



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS – PARTE I**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“NO HOSPICE DE BEAUNE, UMA DÉCADA FAZ A DIFERENÇA” - POR SUZANA BARELLI**



08



10

**“SICÍLIA: UM TESOURO NO MEDITERRÂNEO”  
- MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **VIAGEM**

13 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

\*\* A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

## BRUNELLOS DI MONTALCINO MOCALI 2006, 2010, 2016 E ROSSO DI MONTALCINO 2019 – TOSCANA – ITÁLIA

A Toscana possui 64 mil hectares de vinhedos divididos em 42 DOCs, 11 DOCGs e 5 IGTs, sendo o Brunello di Montalcino a grande estrela local.

A Mocali está situada no sudoeste de Montalcino, a uma altitude de 350/400 metros acima do nível do mar. Compreende cerca de 32 hectares, dos quais 9 de vinha (sendo 6 hectares da DOCG Brunello di Montalcino) e 2 hectares de olival (Frantoio, Leccino e Moraiolo). A fazenda está situada nas colinas que cercam a cidade de Montalcino, vinhas e olivais, intercalados com bosques de carvalho e medronheiros.

A partir da vinícola, pode-se desfrutar de uma vista panorâmica do vale dos vinhedos de Montalcino, com um cenário que se estende das encostas do Monte Amiata até a região da Maremma, em Grosseto.

A vinícola Mocali foi comprada na década de 50 pelo Sr. Dino Ciacci (um dos vinte e cinco promotores do Consórcio de Brunello di Montalcino) e foi sucedido por seu sobrinho, Ticiano Ciacci, hoje proprietário. Aninhada na floresta mediterrânea, está a Vigna delle Raunate, ladeada por um alto pinhal, onde há restos de antigos fornos que, em séculos passados, produziam cal (cal viva) a partir da alta porcentagem de pedra presente, conhecida localmente como Balsano. O solo é rico em sais minerais, alternando com calcário.

**Corte de uvas:** 100% Sangiovese grosso. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável.

**Notas de Degustação:** os vinhos foram degustados em uma forma horizontal com outros Brunellos di Montalcino 2006 e tivemos a oportunidade de provar uma degustação vertical com as safras 2006, 2010 e 2016, todos excelentes. Meu escolhido foi o 2010. A Vigna delle Raunate é o melhor vinhedo Mocali. A colheita foi manual. O vinho amadurecimento de 4 anos em madeira e 1 ano na garrafa. Um tinto com aromas de terra, terracota, ferrugem e características de frutas negras. Cheio do corpo, acidez brilhante e um acabamento fresco. Bastante linear em estrutura, mas mostra notável intensidade. Ele irá beneficiar com pelo menos alguns anos na adega.

**Estimativa de Guarda:** Janela ideal para se beber: 2016-2031, segundo Robert Parker.

**Reconhecimentos Internacionais:** Vinum: 17,5 pontos | Robert Parker: 94 pontos | Guia Veronelli: 93 pontos | James Suckling: 91 pontos | Wine Spectator: 98 pontos.

**Notas de Harmonização:** Ideal para harmonizar com carnes vermelhas nobres, cordeiro assado, pratos trufados e queijos pecorino toscano e demais queijos duros com sabor marcante.

**Serviço:** servir entre 76 e 18° C. (Recomendo decantação por 40 a 60 minutos. Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor)..

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

**EM BH – CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.**



# CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**O vinho é uma das bebidas mais antigas conhecidas pelo homem e continua a ser celebrada em todo o mundo. No entanto, as complexidades para entender a bebida, conhecer as uvas, a vinificação e a degustação podem parecer um pouco assustadoras para muitos, em especial os recém-chegados. Para descomplicar o tema, vamos relacionar algumas curiosidades interessantes, desde sua história milenar até seus efeitos na saúde e na cultura. A bebida é apreciada em diversas culturas e possui um universo de detalhes que a tornam fascinante.**

**A HISTÓRIA DO VINHO É ANTIGA** - A história do vinho é muito antiga e remonta há milênios antes de Cristo. A viticultura tem uma tradição de mais de 8.000 anos, mas o conceito de vinícola é muito mais recente. No passado, o cultivo de uvas e elaboração de vinho eram apenas duas das múltiplas atividades desenvolvidas nas fazendas, na grande maioria das vezes, trabalhando em regime de policultura.

O vinho é mencionado diversas vezes no Antigo Testamento da Bíblia e em arquivos referentes à Roma e à Grécia antiga. As ruínas da vinícola mais antiga do mundo, que estão localizadas na região onde hoje é a Armênia, tem mais de seis mil anos. Sendo assim, é possível perceber que a tradição de beber vinhos já acompanha a humanidade há milênios.

A vinícola mais antiga do mundo ainda em operação é a Staffelter Hof, localizada na região de Mosel, Alemanha. Fundada em 862, a vinícola tem uma história que remonta a uma doação de terras feita pelo rei Lotário II a um mosteiro beneditino. Atualmente, a Staffelter Hof é administrada pela família Schneider/Klein e é conhecida pela produção de vinhos orgânicos, especialmente Riesling, que expressam o terroir da região.

Outras vinícolas antigas são: Château de Goulaine: Localizada na França, com mais de 1000 anos de história, conhecida pela produção de Muscadet pelo método tradicional “sur lie”. Schloss Johannisberg: Na Alemanha, com mais de 900 anos de história. Barone Ricasoli: Na Itália, fundada em 1141. A Casa Madero, localizada no México, é a mais antiga vinícola do Novo Mundo, com atividades iniciadas em 1597.

Uma barrica contendo um vinho de 1472 ainda “sobrevive” no coração da Alsácia. A adega do Hospices de Strasbourg contém o que é considerado o vinho “passível de ser consumido” mais antigo do mundo. A adega do hospital foi construída em 1395, quando a instituição teve que ser transferida para fora da cidade de Estrasburgo, na França. Na época, os monges ofereciam abrigo aos pobres, peregrinos e doentes e os pacientes costumavam “pagar” pelos serviços com doações de terras, muitas delas com vinhedos, ou então de colheitas de todos os tipos, de cereais a uvas.

A adega do hospital conta, na verdade, com três barricas verdadeiramente muito antigas dentre as cerca de 50 peças abrigadas em uma área de 1.200 metros quadrados. Desses barris, três estão datados como sendo de 1472, 1519 e 1525. E, dentro do de 1472, com capacidade para 300 litros, repousa um vinho branco seco, que foi atestado como apto para ser bebido da última vez que foi analisado organolepticamente, em 1994.

A garrafa de vinho mais antiga do mundo é peça de museu. Segundo relatos históricos, a garrafa de vinho mais velha do mundo ainda lacrada é do ano de 325, mas só foi encontrada em 1867, na cidade de Speyer, na Alemanha, onde ainda se encontra exposta em um museu.

**FALSIFICAR VINHOS NÃO É NOVIDADE** – Em 1.754 a. C já era ilegal falsificar vinhos. Na antiga Mesopotâmia existiu um conjunto de leis conhecido como “Código de Hamurabi”, que determinava que as pessoas que fossem flagradas vendendo vinho fraudado ou falsificado deveriam ser presas e afogadas em um rio como punição.

**QUEM DEVE PROVAR PRIMEIRO O VINHO?** - Na Grécia antiga, o anfitrião era obrigado a tomar o primeiro gole de vinho para provar que a bebida não estava envenenada.

No restaurante, o primeiro gole servido é conhecido como a “prova” do vinho. Ela não é feita para julgar o sabor, mas para verificar se o vinho está em boas condições para ser servido à mesa, ou se por alguma razão, não deteriorou dentro da garrafa.

Muitas pessoas se perguntam para quem essa prova deve ser servida. E, ao contrário do que alguns acreditam, ela não deve necessariamente ser servida para o homem, ou para a pessoa mais velha sentada à



mesa. A prova do vinho deve ser servida para quem fez o pedido daquele rótulo. O responsável pelo serviço também pode perguntar quem gostaria de fazer a prova. Essa é outra forma gentil e elegante de conduzir esse momento à mesa.

Entretanto, no contexto de serviço de vinho, como em restaurantes, o primeiro gole de um vinho pode vir a ser provado pelo sommelier ou garçom responsável, e não pelo cliente. Essa prática não é apenas uma formalidade, mas um passo importante para garantir que o vinho esteja em perfeitas condições para consumo, antes que o cliente o prove.

**QUANTAS UVAS HÁ NO MUNDO?** - Existem milhares de variedades de uvas no mundo. Estima-se que há mais de 10 mil variedades de uvas no mundo, contudo, apenas cerca de 1.300 castas são usadas na produção de vinhos, sendo que algumas das mais comuns são Pinot Noir, Cabernet Sauvignon e Chardonnay.

No topo do ranking das uvas utilizadas para a produção de vinho está a Cabernet Sauvignon, com cerca de 340 mil hectares plantados, algo em torno de 5% do total das áreas de vinhas. Em seguida, vêm a Merlot com 266 mil hectares e a Tempranillo, com 231 mil hectares.

**O SUMIÇO DE UVAS HISTÓRICAS NO UNIVERSO DOS ESPUMANTES** - O mundo dos espumantes passou por uma grande mudança, ainda que silenciosa, nos últimos 150 anos: o desaparecimento de uvas históricas. Ao contrário do que a maioria dos amantes da bebida acreditam, a mistura de Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier não é a que deu origem às bebidas.

As uvas que deram início a produção ainda são produzidas em alguns países, mas não são facilmente encontradas como as mais populares. Entre a lista de afetadas pelas alterações na produção de espumantes estão: Arbane; Petit Meslier; Blanc Vrai, também conhecida como Pinot Blanc; e Fromenteau, a cobiçada Pinot Gris.

Até meados da década de 1880, antigas variedades dominavam as produções das safras. Mas com o crescimento da praga da filoxera que assolou a Europa, muitos produtores abandonaram os vinhedos. Quando a época de replantar chegou, os produtores abandonaram vinhas antigas para abraçar as novas técnicas. Hoje em dia, essas uvas históricas ocupam somente 0,4% das terras de champanhe dedicadas à videira. Mesmo com o sumiço, ainda há algumas produções familiares que mantêm o ingrediente milenar em suas plantações.

**QUE PAÍS PRODUZ MAIS VINHO?** - A Itália é o país que mais produz vinhos. De acordo com o levantamento mais recente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a Itália produziu quase 50 milhões de hectolitros de vinho em 2020. Na sequência, com o segundo e o terceiro lugar, ficaram a França e a Espanha, com 46 e 40 milhões de hectolitros, respectivamente.

Já quem mais consome é a população norte-americana. A OIV estima que o vinho seja consumido em cerca de 200 países, mas o campeão desse ranking é os Estados Unidos. A França e a Itália vêm logo depois, em segundo e terceiro lugar.

O Brasil é onde o consumo mais tem crescido. Na mesma pesquisa citada acima, a OIV constatou que o consumo geral de vinhos aumentou na América do Sul em 2020. Países como a Argentina e o Brasil têm alavancado este dado. O destaque vai para o Brasil, que consumiu mais de 4 milhões de hectolitros de vinho em 2020, um aumento de cerca de 18% na procura pela bebida.

**QUANTO MAIS VELHO É MELHOR?** - Nem todo vinho fica melhor com o tempo. A ideia de que todo o vinho fica melhor com o passar do tempo é bastante antiga. Contudo, atualmente, com formas de produção mais modernas, ela já não faz mais sentido.

Até há algumas décadas, o mais indicado era esperar o vinho amadurecer um pouco, pois isso faria com que os taninos presentes na bebida ficassem mais macios, ajudando a deixar a experiência sensorial da degustação do vinho mais agradável e prazerosa.

No entanto, hoje as bebidas já chegam ao mercado com os taninos amaciados e prontas para serem consumidas.

**É POSSÍVEL PRODUZIR VINHO BRANCO DE UVAS TINTAS** – Os vinhos brancos e rosés podem ser produzidos com uvas tintas, pois a cor da bebida é definida pela extração de pigmentos presentes na casca do fruto durante o processo de fermentação.

Sendo assim, na hora de produzir um vinho branco, as cascas da uva tinta não são incorporadas na fermentação. Isso é possível porque as polpas das uvas geralmente são claras, sem pigmentos de cor. Assim sendo, na utilização de uvas tintas para a produção de vinhos brancos, o líquido não pode ter nenhum contato com as cascas.

Já durante a produção de um vinho rosé, as cascas das uvas são fermentadas junto com o mosto durante um curto período – apenas o suficiente para tingir a bebida de cor rosa.

**O VINHO VERDE NÃO É VERDE, NEM O VINHO AMARELO É AMARELO!** – Diferente do que algumas pessoas possam pensar, o vinho verde não tem essa cor. Essa bebida leva esse nome por ser produzida na região de Vinho Verde, que fica em Portugal. É possível encontrar vinhos verdes, brancos, rosados, tintos e algumas variedades

de espumantes. Além disso, existem 47 castas de uvas que podem ser utilizadas na produção desse estilo de vinho.

Já o vinho amarelo (vin jaune) é um tipo específico de vinho branco produzido na região de Jura, na França. É conhecido por sua cor dourada, sabor seco e distinto, e processo de produção único. O vinho amarelo passa por um período de envelhecimento de pelo menos seis anos e três meses em barris de carvalho abertos, onde desenvolve uma película de levedura chamada "véu" na superfície, o que contribui para suas características.

É produzido exclusivamente a partir da uva branca Savagnin, e o processo envolve fermentação e maturação em barris de carvalho, onde desenvolve a película de levedura (véu) que lhe confere seu caráter único. É comercializado em uma garrafa específica chamada "clavelin", com capacidade de 620 ml, que é o volume que sobra de um litro após o processo de envelhecimento.

Então, gostou de conhecer estas curiosidades sobre o vinho? Semana que vem teremos mais curiosidades! 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

## “NO HOSPICE DE BEAUNE, UMA DÉCADA FAZ A DIFERENÇA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 26/07/2025

A enóloga Ludivine Griveau comemora dez anos à frente desta vinícola ícone da Borgonha, que vende seus vinhos apenas em leilão.

A enóloga francesa Ludivine Griveau está construindo um novo capítulo da história do Hospice de Beaune, uma das grandes referências da Borgonha, seja na história da cidade, seja nos vinhos. No centro da cidade de Beaune, a primeira sede do hospice, hoje transformada em museu, com seus telhados coloridos, evoca a história deste hospital, que nasceu como uma Santa Casa de Misericórdia em 1443. Quis o destino que as pessoas se solidarizassem com a causa voluntária e fizessem doações para ajudar o hospital. E doavam (aliás, ainda doam) o bem mais identificado com a Borgonha: os vinhedos. Atualmente são cerca de 60 hectares de vinhas, espalhadas pelas apelações village, premier cru e grand cru.

E como vinho, o hospice se prepara para o seu 165º leilão anual. No ano passado, foram arrecadados €13,9 milhões, valor 40% menor do que 2023, devido a uma queda de colheita – foram leiloadas 446 barricas, enquanto no ano anterior, foram 753 barricas. Os recursos são utilizados para manter o hospital, que tem uma sede mais moderna, em Beaune, e os vinhedos.

É aqui que entra o trabalho de Ludivine, que assumiu o cargo em 2015, com a aposentaria de Rolland Masse. Na época, Ludivine, a primeira mulher no cargo, tinha a missão de continuar o trabalho de seu antecessor, que deu os primeiros passos para a melhora da qualidade do vinho... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/no-hospice-de-beaune-uma-decada-faz-a-diferenca/>

## “A REGIÃO DO OREGON, A DESCOBERTA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 25/07/2025

Estado americano tem diversidade de solos, climas e abordagens, com resultados admiráveis.

Até pouco tempo atrás, confesso que minha experiência com os pinot noirs dos Estados Unidos era limitada - e, para ser honesto, pouco entusiasmante. O que se encontrava com mais facilidade no mercado brasileiro reforçava uma impressão algo desalentadora: vinhos robustos, de fruta muito madura, com extração acentuada, taninos pesados e um final adocicado, com álcool elevado - exatamente o oposto daquilo que se espera da pinot noir em sua forma mais refinada. O gosto do consumidor americano por vinhos de impacto parecia contaminar até mesmo uma casta que, na Borgonha, brilha justamente por sua delicadeza, textura sutil e frescor natural.

Nesse cenário, os poucos exemplares que me agradavam vinham, em geral, de zonas mais frescas da Califórnia, como Russian River Valley ou Anderson Valley e Sonoma Coast. Nomes como Littorai, Kistler e Marcassin se destacavam, mas mesmo nessas AVAs (American Viticultural Areas, como são chamadas as D.O.s americanas) era preciso escolher bem.

Já o Oregon, embora sempre bem falado por críticos estrangeiros, não me seduzia - em parte, admito, porque as opções disponíveis por aqui e mesmo em enotecas por onde andei eram escassas e pouco representativas. Além disso, eu próprio alimentava uma suspeita: que os propalados solos vulcânicos da região poderiam não ser os mais adequados para a finesse da pinot noir.

Essa visão começou a mudar - e mudou de fato - com minha recente viagem ao Willamette Valley dentro do programa (como sempre incrível) da Académie Internationale du Vin (AIV), da qual faço parte. Visitei os principais produtores, percorri sub-regiões com perfis distintos, conversei com enólogos e agrônomos, e, mais importante, degustei cerca de 100 vinhos, o que me permite ter um panorama suficientemente amplo da região. O que encontrei foi uma viticultura mais sofisticada e consciente do que imaginava. Mesmo com altos e baixos (como em qualquer região), há vinhos precisos, elegantes, com frescor marcante e boa textura... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-estado-dos-eua-onde-encontrei-vinhos-elegantes-com-frescor-marcante-e-boa-textura.ghtml>

## “SICÍLIA: UM TESOURO NO MEDITERRÂNEO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 25/07/2025

### **A Sicília, a maior ilha do Mediterrâneo, é uma das mais antigas e fascinantes regiões vinícolas da Itália,**

A Sicília, a maior ilha do Mediterrâneo, é uma das mais antigas e fascinantes regiões vinícolas da Itália, esta ilha vulcânica é um caldeirão de culturas e tradições, refletido em seus vinhos únicos e variados.

A viticultura na Sicília tem suas raízes há mais de 3.000 anos, iniciada pelos fenícios e aprimorada pelos gregos no século VIII a.C., que introduziram técnicas avançadas e novas castas. Durante o Império Romano, os vinhos sicilianos eram valorizados e amplamente exportados. A Idade Média trouxe um florescimento sob o domínio árabe, com inovações na irrigação e cultivo.

Já no século XVIII, os espanhóis impulsionaram a produção de vinhos fortificados, como o famoso Marsala. Após um período de declínio no século XX, com a produção em massa de vinhos de qualidade inferior, a Sicília experimentou um renascimento nas últimas décadas, focando na valorização de suas castas autóctones e na qualidade.

Atualmente, a Sicília é a maior região vinícola da Itália em área cultivada, com 120.000 hectares de vinhedos e quarta em volume de produção com cerca de 6 milhões de hectolitros em 2022, representando 10% da produção italiana. A diversidade de vinhos inclui desde simples vinhos de mesa até rótulos de alta qualidade com denominações de origem controlada.

Entre as sub-regiões vinícolas da Sicília, destacam-se a Etna DOC, com vinhos elegantes e estruturados originados dos solos vulcânicos do Monte Etna, onde se cultivam uvas como Nerello Mascalese e Carricante; a Vittoria DOC, famosa pelo Cerasuolo di Vittoria, um tinto leve e frutado feito de Nero d'Avola e Frappato; e a Marsala DOC, na costa oeste, conhecida por seus vinhos fortificados complexos produzidos com Grillo, Catarratto e Inzolia.

Outra região importante é a Menfi DOC, na costa sudoeste, onde o clima quente e seco favorece a produção de vinhos encorpados e frutados, com destaque para a Nero d'Avola e Grillo, além de castas internacionais como Cabernet Sauvignon e Chardonnay.....

A Sicília, com sua rica história, geografia diversificada e dedicação à qualidade, continua a surpreender os apreciadores de vinho em todo o mundo. Seus vinhos são uma verdadeira expressão da cultura e do terroir da ilha, reafirmando a Sicília como uma das grandes regiões vinícolas da Itália e do mundo... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/sicilia-um-tesouro-no-mediterraneo>

## 21 A 24 AGO. 2025 – VAM 2025

**VÊM AI O VAM 2025!** 26 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Petrópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 21 a 24 de agosto de 2025, bem diversificada.

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 ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) 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.

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 Montagne”. A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS A MONTANHA DE....”.

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.

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 lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

**Inscrição e informações específicas:** fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: [anaschall@gmail.com](mailto:anaschall@gmail.com)

**Para reserva de Hospedagem:** 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](mailto:german@zenithe.tur.br)



## 13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

**VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX:** ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d´Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

### ▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

\* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5\*/4\* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

\* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

\* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

\* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d´Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

\* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

\* 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 os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.

\* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

\* 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.**

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. [molivierbh@gmail.com](mailto:molivierbh@gmail.com)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### ESPÍRITO SANTO DO PINHAL SEDIARÁ O MAIOR EVENTO DE VINHOS DE INVERNO DO BRASIL

**Nos dias 1 e 2 de agosto, o TurisAgro Festival de Inverno reunirá produtores, painéis com especialistas e masterclasses de alta gastronomia em uma celebração à nova fronteira dos vinhos brasileiros.**

Nos dias 1 e 2 de agosto, o TurisAgro Festival de Inverno reunirá produtores, painéis com especialistas e masterclasses de alta gastronomia em uma celebração à nova fronteira dos vinhos brasileiros.

Nos últimos anos, os amantes do vinho no Brasil testemunharam o florescer de uma nova fronteira vitivinícola. A região da Serra dos Encontros, na divisa entre São Paulo e Minas Gerais, consolidou-se como origem de rótulos premiados, de alta qualidade e complexidade, fruto da inovadora técnica da dupla poda. Agora, este movimento pujante ganha sua maior celebração: o TurisAgro Festival de Inverno, que acontece nos dias 1 e 2 de agosto em Espírito Santo do Pinhal (SP).

Maior evento de vinhos de inverno do Brasil, o festival é um programa obrigatório para quem deseja não apenas degustar, mas vivenciar esta nova era dos vinhos brasileiros de qualidade. Serão mais de 35 vinícolas presentes, incluindo projetos consagrados e novos produtores. Nomes como as premiadas Guaspari, Amana, Pioli, Maria Maria, Terra Nossa, Bárbara Eliodora e Casa Geraldo, estarão lado a lado com dezenas de produtores, oferecendo um panorama completo dos vinhos de dupla poda. A presença de associações como a Avvine (Serra dos Encontros) e a IG Sul de Minas reforça a união e a organização do setor..... Mais informações: <https://turisagro.com.br/>

### CHINA LIDERA PLANTIO DA KYOHO, A UVA MAIS PLANTADA DO PLANETA

**A Kyoho é uma variedade híbrida de uva, muito comum em países asiáticos. A cepa ocupa 365 mil hectares em escala global, sendo 44% dessa área localizada na China.**

Se lhe perguntassem qual a uva mais cultivada do mundo, qual seria sua resposta? Certamente não a Kyoho. De acordo com dados da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a cepa mais plantada no planeta é a Kyoho, uma variedade híbrida muito comum nos países asiáticos. Segundo a OIV, ela ocupa 365 mil hectares, sendo 44% deles na China.

A maioria da produção é para ser consumida como uva de mesa. Depois da Kyoho, a segunda variedade mais cultivada é a Cabernet Sauvignon, com 340 mil hectares. Em terceiro lugar, vem outra variedade de mesa, a Sultana, também conhecida como Thompson, com 300 mil hectares. Em seguida, vem a Merlot, com 266 mil hectares e, em quinto, a Tempranillo, com 231 mil hectares... Leia mais em: <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/china-lidera-plantio-da-kyoho-uva-mais-plantada-do-planeta.html>

### MERCADO DE VINHOS FINOS ENFRENTA INCERTEZAS E QUEDA DE PREÇOS

Relatório semestral da Liv-ex: tarifas dos EUA como principal problema.

O mercado internacional de vinhos finos foi caracterizado por crescente incerteza e queda adicional de preços no primeiro semestre de 2025. Isso é relatado pela plataforma global de negociação de vinhos finos London International Vintners Exchange (Liv-ex) em seu relatório semestral. O desenvolvimento “não trouxe a estabilidade que o comércio esperava”, afirma o relatório. Os principais motivos são as ameaças tarifárias americanas de 200% em março e o baixo sucesso da campanha “en primeur” em Bordeaux.

“A perspectiva para o primeiro trimestre permaneceu estoicamente positiva – quedas modestas, níveis de comércio fortes, esperança de sucesso na safra de Bordeaux de 2024 e mercados americanos e asiáticos cada vez mais ativos apontavam para uma potencial recuperação”, escreve Sophia Gilmour, analista de mercado da Liv-ex. No entanto, com as ameaças tarifárias, os compradores americanos repentinamente se retiraram do mercado. Isso, somado à desvalorização do dólar americano em relação ao euro, derrubou ainda mais os preços dos vinhos finos em Bordeaux e Piemonte.

De acordo com o relatório da Liv-ex, a participação dos compradores americanos de vinhos de primeira linha do Piemonte caiu pela metade entre o primeiro e o segundo trimestre, de 44% para 22%. Como resultado, os preços dos Supertoscans superaram os do Barolo e do Barbaresco nos primeiros seis meses. Os Supertoscans estão disponíveis em grandes quantidades e têm preços comparáveis aos dos vinhos de segunda linha de Bordeaux. A demanda foi suficiente para sustentar os preços.

Para Bordeaux, os especialistas da Liv-ex observaram uma evolução diferente dos preços para vinhos tintos maduros e jovens. O índice “Bordeaux Legends 40”, que inclui safras maduras, apresentou o melhor desempenho. Nesse caso, os preços poderiam ter se corrigido ao longo do tempo, mesmo que estivessem muito altos no início.

Os preços de lançamento excessivamente altos também são o problema da safra de 2024. Além disso, há um excesso significativo de oferta de safras anteriores. Entre os vinhos mais negociados em valor no primeiro semestre de 2025 estavam as safras de 2021 do Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild e Château Lynch-Bages.

A Liv-ex considera que o desenvolvimento futuro depende em grande parte da resolução da questão tarifária dos EUA. A segurança tarifária “fornecerá ao mercado o ponto de partida necessário e sólido para a recuperação”, explica a analista Sophia Gilmour. Ela permanece cautelosamente otimista: “Como os Bordeaux 2021 demonstraram, ao preço certo, há demanda, e o suficiente para sustentar a recuperação dos preços.” ... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/fine-wine-market-struggles-with-uncertainty-and-price-decline-liv-ex-half-year-report-us-tariffs-as-main-problem?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_30&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/fine-wine-market-struggles-with-uncertainty-and-price-decline-liv-ex-half-year-report-us-tariffs-as-main-problem?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_30&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus - 21/07/2025).

## COLHEITA EM CHAMPAGNE

### Cota de Rendimento Reduzida em Champagne

Viticultores e vinícolas de Champagne estabeleceram a produtividade comercializável para a safra de 2025 em 9.000 quilos por hectare, em comparação com 10.000 quilos no ano passado, em um contexto econômico global marcado pela incerteza, anunciou o Comitê de Champagne na quarta-feira.

“Graças às condições climáticas geralmente amenas, as videiras se beneficiaram de um ambiente propício ao seu desenvolvimento, limitando assim os riscos à saúde”, enfatizou o Comitê em um comunicado à imprensa.

No entanto, “a instabilidade geopolítica e econômica, combinada com um comportamento cada vez mais volátil do consumidor, torna as previsões mais complexas”. Embora as vendas de Champagne “mostrem relativa estabilidade”, essa incerteza “encoraja o setor a exercer cautela”, explica o Comitê.

Em 2024, o rendimento comercializável foi fixado em 10.000 quilos por hectare, para compensar a queda nas vendas. Em 2023, foi de 11.400 quilos por hectare. A cota escolhida para 2025 “faz parte de uma trajetória de desestocagem gradual para reajustar a produção às realidades do mercado”, afirma o comunicado à imprensa.

Para Maxime Toubart, copresidente do Comitê de Champagne, “o objetivo é encontrar um consenso que leve em consideração tanto as previsões de embarques quanto a situação econômica de nossas empresas”, em um contexto de “pessimismo geral (...) que incentiva a cautela”.

O “rendimento agrônômico”, ou seja, a quantidade produzida pelas parcelas, é atualmente estimado em 10.000 quilos por hectare, explicou à AFP o Comitê, que representa 16.000 viticultores e 350 vinícolas de Champagne.

Portanto, cerca de uma tonelada por hectare deve ser reservada na forma de vinho ainda não “champanheado”. “Colhemos tudo o que podemos e reservamos para os anos em que há, por exemplo, riscos climáticos”, explicou o Comitê.

Durante uma reunião de preparação para a colheita em meados de julho, o prefeito de Marne, Henri Prévost, indicou que aproximadamente 120.000 pessoas eram esperadas para a colheita das uvas de Champagne. Esta colheita, que está prevista para começar este ano entre 20 e 25 de agosto, ocorrerá algumas semanas após três pessoas terem sido condenadas à prisão na segunda-feira em Châlons-en-Champagne por explorar e alojar cerca de cinquenta trabalhadores, muitas vezes sem documentos, em condições precárias durante a colheita de 2023.

“Temos visto prestadores de serviços, por vezes, recrutando colhedores de última hora, organizações sendo criadas e depois desaparecendo muito rapidamente”, explicou o prefeito à margem da reunião preparatória. “Hoje, muito trabalho foi feito para estruturar esta profissão e garantir que as condições e os padrões de trabalho sejam respeitados”, garantiu. (Com a AFP)..... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vendanges-2025-baisse-du-quota-de-rendement-en-champagne.4905851.asp> (Fonte – Revue du vin de France – RVF - 24/07/2025).