



**FUJA DA MESMICE EM GASTRONOMIA E VINHOS EM 2026**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**FUJA DA MESMICE EM GASTRONOMIA E VINHOS EM 2026 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"A SAGA DAS GOTAS DIVINAS" - POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"DICAS DE LOCAIS PARA CURTIR O PÔR DO SOL COM UM ESPUMANTE" - MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**11 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

## DOMAINE DROUHIN PINOT NOIR DUNDEE HILLS 2017 – OREGON – ESTADOS UNIDOS

O Domaine Drouhin mostrou ao mundo o grande potencial do Oregon para produzir vinhos com a uva Pinot Noir elegantes e complexos, de classe mundial. Há mais de um século, a família Drouhin possui fortes vínculos com o mundo do vinho e com as uvas da Borgonha. Foi no Oregon, nos EUA, que construíram sua propriedade, figurando hoje entre as mais reputadas e entre os melhores produtores do mundo todo. Os Drouhin criaram, no final dos anos 1980, em Dundee Hills, elegantes vinhos Pinot Noir e Chardonnay com a mesma tradição dos exemplares criados na França. Há mais de 25 anos trouxeram toda a sua experiência e paixão pelos vinhos da Borgonha para o Novo Mundo, obtendo ótimos resultados.

Robert Drouhin conheceu o Oregon em uma viagem turística em 1961, e se encantou com os vinhos da região em 1979 e 1980, durante as provas cegas que aconteceram em Paris e Borgonha, que colocou Oregon no mapa mundial dos vinhos de qualidade. Em 1986, a filha de Robert, Véronique foi para o Oregon e depois em 1988 o irmão Philippe se juntou a ela, tomando a frente dos negócios. Em 1989 construíram a adega de quatro andares que é ícone da capacidade de combinar o tradicional com o novo.

Sempre um imenso sucesso, este Pinot Noir é elaborado com uvas de Dundee Hills e foi apontado como “outstanding” pela revista Burghound “uma das maiores autoridades em vinhos da Borgonha da atualidade” que enfatizou a “excelente qualidade” deste vinho.

**Composição de Uvas:** 100% Pinot Noir. Fermentação natural, envelhecido em barricas de carvalho francês (20% novas) por 12-14 meses, com controle de temperatura e transferência por gravidade.

**Notas de Degustação:** De coloração típica da Pinot Noir, é tinto elegante, com notas de cereja preta, frutas vermelhas (amora, framboesa, mirtilo), violetas, café, especiarias (pimenta branca, canela), notas terrosas, especiarias doces e tabaco. No paladar mostra sua vivacidade, sabores de frutas suculentas como ameixas, cerejas e cassis, com boa estrutura e potencial de guarda, oferecendo um perfil clássico de Pinot Noir com boa acidez e taninos integrados. Um vinho de médio corpo, fácil de beber e gostar.

**Estimativa de Guarda:** Muito bom hoje e ainda por mais 2 a 3 anos. Potencial de guarda sugerido de até 12 anos.

**Notas de Harmonização:** Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, caça e aves (em especial pato ou ganso), pratos com cogumelos, massas leves e queijos suaves como o Brie.

**Reconhecimentos:** 94 pontos James Suckling | 94WS | 94 WE | 92 Antonio Galloni.

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

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

**Em BH:** MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



# FUJA DA MESMICE EM GASTRONOMIA E VINHOS EM 2026

POR MÁRCIO OLIVEIRA

## O que fazer quando você começa a se cansar de ir sempre aos mesmos restaurantes e ver as mesmas Cartas de Vinhos?

Em 28 de outubro de 2012, Didu Russo escreveu um artigo que guardo até hoje para chamar a minha atenção, quando faço consultoria para restaurantes – “A Triste Mesmice das Cartas de Vinho”. Neste artigo, Didu chama a atenção para o despreparo, a ganância e a falta de interesse em agradar a freguesia da grande maioria de restaurantes. Seria algo de estarrecer, já que observava inúmeras cartas de vinho e via sempre mesmice. Ficava pensando como é fácil de se fazer uma carta excepcional de vinhos agradando a todos. Ainda mais num país como o nosso com cerca de 22 mil rótulos em oferta (naquela época - em 2012). Na visão dele, não seriam necessários mais de trinta rótulos numa Carta para satisfazer clientes que gostem de vinho”.

O tempo passou, muita gente começou a provar e gostar da bebida de Baco e certamente os restaurantes precisam ajustar suas ofertas gastronômicas e de vinhos para atender um público cada vez mais exigente em relação a aromas e sabores, do que será servido no prato e na taça de vinho.

Em termos de gastronomia, os mesmos ingredientes estão em todos os lugares e todo mundo cozinha com muitas coisas e muito processo atualmente. As montagens dos pratos são cada vez mais rebuscadas, e minuciosamente instaladas, já que é certo que primeiro “comemos” com os olhos! Entretanto, em quase todos os restaurantes, tudo ficou meio que assim igual, todos apresentam coisa demais, detalhes demais, nada é mais simples. E, se a montagem do prato for simples, será que você pagaria ou voltaria ao mesmo restaurante uma segunda vez?

Houve um processo muito importante na gastronomia visando reconhecer e utilizar ingredientes típicos regionais, criaram-se uma série de releituras de pratos típicos ou tradicionais. É a tal história de valorizar as carnes de segunda categoria, ou de partes que não eram consideradas nobres, ou de descobrir ingredientes de culturas regionais e dar visibilidade e uso em restaurantes estrelados das grandes capitais, por exemplo. Entretanto, alguns destes ingredientes, uma vez sendo utilizados nos grandes e estrelados restaurantes se tornaram caros para suas populações de origem.

Na Bahia, reclama-se que a qualidade do azeite de dendê piorou e mesmo assim, ficou mais caro. No Pará, ingredientes tradicionais têm ficado impraticáveis para os próprios habitantes locais. Quando pensamos em uma região mais próxima como a nossa Serra da Mantiqueira o que dizer sobre seus azeites, queijos e vinhos, que na medida em que estão cada vez mais premiados, dando visibilidade e oportunidade para o enoturismo regional crescer, ao mesmo tempo tornam a região mais cara, e no final nenhum habitante nativo vai conseguir provar o que é feito ali mesmo, pertinho da sua casa.

Recentemente li um post no Instagram que falava de restaurantes que “em meio a tantos destaques positivos, a cena brasileira mostrou sinais claros de fadiga em certos pontos:

casas vivendo mais de reputação do que de entrega, discursos autorais que não se sustentam no prato, restaurantes tecnicamente corretos que não dizem nada - e outros que simplesmente pararam no tempo. Gastronomia não é emoção, arte, luxo, memória afetiva, atendimento subserviente ou narrativa de produtor. É repetição, constância, ponto, temperatura, sequência. É aquilo que se entrega toda noite, não o que hypou de um dia para o outro”.

O post reúne categorias incômodas de propósito: “lugares em alerta, casas onde o discurso pesa mais que a comida, restaurantes médios elevados à condição de destino gastronômico e outros que sobrevivem da própria história. Apontar defeitos não é querer o mal do setor. Ao contrário, é querer que ele se fortaleça, tendo responsabilidade com o público que leva comida a sério”.

Nada mais sério neste momento em que o ano está começando e refletir sobre o assunto, levando em conta que tudo encerra bônus e ônus, e a crítica é muito mais um incentivo para o crescimento do setor, onde o mais importante é o cliente reconhecer o trabalho sério de uma cozinha que trabalha buscando autenticidade, mesmo que resgatando tradições, num país em que empreender e sobreviver é muito difícil.

É preciso estar atento as mudanças de opções de alimentação, já que um número cada vez maior de pessoas está optando por tirar carnes e derivados de animais do cardápio. E a expectativa é que os restaurantes não se limitem a somente oferecer vegetais crus ou cozidos em água e sal ou vapor ou, na melhor das hipóteses, refogados no alho.

Em 2026, as perspectivas para restaurantes focam em valor e experiência, equilibrando desafios econômicos (custos altos, público instável por conta de valores cobrados pelos pratos servidos) com demanda por autenticidade, personalização e tecnologia. As estratégias das casas envolverão menus inovadores. Ainda haverá espaço para menus com foco em ingredientes locais/regionais buscando diminuir custos e fazendo releituras de pratos tradicionais e autênticos, sendo criativos e com um toque pessoal, com memória afetiva e que fujam do padrão em que o discurso valha mais que a comida.

Em vez de valorizar sempre uma mesma proteína grelhada ou cozida, será importante aventurar-se nas entradas, pratos de acompanhamento criativos e inovadores em aromas, sabores e apresentação, e pratos vegetarianos/veganos. A criatividade dos chefs muitas vezes brilha mais nesses itens do que nos pratos principais tradicionais

e usuais.

O cliente está em busca de verdadeiros “mimos” com bom custo-benefício, valorizando o ambiente sensorial e a conexão emocional com o restaurante, impulsionados também pelo turismo e datas favoráveis (Dias das Mães, Dia dos Namorados, Dia dos Pais, Confraternizações entre amigos e empresariais etc.).

Uma dica interessante é se o menu do restaurante tem bruschetta ou carpaccio (não que sejam entradas ruins, mas praticamente todo restaurante tem – mesmo que não seja italiano!), force-se a escolher algo que você não sabe pronunciar ou que nunca ouviu falar. Pergunte ao garçom ou maitre qual é o prato mais pedido do cardápio, ou qual é a especialidade da casa que eles mais se orgulham.

Em relação as Cartas de Vinho, ao se deparar com uma infinidade de rótulos, é natural o cliente se perguntar como todas aquelas opções foram parar ali? Historicamente, a elaboração de uma carta de vinhos no Brasil não era uma prioridade para a maioria dos restaurantes. No entanto, à medida que o mercado de vinhos evoluiu, a oferta se diversificou e a bebida ganhou um espaço mais relevante no setor gastronômico, tornando-se, muitas vezes, um fator decisivo para o consumidor escolher ou não ir ao restaurante.

Nos últimos 10 anos, o número de consumidores e entusiastas de vinhos no Brasil cresceu exponencialmente, refletindo uma mudança significativa nos hábitos de consumo, e com um cliente cada vez mais curioso e ativo no mundo dos vinhos, os restaurantes passaram a olhar com mais carinho para essa elaboração de cartas. As redes sociais criaram uma facilidade para você escolher onde ir sabendo de antemão o que poderá encontrar.

Além disto, o papel do sommelier ganhou ainda mais importância ao longo dos anos e o investimento nesta formação cresceu de forma expressiva. Ele deve ser o responsável por montar uma seleção de rótulos harmonizada com o menu da casa, coordenando a logística de pedidos para formar a adega e treinar equipe para um perfeito serviço do vinho, mesmo que haja uma consultoria especializada para suporte.

O ponto principal de partida da montagem de uma carta de vinhos é a análise do restaurante de forma geral, buscando entender o perfil do cliente, se na casa o vinho é ou não o protagonista, se é um local em que as pessoas frequentam mais no almoço ou no jantar; o quanto este público gasta em média em uma refeição, e, claro, o estilo de comida que é servido, além do conceito do restaurante. Esses e outros fatores têm impacto direto no estilo da carta, definindo se vai haver uma maior quantidade de rótulos em oferta, os níveis das variações de preços e com qual “mark-up” a casa vai trabalhar, os países e estilos que vão ser oferecidos.

Um grande desafio é ter uma carta fácil de entendimento para quem ainda não é um grande conhecedor de vinho, deixando-a mais informativa possível para o cliente entender o que vai consumir, sem se sentir oprimido por seu pouco conhecimento do assunto. É bom lembrar que muitos consumidores evitam mostrar o pouco conhecimento sobre vinhos e harmonização, e não procuram o auxílio do sommelier por vergonha.

O cliente muitas vezes escolhe o vinho pelo preço porque é a única referência que tem a princípio, imaginando que quanto mais caro, melhor será o vinho. Ele chega no restaurante falando que quer um branco ou um tinto e pagar até um determinado valor. É importante que os restaurantes ofereçam boas opções de preços de entrada (na faixa entre R\$ 150 e R\$200 falando sobre Belo Horizonte/MG). Não adianta fazer uma carta de vinhos com preços elevados se o ticket médio do local é mais baixo. O inverso também é verdadeiro - colocar só vinhos baratos em restaurantes com ticket médio de gastos mais altos é outro erro.

Oferecer uma gama diversificada de vinhos, incluindo rótulos menos conhecidos e de pequenos produtores regionais pode enriquecer a experiência do cliente, em especial daquele que está aberto a novas oportunidades em relação a uvas menos conhecidas, regiões menos exploradas ou estilos de vinhos.

Em BH está fazendo sucesso um restaurante essencialmente mineiro que une gastronomia autoral, tradição e hospitalidade. No Trintaeum, ingredientes locais selecionados e tradições culinárias mineiras são reinterpretados em um menu que celebra a rica cultura gastronômica mineira. E todos os vinhos da Carta são mineiros, permitindo provar a riqueza do que tem sido desenvolvido no panorama vitivinífero a partir da condução de vinhedos pelo sistema de “dupla poda” criando uma legião de vinhos de “colheita de inverno”.

Claro que a lista de restaurantes locais que servem várias opções de vinhos em vários estilos e preços, harmonizados com seus menus é longa, bastando lembrar de casas como Cabernet Butiquim, Biroasca, Rex-Bibendi, Caê, Núu, Taste Vin, Macaréu, Domenico, seja entre os que trabalham com uma cozinha mais tradicional ou buscando uma cozinha contemporânea e informal. Como disse a lista é longa e fatalmente devo ter esquecido de alguns.

Nas Cartas de Vinho, como regiões clássicas como Bordeaux, Borgonha, Toscana, Piemonte, Ribera del Duero, Rioja e Napa Valley tornaram-se artigos de luxo, onde encontrar os seus vinhos ideais para beber? A resposta para 2026 é clara: Portugal e outras regiões fora do radar na Espanha e Itália em se tratando de Europa. Olhe para vinhos do Líbano (Bekaa Valley), Eslovênia e Leste Europeu, África do Sul (Swartland), Chile (Valle de Itata), Argentina (Patagônia e Salta), deixando Mendoza um pouco de lado (em especial os vinhos de descaminho oferecidos nos contatos da internet e que ninguém sabe ao certo a origem e a maneira como estão chegando até você). Certamente, você não irá encontrar estes vinhos nas Cartas de Vinho, mas eles estão infelizmente moldando paladares em iniciantes na bebida de Baco, que buscam beber vinhos por suas pontuações dadas por críticos de vinhos ou indicados por jovens influencers que às vezes tem mais imagem e discurso do que verdadeiro conteúdo.

E claro, não podemos esquecer dos vinhos nacionais que conquistaram 145 prêmios no Decanter Wine Awards de 2025, com destaque para o Isabela Syrah 2023, da vinícola mineira Maria Maria, localizada na Fazenda Capetinga, em Boa Esperança, que levou o Ouro, com 96 pontos (maior pontuação já dada para um vinho brasileiro). Além dele, as vinícolas brasileiras trouxeram 48 pratas e 96 bronzes. Outro ponto que chama a atenção, cada vez mais, é o aumento da presença dos vinhos de Dupla Poda

entre os principais rótulos premiados – praticamente um terço deles.

Muitos restaurantes permitem que os clientes tragam seus próprios vinhos, cobrando uma taxa de rolha. As regras e a cobrança dessa taxa são políticas internas do estabelecimento, embora algumas cidades possam ter legislação municipal a respeito. Minha recomendação é só fazer isto em épocas especiais comemorativas e que realmente exijam ou mereçam um rótulo especial. Não adianta levar um “Reservado” para a conta ficar mais barata, se a data for importante.

Cartas de Vinho atuais devem levar em conta que a tendência “NoLo” (vinhos sem álcool ou com baixos teores) não é apenas uma resposta à queda no consumo de álcool, mas também uma oportunidade de expansão nos restaurantes para novas ocasiões em que o vinho tradicional não estava presente - como almoços de negócios ou eventos de bem-estar. Os avanços na tecnologia de desalcoolização, como as colunas de cones rotativos e a osmose reversa avançada, melhoraram significativamente a qualidade do produto.

Vinhos elaborados com esses métodos ganharam prêmios em competições internacionais, comprovando que a qualidade premium é possível. Entretanto, nos vinhos que já provei no Brasil, ainda estamos num nível médio de qualidade, onde os produtos têm um elevado gosto adocicado para compensar a falta de álcool.

Jovens preocupados com saúde e sustentabilidade tendem a consumir com mais consciência e menos frequência. Há movimentos na Europa cada vez maiores como o “Janeiro Zero-Álcool”, quando não se consome mais bebida alguma, exceto as que tenham “zero grau alcoólico. Desta forma para atender este público jovem, preocupado com saúde, surgem rótulos naturais, orgânicos, biodinâmicos, veganos ou de baixo teor alcoólico. Há produtores que enxergam nestes vinhos um modismo; outros, a salvação. O certo é que o futuro do vinho passará por sustentabilidade, rastreabilidade e inclusão, e as cartas de vinho devem estar atentas a esta tendência.

Quanto aos vinhos ditos Naturais, Biodinâmicos, Pet-Nat, o futuro nas cartas de restaurantes é promissor, indicando uma tendência de crescimento contínuo impulsionada pela demanda do consumidor por sustentabilidade e autenticidade. Espera-se que estes vinhos naturais deixem de ser um nicho e se tornem uma categoria estabelecida nas cartas de vinho, ao lado de opções convencionais, biodinâmicas e orgânicas. O consumidor moderno está mais curioso e aberto a novas experiências, o que favorece a experimentação de vinhos de baixa intervenção e de pequenas vinícolas. Restaurantes estão criando experiências específicas, oferecendo menus que harmonizam pratos com vinhos naturais para destacar seus perfis de sabor únicos.

Entretanto, tenho visto muitos rótulos que estão abaixo da qualidade presentes no mercado. Quando vou falar sobre a qualidade do vinho, o sommelier ou o produtor vem em defesa exaltando o fato de “que é um vinho natural” de baixa intervenção. Ora, se o vinho não tem um mínimo de equilíbrio e harmonia ele é ruim. Ser um vinho natural, orgânico ou biodinâmico não o isento de ter características organolépticas comuns aos bons vinhos de produção tradicional.

Certo é que, os restaurantes que souberem unir tradição e inovação em sua gastronomia e cartas de vinhos, estarão mais bem preparados para as mudanças de consumo que acontecerão em 2026! 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 SAGA DAS GOTAS DIVINAS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 10/01/2026

Baseado em um mangá japonês, a saga de dois irmãos em busca de um vinho misterioso tem segunda temporada na Apple TV+.

Primeiro o mangá japonês Kami no Shizuku (Gotas Divinas, na tradução para o português), escrito por Tadashi Agi, o pseudônimo dos irmãos Yuko e Shin Kibayashi, foi um enorme sucesso no início dos anos 2000. Na história em quadrinhos, dois irmãos (um deles adotivo) disputam a adega do seu pai, um famoso especialista em vinhos, falecido recentemente. Para isso, eles competem para identificar 12 vinhos raros, em uma aventura cheia de mistérios e com pistas relacionadas ao mundo de Baco. Na época do seu lançamento, a saga em quadrinhos foi capaz de aumentar em cerca de 20% o consumo de vinhos entre os jovens asiáticos.

Em 2023, a história inspirou a série The Drops of God, lançada pela Apple TV+, com igual sucesso. Dirigida pelo israelense Oded Ruskin, com roteiro de Quoc Dang Tran, a produção ganhou o Emmy Internacional de melhor série dramática em 2024 e trouxe vários cenários do mundo real do vinho em destaque.

E agora, a Apple TV promete a estreia da segunda temporada a partir de 21 de janeiro, com oito episódios. ....

A primeira temporada começa com o francês Alexandre Léger, criador do renomado Guia de Vinhos Léger, que faleceu em sua casa em Tóquio, e deixou a filha Camille, que vive em Paris e não vê Léger desde os 9 anos de idade, quando seus pais se separaram. Ela vai para o Japão e, ao ler o testamento, descobre que o pai deixou uma valiosa coleção de vinhos, estimada em US\$ 150 milhões, mas para receber a herança deve competir com Tomine, jovem aprendiz de seu pai. ....

A segunda temporada se passa três anos depois, quando Camille já é uma empresária bem-sucedida no mundo do vinho, já bebe vinho e, junto com o seu irmão Issei Tomine, enfrenta um outro desafio deixado por seu pai: descobrir a origem de uma garrafa que Léger considerava o melhor vinho do mundo, um mistério que ele próprio não conseguiu resolver em vida. A busca os leva a diversas regiões vinícolas ao redor do mundo, desde a vinícola fictícia Chassangres, ambientada no Château de Beaucastel, propriedade da família Perrin, em Châteauneuf-du-Pape, mas também na Borgonha, Champagne e Rhône, na França, e vinícolas na Espanha, na Grécia e na Georgia, onde segredos do vinho misterioso vêm à tona e quando o laço recém-descoberto entre irmãos é ameaçado.

Nesta segunda temporada, os relacionamentos e dramas pessoais são mais intensos, mas mesclados com as paisagens vinícolas e as cenas de degustação. Sorte do vinho ser o pano de fundo para esta aventura!... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-saga-das-gotas-divinas/>

## “DICAS DE LOCAIS PARA CURTIR O PÔR DO SOL COM UM ESPUMANTE” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 10/01/2025

O espumante combina com o pôr do sol carioca porque compartilha da mesma lógica: é leve, efêmero, não pede cerimônia.

O pôr do sol mais bonito do mundo não está na Toscana, nem em Santorini, nem em algum mirante secreto do Pacífico. Está no Rio de Janeiro. Aqui, o sol não se despede apenas do dia: ele encena um espetáculo diário, muda o humor da cidade, reorganiza os encontros e cria um instante de suspensão coletiva. O Rio pode ser caótico, barulhento, excessivo - mas quando o sol começa a cair, tudo se ajeita por alguns minutos. E é exatamente aí que entra o espumante, não como luxo, mas como complemento natural desse ritual.

O espumante combina com o pôr do sol carioca porque compartilha da mesma lógica: é leve, efêmero, não pede cerimônia. Não exige jantar, nem data especial, nem roupa adequada. Basta abrir, servir e observar. As bolhas sobem enquanto o céu muda de cor. O dia termina com elegância sem esforço.

Antes de escolher o cenário, vale pensar no básico. Espumante ao ar livre pede alguma organização, mas nada que tire a graça do improviso. Um cooler pequeno ou bolsa térmica, com gelo reutilizável, resolve a temperatura. Taças de plástico ou acrílico evitam acidentes e não interferem na experiência. Um guardanapo, uma sacola para o lixo e pronto. O resto, o Rio entrega.

Com o kit resolvido, a cidade se abre em múltiplos cenários possíveis. A Lagoa Rodrigo de Freitas talvez seja o mais completo deles. Caminhando pela orla, sentado na grama ou até dentro de um pedalinho, o pôr do sol ali muda de ângulo a cada metro. O Cristo aparece dourado, depois rosado, depois cinza. O espumante funciona como fio condutor desse movimento lento, acompanhando o vento e a transição da luz. É democrático, acessível e sempre bonito.

A Pedra do Arpoador transforma o pôr do sol em acontecimento social. O público se reúne como quem vai ao teatro, e o aplauso final já virou tradição. Levar uma garrafa de espumante para a pedra é quase um gesto instintivo, desde que feito com cuidado e respeito ao espaço. O cenário é direto, frontal, sem distrações: sol, mar, horizonte.

O Parque Garota de Ipanema, logo ao lado, oferece uma alternativa um pouco menos concorrida, com vista igualmente privilegiada e clima mais fluido, ideal para quem prefere observar sem estar no centro do ritual coletivo.

O Aterro do Flamengo, com sua vastidão aberta, permite um pôr do sol mais disperso e informal. Espalhar uma canga, abrir o cooler e observar o sol se esconder atrás do Pão de Açúcar é um luxo cotidiano. O espumante aqui acompanha encontros maiores, conversas soltas e aquela sensação rara de espaço em plena cidade.

A Praia Vermelha e a Pista Cláudio Coutinho oferecem um fim de tarde mais silencioso, com a Baía de Guanabara em primeiro plano. É um pôr do sol mais introspectivo, quase meditativo, onde o espumante entra como detalhe elegante, não como protagonista.

Subir um pouco muda tudo. O Morro da Urca entrega uma das vistas mais completas do Rio, com mar, cidade, montanha e céu disputando atenção. Menos óbvio que o topo do Pão de Açúcar, ele convida à contemplação prolongada. O espumante aqui pede calma, goles espaçados, olhos atentos.

Ainda mais acima, o Mirante Dona Marta oferece um pôr do sol cinematográfico, com a cidade inteira se abrindo aos pés. É daqueles lugares onde a taça parece pequena diante da paisagem, mas absolutamente necessária... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/dicas-de-locais-para-curtir-o-por-do-sol-com-um-espumante/>

## 21.02 A 01.MAR – AMETISTA DO SUL

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 (Chapecó).

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](mailto: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](mailto:german@zenithe.tur.br)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**POR QUE O VINHO ESTÁ SENDO ENVELHECIDO EM “BARRIS” DE CERÂMICA NOVAMENTE?**

A indústria vinícola está revisitando e destacando esse método ancestral de maturação do vinho.

O retorno dos barris de cerâmica para o envelhecimento do vinho está se consolidando como uma tendência crescente, revivendo uma prática utilizada pelos romanos há 2000 anos. Em contrapartida, o uso do carvalho começa a ser questionado e/ou a perder popularidade devido a uma série de fatores identificados pelos produtores de vinho; esses fatores os levaram a optar por alternativas que proporcionem um ambiente neutro durante a produção e não interfiram no sabor do vinho.

Ao contrário dos barris de carvalho, os recipientes de cerâmica permitem que o vinho se desenvolva naturalmente ao longo do processo de maturação, sem alterar ou influenciar o resultado. Nesse sentido, empresas italianas como Calyver e Tava estão abrindo caminho para essa tendência no mundo do vinho, utilizando barris de cerâmica que preservam a pureza do vinho e o protegem de bactérias. Isso se deve ao fato de que a queima em forno resulta em uma superfície lisa, e o material minimiza o impacto do ambiente externo.

Essa mudança de paradigma também reflete uma alteração nas preferências do consumidor, que agora privilegia vinhos mais leves e frescos em detrimento daqueles muito complexos, com excesso de carvalho ou perfis altamente tânicos. Será que os produtores de vinho voltarão a usar barris de cerâmica como método de envelhecimento?... Leia mais em: <https://www.tapasmagazine.es/por-que-se-vuelve-a-envejecer-el-vino-en-barricas-de-ceramica/> (Fonte – Tapas – Laura Pérez – 31/10/2025).

**ROTHSCHILD LAFITE APRESENTA VINHOS TINTOS PREMIUM DO CHILE**

Espera-se que “Cañeten” custe cerca de 170 euros.

A vinícola chilena Viña Los Vascos está lançando um novo vinho tinto premium chamado “Cañeten”. Segundo a revista The Drinks Business, o preço da garrafa gira em torno de 170 euros. A Los Vascos faz parte do grupo Domaines Barons de Rothschild Lafite, que possui dez vinícolas de renome em Bordeaux, Languedoc e Chablis, além de vinícolas na América do Sul e na China.

O “Cañeten” é um blend de 54% Syrah, 43% Cabernet Sauvignon e 3% Cabernet Franc. É o resultado de um projeto de pesquisa de terroir de 20 anos que identificou os melhores locais e exposições para cada variedade de uva com base em amostras de solo.

As uvas provêm da região de clima frio de La Aguina, a 40 quilômetros do Pacífico. O vinhedo existe desde 2013 e está dividido em oito parcelas. Situa-se entre duas cordilheiras e é rodeado por floresta e pastagens. O vinho deve o seu nome ao Cerro Cañetén, que, sendo o pico mais alto da cordilheira costeira, influencia significativamente o microclima do vinhedo.

A primeira safra do vinho é de 2022. Ele estará disponível no Reino Unido, Bélgica e Alemanha, bem como no Canadá e em Hong Kong... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/rothschild-lafite-presents-premium-red-wine-from-chile-caneten-is-expected-to-cost-around-170-euros?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/rothschild-lafite-presents-premium-red-wine-from-chile-caneten-is-expected-to-cost-around-170-euros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_02&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 06/01/2026).

**TAYLOR SWIFT CAUSA ESGOTAMENTO DE ESTOQUE DE VINHO NOS EUA**

Cantora demonstrou a sua preferência por Sancerre em série documental

Na nova série documental “The End of an Era”, sobre a cantora Taylor Swift, a imagem mostra brevemente uma garrafa de Sancerre. Poucos minutos após o início do episódio no Disney+, vários vinhos da vinícola Domaine de Terres Blanches, em Bué-en-Sancerre, esgotaram nos Estados Unidos. A informação foi divulgada pela revista francesa La Revue du Vin de France.

No quinto episódio do documentário, a câmera mostra a garrafa de vinho por apenas alguns segundos, que está sobre uma mesa. Os fãs de Taylor Swift imediatamente compartilharam capturas de tela da imagem com o rótulo nas redes sociais e quase esgotaram todo o estoque da vinícola nos EUA.

Segundo o relatório, a vinícola vende 10.000 garrafas anualmente nos EUA. A garrafa no filme não foi explicitamente uma propaganda. Taylor Swift já demonstrou e declarou anteriormente sua preferência por vinho branco, especialmente Sancerre.... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/taylor-swift-causes-wine-sell-out-in-the-usa-singer-shows-her-preference-for-sancerre-in-documentary-series?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2026\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/taylor-swift-causes-wine-sell-out-in-the-usa-singer-shows-her-preference-for-sancerre-in-documentary-series?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_02&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 06/01/2026).