



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O CICLO DE VIDA DE UMA VIDEIRA
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O CICLO DE VIDA DE UMA VIDEIRA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"UM ENÓLOGO DO VINHO E DO MAR" -
POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"O VINHO NA OBRA DE VAN GOGH" -
MARCELO COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 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

MARIA PRIMEIRA SYRAH 2024 – SUL DE MINAS – COLHEITA DE INVERNO – MINAS GERAIS – BRASIL

Nascido do sonho da família Diniz Cabral de produzir um vinho próprio, o Maria Primeira homenageia dois vinhos icônicos mineiros: Maria Maria e Primeira Estrada.

A enologia foi de Isabela Peregrino que tem sido responsável por boa parte dos rótulos feitos com a dupla poda e criação dos vinhos de inverno. Isabela foi enóloga da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG, entre 2014 e 2021, na qual foi responsável por todo o setor de elaboração de vinhos, com especialidade principal em vinhos de inverno e espumantes pelo método tradicional (Champenoise). Hoje dedica-se à consultoria especializada em elaboração de vinhos e legislação sanitária.

Teve vinhos premiados em diversos concursos nacionais e internacionais, incluindo Concurso Mundial de Bruxelas, Grande Prova de Vinhos do Brasil, Decanter World Wine Awards – DWWA, entre outros. E com certeza o Maria Primeira caminha pelo mesmo trilho.

Composição de Uvas: 100% uva Syrah, de vinhedos de Boa Esperança, Três Corações e São Gonçalo do Sapucaí. Sem passagem por barricas.

Notas de Degustação: Cor rubi bem escuro, com aromas de frutas escuras maduras como a ameixa, notas florais e de especiarias (como a pimenta-do-reino), além de um toque defumado que sugeriria passagem por barrica de carvalho (o que na realidade não aconteceu, e preservou os aromas frutados). Em boca o vinho mostra taninos macios, boa acidez, e um final longo. Os sabores revelam a fruta escura madura (sem ser em compota), a especiaria fica mais evidente. De médio corpo, e final de boca equilibrado.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e ainda melhor por mais 4 anos.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de aves e de porco, embutidos defumados além de queijos de meias cura ou curados.

Serviço: servir entre 15 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: \$\$ (R\$160/garrafa)

Em BH – Vendas direto com a produtora – Denise Cabral - Tel. (31) 99120-6075.



O CICLO DE VIDA DE UMA VIDEIRA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

As videiras crescem, na verdade, apenas durante cerca de oito meses do ano. No outono, elas perdem as folhas e permanecem dormentes durante o inverno.

Se você já visitou um vinhedo com aparência árida ou muito seca durante o inverno, pode ter dificuldade em visualizá-lo cheio de vida e carregado de cachos maduros. Todos os anos, se as condições forem favoráveis, a videira passa por uma transformação maravilhosa para produzir os suculentos cachos de uva para fazer vinho.

A videira é um exemplo de planta perene; ela cresce ou floresce durante a primavera e o verão, morre durante o outono e o inverno e retoma o ciclo a partir de sua raiz na primavera seguinte. Sem intervenção humana, as videiras crescem naturalmente, formando uma densa folhagem e galhos. A poda e a condução do vinhedo ajudam as videiras a se manterem organizadas e a concentrarem sua energia no cultivo de uvas de excelente qualidade.

Existem mais de sessenta espécies diferentes de videiras, mas a maior parte da produção mundial de vinhos de qualidade provém de um único tipo, a *Vitis vinifera*. Videiras de origem norte-americana raramente são usadas exclusivamente para a produção de vinho, sendo utilizadas principalmente por suas raízes ou para o cultivo de uvas de mesa.



Os primeiros 1 a 3 anos de uma videira são dedicados ao desenvolvimento das raízes, do tronco e do sistema de suporte. Normalmente, elas começam a produzir uvas suficientes para a produção de vinho após 3 a 5 anos. Para que a videira concentre sua energia no desenvolvimento de um sistema radicular robusto, os cachos de flores são podados. Produzir frutos tão cedo é uma meta ambiciosa, que pode ser prejudicial para a videira; como diz o ditado: “é preciso aprender a andar antes de correr”.

Durante os primeiros anos de vida da videira, o foco principal é o crescimento da madeira permanente (tronco) e a formação de um sistema radicular robusto. As videiras precisam de diferentes tipos de cuidados.

Normalmente, por volta do terceiro ano de crescimento, a videira está pronta para produzir frutos com a qualidade adequada para a produção de vinho. Uma videira pode evoluir por até 30 anos, antes de seu vigor diminuir drasticamente, sendo que algumas vinícolas utilizam o termo comercial “vinhas velhas”. A maioria das videiras começa a perder o vigor por volta dos 30 a 40 anos e podem viver até 100 anos ou mais, como se observa em lugares como a Austrália (o vinhedo Yalumba Tricentenary Grenache foi plantado em 1889, e ainda é produtivo!)

Você já deve ter ouvido a frase “um bom vinho nasce na vinha”, e é verdade! Grandes vinhos vêm de grandes uvas. Então, vamos dar uma olhada no ciclo de vida de uma videira e aprender como cada estação afeta a safra daquele ano.

O VINHEDO NO INVERNO - Uma das atividades mais caras e importantes no vinhedo (além da colheita) é a poda de inverno. O podador corta os ramos do ano anterior e seleciona os melhores para o crescimento de novos brotos. O sistema de poda utilizado é determinado durante o projeto do vinhedo, mas é possível alterar a forma como as videiras são conduzidas de uma estação para outra, caso o vigor (produção excessiva ou insuficiente) seja um problema.

O VINHEDO NA PRIMAVERA - Na primavera, a videira desperta de seu sono invernal. Pequenos botões marrons nas partes lenhosas e nuas da videira se abrem, formando minúsculos brotos verdes, muito parecidos com as árvores e arbustos do seu jardim.

Durante os meses de abril/maio (setembro/outubro no Hemisfério Sul), surgem os primeiros sinais de vida, a seiva sobe e os botões começam a desabrochar. Os botões são extremamente delicados nessa época, pois as tempestades de granizo da primavera podem destruí-los. Por exemplo, em Beaujolais, na França, durante a safra de 2016, alguns vinhedos perderam 100% de seus botões devido ao granizo, e o resultado é que não houve colheita. E há que se torcer para planta recuperar-se para produzir no ciclo anual seguinte.

À medida que o clima da primavera esquenta, uma cobertura de folhas começa a se formar enquanto os brotos verdes continuam a crescer. Se você observar atentamente nessa época, verá muitas pequenas flores brancas aparecendo na videira – não o tipo bonito que você gostaria de exibir em um vaso, mas essas flores discretas são, no entanto, vitais. Cada flor que poliniza com sucesso está destinada a se tornar uma uva.

Após a brotação no início da primavera, as videiras continuam a crescer. Alguns viticultores podam os ramos voltados para baixo para garantir que todos os ramos cresçam para cima, reduzindo o tamanho potencial da colheita. Essa estratégia consiste em reduzir a quantidade para aumentar a qualidade, pois as videiras que produzem

um número limitado de uvas produzem uvas mais concentradas.

As videiras são plantas hermafroditas, como os dois sexos no mesmo arbusto, de maneira que elas se polinizam sozinhas, sem a necessidade de abelhas.

Quando as uvas começam a se formar, elas não parecem particularmente apetitosas – na verdade, parecem mais ervilhas do que uvas! Como muitas outras frutas, essas pequenas uvas começam a inchar e amadurecer com o calor e a luz do sol dos meses de verão. Eventualmente, elas começam a mudar de cor e adquirem uma aparência mais familiar.

O VINHEDO NO VERÃO - Em meados ou no final do verão, as bagas verdes começam a mudar de cor e amadurecer. Esse período é chamado de véraison (ou “véraison”, em inglês) ou fase do “pintor” em português, e é a época mais bonita do ano em um vinhedo, quando as bagas mudam de cor, passando de um verde vegetal para amarelo, rosa, vermelho ou roxo.

Pouco antes do início da véraison, alguns viticultores fazem a poda verde, na qual um pouco do excesso de peso é removido das videiras (os cachos de uva superficiais) para que os cachos remanescentes possam concentrar sua energia em suas verdadeiras uvas de qualidade.

A parte lenhosa (madeira) continua a amadurecer durante todo o verão, ficando marrom e endurecendo (por exemplo, as videiras lignificam). Paralelamente ao crescimento da madeira, as uvas continuam a amadurecer e os níveis de açúcar aumentam. A colheita geralmente ocorre entre setembro e novembro ou entre fevereiro e maio no hemisfério sul, quando as uvas atingem o ponto ideal de maturação. Viticultores e colhedores trabalham ininterruptamente para colher as uvas no momento certo. As uvas não continuam a amadurecer depois de colhidas.

O VINHEDO NO OUTONO - No outono, as uvas amadureceram o suficiente para desenvolver a quantidade certa de cor, sabor, acidez, taninos e, principalmente, açúcar. Assim que as uvas amadurecem, é hora da colheita. A colheita das uvas é feita manualmente ou por máquinas. Às vezes, a colheita ocorre à noite, quando está muito mais fresco, para que as uvas cheguem mais frescas à vinícola.

No final do outono, alguns produtores deixam alguns cachos na videira para a produção de vinho de colheita tardia. O vinho de sobremesa é obtido pela prensagem dessas uvas colhidas tardiamente e que passaram pelo processo de maturação. Nesse ponto, a videira já parou de produzir carboidratos a partir da clorofila nas folhas. As folhas, então, perdem a cor e caem no chão.

As videiras crescem apenas por cerca de oito meses do ano. No outono, as videiras perdem as folhas e permanecem dormentes durante todo o inverno, conservando energia para a próxima safra. Até mesmo uma videira precisa descansar em algum momento para continuar produzindo o seu melhor.

Durante o inverno, a folhagem morre, os podadores cortam as trepadeiras e o ciclo recomeça.

Uma videira saudável pode ter uma vida produtiva de mais de cinquenta anos, produzindo uma safra incrível de uvas, colheita após colheita. Ao longo dos anos, a videira pode começar a produzir menos frutos, mas, frequentemente, as uvas produzidas por videiras mais antigas têm sabores mais concentrados. Às vezes, você verá o termo “videira antiga” no rótulo, indicando que pode esperar algo potente e saboroso na garrafa.



COLHEITA (VINDIMA) – No hemisfério norte ela ocorre entre setembro e novembro. Já no hemisfério sul, ela acontece entre março e maio, a menos que seja um vinhedo plantado com a técnica de poda invertida (também chamada de dupla poda).

Quando as uvas atingem o ponto de maturação perfeito, controlado pelos viticultores e enólogos em busca do equilíbrio entre os níveis de açúcar e acidez, a uva é colhida. Este momento do ciclo da videira é o que se conhece e se comemora como vindima, e cuja data de término varia de uma variedade para a outra.

SISTEMAS DE CONDUÇÃO DE VINHEDOS - Poda em esporão vs. Poda em vara - A poda em vara (Guyot) é comumente usada em regiões vinícolas de clima mais frio, incluindo Borgonha, Sonoma e Oregon. Ao limitar o crescimento lignificado da videira (a parte dura e marrom) apenas ao tronco, a videira fica menos vulnerável à geada e mais protegida do que as videiras podadas em esporão. A poda em vara exige grande habilidade para ser bem-sucedida, pois requer o corte manual de quase todo o crescimento anterior da videira e a seleção correta de uma única vara (ou duas) que será responsável pela produção da próxima temporada. A poda em vara foi adotada por muitas das regiões vinícolas mais prestigiadas do mundo.

A poda em esporão (cordão) é comum em regiões vinícolas de clima mais quente, incluindo Califórnia, Washington e Espanha. Existem muitos estilos diferentes de

condução com poda em esporão, usados para tudo, desde uvas de mesa (alta produção) até vinhos finos (baixa produção). Os ramos esporonados (o toco de um ramo que contém de 1 a 3 gemas) são geralmente mais fáceis de podar e certos sistemas de condução, como o método em “Goblet” (em vaso), são ideais para áreas propensas à seca. A poda em ramos esporonados é um método de condução mais tradicional, conhecido por produzir vinhos excepcionais de vinhas velhas.

Todas as regiões vinícolas consolidadas tendem a adotar um método de condução específico, baseado nas peculiaridades do seu clima e terroir. Assim, embora alguns especialistas possam afirmar que o método Guyot é superior ao método Pérgola (também conhecida como “Latada”), isso depende, na realidade, da variedade da uva e da região. Aqui estão alguns aspectos interessantes a observar na próxima vez que visitar um vinhedo:

Videiras altas: Troncos altos elevam as videiras acima do solo, aumentando a circulação de ar e a exposição solar, o que reduz a probabilidade de infecções fúngicas. Este método de condução é mais comum em climas mais frios e úmidos.

Videiras baixas: Troncos curtos reduzem a exposição da videira ao sol e moderam a variação de temperatura. Este método é mais comum em regiões de clima quente.

Videiras com espaçamento amplo: Em regiões muito secas, o espaçamento maior entre as videiras aumenta sua capacidade de absorver nutrientes do solo. Em áreas úmidas ou irrigadas, também aumenta a produção (o que, simultaneamente, reduz a qualidade).

Vinhas com espaçamento reduzido: O espaçamento reduzido entre as videiras é uma forma de limitar o vigor de cada uma, restringindo a produção e melhorando a qualidade.

UMA INVENÇÃO MINEIRA - O sistema de poda invertida, também conhecido como dupla poda, é uma técnica de viticultura que inverte o ciclo de produção da videira para que a colheita ocorra no inverno, em vez do verão. Ao realizar duas podas anuais, uma para conduzir o crescimento e outra para induzir a frutificação, o método permite que as uvas amadureçam em condições climáticas mais favoráveis, com menos chuvas e maior amplitude térmica, resultando em melhor qualidade, concentração de açúcares e potencial alcoólico mais alto.

Essa técnica foi desenvolvida pela Epamig e é amplamente utilizada em regiões com clima tropical e subtropical, como o sudeste brasileiro. Há uma inversão do ciclo com o objetivo de deslocar a produção da videira para o período de inverno, evitando o verão chuvoso, que pode prejudicar a qualidade da uva devido à umidade e proliferação de fungos.

A técnica envolve duas podas ao longo do ano. Uma primeira poda, feita no inverno, quando a videira está em dormência, para iniciar o ciclo produtivo. A planta é estimulada a brotar, mas as inflorescências são removidas (poda de formação). Uma segunda poda é feita alguns meses depois (em janeiro ou fevereiro), forçando a planta a brotar novamente e a iniciar o ciclo de frutificação.

Com a inversão do ciclo, a colheita das uvas acontece no inverno (junho ou julho), aproveitando o clima seco e ensolarado, que é ideal para a maturação da fruta. A dupla poda é utilizada com o auxílio de irrigação e hormônios para garantir a dormência no período adequado. As uvas resultantes tendem a ter cascas mais grossas, maior concentração de açúcar e taninos, resultando em vinhos de maior qualidade, com mais complexidade de aromas e sabores.

A técnica deu origem a uma categoria de vinhos brasileiros produzidos durante o inverno – e por isto mesmo chamados de “Vinhos de Colheita de Inverno”, com alto potencial de guarda e elegância. A poda invertida é uma inovação brasileira que permite a produção de vinhos finos de alta qualidade em países tropicais, onde o ciclo natural não seria adequado.

Então, que tal provar um vinho de “Colheita de Inverno” comparando com um vinho de colheita normal e ver qual te agrada mais? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“UM ENÓLOGO DO VINHO E DO MAR” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 01/11/2025

Apaixonado pela pesca submarina, o enólogo António Maçanita vem ao Brasil apresentar os seus vinhos, de perfil surpreendente.

O enólogo português António Maçanita é capaz de falar com a mesma paixão da caça submarina e dos seus vinhos, que chamam atenção pela sua, digamos, irreverência. Nesta semana, por exemplo, em um almoço no restaurante D.O.M., do premiado Alex Atala, em São Paulo, Maçanita dividia as experiências de mergulho com o chef brasileiro, também um expert no fundo do mar, com o mesmo entusiasmo em que explicava o seu vinho laranja (brancos que fermentam em contato com a casca da uva).

E, em meio à exibição de fotos de mergulhos surpreendentes, Maçanita recorria aos peixes como figura de linguagem para explicar como elabora os seus vinhos. Assim como tem as variedades de uvas, tem os peixes e suas inúmeras espécies. Os seus preparos, da grelha ao forno, são as técnicas de vinificação. E a temperatura da água o leva ao fundo do mar – ele é adepto das fermentações a baixas temperaturas, para garantir um processo mais lento na transformação da uva em vinho.

E assim ele vai explicando por quais razões valoriza as variedades autóctones de cada região onde atua, como se cada peixe tivesse o seu mar. Maçanita começou a se destacar na cena vitivinícola com o seu trabalho nos Açores, mesmo tendo começado, nos vinhos portugueses, na região do Alentejo. Desde o início dos anos 2010, ele tem um projeto de recuperação não apenas da variedade terrantez do Pico, quase extinta, como de valorização da região e da sua história com os vinhos. “Quando cheguei no Pico, pagava-se 0,70 euro por um quilo de uva; atualmente, a minha uva mais cara do Açores tem preço de R\$ 6,90”, orgulha-se ele... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/um-enologo-do-vinho-e-do-mar/>

“O VINHO NA OBRA DE VAN GOGH” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 01/11/2025

A paixão intensa de Van Gogh, explícita em cada forte pincelada, também abraçou o vinho.

A paixão intensa de Van Gogh, explícita em cada forte pincelada, também abraçou o vinho. Van Gogh viveu uma parte importante de sua vida na região vinícola de Arles, na Provence, sul da França. Nos 15 meses em que lá esteve (entre 1888 e 1889) fez cerca de 200 quadros, 100 desenhos e escreveu 200 cartas.

Em uma destas cartas o mestre confessa beber muito vinho: “todos os dias tomo o remédio prescrito por Dickens contra o suicídio: vinho, pão, queijo e tabaco”.

A única tela deste gênio da pintura vendida em vida chame-se “A Vinha Vermelha” (pintada em 1888 em Arles), e sela sua relação com a bebida. O próprio autor descreve sua obra como “um vinhedo vermelho, todo vermelho como vinho tinto. Ao fundo, no céu com sol, o vermelho se transforma em amarelo e depois em verde. Na terra depois da chuva os tons são de violeta com reflexos dourados do sol”. Esta foi sua única obra vendida em vida, por míseros 400 francos.

“A Vinha Vermelha” foi pintada em novembro, o que indica que 1888 teve uma colheita retardada (e chuvosa), e sugere que as uvas retratadas sejam Grenache e/ou Carignan, castas tardias típicas da região. Este, entretanto, não foi o primeiro nem o último vinhedo de Van Gogh. No mesmo ano, dois meses antes (portanto na mesma e longa colheita), ele pintou “A Vinha Verde”. As cores nesta obra sugerem a presença da Filoxera, praga que atingiu gravemente a Europa exatamente no final dos anos 1890).

Na véspera do Natal de 1888 Van Gogh cortou sua própria orelha e entregou-a a uma prostituta chamada Raquel. Há várias teorias que tentam explicar o fato. Fala-se que sua inspiração foi uma tourada em que o matador, arrancou a orelha do touro, oferecendo-a, como troféu, a uma dama. Outra possível inspiração poderia ter vindo da série de artigos do jornal de Arles um mês antes sobre “Jack, o estripador”, que mutilava o corpo de prostitutas, algumas vezes cortando suas as orelhas.

Seja como for o estado de saúde física e mental do pintor piorou e o levou a se mudar para Auvers-sur-Oise, perto de Paris. Uma de suas últimas telas foi seu vinhedo mais sereno o “Vinhedo com vista de Auvers” de junho de 1890. Esta plácida obra mostra um vinhedo verde em uma colina cercado de casinhas brancas com chaminés.

Vincent Van Gogh cometeu suicídio em 29 de julho, apenas um mês depois de pintar seu último vinhedo e apenas cinco meses após a venda da “Vinha Vermelha”. Pelo visto em Auvers o grande artista careceu de algo que era abundante em Arles, o “remédio de Dickens”... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-vinho-na-obra-de-van-gogh/>

“JEREZ DESAFIA FRONTEIRAS À MESA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 31/10/2025

Um universo fascinante de sabores e texturas permite ampla gama de utilizações, desde aperitivos até harmonizações criativas e surpreendentes.

Uma das expressões mais fascinantes do vinho espanhol - um universo em que tradição, técnica e emoção se entrelaçam-, o Jerez, mais do que uma bebida, é uma maneira de compreender o encontro entre o mar e o sol da Andaluzia, o tempo e a paciência dos mestres bodegueiros. Poucos vinhos alcançam tamanha versatilidade à mesa, uma capacidade de diálogo com a gastronomia tão bem expressa na prestigiada Copa Jerez.

Partindo da mesma uva e passando por processos de vinificação e envelhecimento distintos, os vinhos de Jerez oferecem um universo fascinante de sabores e texturas, que permite uma ampla gama de utilizações, desde aperitivos até harmonizações criativas e surpreendentes, uma festa para o paladar.

Muito mais do que uma competição culinária, a final da Copa Jerez coloca o vinho andaluz no centro das discussões sobre gastronomia contemporânea, evidenciando sua capacidade de harmonizar com uma diversidade de sabores, texturas e tradições culinárias. A palomino, casta branca que serve de base à maioria dos jerezes, dá origem a vinhos secos, de caráter neutro, pouca acidez e baixo teor alcoólico. É nos processos de envelhecimento, tão particulares à região, que esses vinhos ganham identidade e complexidade. O jerez se enquadra na categoria dos vinhos fortificados, embora, com as recentes mudanças na legislação, essa definição nem sempre seja obrigatória...

Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-jerez-o-vinho-que-desafia-fronteiras-a-mesa.ghtml>

3 A 8 DEZ. 2025 – ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA AO CENTRO-SUL MG

Viva o Encanto da Dupla Poda em uma Jornada que Celebra o Melhor de Minas. Em dezembro, partiremos rumo a uma experiência que vai muito além do turismo: uma verdadeira imersão sensorial nos aromas, sabores e encantos da vitivinicultura mineira.

Serão dias inteiramente dedicados ao que há de melhor na região — queijos premiados, azeites artesanais, cafés especiais e, claro, os mais refinados vinhos produzidos sob o método da Dupla Poda.

Um roteiro cuidadosamente elaborado para quem aprecia viver o vinho em sua essência — com almoços e jantares exclusivos, pensados especialmente para o nosso grupo, em ambientes que combinam elegância, autenticidade e hospitalidade mineira.

📅 De 3 a 8 de dezembro — feriado prolongado em BH (N. Sra. da Conceição)

👤 Acompanhamento: Sommelier Adelaide Machado

✈️ Operação: Zênithe Travelclub

💎 Grupo exclusivo e vagas limitadas!

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

- 5 noites de acomodação com café da manhã e impostos, sendo 1 em Tiradentes (3-4 DEZ | 4ª a 5ª), 2 em Aiuruoca (4-6 DEZ | 5ª a SAB) e 2 em Varginha (6-8 DEZ | SAB a 2ª) em meios de hospedagem conforme indicados no roteiro ou similares.
- 5 cafés da manhã tipo buffet nestes mesmos meios de hospedagem.
- 5 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Mil Vidas -3 rótulos, mesmos do almoço-, Casa Correa & Medici -3 rótulos-, Bárbara Eliodora -3 rótulos-, Maria Maria -5 rótulos, mesmos do almoço- e Alma Gerais -4 rótulos-).
- 1 visita a produtor com degustação de QMA-Queijo Minas Artesanal (Catauá)
- 1 visita a produtor com degustação de AOVE-Azeite de Oliva Virgem Extra (Olibi)
- 1 visita a produtor com degustação de Café Especial (Fazenda dos Tachos)
- 9 degustações adicionais de outros produtos locais (Charcutaria Catauá, Queijos Cruzília, Café Olibi, Queijos Lejane, AOVE Soul Mantiqueira, Café Villa di Ayuruoca, Cachaça Orgânica Tiê, Cerveja Artesanal Bella Flor e Café Origem)
- 7 Refeições, sendo 6 Almoços, dos quais 4 em vinícolas entre 2 e 3 tempos (Mil Vidas, Bárbara Eliodora, Maria Maria e Alma Gerais) com vinhos, água e café, 1 em Laticínio (Catauá) e 1 em restaurante campestre sem bebidas (Casal García). E 1 Jantar em Pousada tipo buffet sem bebidas.
- 1 visita de tipo paisagístico e natural com banho em cachoeira no Vale dos Garcias com deslocamentos pelo vale em veículos 4x4 em serviço privativo com motoristas e guia local assistente (Cachoeira dos Garcias Aiuruoca).
- Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre cidades e locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Microônibus Marcopolo Volare W-9 de 28 lugares com Ar-condicionado, Frigobar e Poltronas Soft, ou similar, para todo o percorrido dos 6 dias do roteiro desde saída e retorno a Belo Horizonte por aprox. 1.200 km e com capacidade de 1 peça de bagagem de tamanho médio e caixa 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.
- Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelier e Consultora Enológica Adelaide Machado (*).
- Acompanhamento durante o percurso de guia operacional, assistente e Consultor de Viagens de Conhecimento e EnoGastronômicos.
- Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A MISTURA CULINÁRIA DO MEDITERRÂNEO

Degustação de vinhos: Marselha para os amantes de vinho.

Marselha, com sua moldura azul que revela o Oriente, tem um grande coração voltado para a diversidade. Anke Sademann nos mostra seus melhores endereços para os amantes de vinho nesta cidade portuária do sul da França: de simples a casuais e sofisticados.

Marselha é um caldeirão cultural na fronteira mais meridional da França, repleto de energia, espírito livre e uma diversidade encantadora, ainda que não exatamente tranquila. Como Capital Europeia da Cultura em 2013, a cidade mais antiga da França e a segunda maior depois de Paris se consolidou como um polo gastronômico e vinícola. Nesse processo, a cidade adotou algumas tendências de outras metrópoles sem perder sua identidade rústica, porém nunca polida. Sua localização, aberta para o mundo e para o mar, mescla influências do Magreb, da Armênia, da Itália e até mesmo de Portugal, criando um vinho mediterrâneo. O prazer de degustar vinhos também ganhou muito mais importância nos últimos anos.

A fidelidade aos vinhos do Rhône e da Provence é forte aqui - e não apenas pelo típico rosé. Ao mesmo tempo, os habitantes da cidade quente gostam de se refrescar com vinhos brancos minerais do Loire ou tintos saborosos da vizinha Córsega. Ambos harmonizam perfeitamente com tapenade de azeitonas, pão achatado de grão-de-bico frito, frutos do mar e peixe grelhado. Os endereços de vinho mais icônicos de Marselha estão localizados ao redor do "Vieux Port", o porto antigo. É aqui que nossa degustação de vinhos começa. Muitas vezes com prazer em dobro: no "Les Lumières", por exemplo, também há um excelente expresso antes do primeiro gole de vinho natural. O restaurante inundado de luz é um café, bistrô e bar de vinhos, tudo em um só lugar.

Partindo do calçadão do porto, o percurso atravessa os bairros de Noailles e Saint-Victor e o mais antigo bairro de artesãos, Le Panier, subindo até a rua comercial inclinada de Canebière e, em seguida, seguindo ao longo da orla da Corniche. O bairro artístico e comercial de Cours Julien é considerado um dos mais tranquilos da cidade. No ponto mais alto, a basílica de peregrinação Notre-Dame de la Garde, que se ergue imponente sobretudo, oferece uma vista panorâmica magnífica.

Em termos culinários, Marselha oscila entre a terra e o mar: o sabor do Mediterrâneo reside na sua simplicidade sofisticada. A seleção varia de tapas e comida de rua a pratos frescos e orgânicos de mercado, novas criações de sanduíches e sopa de peixe acessível, até ao ícone culinário: a bouillabaisse. Os apreciadores de vinho podem satisfazer a sua curiosidade nos muitos novos espaços dedicados ao vinho. Inúmeras lojas especializadas, bares de vinho modernos espalhados pela cidade e restaurantes que celebram o vinho oferecem uma experiência gastronômica com muita criatividade e personalidade. Não são apenas os vinhos que são descontraídos e sem filtragem, mas também o ambiente... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/the-culinary-cuvee-of-the-mediterranean-wine-flight-marseille-for-wine-fans?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_43&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Ande Sademann - 21/10/2025).

PREÇOS DOS VINHEDOS GRAND CRU NA BORGONHA DISPARAM

Os investidores pagam até 30 milhões de euros por hectare.

Os investidores estão a impulsionar os preços das vinhas na Borgonha para valores muito superiores aos de mercado. Os melhores terroirs são particularmente afetados. Esta informação foi divulgada pela revista francesa Vitisphère. Os viticultores estão cada vez mais preocupados com este desenvolvimento.

A venda de terrenos a preços extremamente elevados costuma ocorrer de forma muito discreta. Segundo a reportagem, o valor pode chegar a cinco vezes o preço de mercado. "Estamos falando de 30 milhões de euros por hectare", explica Thiébault Huber, presidente da Associação de Viticultores da Borgonha (CAVB). Assim que um vinhedo Grand Cru ou Premier Cru é colocado à venda, os investidores estão prontos para usar todos os artifícios e disputas acirradas para adquirir parcelas nos vinhedos mais renomados da Borgonha, escreve a revista Vitisphère.

Essa abordagem é possível devido às lacunas na regulamentação das áreas de vinhedos que os investidores exploram. A associação nacional para o desenvolvimento fundiário e assentamento rural (FN Safer) alega não ter condições de monitorar ou influenciar esses processos. Um porta-voz afirmou que se trata de tendências em um mercado muito restrito, contra as quais sua autoridade não pode agir.

Os produtores de vinho da Borgonha temem a especulação imobiliária que afeta seu patrimônio cultural. A sobrevivência das vinícolas está em risco e, para os jovens viticultores, a compra de terras se torna inviável. "Não se trata apenas das denominações regionais, mas das joias da Borgonha que estão se perdendo. Isso nos preocupa", enfatiza Huber, presidente da CAVB, e lamenta: "Nossos clientes ricos estão começando a comprar nossos vinhedos, fazendo com que essas garrafas permaneçam em um mundo especulativo para os super-ricos."

Muitos investidores vêm da Ásia, especialmente da China. A revista semanal Le Point cita a empresa FICOFI como uma das maiores compradoras de vinhedos renomados

da Borgonha. Ela possui diversas filiais em Bordeaux, Los Angeles, São Paulo, Hong Kong e Singapura, além de sua sede em Paris. A empresa fornece lotes de alguns dos melhores e mais raros vinhos da França para seus 300 membros do clube de vinhos. Segundo a FICOFI, os membros do clube são “empresários de sucesso, executivos e filantropos” apaixonados por vinho... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/prices-for-grand-cru-vineyards-in-burgundy-explode-investors-pay-up-to-30-million-euros-per-hectare?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_43&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 23/10/2025).

O VINHO NA ISLÂNDIA É O MAIS CARO EM TODA A EUROPA

Estudo compara preços de vinho em países europeus.

Com um preço médio de 20,83 euros, os apreciadores de vinho na Islândia são os que pagam mais caro na Europa por uma garrafa de vinho de gama média. A informação é da The Drinks Business. O preço médio europeu para uma garrafa de vinho desta qualidade ronda os 8,16 euros.

Os dados são baseados no ranking de preços de 2025 da plataforma online Numbeo, que permite comparar o custo de vida e registra os preços médios do vinho. A Noruega, com 14,46 euros, e a Suíça, com 13 euros, ocupam o 2º e o 3º lugar entre os países com os preços de vinho mais altos da Europa. A Finlândia, com 12,50 euros, e a Irlanda, com 12 euros, vêm a seguir, em 4º e 5º lugar.

Em 31 dos 40 países europeus analisados (incluindo Rússia e Bielorrússia), o preço médio de uma garrafa de vinho de gama média situa-se entre cinco e dez euros. Para a Alemanha, o Numbeo calculou um preço de 5,99 euros, o que a coloca em 28.º lugar. Os preços do vinho só ficam abaixo dos cinco euros por garrafa em Portugal (4,99 €), Hungria (4,88 €), Ucrânia (4,12 €) e Moldávia (4,05 €).

Mais caro do que na Islândia, o preço de uma garrafa de vinho só é superado no Bahrein, onde chega a 22,80 euros, em comparação global... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-is-the-most-expensive-in-iceland-across-europe-study-compares-wine-prices-in-european-countries?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_43&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 21/10/2025).