano e de um meio natural transformado com delicadeza (e uma dose de coragem) ao

longo do tempo.

O vinho do Porto fez a fama mundial do Douro. Vinho fortificado (no qual adiciona-se aguardente vínica para parar a fermentação e manter os açúcares, e por outro lado aumenta significativamente o teor final do produto), apresenta-se em vários estilos que convém conhecer antes de comprar ao acaso.

Ruby, LBV, Vintage (evolução em garrafa): o LBV (Late Bottled Vintage), por exemplo, vem de uma única colheita, envelhece 4 a 6 anos em madeira e depois é engarrafado; pronto a beber, pode também continuar a evoluir conforme a menção. É a expressividade de um ano, sem a espera (e o preço) de um grande Vintage.

Tawny, 10 anos, 20 anos etc. (evolução oxidativa em madeira): evoluindo do fruto crocante para nozes, caramelo claro, casca de laranja, com aquela cor âmbar que levanta uma sobancelha satisfeita à mesa.

O Porto não é apenas um “vinho de final de refeição”. Servido ligeiramente fresco (Tawny 10 anos como aperitivo, por exemplo), brilha com amêndoas salgadas, patés picantes ou uma tarte de noz. E no inverno, um Ruby com um chocolate negro bem intenso é um excelente brinde para aquecer a temperatura mais baixa.

Atualmente, cerca de 55-60% da produção do Douro ainda se dedica ao Vinho do Porto fortificado, mas os vinhos secos (tintos e brancos) representam agora 40-45% do volume – uma quota que tem crescido de forma constante nos últimos 20 anos.

Embora o vinho do Douro ainda evoque muitas vezes a imagem do Vinho do Porto, os vinhos tintos e brancos secos da região conquistaram um lugar de destaque nas melhores mesas. Os tintos são frequentemente elaborados com Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz (Tempranillo). Oferecem aromas intensos de frutos escuros, especiarias e, por vezes, um toque floral. Os brancos, ainda minoritários (cerca de 20% da produção), estão a ganhar terreno com castas como a Rabigato, a Viosinho ou a Gouveio, capazes de produzir vinhos vibrantes e elegantes, com uma bela complexidade mineral.

Um dos marcos históricos chama-se Barca Velha (tinto criado em 1952, produzido apenas nos grandes anos), um vinho de guarda que mostrou que o Douro podia produzir grandes vinhos tranquilos... sem fortificação. Outras quintas e uma nova geração de enólogos, os “Douro Boys”, como propriedades como Niepoort, Quinta do Vale Meão, Quinta do Crasto, Quinta do Vallado etc. continuaram o movimento, passando da tradição exclusiva do Porto para uma leitura contemporânea dos terroirs, resultando em vinhos tintos profundos e estruturados, e brancos minerais vindos da altitude, que combinam muito bem com a gastronomia local.

A riqueza do vinho do Douro também provém da diversidade das suas castas. Mais de 80 castas locais são cultivadas, mas as estrelas permanecem:

Touriga Nacional: Potente, aromática, naturalmente elegante.

Touriga Franca: Suavidade e finesse, frequentemente usada para equilibrar os blends.

Tinta Roriz: Estrutura e notas especiadas.

Tinta Cão: Rara, mas oferece boa acidez e potencial de envelhecimento

O vinho do Douro combina o melhor de dois mundos: a generosidade do sol português e a precisão do trabalho artesanal, muitas vezes ainda muito manual. Os produtores de vinho do Douro cultivam uma impressionante diversidade de castas autóctones, por vezes mais de 20 numa única vinha, o que lhes confere complexidade,

personalidade e uma ligação inquebrável a este terroir único.

O Douro não passou simplesmente a vinificar seus vinhos em cubas de inox deixando de lado a paisagem típica do século XVIII. Seus produtores reinterpretaram as suas parcelas históricas com os meios de hoje. Assim, seleções parcelares finas, por vezes co-plantio antigo conservado (o que resulta "blends" a moda antiga numa única vinha.

Ao longo do tempo, subiram os plantios em altitude e refizeram a gestão das ondas de calor pela orientação das videiras e trabalho dos solos.

A investigação sobre as castas mais resistentes e redução da pegada hídrica tem sido implementada de forma a criar vinhos tranquilos complexos e sutis - a herança não é um museu, é um saber-fazer vivo.

Os vinhos do Douro são como o seu vale, minerais, solares, profundos e vibrantes quando se lhes dá tempo para serem provados como devem ser. Contam uma história começada no século XVIII, assentada em socacos e reavaliada por uma geração que sabe usar tanto a tesoura de poda como a enologia de precisão.

Herança e modernidade não são correntes conflitantes; são como duas taças em busca de um equilíbrio sempre um pouco mais justo, um pouco mais verdadeiro e que reflita o terroir que originou a bebida.

Um vinho tinto português do Douro harmoniza maravilhosamente com bife de costela grelhado, borrego estufado ou guisados ao estilo mediterrânico. Os vinhos brancos, mais raros, são perfeitos com peixe grelhado, marisco ou até mesmo pratos asiáticos ligeiramente condimentados.

O Douro é também um destino de sonho para o enoturismo: cruzeiros fluviais, visitas a vinícolas familiares, provas com vistas para os terraços, noites em casas tradicionais... e, claro, pores do sol inesquecíveis sobre as vinhas com o Douro ao fundo.

O vinho do Douro é um pouco como o rio que serpenteia pelas colinas: potente, elegante e sempre em movimento! 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

“CONSULTORIA PARA VINHO DO PAÍS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -02/05/2026

O enólogo francês Pascal Marty, que hoje elabora vinhos no Chile, assume o projeto gaúcho Grand Terroir 31.

O enólogo Michel Rolland (1947-2026) nem poderia imaginar que seu trabalho motivaria o empresário paulista Luiz Eduardo Batalha a contratar o também francês Pascal Marty para cuidar dos seus vinhos gaúchos, em seu novo projeto batizado de Gran Terroir 31. Batalha, pioneiro na criação de gado angus no Rio Grande de Sul, acompanhou de perto o trabalho de Rolland nos dez anos em que foi consultor da Miolo, entre 2003 e 2013. “Temos uma fazenda do lado da vinícola da Miolo e percebia a melhora na qualidade do vinho, depois da chegada de Rolland”, lembra ele.

Agora que decidiu investir fortemente nos vinhos gaúchos, Batalha não pestanejou na necessidade de ter um consultor estrangeiro. “O Galvão Bueno contratou o (Roberto) Cipresso quando começou com seus vinhos. A visão de um profissional com experiência em vários mercados faz diferença”, defende o empresário. A decisão por um consultor estrangeiro não diminui a importância do enólogo brasileiro, mas traz uma visão e um conhecimento externo que só contribui para a melhora do vinho.

Com essa filosofia, Batalha delegou ao executivo Pedro Melo, seu sócio na vinícola Cerro de Pedra, a função de encontrar um enólogo capaz de trazer a experiência internacional e o conhecimento da viticultura para o novo projeto. Marty tem a experiência de ter implementado o projeto Opus One, nos Estados Unidos, e o Almaviva, no Chile, as duas vinícolas do grupo bordelês Baron Philippe de Rothschild.

E será o responsável por implementar o Grand Terroir 31, desde o início, com o cargo de diretor de enologia. O projeto nasce com 15 hectares de vinhedos já implementados na Campanha Gaúcha, que atualmente dão origem aos rótulos das vinícolas Cerro de Pedra e Batalha. E terá mais 49 hectares de vinhedos em uma nova propriedade em Bagé. Com uma área de 100 hectares, o projeto inclui vinhedos e olivais, com suas respectivas vinícola e lagar, além de um condomínio fechado, um hotel e um campo de golfe... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/um-consultor-estrangeiro-para-o-vinho-brasileiro/>

“DA GEÓRGIA À MESA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 01/05/2026

A atualidade dos vinhos laranja.

Em menus que propõem harmonizações entre pratos e vinhos há momentos em que a lógica do serviço (sequência, hierarquia, previsibilidade) cede espaço a algo mais intuitivo. Um gesto aparentemente lateral, quase um desvio, que reposiciona o olhar e reabre o apetite intelectual.

Foi assim no encontro recente organizado por Bianca Veratti, dentro do programa Vitis Lab (@vitis.lab), em torno de um menu concebido pela chef Vivi em seu espaço para eventos privados recém-inaugurado. Não pelo impacto de um prato central, mas por uma escolha de passagem, situada na delicada fronteira entre o salgado e o doce, território onde tudo costuma ser sutil e, justamente por isso, mais revelador.

A escolha que, à primeira vista, parecia um desvio acabou sendo uma confirmação. Um vinho laranja (Gravner 2010) para acompanhar o Pardinho Artesanal Cuesta Azul, delicadamente acrescido de mel de jataí, no momento da transição para a sobremesa... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-atualidade-dos-vinhos-laranja-e-a-serie-drops-of-god.ghtml>

“TAÇAS MATERNAS: COMO ESCOLHER O VINHO IDEAL PARA ELA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 02/05/2026

Dia das Mães: 3 dicas para presentear-la com o vinho que mais combina com a personalidade dela.

Vinho não é só bebida. Nunca foi. É gesto. É intenção. É a escolha de quem parou diante de dezenas de garrafas e pensou: qual delas tem a ver com ela? Qual deles conta alguma história que eu quero dizer? O Dia das Mães pede isso.

Não o presente mais caro, mas o mais pensado. O que chegou depois de alguma hesitação, de um momento em que você realmente parou para pensar no gosto dela — não no seu.

Uma boa garrafa carrega tempo dentro de si. Guarda a luz de um verão específico, a mão de quem trabalhou avinha, a paciência de quem esperou o momento certo para engarrafar. Soa familiar? Deveria. Porque é exatamente o que as mães fazem a vida inteira. Guardam. Esperam. Entregam no momento certo.

A fragrância de um tinto de guarda pode evocar instantaneamente a cozinha da avó, o almoço de domingo sem hora para acabar, a toalha bordada que só saía do armário para as visitas importantes. O vinho traz memória. Aciona a sua sem pedir licença. Faz sentido presentear com ele quem nos deu as primeiras imagens - e continua criando novas até hoje.

Se a sua mãe merece celebração - e merece, pode ter certeza -, comece pelos espumantes. Eles transformam o ordinário em especial sem precisar de muito. Um copo numa manhã de sábado, com calma e café bom do lado, vale mais do que qualquer jantar apressado em restaurante cheio.

Os rosés borbulhantes chegam com cor e personalidade, para as mães que não têm medo de ocupar espaço. Os brancos de borbulha fina têm a elegância de quem não precisa se esforçar para impressionar.

.....

Para as mães que atravessaram muita coisa e saíram do outro lado mais inteiras, um tinto encorpado e bem trabalhado é reconhecimento antes de ser vinho. Garrafas com camadas, com profundidade, que crescem no copo ao longo da noite. O conselho mais importante, porém, não tem a ver com estilo ou cepa. É este: abra a garrafa com ela.

Pessoalmente. O vinho é só o pretexto. A presença é o presente... Leia a reportagem completa em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/marcelo-copello-vinho-algo-mais/comer-e-beber-dia-das-maes-2026-2/>

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

REDUÇÕES DE PREÇO TAMBÉM PARA A SAFRA DE BORDEAUX EM 2025

Para a campanha en primeur da safra de 2025 em Bordeaux, já concluída, o Château Pontet-Canet anunciou seu preço, e foi o primeiro a divulgar.

O valor é de aproximadamente 48 euros, em média dois euros por garrafa a menos do que os preços de 2024. A informação foi divulgada pela revista especializada Vitisphere. Assim, a tendência de queda nos preços do Pontet-Canet continua: a redução em relação a 2023 já havia sido de cinco euros, e houve um colapso de 25 euros por garrafa em comparação com 2022.

Em entrevista à Vitisphere, François-Xavier Maroteaux, presidente da Union des Grands Crus de Bordeaux, estima que a safra de 2025 terá preços “a partir dos de 2024”. Segundo ele, “2025 será uma das grandes safras de Bordeaux”. É “a primeira vez que uma safra tão grandiosa é oferecida em quantidades tão pequenas”. Devido ao calor e à seca, a colheita de 2025 em Bordeaux é considerada historicamente baixa, em torno de 36 milhões de hectolitros. Foi ainda menor que a de 2024.

Sophia Gilmour, analista de mercado da plataforma de negociação Liv-ex, observa que, para os produtores, existe “a tentação de aumentar os preços antes que o mercado esteja pronto para absorvê-los”. Ela cita o aumento dos custos e as altas avaliações como motivações. Embora os aumentos de preços tenham gerado lucros a curto prazo no passado, isso ocorreu à custa da imagem da marca a longo prazo e da confiança do comprador. “Os vinhos de 2025, independentemente da sua qualidade, acabarão empilhados ao lado das quatro safras anteriores em armazéns abarrotados de excedentes se o preço estiver incorreto”, alerta Gilmour.

Segundo a Vitisphere, 5.000 visitantes compareceram à região vinícola de Bordéus para a apresentação da safra de 2025 durante a semana de vinhos en primeur. Este número representa um aumento de 10% em relação ao ano passado. A percentagem de visitantes estrangeiros subiu de 27% para 31%. A maioria veio do Reino Unido, seguida pelos EUA, Bélgica, Suíça e Alemanha. No total, o evento contou com visitantes de 76 países; no ano anterior, foram 69 nacionalidades... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/price-reductions-also-for-bordeaux-vintage-2025-more-visitors-at-en-primeur-week?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_18&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 30/04/2026).

AOS 90 ANOS, O ÍCONE DE BORDEAUX, BERNARD MAGREZ, ANUNCIOU A SUA SUCESSÃO

O filho Philippe, de 63 anos, assumirá os negócios.

O renomado empresário de Bordeaux, Bernard Magrez, de 90 anos, anunciou em entrevista ao jornal francês “Sud Ouest” que seu filho Philippe, de 63 anos, será seu sucessor. Magrez possui mais de 40 vinícolas com mais de 1.000 hectares de vinhedos na França, Chile, Uruguai, Califórnia, Espanha e Japão, incluindo châteaux classificados como Pape Clément****. Philippe Magrez trabalha no grupo empresarial há mais de 40 anos e é um dos acionistas. Como especialista em vendas, expandiu os negócios na América do Norte nos últimos anos e recentemente assumiu a responsabilidade pelas exportações para a China. Ele também administra o Château Plaisance em Saint-Émilion desde 2005.

Bernard Magrez fundou a empresa em 1961 com a compra de uma casa de vinho do Porto, à qual deu o nome de Pitters. Mais tarde, criou um dos vinhos de marca mais bem-sucedidos de Bordéus com a Malesan, mas concentrou-se cada vez mais em vinícolas de prestígio como a Fombrauge (Saint-Émilion), La Tour Carnet (Médoc) e Clos Haut-Peyraguey (Sauternes).

Ainda não se sabe quando Magrez pretende passar o bastão para o filho. Na entrevista ao jornal “Sud-Ouest”, ele não deu mais detalhes sobre o processo de transição... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/at-90-years-bordeaux-icon-bernard-magrez-regulates-succession-63-year-old-son-philippe-is-to-take-over-the-business?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_18&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 28/04/2026).