



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



ESPUMANTES PARA O NATAL E FINAL DE ANO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

LONGEVIDADE E PRODUTIVIDADE DAS VIDEIRAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A BIODINÂMICA NO DIA A DIA" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"ALMAVIVA, TRÊS DÉCADAS DE EXCELÊNCIA" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 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

MAGRIS MARSANNE STELLA VALENTINO 2024 – ANDRADAS/MG - BRASIL

A Stella Valentino foi a primeira vinícola a lançar um vinho comercial da uva Marsanne no Brasil.

A história da Vinícola Stella Valentino é uma jornada que começou em 1888, quando Valentino Stella imigrou da Itália para o Brasil. A família Stella cultivou uvas por paixão e, em 2002, deu início à produção de vinhos finos, mantendo uma tradição de cinco gerações e sendo uma das primeiras vinícolas da região a utilizar a técnica da dupla poda.

José Procópio Stella, descendente da família, iniciou o projeto da Vinícola Stella Valentino com vinhedos em Andradadas, Minas Gerais.

Esses vinhedos exclusivos resultaram na produção de vinhos finos extremamente elegantes e na maioria das vezes é o próprio Procópio que conta a história da vinícola, da casa centenária onde você vai fazer uma degustação com o som dos passarinhos e ouvindo as histórias contadas por ele, que é daquelas pessoas que dá vontade de você ficar por horas e horas conversando e é uma pessoa cativante.

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

A produção conta com uma edição limitada a apenas 260 garrafas. O Magris Marsanne 2024 foi fermentado e amadurecido em barrica de carvalho francês e apresenta uma intensidade aromática muito envolvente, e com acidez equilibrada.

Um vinho branco emblemático que traduz a busca constante da vinícola em produzir vinhos que traduzam na sua essência toda a riqueza do amor e dedicação ao campo, alinhado com o perfil e característica desta casta francesa originária do Vale do Rhône.

Composição de Uvas: 100% Marsanne

Notas de Degustação: Cor amarelo-palha, claro e límpido. O vinho revela ao olfato, notas de damasco, pera, mel, além de um leve floral e nuances de baunilha e avelã enriquecidas pela passagem em carvalho, bem integrado e sem encobrir as frutas. No paladar, a passagem pela madeira se destaca mais, conferindo corpo, textura cremosa e equilíbrio. Realmente um vinho envolvente, elegante e sofisticado, perfeito para quem aprecia experiências únicas, como costumam ser os vinhos de Procópio Valentino. Delicioso, mas



vale uma dica importante: tenha uma segunda garrafa por perto!!!

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e ainda por mais alguns anos. A sugestão de guarda é de 30 a 40 anos. Estava ainda jovem após este tempo de adega, o que garante que poderia evoluir por mais tempo.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com saladas, carnes brancas e peixes, queijos frescos.

Reconhecimentos: 97/100 pontos de Robert Parker.

Serviço: servir entre 7 e 9° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: Ganhei do Produtor

Onde comprar – apesar de esgotado, haverá novas garrafas disponíveis em breve: <https://loja.stellavalentino.com.br/magris>

ESPUMANTES PARA O NATAL E FINAL DE ANO

POR MÁRCIO OLIVEIRA



O que Degustar, Compartilhar e Celebrar Durante as Festas de Fim de Ano

Mais um Natal e Final de Ano chegando!!! A magia do Natal pede algo igualmente encantador na taça, e poucos estilos são tão propícios para a ocasião como o vinho espumante. Abrir uma garrafa de algo borbulhante é uma maneira infalível de transformar momentos comuns das festas em memórias extraordinárias, além de entrar no espírito festivo da época - e quem entende do assunto sabe que espumantes deliciosos e de alta qualidade vão muito além do Champagne.

Vinhos espumantes que não são Champagne são excelentes opções para as festas de fim de ano porque oferecem borbulhas festivas e sabores acessíveis a um preço mais em conta. Estilos como Prosecco, Cava, Crémant e vinhos espumantes nacionais trazem a mesma energia festiva do Champagne e, muitas vezes, apresentam perfis frutados, tornando-os fáceis de apreciar com aperitivos, pratos principais e até sobremesas mais leves.

A versatilidade, valor e apresentação fazem dos espumantes não-champanhe uma escolha prática e impressionante para receber convidados nas festas de fim de ano e para presentear. No entanto, assim como acontece com o champanhe, escolher a garrafa perfeita de espumante envolve um pouco mais do que parece. Conhecer um pouco sobre as diferentes categorias de vinhos espumantes é a melhor maneira de saber quais características distintas de cada estilo complementarão melhor suas festividades, além de informar o que esperar do vinho.

Entendendo os Estilos de Vinhos Espumantes para as Festas de Fim de Ano – um primeiro item muito importante é entender a dosagem de açúcar residual no vinho. O açúcar residual é o açúcar natural da uva que sobra após a fermentação, medido em gramas por litro (g/L), e define a doçura do vinho, variando de vinhos secos (menos de 4 g/L) a doces (mais de 45 g/L), sendo um equilíbrio com acidez e álcool essencial para o sabor, e pode ser controlado pelo produtor parando a fermentação ou usado para equilibrar sabores, mas não é o açúcar adicionado (chaptalização).

Para espumantes temos a seguinte classificação:

Brut Nature / Zero Dosage - 0-3 g/L de açúcar

Extra Brut - 0-6 g/L de açúcar

Brut - 0-12 g/L de açúcar

Extra Dry - 12-17 g/L de açúcar (sim, apesar do nome, o Extra Dry é ligeiramente mais doce que o Brut!)

Dry - 17-31 g/L de açúcar

Demi-Sec (Meio Seco) - 32-50 g/L de açúcar

Doux (Doce) - 50+ g/L de açúcar

O espumante Brut domina o mercado, e por um bom motivo: seu perfil seco e fresco oferece uma versatilidade notável para o seu cardápio de fim de ano. Este estilo clássico equilibra notas frutadas sutis com uma acidez refrescante, tornando-o um acompanhamento ideal desde as entradas até a sobremesa. No entanto, os vinhos Extra Brut e Brut Nature também são ótimas opções para quem busca algo com um pouco mais de vivacidade.

Em termos de vocabulário adicional sobre vinhos espumantes, os Blanc de Blancs são feitos exclusivamente com uvas brancas, geralmente Chardonnay. Sua acidez vibrante equilibra os pratos ricos das festas de fim de ano, mantendo a sofisticação - perfeitos para aquelas memoráveis mimosas (Mimosa é uma bebida clássica, simples e refrescante, ideal para brunches e celebrações diurnas, feita com apenas dois ingredientes: suco de laranja e espumante. Seu nome vem da flor mimosa, que tem uma tonalidade amarela vibrante semelhante à cor da bebida), na manhã de Natal ou para as comemorações da tarde. Um Blanc de Blancs promete trazer elegância à sua mesa de Natal com seus delicados aromas cítricos e de flores brancas, além de uma textura mais leve e refinada.

Para quem busca sabores mais intensos, o Blanc de Noirs (espumante branco feito com base em uvas tintas, sem que o mosto tenha contato com as cascas das uvas) oferece corpo e estrutura. Seus sabores ricos e frutados de frutas vermelhas, maçã assada e especiarias quentes complementam perfeitamente os sabores tradicionais das

festas, e sua versatilidade gastronômica os torna um acompanhamento ideal para tudo, desde carnes assadas e molhos cremosos até queijos curados e muito mais.

Além disso, o espumante rosé adiciona um toque de cor às festividades de fim de ano - e, além da estética, esses espumantes oferecem perfis de sabor complexos, que variam de delicados aromas de morango e framboesa frescos a notas mais profundas de laranja, grappefruit e pétalas de rosa. O método de produção - seja a mistura com vinho tinto ou um breve contato com as cascas - determina a intensidade tanto da cor quanto do sabor.

Harmonizações Perfeitas para o Jantar de Natal - O jantar de Natal pede vinhos espumantes que complementem, em vez de competirem com o seu menu. O vinho espumante é uma excelente escolha para jantares festivos, pois traz tanto festividade quanto versatilidade à mesa, enfatizando que as borbulhas criam uma atmosfera comemorativa, sinalizando instantaneamente que a refeição é uma ocasião especial, além de harmonizar muito bem com uma variedade de pratos.

A acidez vibrante e a efervescência do vinho espumante o tornam notavelmente versátil para acompanhar pratos ricos e cremosos, equilibrando sabores doces e salgados e refrescando o paladar entre as garfadas, tornando-o ideal para harmonizar com uma ampla gama de pratos festivos, desde carnes assadas e acompanhamentos amanteigados até frutos do mar e aperitivos salgados.

Excelência em Aperitivos - Comece sua celebração com vinhos espumantes mais leves para despertar o paladar. O espumante brut se destaca com entradas clássicas de fim de ano, como canapés de salmão defumado, ostras frescas, pães de queijo (afinal somos mineiros!) e muito mais. A acidez dos vinhos ao mesmo tempo que complementa nuances e sabores mais sutis, provoca a busca por novos goles.

Para harmonizar com o Prato Principal - Aves assadas se beneficiam de um vinho espumante com um pouco mais de estrutura e complexidade. Vinhos espumantes de safras antigas desenvolvem notas secundárias de brioche, mel e nozes torradas que evocam os sabores de recheios e coberturas natalinas. Para presunto com cobertura de mel ou açúcar mascavo, o espumante rosé cria uma harmonia mágica. O caráter de frutas vermelhas do vinho combina de forma sensacional com coberturas agridoces, enquanto sua efervescência refresca o paladar entre as garfadas.

Finalizando a Sobremesa com Espumantes - O tradicional pudim de Natal, ou o Panettone ou sobremesas à base de frutas pedem algo com um toque de doçura, mas com acidez suficiente para evitar notas enjoativas. Opte por espumantes demi-sec para sobremesas à base de frutas ou um Blanc de Noirs estruturado para harmonizar com tudo que envolva chocolate.

Além disso, a variedade de estilos de vinho espumante, do seco ao levemente doce, garante que haja algo para agradar o paladar de todos os convidados, enquanto sua versatilidade permite que uma única garrafa acompanhe a refeição desde os aperitivos até a sobremesa.

Servindo Espumantes como um Profissional - O controle de temperatura garante que seu vinho espumante mostre o seu melhor. A temperatura ideal de serviço (entre 7°C e 9°C) preserva os aromas delicados, mantendo a efervescência adequada. Consiga isso por 30 minutos em um balde de gelo com partes iguais de gelo e água, mais 100ml de álcool para criar uma salmoura eficiente, ou por duas horas no compartimento congelador da sua geladeira. Mas cuidado para não deixar o espumante por muito tempo no freezer, porque as rolhas podem congelar e dificultarem a abertura da garrafa de espumante.

A Arte de Abrir o Espumante - A técnica profissional garante segurança e preserva as preciosas bolhas. Remova a cápsula e afrouxe a gaiola de arame, mantendo o polegar firme na rolha. Segure a garrafa a 45 graus, segure a rolha firmemente e gire a garrafa - não a rolha. Ao girar a garrafa o "braço de alavanca" é muito maior e facilitará abrir a garrafa. O objetivo é obter um sussurro suave em vez de uma explosão dramática, preservando ao máximo a efervescência para o deleite dos seus convidados.

Agora que você já tem várias dicas para escolher espumantes para o seu Natal e Final de ano, pense no menu e selecione o que achar melhor para celebrar esta data especial para a sua família! 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

“A BIODINÂMICA NO DIA A DIA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 04/12/2025

O casal Filipa Pato e William

Wouters são o exemplo do cultivo de vinhas e da elaboração de vinhos pela filosofia biodinâmica em Portugal.

Os conceitos da biodinâmica nasceram em palestras de Rudolf Steiner no início dos anos 1920. Mas um século não foi suficiente para popularizar o conceito e suas práticas na agricultura e, no caso desta coluna, na viticultura. A enóloga Filipa Pato, com vinhedos na Bairrada, em Portugal, é um bom exemplo disso.

Filipa só chegou à biodinâmica por, digamos, razões do coração. Filha de Luís Pato, conhecido por ter domado a rústica uva бага, Filipa foi atraída pelos vinhos de menor intervenção enológica ao se apaixonar pelo sommelier belga William Wouters, hoje seu marido e sócio.

No início do namoro, quando morava na Antuérpia, Wouters começou a apresentar vinhos elaborados com a filosofia biodinâmica e os considerados naturais, que passaram a atrair a atenção da jovem enóloga.

.....
Ela nem sonhava que, menos de duas décadas depois, se tornaria uma referência nos vinhos biodinâmicos em Portugal e que só elaboraria vinhos com uvas tradicionais da Bairrada: como бага, bical, arinto,ercial e maria gomes.

Depois de casados, a dupla se estabeleceu na Bairrada, próximo aos vinhedos de Luís Pato, mas dispostos a aprender e aperfeiçoar a filosofia de Steiner, que não são ensinados nas escolas de enologia.

A biodinâmica trata a fazenda como um organismo vivo, integrado aos ciclos cósmicos. As vinhas são tratadas com compostos naturais, muitos a base de plantas, e nada de herbicidas ou pesticidas.

Atualmente, Filipa cuida de 14 hectares de vinhas, divididas em 37 pequenas parcelas. Muitas são de vinhas velhas, que Filipa vem recuperando.

No vinhedo, também moram alguns animais, como porcos acostumados a fuçar a terra, comendo as plantas que poderiam danificar as videiras, e até pequenos micro-organismos.

.....
A adega segue a mesma filosofia: a menor intervenção possível na vinificação e o trabalho com leveduras autóctones. Os tanques de inox são utilizados para a elaboração dos espumantes, com a linha 3B, e dividem espaço com pequenas ânforas e tanques de concreto. “Queremos que cada vinho expresse o nosso terroir e as características de nossas vinhas”, conta Filipa.

Por aqui, os vinhos são importados pela Casa Flora e a Porto a Porto, mas no início do ano o casal deve abrir um bar de vinhos, em uma casa recuperada ao lado da vinícola, que fica na vila de Óis do Bairro, na Bairrada. Será a experiência completa da biodinâmica.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-biodinamica-no-dia-a-dia/>

“ALMAVIVA, TRÊS DÉCADAS DE EXCELÊNCIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 28/11/2025

A parceria que redefiniu o vinho chileno.

Paciência, pessoas e paixão – três palavras que começam com “P” - são segundo Philippe Sereys de Rothschild, princípios fundamentais para a criação de um grande vinho. No caso do Almaviva, o grande ícone chileno, há ainda um quarto “P” de parceria. Mais do que se darem bem, os dois grupos envolvidos, o francês Baron Philippe de Rothschild e o chileno Concha y Toro – compartilham estes três pilares desde o início , o que ajudou a garantir o sucesso do projeto... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-almaviva-tres-decadas-de-excelencia.ghtml>

“MINERALIDADE, MITO OU VERDADE?” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 29/11/2025

O eterno debate no mundo do vinho. Mineralidade. Poucas palavras no universo do vinho geram tanta polêmica como esta.

Entre entusiastas, sommeliers e cientistas, o debate se acende sempre que um vinho é descrito como “mineral”. Mas o que significa essa tal mineralidade? Seria apenas uma construção sensorial ou haveria base científica para relacionar os aromas do vinho ao solo onde a videira cresceu?

Do ponto de vista da ciência, há um obstáculo intransponível: é impossível que a raiz da videira transporte minerais inteiros do solo até a planta. Os minerais que compõem as rochas são estruturas químicas complexas, insolúveis em água, e não passam do solo para a seiva da videira. Isso coloca em xeque a ideia de que um solo calcário, por exemplo, transfere diretamente esse calcário para o vinho.

Por outro lado, a prática nos ensina algo diferente. Nós, degustadores experientes, sabemos que é possível distinguir aromas e sabores que remetem a rocha molhada, giz, grafite, petróleo e argila em certos vinhos. E esses aromas aparecem de forma consistente em vinhos de regiões específicas, com tipos de solo distintos. Como explicar isso?

O primeiro problema está na definição do termo “mineral”. Muitas vezes, o que chamamos de “mineralidade” é, na realidade, uma sensação gustativa ou olfativa que tem mais a ver com compostos voláteis liberados durante a fermentação do que com a composição química do solo. Ferro, cálcio, potássio, carbono e alumínio, que fazem parte dos minerais das rochas, estão dissolvidos na água que a videira absorve, mas isso não quer dizer que conferem ao vinho aromas minerais.

Sabemos que as rochas se desintegram com o tempo, e seus elementos podem entrar no ciclo biológico da videira. No entanto, o que chamamos de mineralidade no vinho é um fenômeno sensorial complexo, que pode estar relacionado à acidez, à salinidade, à redução (presença de compostos sulfídricos) e até a fermentação com leveduras nativas.

Na prática, sommeliers e especialistas seguem utilizando o termo “mineralidade” porque ele descreve de forma clara um conjunto de aromas e sabores que lembram pedra molhada, giz, grafite, argila, terra e até petróleo.

E mesmo sem uma explicação científica definitiva, o fato é que esses descritores ajudam a diferenciar vinhos e a associá-los a sua origem.

A ciência ainda não deu a última palavra, mas a taça fala por si só. Quem já provou um Riesling alemão maduro, um Chablis cortante ou um tinto do Etna vulcânico sabe que ali há algo de mineral. É percepção, é terroir, é vinho... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/mineralidade-mito-ou-verdade-o-eterno-debate-no-mundo-do-vinho/>

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

Jornada Sagrada, Evolutiva e Curativa da Zênithe Travelclub! Uma incrível e memorável experiência!

Manifeste seu interesse, para receber as informações do programa e inscrição. Neste grupo, teremos o foco na força curativa e transmutadora do Cristal Ametista! Será verdadeiramente uma JORNADA com PROPÓSITO!!! A AMETISTA é reverenciada na cristaloterapia por vibrar em uma alta frequência, o que lhe confere um inigualável poder de transmutação energética. A cidade de AMETISTA do SUL fica no Noroeste do Rio Grande do Sul, quase divisa com Sta. Catarina (Chapécó).

Ali estão as maiores JAZIDAS subterrâneas (em extensão) de AMETISTA, do mundo. São inúmeras MINAS em atividade que se assemelham a “cavernas”, oferecendo atrações subterrâneas com diversos conteúdos e curiosidades. Será uma imersão de muitas conexões... quando teremos vivências sensoriais, meditações, rituais, visitas em minas desativadas, piscinas subterrâneas, além dos passeios tradicionais. Estaremos sintonizados com a Frequência Violeta, e com a Energia Vital da Terra! Uniremos momentos SAGRADOS e “HUMANOS”!!!

Visitaremos VINÍCOLAS, degustaremos IGUARIAS locais, e celebraremos festivamente com um autêntico COSTELÃO GAÚCHO. Vislumbraremos o impressionante SALTO de YUCUMÃ. Serão várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi joias, entre outros!

É mais uma “proposta fora do “lugar comum”, como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha!

Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

● Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CONDIÇÕES CLIMÁTICAS SEVERAS EM FRIULI (NORTE DA ITÁLIA) CAUSAM MILHÕES EM PREJUÍZOS

Vinícolas relatam destruição em massa.

Fortes chuvas causaram inundações e deslizamentos de terra na região de Friuli-Venezia Giulia, no norte da Itália, há alguns dias. Muitos vinhedos nas áreas vinícolas de Colli Orientali e Collio foram inundados ou destruídos pelos deslizamentos. Após os trabalhos de limpeza, a extensão dos danos agora é visível.

As aldeias vinícolas mais afetadas foram Cormons, Brazzano, Dolegna del Collio, Prepotto e Romans d'Isonzo, onde o rio Torre transbordou. Mais de 300 pessoas tiveram que ser evacuadas, vários edifícios foram destruídos e estradas e linhas de serviços públicos foram danificadas. Duas pessoas morreram. Muitas vinícolas relataram danos significativos em vinhedos, adegas e instalações de produção. No geral, os prejuízos na agricultura e viticultura chegam a milhões. A região disponibilizou um pacote de ajuda emergencial de cinco milhões de euros. Recursos adicionais serão destinados a projetos de proteção contra inundações a médio e longo prazo.

Em particular, a vinícola Borgo del Tiglio, em Brazzano di Cormons, enfrenta enormes problemas. A adega e os armazéns foram completamente destruídos pela lama. "Parece que tudo está perdido", disse o enólogo Nicola Manfredi à emissora de televisão Rai. Os danos são estimados em "vários milhões de euros". O acesso à adega subterrânea, onde estão armazenados cerca de 150 barris da safra de 2025, é difícil. Mas o resgate desses barris é a única chance de continuar: "É tudo o que nos resta", explicou Manfredi à imprensa local. O histórico vinhedo Ronco della Chiesa, abaixo do Monte Quarin, também ainda não está seguro. Atualmente, o acesso à área é proibido por motivos de segurança, segundo Manfredi.

O Consórcio Collio também criou uma conta para doações com o objetivo de apoiar os viticultores afetados. A vinícola Butussi, em Corno di Rosazzo, lançou uma campanha especial e está vendendo 20.000 garrafas de vinho cobertas de lama, provenientes de sua adega inundada. Embora os rótulos estejam danificados, o conteúdo está em perfeitas condições, segundo o enólogo Valentino Butussi... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/severe-weather-in-friuli-causes-millions-in-damage-wineries-report-massive-destruction?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_49&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 05/12/2025).

MOUTON ROTHSCHILD 2023 COM ETIQUETA DE ARTISTA PLÁSTICA DE PORTUGAL

"Paraíso" de Joana Vasconcelos.

A artista portuguesa Joana Vasconcelos criou o rótulo do Château Mouton Rothschild***** 2023. Sua obra "Paraíso" centra-se numa uva e organiza os elementos que, para ela, compõem um grande vinho: terra, água, luz solar, estrelas e o frescor das noites. A influência humana é simbolizada por um triângulo que se insere no ciclo da natureza. Todos os componentes se encaixam como peças de um quebra-cabeça. "A videira é o centro das atenções e prospera no paraíso – o terroir de Mouton Rothschild", explica o rótulo.

Joana Vasconcelos é conhecida por suas instalações coloridas. "Ela utiliza materiais tradicionais do dia a dia e traduz o patrimônio artesanal português para a era moderna. Mesmo na Mouton Rothschild, o trabalho artesanal se transforma em arte, pois cada safra é única e, portanto, preciosa", afirma o coproprietário Julien de Beaumarchais de Rothschild, responsável pela atividade artística da vinícola.

Desde 1945, os rótulos do Château Mouton Rothschild são desenhados por renomados artistas contemporâneos. Entre eles, Pablo Picasso, Salvador Dalí, Joan Miró, Marc Chagall, Jeff Koons e Gerhard Richter... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/mouton-rothschild-2023-with-label-by-artist-from-portugal-paraíso-by-joana-vasconcelos?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_49&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 02/12/2025).



O GUIA MICHELIN CLASSIFICARÁ VINÍCOLAS, VINHOS E UVAS

Começando por Bordeaux e Borgonha.

O guia de restaurantes Michelin também avaliará vinícolas a partir de 2026. Em sua classificação, até três castas serão premiadas. Os critérios incluem a qualidade da viticultura (fertilidade do solo, saúde e cuidado das vinhas), as habilidades técnicas na vinificação, a identidade (quão bem os vinhos expressam sua origem), o equilíbrio dos vinhos e a consistência da qualidade ao longo de diferentes safras. O objetivo é homenagear não apenas os vinhos em si, mas também as pessoas por trás deles e seu trabalho.

As avaliações serão conduzidas por uma equipe de profissionais – ex-sommeliers, críticos especializados ou especialistas em produção. Eles seguem um esquema fixo e desenvolvem os prêmios em conjunto. Todos os avaliadores são funcionários do Grupo Michelin para garantir a independência. As primeiras vinícolas a serem premiadas serão de Bordeaux e Borgonha. No futuro, outras regiões serão incluídas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/michelin-guide-rates-wineries-with-grapes-start-in-bordeaux-and-burgundy?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_49&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Alexandre Lupersböck - 04/12/2025).