VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O LANGUEDOC – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



O LANGUEDOC – PARTE II - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

05

“OS VINHOS PREMIUNS DA FRANÇA NO BRASIL” - POR SUZANA BARELLI



07



08

“CASTELÃO: A CASTA TINTA QUE REPRESENTA A ALMA DE PORTUGAL” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

12 VINHO E CULTURA: DICA

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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**

volte ao índice

MARIA PRIMEIRA GRAN RESERVA SYRAH 2023 – SUL DE MINAS – COLHEITA DE INVERNO – 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, e pelo que vemos o portfólio está crescendo.

Diferente de seu irmão Maria Primeira Syrah, que se mostra um tinto leve, o Gran Reserva é um vinho tinto de médio corpo para encorpado que passa por barricas de carvalho. Digo que "parece" médio corpo, porque apesar dos seus 15,3% de álcool está tão bem balanceado que não parece ter este grau todo.

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

Notas de Degustação: Cor rubi bem escuro, com aromas de frutas escuras maduras como a ameixa e a amora, florais e notas de especiarias (como a pimenta-do-reino preta), além de um toque tostado (sem excesso) da passagem por barrica de carvalho, que acrescentou camadas de especiarias doces como a baunilha. Na evolução do vinho em taça aparece uma nota de chocolate e de defumados. Em boca o vinho mostra taninos macios, boa acidez, boa estrutura e um final longo e persistente que convida ao segundo gole. O perfil gustativo repete o aromático, com muito equilíbrio. Importante que o tostado da barrica está bem integrado ao conjunto, bem como o álcool. Recomendo ter uma garrafa por perto, porque a minha estava "furada" e a produção foi limitada a apenas 250 garrafas.

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$290/garrafa).

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



volte ao índice

O LANGUEDOC – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma região vinícola ampla, dinâmica e bem-sucedida, o Languedoc reúne tudo aquilo que faz da França um dos destinos mais admirados: História, Arquitetura, Gastronomia, Paisagens Naturais, e claro, o tema de nosso maior interesse que é vinhos!

A DIVERSIDADE DE SOLOS DO LANGUEDOC: As videiras do Languedoc crescem em diferentes tipos de solo: solos arenosos leves, arenito, xisto, cascalhos grandes, calcário (frequentemente misturado com argila), sílex, granito e basalto. É raro encontrar uma denominação que apresente um solo homogêneo; as maiores, na verdade, possuem um mosaico de tipos distintos.

Faugères é uma das poucas denominações onde predomina um único tipo de solo: as videiras ali cultivadas crescem, em sua maioria, sobre xisto. O xisto é encontrado em partes de várias outras denominações, como Saint-Chinian e Terrasses du Larzac. Trata-se de um solo pobre e poroso, composto por uma rocha que se fragmenta facilmente em lâminas finas. Para encontrar água, as raízes das videiras frequentemente penetram pelas fendas dessa rocha.

O calcário também é abundante. La Clape é um maciço calcário situado à beira-mar, bem próximo a Narbonne. Toda a região constitui uma reserva natural protegida, que conta com belas trilhas para caminhadas. O calcário está presente, em maior ou menor grau, em muitos locais por todo o Languedoc. É em solos calcários que a "garrigue" se desenvolve melhor. A "garrigue" é um tipo de vegetação típica da região mediterrânea, encontrada ao redor dos vinhedos. Nela, crescem ervas aromáticas, alho-selvagem, lavanda, zimbros, arbustos de amora e carvalhos de porte baixo. O local abriga aves, insetos e pequenos animais. Os viticultores - assim como os consumidores - frequentemente percebem um toque de "garrigue" em seus vinhos, que também poderia ser entendido como um toque erbáceo.



AS UVAS DO LANGUEDOC: O Languedoc é, acima de tudo, uma região de vinhos tintos. No entanto, a produção de vinhos rosés cresceu drasticamente nos últimos anos. Os vinhos brancos podem ser surpreendentes; embora o volume seja pequeno, eles começam a ganhar espaço, inclusive em relação aos tintos.

Nos últimos 40 anos, os vinhedos do Languedoc passaram por uma transformação completa. Não apenas a área cultivada diminuiu drasticamente, como também as variedades de uvas plantadas hoje são, em sua grande maioria, diferentes das de antigamente. Na época em que o Languedoc focava na produção em larga escala, as castas Aramon e Carignan predominavam. Ambas apresentavam rendimentos elevadíssimos - especialmente a Aramon -, resultando em vinhos com baixo teor alcoólico e, provavelmente, pouco sabor.

A Aramon é cultivada no sul da França desde o século XIX. Até 1960, havia 150 mil hectares plantados no Languedoc e na Provença. Hoje, restam apenas 1.200 hectares, e esse número continua a diminuir. Provavelmente, poucos lamentam o desaparecimento da Aramon. Por outro lado, vi recentemente um vinho ambicioso elaborado 100% com a casta Aramon e envelhecido em ânforas (embora eu não o tenha provado). Quem sabe? Será que a Aramon está a caminho de um retorno?

A casta meridional mais importante, encontrada por toda a região do Mediterrâneo - incluindo a Espanha, é a Grenache (ou Garnacha). Ela está presente há muito tempo no Languedoc (e no Roussillon) e sempre gozou de boa reputação na região. A casta prospera no calor e amadurece atingindo altos teores alcoólicos, o que, futuramente, pode vir a ser um problema.

A Carignan ainda é bastante cultivada, mas caiu para a quarta posição. No entanto, ao contrário da Aramon, a Carignan passou por uma reavaliação fundamental por parte dos produtores de vinho. Ela lida bem com o calor e os ventos fortes do sul da França. Se tratada corretamente, a Carignan pode produzir vinhos excelentes e com personalidade — algo que vemos em muitos exemplos hoje em dia.

A Cinsault é uma casta antiga do Languedoc que também vive um renascimento. Ela produz vinhos elegantes, com um estilo leve e muito fáceis de beber.

volte ao índice

A variedade mais cultivada atualmente no Languedoc é a Syrah, que ocupa 15% da área de vinhedos, seguida de perto pela Grenache (13%), Merlot (12%), Carignan (10%), Cabernet Sauvignon (7%), Cinsault (5%), além de Mourvèdre e Marselan (2% cada).

Porcentagem das castas nos vinhedos plantados no Languedoc:

Syrah, 15%
Grenache, 13%
Merlot, 12%
Carignan, 10%
Cabernet Sauvignon, 7%
Cinsault, 5%
Mourvèdre, 2%
Marselan, 2%

Os produtores do Languedoc começaram a plantar Syrah e Mourvèdre na década de 1970. Elas foram introduzidas sob a premissa de que melhorariam a qualidade dos vinhos — sendo chamadas de *cépages améliorateurs* (castas melhoradoras). Muitos produtores do Languedoc consideram a Syrah indispensável hoje em dia. Embora a Syrah, sem dúvida, confira cor e taninos à Grenache, ela pode, por vezes, tornar-se dominante demais.

As variedades de uvas brancas mais cultivadas são Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat à Petits Grains, Grenache Blanc e Viognier. Outras castas interessantes incluem Grenache Gris, Macabeu, Terret, Roussanne, Clairette, Bourboulenc.

No caso dos vinhos com denominação de origem (AOP), as regras de cada denominação regulam rigorosamente quais uvas podem ser utilizadas e, inclusive, em quais proporções. Para a maioria dos vinhos tintos com denominação de origem (AOC/AOP), as uvas permitidas são Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre e Lledoner Pelut (uma variante - ou mutação - da Grenache Noir, também chamada de *Grenache Poilu*, ou "Grenache peluda"). Todos os vinhos com denominação de origem devem ser cortes (blends) compostos por, pelo menos, duas variedades de uva. Algumas uvas - geralmente Syrah, Grenache e Mourvèdre - são consideradas variedades principais e devem predominar no corte. As demais, como a Carignan, são consideradas variedades acessórias e só podem ser utilizadas de forma limitada. Contudo, em certas condições locais, a Carignan pode ser considerada extremamente adequada, passando a ser classificada como uma variedade principal; é o que ocorre nas denominações Fitou e Corbières.

Quando os vinhos classificados como “vin de pays” (atualmente IGP) ganharam popularidade na década de 1990, começaram a surgir variedades de uva sem qualquer ligação histórica com o sul da França, como Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, entre outras. Hoje, os vinhedos de Languedoc formam um mosaico de diferentes variedades. Na categoria IGP, o produtor pode escolher entre cerca de 50 variedades de uva.

Dentro da categoria IGP, encontram-se muitos vinhos ambiciosos. Muitos produtores elaboram vinhos em ambas as categorias - AOP e IGP -, seja porque desejam utilizar uma uva não permitida na denominação de origem, seja porque pretendem elaborar um vinho monovarietal (feito a partir de uma única casta) - algo, em geral, vedado aos vinhos tintos com denominação de origem (AOC/AOP), mas permitido na categoria IGP. Por vezes, enólogos criativos e inovadores sentem que seus vinhos não se encaixam nas normas estabelecidas pelas denominações de origem.

Atualmente, surgem cada vez mais variedades de uvas. Isso se deve a diversos fatores: um desejo geral por experimentação, naturalmente, mas também a preocupações com as mudanças climáticas (calor e seca) e à busca por variedades mais resistentes a doenças. Por exemplo, dois cruzamentos realizados na década de 1960 estão sendo cada vez mais utilizados: a Marselan - um cruzamento entre Grenache e Cabernet Sauvignon - e a Caladoc - um cruzamento entre Grenache e Malbec. Uvas locais, como Piquepoul Noir, Counoise, Rivairenc, Terret Noir e Morrastel (conhecida como Graciano na Espanha), começam, aos poucos, a ser empregadas em vinhos de certas denominações de origem, ainda que sob limites rigorosos.

Hoje, os vinhos de Languedoc-Roussillon são sinônimo de caráter, personalidade e excelente qualidade. Leva tempo para superar uma má reputação, mas, nos últimos 10 a 15 anos, o cenário mudou drasticamente. Os consumidores associam Languedoc, cada vez mais, a vinhos acessíveis e agradáveis - alguns, inclusive, de qualidade de nível mundial. E quem gosta de apreciar vinhos sabe que é justamente ali que se encontram rótulos fascinantes e um tanto inusitados. Exatamente como nós gostamos!

E você, já provou um vinho do Languedoc? Saúde!!! Que tal comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

volte ao índice

SELEÇÃO DE ARTIGOS

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

"OS VINHOS PREMIUNS DA FRANÇA NO BRASIL" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 24/10/2026

CProdutores de Saint-Émilion e encontro da Commanderie de Bordeaux mostram interesse pelo mercado nacional.

Quinze produtores de Saint-Émilion, uma das mais prestigiadas sub-regiões de Bordeaux, colocaram os seus melhores vinhos na mala e vieram mostrá-los para potenciais compradores brasileiros. Foi a primeira vez que a Associação dos Grand Cru de Saint- Émilion colocou o Brasil nesta rota, em uma viagem que inclui degustações também no Peru e no México. "Queremos vender mais para os brasileiros", afirma Sylvie Cazes, dona do Château Chauvin, e presidente da associação, que reúne 45 produtores, classificados como grand cru.

Nos dois dias em que passaram por São Paulo, o grupo destacou-se pela simpatia e pelo interesse em explicar os seus vinhos, a grande maioria elaborada com merlot, em maior proporção no blend, e cabernet franc, em menor quantidade. Conforme a localização dos vinhedos, são vinhos também com pequenas porcentagens de cabernet sauvignon.

Saint-Émilion é uma sub-região de solos geologicamente diversos com predomínio do argilo-calcário. É um solo onde a merlot desenvolve-se bem e resulta em tintos frescos e estruturados, o que explica porque ela é a variedade mais cultivada nesta região. Mas Saint-Émilion tem também solos com a famosa argila azul, que é ideal para reter a água das chuvas do inverno, e o cascalho das encostas, onde é cultivada a cabernet sauvignon.

Além de explicarem os seus vinhos a partir deste mosaico geológico, os produtores participaram da programação da Commanderie de Bordeaux à São Paulo, confraria fundada em 1952, mas que chegou ao Brasil apenas no ano passado. Um exemplo é que cada um destes franceses selecionou uma garrafa magnum (de 1,5 litro) de seu grand vin para a cerimônia de entronização dos novos membros brasileiros da commanderie na capital paulista... Leia a reportagem completa em: https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-corrida-pelo-vinho-de-luxo-por-que-os-grandes-produtores-de-bordeaux-desembarcaram-em-sp/

"LIBERDADE DE FAZER DIFERENTE" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 23/10/2026

Três histórias distintas de rótulos que optaram por Vin de France em vez de denominações de origem para preservar sua melhor expressão.

Na coluna passada, tratei da crescente opção de produtores franceses por classificar seus vinhos como Vin de France (VDF), abrindo mão das tradicionais denominações de origem. A decisão mais surpreendente foi a do Chateau Lafleur, um dos grandes nomes de Pomerol. Mas o movimento é muito mais amplo, envolvendo desde vinhos acessíveis até rótulos de enorme prestígio.

A categoria ganhou importância comercial. Segundo a Anivin de France, entidade que a representa, os VDF respondem por cerca de 7% da produção francesa, mas alcançam 16% das exportações de vinhos tranquilos. Nada menos que 62% das vendas destinam-se ao exterior. O número de produtores de VDF varietais praticamente dobrou entre 2013 e 2025, chegando a 856 .... Leia a reportagem completa em: https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-que-grandes-vinhos-franceses-estao-abandonando-suas-denominacoes-de-origem.ghtml

volte ao índice

"CASTELÃO: A CASTA TINTA QUE REPRESENTA A ALMA DE PORTUGAL" - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 24/10/2026

A castelão é o retrato líquido de Portugal: trabalhadora, discreta e cheia de surpresas para quem lhe dá tempo e atenção.

Entre as muitas uvas portuguesas, poucas têm tanta história para contar quanto a castelão. Também conhecida pelos nomes pitorescos de periquita ou joão de santarém, ela é uma das tintas mais antigas e emblemáticas do país. Nascida em solo ibérico, é uma uva de personalidade forte: rústica, resistente e cheia de caráter. Cresce bem em climas quentes, aguenta a seca como poucas e prefere solos pobres, onde as raízes precisam cavar fundo para encontrar vida. Talvez por isso seus vinhos carreguem tanta verdade.

A castelão é uma daquelas uvas que gostam de ser desafiadas. Quando as videiras produzem demais, o vinho se dilui e se banaliza. Mas nas vinhas antigas, de baixos rendimentos, ela se transforma. Os vinhos ganham corpo, cor intensa e aromas que lembram cereja, amora e ameixa, com um toque de ervas, especiarias e, com o tempo, um perfume mais profundo, de terra e balsâmico.

Jovem, pode ser firme e até um pouco rústica; com a idade, fica elegante e envolvente - como alguém que viveu muito e aprendeu a falar baixo, mas com autoridade. Seu grande palco é a Península de Setúbal, onde encontra tudo o que precisa: sol generoso, brisas do Atlântico e solos arenosos que reduzem seu vigor e concentram sabor. É em Palmela, sobretudo, que a castelão se torna rainha. Ali, há vinhas antigas que parecem resistir ao tempo, plantadas em pé-franco antes da filoxera, e que continuam a dar origem a vinhos intensos, sérios e longevos.

Com o passar dos anos, esses tintos ganham elegância e complexidade, mostrando que o tempo é seu melhor aliado.

Mas a história da castelão não se limita a Setúbal. No Tejo, ela também tem papel de destaque. Na sub-região chamada Charneca, com solos arenosos similares a Palmela, encontram-se vinhedos velhos que geram grandes vinhos desta casta.

Muitos produtores a usam sozinha; outros, em cortes com touriga nacional ou aragonês, criando vinhos equilibrados e saborosos, perfeitos para acompanhar um almoço português, desses que começam com conversa e terminam em risadas.

O que torna a castelão especial é justamente sua versatilidade. Ela pode ser um vinho simples e direto ou um grande tinto de guarda. Pode nascer no calor das areias de Setúbal ou nas margens frescas do Tejo, e em ambos os casos mantém sua essência: autenticidade. Não tenta ser o que não é - e talvez por isso represente tão bem o espírito português.

A castelão é o retrato líquido de Portugal: trabalhadora, discreta e cheia de surpresas para quem lhe dá tempo e atenção. Uma uva que une tradição e emoção, e que prova, a cada taça, que o vinho português não precisa ser exibido para ser inesquecível... Leia a reportagem completa em: **https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/castelao-a-casta-tinta-que-representa-a-alma-de-portugal/**

volte ao índice

“INTRODUÇÃO À VITICULTURA HERÓICA DO SAVOIE” - MIRIAM AGUIAR

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 23/10/2026

A invenção revolucionária para consumo de vinhos ganha um guia.

REntre a Suíça e o norte da Itália, encontra-se uma nobre e desconhecida produção.

Saindo de Berna, na Suíça, rumo sudoeste, passamos pela frutífera região do lago de Nêuchatel e pelas importantes cidades de Lausanne e Genebra. Em pouco tempo, chegamos à França, perto de cidade de Annecy. 2h30 de viagem. Objetivo: explorar a região vitivinícola de Savoie, única que eu ainda desconhecia no país, dentre as principais referências.

São, no máximo, 2.200 ha, o que representa 0,5% dos vinhedos franceses. Uma produção de 125 mil hl, contra 34 a 40 milhões de hl no país. Os vinhos brancos perfazem 70% da produção e eram os principais entre os poucos registros que eu tinha dos vinhos de Savoie. A outra informação importante: tratava-se de uma das viticulturas mais acidentadas do país e, portanto, dependente de produtores quase heroicos.

A viagem era curta e, por isso, visitei poucos produtores. Primeiro destino: Marie & Florian Curtet — um casal que assumiu a propriedade biodinâmica de Jacques Maillet em 2016, quando este se aposentou. Florian trabalhava com ele desde 2013, e Marie trabalhava com Gilles Berlioz — dois ícones da produção savoyarde. Desde 2016, o casal buscou compreender e reinterpretar esse terroir singular, criando sua própria assinatura, sempre focado em fazer vinhos naturais.

Quem nos recebeu foi Florian, que atualmente parece tocar o negócio sozinho. Um produtor jovem, super à vontade para nos receber e sem a menor preocupação em agradar ou professar em favor de seus vinhos. Aos poucos, reunidos em uma mesa, ele nos serviu vinhos ainda não rotulados. Vinhos de cortes que valorizam cepas locais, inclusive as menos conhecidas. Apresentam muita vibração e pureza, mas, como outros de mínima intervenção, podem se mostrar mais vulneráveis a grandes deslocamentos. Os vinhedos estão situados nas comunas de Motz e Serrières-en-Chautagne, em encostas íngremes. A área é tradicionalmente relacionada a uvas tintas, incluindo Gamay, Pinot Noir e Mondeuse Noire.

Dali, seguimos para a área de Savoie-Jongieux, lugar icônico da uva Altesse, que confere muito prestígio à região e é localmente chamada de Roussette de Savoie. A cidade para hospedagem por ali era Aix-les-Bains, onde se encontra o Lac du Bourget, o maior lago natural de origem glacial da França. No verão, oferece banhos, trilhas para caminhadas e mountain bike. No inverno, há uma estação de esqui.

Ali bem perto, não muito distante de Chambéry, encontra-se o Domaine Carrel & Senger, de propriedade do jovem Thomas Senger, um empreendedor apaixonado pelo vinho e por sua região de origem, que, em julho de 2022, adquiriu o Domaine Eugène Carrel & Fils, com cerca de 30 ha de vinhedos situados nas encostas do Mont du Chat e do Mont de la Charvaz.

Ali, pude visitar os vinhedos e constatar o quão íngremes são essas encostas. A altitude média é de 300 m, mas é a inclinação das encostas que torna a viticultura heroica. A vinícola apresenta uma gama extensa de produtos, envolvendo as principais variedades e métodos distintos de produção. Alguns rótulos chegam em breve ao Brasil pelas mãos da importadora Il Diverso, que se reunirá a poucos, mas prestigiados produtores de Savoie presentes em nosso mercado.

Um deles eu já havia conhecido no Brasil e é importado pela Cellar: o Domaine des Ardoisières. Pelo próprio nome da vinícola e de seus rótulos — Argile, Silice, Quartz e Schiste —, dá para notar que o aspecto geológico é bastante valorizado pela propriedade. De viticultura biodinâmica e baixíssimo rendimento, a propriedade nasceu do replantio da encosta de Cevins por Michel Grisard, em 1998. A área é composta por 6 ha de micaxistos em terraços, situados entre Albertville e Moutiers. Mais tarde, Brice Omont, engenheiro agrícola champenois, juntou-se ao projeto, que conta com outros colaboradores. São vinhos simples em sua elaboração, que deixam a essência do terroir se exprimir.

Em um segundo artigo, abordarei as uvas e os estilos de produção nos diferentes territórios e indicações geográficas de Savoie, indicando os rótulos que mais me seduziram... Leia a reportagem completa em: **https://monitormercantil.com.br/introducao-a-viticultura-heroica-do-savoie/**

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VINHO ESPUMANTE E COMIDA: TUDO DEPENDE DO ESTILO

Dicas de harmonização – não apenas para a época festiva.

Os vinhos espumantes são frequentemente servidos apenas como aperitivo ou em celebrações. No entanto, oferecem uma enorme variedade de possibilidades quando se trata de harmonização perfeita com a comida. Três especialistas compartilharam conosco o que levar em consideração ao fazer isso.

O vinho espumante é um acompanhamento surpreendentemente versátil para a comida. No entanto, nem sempre funciona por si só. Como fã da banda de rock Foo Fighters, certa vez experimentei uma dica do vocalista Dave Grohl, que havia elogiado a combinação de asas de frango com champagne numa entrevista. Não gostei tanto quanto ele, porém – provavelmente o tempero da farinha de rosca não combinou bem com o Extra Brut que eu havia escolhido. Um evento organizado pelo Bureau du Champagne também demonstrou que diferentes champanhes reagem de maneiras muito distintas aos mesmos pratos.

Especiarias, notas salgadas e o toque picante têm uma influência particularmente forte aqui. Com um prato que levava cenoura, estragão e trigo sarraceno, os champagnes à base de Pinot Meunier e Pinot Noir evocaram o sabor de torta de maçã. Já com o clássico Wiener Schnitzel, o gosto pessoal determinou a harmonização ideal – dependendo da quantidade de cranberries e suco de limão usada para temperar o schnitzel.

Por isso, pedi dicas a três especialistas em vinhos espumantes: Elena Rameder (acadêmica de vinhos, sommelière do Restaurante Aelium, em St. Pölten), Elisabeth Eder (acadêmica de vinhos, sommelière de queijos e embaixadora do Champagne na Áustria) e Dagmar Gross (sommelière, sommelière de queijos e diretora-geral do Comitê Austríaco de Vinhos Espumantes).

"O que importa não é tanto a origem do vinho espumante – se é Champagne , Sekt, Cava ou Trentodoc, por exemplo – mas sim o seu estilo: é jovem, fresco e frutado? Passou muito tempo em contato com as leveduras? Tem um caráter mais redutivo ou oxidativo? E qual o seu grau de maturação?", explica Elena Rameder, que se descreve como uma "fã absoluta de Champagne ". "Essas características abrem um leque enorme de possibilidades à mesa."
Então vamos começar:

Fresco e frutado, com pratos leves e picantes. Vinhos espumantes jovens, frescos e predominantemente frutados mostram todo o seu potencial quando se busca frescor e fruta. Para pratos quentes e condimentados, o espumante pode ser mais aromático e frutado. Cava , espumante Riesling ou um champanhe de um vinicultor, feito com Pinot Meunier, são ótimas opções.

Um vinho espumante seco e descomplicado também é uma escolha versátil para começar a refeição. Um vinho espumante clássico e de alta qualidade, por exemplo, é ideal como acompanhamento para uma grande variedade de entradas frias. "Pratos vegetarianos, risotos e pratos à base de grãos, quiches, tarte flambée e pratos com batata também harmonizam bem com vinho espumante", afirma Dagmar Gross.

Envelhecimento e cremosidade do vinho: uma combinação ideal. Quanto mais tempo um vinho espumante amadurece sobre as borras, mais pronunciadas se tornam as notas cremosas e de massa de pão – assim como a textura correspondente. Isso faz com que os Blanc de Blancs com maior tempo de maturação sobre as borras sejam harmonizações particularmente interessantes com pratos cremosos. Elementos com queijo ou molhos cremosos, como o beurre blanc, realçam ainda mais essa textura.

Este estilo também se destaca com peixes e frutos do mar: ostras, tártaro de peixe, mousse e sushi harmonizam bem com um Blanc de Blancs leve e seco. Variedades um pouco mais maduras, por outro lado, complementam peixes defumados, assim como peixes e frutos do mar com molhos cremosos. Queijos macios curados, legumes assados, tortas de legumes e suflês também são boas opções de harmonização. Os três especialistas concordam com isso.

Pinot Noir, maturidade e aromas tostados com pratos fritos. Para acompanhar pratos fritos e bem dourados, como o Wiener Schnitzel, o vinho espumante pode ser um pouco mais encorpado. Nesse caso, os especialistas recomendam um Blanc de Noirs com notas oxidativas sutis e sabores mais escuros e profundos. Aqui, o corpo do espumante complementa os sabores tostados e a crosta saborosa do prato.

Vinhos espumantes rosé secos harmonizam igualmente bem com frutos do mar, lagostins e peixes de carne firme, como o lúcio-perca ou o linguado – especialmente quando fritos na frigideira ou grelhados. Bresaola, peito de pato seco, tartare de carne, carpaccio e pratos com beterraba também são citados como boas opções de acompanhamento.

volte ao índice

Com o tempo, o vinho espumante torna-se um acompanhamento perfeito para pratos principais. A maturação é outro fator crucial na harmonização. Um vinho espumante não precisa necessariamente ter passado um longo período em contato com as leveduras: mesmo um vinho que já tenha tido seu degorgement há algum tempo – ou seja, que tenha amadurecido na garrafa – pode desenvolver sabores interessantes e complexos. Pratos com cogumelos, de sabor terroso e intenso, se beneficiam particularmente disso.

Para pratos principais mais substanciosos, o vinho espumante pode ganhar uma complexidade correspondente. Vinhos espumantes maduros, elaborados com uvas brancas e tintas sem estágio em carvalho, harmonizam bem com peixes de carne firme com molho encorpado, fricassé de vitela, frango assado ou recheado e vitela assada. Se houver também estágio em carvalho, pratos de carne vermelha, como carne bovina e cordeiro, ou caça mais magra, como veado, corço e pombo, servidos com molho encorpado, também podem harmonizar perfeitamente.

Vinho espumante como opção versátil - No entanto, nem todo vinho espumante precisa de um prato perfeitamente harmonizado. Um vinho seco, feito com uvas brancas e tintas, sem safra ou denominação de origem, pode ser um vinho versátil para diversas receitas. Funciona bem como aperitivo e com muitos pratos diferentes. A harmonização pode não ser sempre perfeita, mas é difícil errar.

O perfil de sabor da comida também desempenha um papel importante: com carne, o vinho espumante pode certamente ser mais intenso. Portanto, não se trata apenas de saber se o prato é de peixe, carne ou vegetais, mas sim de quão robusto, cremoso, picante, tostado ou maturado ele é.

Doce combina com doce – mas com moderação.

A regra básica para sobremesas costuma ser que o vinho espumante não deve ser menos doce que o próprio prato. Vinhos espumantes meio-secos a doces podem, portanto, ser acompanhamentos clássicos para sobremesas. Elisabeth Eder , no entanto, recomenda equilibrar a doçura: quanto mais doce a sobremesa , menos doce deve ser o vinho espumante. Um queijo azul cremoso e não muito intenso, como o Stilton, também é uma possível harmonização com vinhos espumantes mais doces.

Elena Rameder, por outro lado, aconselha: "Se você realmente precisa de um champanhe seco com uma sobremesa doce, escolha um frutado e fresco". De qualquer forma, é uma boa ideia finalizar a refeição com uma taça de vinho espumante após a sobremesa.

A taça também faz diferença - Elisabeth Eder também enfatiza a importância do formato da taça. Vinhos espumantes leves e frescos são mais bem servidos em taças estreitas. Vinhos mais encorpados e maduros, por outro lado, se beneficiam de uma taça mais bojuda, que lhes dá mais espaço para se desenvolverem. Vinhos espumantes muito maduros são, portanto, servidos até mesmo em uma grande taça Borgonha.

A principal conclusão: o vinho espumante é muito mais do que apenas um aperitivo. Dependendo do estilo, harmoniza bem com tudo, desde ostras e sushi a schnitzel, legumes e risoto, passando por vitela assada, caça e sobremesas. Quem se concentra menos na origem e mais na fruta, no amadurecimento sobre as borras, na maturação, na oxidação , no corpo e na doçura ao harmonizar, descobrirá muito mais possibilidades – e poderá facilmente usar vinhos espumantes para acompanhar uma refeição completa... Leia mais em: **https://magazine.wein.plus/sparkling-wine-and-food-it-all-depends-on-the-style-pairing-tips-not-just-for-the-festive-season?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_43&utm_medium=EN** (Fonte – Wein Plus – 20/10/2026).

volte ao índice