



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

ACREDITE, SE QUISER, HÁ VINHOS NA SUÉCIA
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

ACREDITE, SE QUISER, HÁ VINHOS NA SUÉCIA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"QUEM PRECISA DE UM SEGUNDO VINHO?" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"CONTINUIDADE COM EXCELÊNCIA" - JORGE LUCKI

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

11 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

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

DONNAFUGATA CUORDILAVA ETNA ROSSO DOC 2017 DOLCE & GABBANA – SICILIA – ITÁLIA.

Mais um fruto da parceria entre a reputada vinícola siciliana Donnafugata e a grife Dolce & Gabbana, esse tinto é elaborado exclusivamente a partir de uvas Nerello Mascalese cultivadas em solos vulcânicos na região do Etna, com estágio de 14 meses em barris de carvalho francês.

A parte que compete a Dolce & Gabbana foi a confecção da embalagem que conta a história por trás do vinho.

A Dolce&Gabbana, se inspirou nas cores do magma do vulcão Etna, enquanto os grafismos do rótulo remetem as pinturas tradicionais sicilianas. No entanto, o Etna é o verdadeiro protagonista na composição, com as cenas teatrais da Opera dei Pupi.

Composição de Uvas: 100% Nerello Mascalese. Amadurece por 14 meses em barricas de carvalho francês e 30 meses em garrafa antes de chegar ao mercado.

Notas de Degustação: Cor rubi bem escuro. Aromas austeros mostram notas terrosas, de ervas, de flores e de especiarias, frutas escuras lembrando ameixas e cerejas. No paladar tem taninos firmes e finos, que não incomoda, conferindo ao conjunto um todo muito gosto de ser bebido. Tem final longo e persistente. Delicioso!!!

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e ainda por mais 8 anos.

Notas de Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com ragu de carne, carnes suínas, embutidos, além de queijos maduros e duros.

Reconhecimentos: 94AD

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

Valor: \$\$\$\$

Em BH – Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407



ACREDITE, SE QUISER, HÁ VINHOS NA SUÉCIA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A Suécia está atualmente testemunhando o nascimento de um país produtor de vinhos.

O mundo do vinho se queixa da queda no consumo, discute a colheita forçada e encara o futuro com pessimismo. Todo o mundo do vinho? Não, no norte da Europa existe um país com uma indústria vinícola promissora e cheia de confiança. Os viticultores estão animados e as vinícolas estão em expansão.

A Suécia pode não ser o primeiro lugar que vem à mente quando se discute vinificação. No entanto, aninhadas nas suas colinas e campos exuberantes estão vinhas escondidas, que produzem colheitas distintas e de classe mundial. Nos últimos anos, a vinificação sueca ganhou reconhecimento pela sua qualidade e inovação, desafiando noções pré-concebidas sobre onde podem ser produzidos vinhos excepcionais.

Falar de uma indústria vinícola ainda é um pouco exagerado. Atualmente, entre 200 e 250 hectares estão plantados com vinhas. Mas ninguém sabe ao certo, já que não é preciso licença para plantar vinhas e não existem dados oficiais (ainda). Isto é surpreendente num país onde muitos cidadãos são céticos em relação ao álcool e as vendas nas lojas "Systembolaget" (o monopólio estatal do álcool), são fortemente regulamentadas.

No momento, ninguém se importa, todos podem plantar quantas vinhas quiserem. Mas as autoridades estão lentamente percebendo que há dinheiro a ser ganho na atividade.

Tudo é muito recente, e começou na década de 1990 com alguns viticultores amadores. Em 1999, a Suécia foi oficialmente reconhecida pela UE como região vinícola. Isso significou que as vinícolas se tornaram maiores e mais profissionais. Recentemente, a associação de viticultores Svenskt Vin foi fundada por iniciativa privada - a primeira na Suécia. Ainda não existem indicações geográficas reconhecidas nem regras para denominações de origem. Tudo é engarrafado e rotulado como "Vinho da Suécia".

As alterações climáticas podem tornar mais difíceis as áreas outrora ideais para determinadas uvas. O calor extremo faz com que as uvas amadureçam mais rapidamente, levando a colheitas mais precoces que podem diminuir a qualidade, ou a vinhos mais potentes e alcoólicos e menos equilibrados. Nos últimos anos, as videiras têm sido plantadas cada vez mais a norte, com vinhas comerciais sendo plantadas na Noruega e na Dinamarca e outras regiões consideradas como frias. O Reino Unido, famoso pelas suas cervejas amargas, espera que a área de vinha duplique nos próximos 10 anos, impulsionada pela procura dos seus vinhos espumantes. Neste aspecto, as temperaturas no sul da Suécia aumentaram cerca de 2 graus Celsius nos últimos 30 anos em comparação com os 30 anos anteriores, de acordo com dados do Instituto Meteorológico e Hidrológico Sueco. E a época de crescimento das plantas aumentou cerca de 20 dias.

A Suécia, enfrenta atualmente menos incidentes climáticos extremos do que em França, onde os invernos quentes podem fazer com que as videiras produzam botões precoces vulneráveis à geada e as violentas tempestades de granizo, que podem destruir um ano de trabalho em minutos. Também há mais liberdade para experimentar castas viníferas na Suécia do que em países mergulhados em tradições e regulamentos, como a França.

Trabalhar em condições mais frias e úmidas implica, entretanto, em aprender novos métodos de plantio e condução da vinha. Enquanto as vinhas em climas quentes protegem as suas uvas com mais folhas, aqui na Suécia é o oposto. As folhas são colhidas na parte superior da planta para permitir que mais luz solar chegue às uvas e reduzir a umidade.

Na Suécia, 5.000 hectares são potencialmente adequados para o cultivo de uvas – e todos eles estão localizados no litoral. Essa é a conclusão de uma pesquisa realizada pela Universidade de Lund. Próximo ao mar, o inverno não é muito rigoroso e o vento constante garante a boa ventilação dos vinhedos. Apenas alguns quilômetros para o interior, o risco de geadas aumenta desproporcionalmente.

Os produtores estão adicionando de 15 a 20 hectares por ano, e esse crescimento provavelmente se acelerará. É importante que alcançar de 500 a 1.000 hectares. Essa é a massa crítica que tornará interessante a presença de fornecedores de equipamentos e produtos para tratamento de uvas na Suécia. Até então, os viticultores precisavam importar tudo isso do exterior a um custo elevado. Isso também fortaleceria a posição dos produtores junto às autoridades, já que no momento, a viticultura é responsabilidade da Agência Sueca de Medicamentos, e eles não têm ideia do que é feito em termos de vinhos.

O otimismo é palpável já que as condições para a viticultura são consideradas como excelentes. Quanto mais valor agregado uma vinícola gerar, mais viticultores a Suécia terá.

Cerca de 95 % das vinhas aqui são da variedade PIWI. Como o cobre é proibido na agricultura sueca, os únicos pesticidas que restam são enxofre, magnésio e bicarbonato de sódio. As uvas Piwi, portanto,



oferecem a melhor chance de colheitas confiáveis. De fato, a viticultura na Suécia é praticada organicamente. A variedade mais plantada é a Solaris, seguida da Rondo, mas há muita experimentação para encontrar as variedades mais adequadas. Isso está associado a contratempos: danos causados por geadas, podridão radicular, nutrientes insuficientes. Os viticultores estão trabalhando para enriquecer o solo com composto e criar húmus. E ainda há questão de muitas pessoas plantam as variedades erradas nos lugares errados. As vinícolas frequentemente recebem maus conselhos de especialistas que se acham entendidos demais no assunto.

As uvas PIWI são variedades de uvas resistentes a fungos, resultado de cruzamentos genéticos entre a *Vitis vinifera* e espécies selvagens para reduzir o uso de pesticidas na viticultura. O termo é uma abreviação do termo alemão "Pilzwiderstandsfähig" (resistente a fungos) e essas uvas permitem uma produção mais sustentável, mantendo qualidade enológica similar aos vinhos tradicionais. As uvas PIWI tem alcançado destaque no setor vitivinícola, não somente pela resistência aos patógenos, mas também pela notoriedade dos seus vinhos, que apresentam, muitas vezes, perfil similar aos vinhos das suas progenitoras, como as tradicionais castas Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc e Pinot Noir.

O cultivo das uvas PIWI começou na Europa e está se expandindo para outras regiões do mundo, incluindo o Brasil, onde projetos de pesquisa buscam testar sua adaptação em diferentes climas. Procópio Stella, viticultor em Andradas/MG, desde 2003 desenvolve experimentos em parceria com a EPAMIG, principalmente para a dupla poda, se mostra bastante otimista com as novas opções. Além da precocidade, estas variedades apresentam uma real tolerância a doenças, o que representa menos defensivos e mais sustentabilidade. E exalta a pesquisa. "É um apoio imprescindível, o acompanhamento, as recomendações, os testes em laboratórios. A pesquisa está em primeiro lugar. É o meu referencial para a tomada de decisões", diz ele.



Ele também explica que as variedades de uvas PIWI vêm sendo testadas para a safra de verão, com colheita entre os meses de novembro e janeiro. "É uma novidade muito positiva para nós. A precocidade dessas uvas, fez com que a colheita acontecesse já no mês de novembro, portanto, antes do período chuvoso, que aqui se intensifica na segunda quinzena de dezembro. Temos as uvas Syrah e outras que já cultivamos com sucesso na safra de inverno. E em paralelo, a oportunidade de incluir essas novas variedades e termos produção de vinhos finos também no verão.

Na Suécia, nosso foco neste artigo, nem todos os produtores dependem das Piwis. Na Thora Vingård, em Båstad, Pinot Noir Précoce, Chardonnay, Pinot Meunier e Chenin Blanc são cultivadas atualmente ao lado da uva Solaris, com Cabernet Franc, Gamay e Malbec a serem plantadas em breve. Os enólogos responsáveis, Romain Chichery e Emma Berto, estudaram na Universidade de Viticultura de Montpellier. Por que eles preferem as variedades clássicas? A Solaris reage de forma muito sensível a todas as mudanças climáticas. Pinot Noir e Chardonnay são mais estáveis. A estação de crescimento na Suécia é muito curta. A floração termina por volta de 20 de junho, no solstício. Depois disso, tudo acontece rapidamente porque têm quase 24 horas de luz solar. Isso representa 20 % mais luz do que Bordeaux tem durante a estação de crescimento.

Romain está convencido do sucesso da Cabernet Franc, já que ela praticamente não corre o risco de geadas devido à sua floração tardia. Em alguns lugares, pode-se trabalhar de acordo com as diretrizes biodinâmicas sem problemas, mas não em todos. Sua abordagem é a viticultura regenerativa, já que o solo ainda precisa ser recuperado - antes, o gado pastava ali.

A precipitação totaliza cerca de 700 milímetros por ano, com um máximo de 500 milímetros durante a estação de crescimento. Fazem oito pulverizações por ano para proteger as plantas.

A Thora Vingård atualmente tem plantado cerca de 53.000 videiras em onze hectares, um quinto das quais são da variedade Solaris. A meta é chegar a 20 hectares. Eles vendem os vinhos da propriedade, em seu próprio restaurante e para mais 70 restaurantes na Suécia.

A venda direta da propriedade é uma novidade, tendo sido permitida apenas a partir de julho de 2025. É importante para todas as vinícolas visitadas, mas está sujeita a condições rigorosas. Cada cliente pode levar no máximo quatro garrafas, mas somente após participar de uma "sessão de treinamento" de 30 minutos - para cada compra.

Essa sessão pode ser uma degustação comentada com preço especial ou uma visita guiada aos vinhedos e à adega. Estilos alternativos de vinho, como vinhos naturais, vinhos laranja e pet-nat, também vendem bem na propriedade.

Com 200.000 videiras em 38 hectares, a Arilds Vingård é hoje a maior vinícola da Suécia. Ela vende cerca de um terço de seus vinhos no restaurante do próprio hotel. A vinícola não exporta para minimizar sua pegada de carbono. Anette, originalmente professora de biologia, e seu marido Jonas iniciaram o projeto de forma privada, não como investidores. Levou quase 20 anos para tornar a vinícola lucrativa. Durante muito tempo, ela foi subsidiada pelo hotel e restaurante. É preciso muito capital e perseverança para recuperar o investimento.

Na Kullabergs Vingård, as coisas são diferentes. O fundador, Björn Odlander, fez fortuna com tecnologia médica, e sua esposa, Paulina Berglund, é arquiteta e construiu a vinícola. No entanto, Odlander também gosta de trabalhar aqui. É comum que ele vá amarrar as videiras para condução do vinhedo, resultando videiras

impecavelmente cuidadas. Chama a atenção para uma pilha de compostagem, já que precisam preparar melhor o solo e aplicar fertilizante mineral. Usamos composto e chá para fortalecer a microbiologia. Também querem capturar o CO₂, sendo que a pegada de carbono parece ser uma preocupação de todos. A Kullaberg exporta até para o exterior e venceu a primeira “Degustação Internacional de Vinhos Suecos” em 2024, competindo com vinhos de todo o mundo, com o seu Solaris Immelen 2021. No bar de vinhos, os vinhos podem ser degustados com pequenas porções - mesmo sem conhecimento prévio.

O desejo de Tina Berthelsen de produzir vinho também surgiu durante uma viagem à Itália. Em 2010, a ex-gerente de uma distribuidora de alimentos descobriu Montalcino e seus vinhos, e em 2015 ela e seu marido, Manfred, fundaram a vinícola Lottenlund Estate perto da cidade de Helsingborg. Hoje, eles cultivam 10,5 hectares - exclusivamente da variedade Piwi, sendo 60 % de uvas brancas. O solo é muito seco e precisa ser preparado, pois antes era usado para o cultivo de forragem. Eles também utilizam algas para a proteção das plantas, porque elas agem como uma vacina para as videiras, reforçando suas defesas. A uva Solaris não produz a melhor qualidade, mas é a única com uma produção confiável na opinião deles. Sua avaliação para o futuro é que, como os suecos praticamente não sabem nada sobre vinho e viticultura, os produtores terão a oportunidade de moldar a imagem da cultura e apresentá-la às pessoas. Não precisarão levar em conta a história e as tradições, já que a vitivinicultura local é recente.

O termo “Made in Sweden” nos rótulos é importante para as pessoas. Há uma aparente contradição entre a política restritiva em relação ao álcool e a promoção oficial do enoturismo, uma vez que todas as formas de agricultura são apoiadas. O valor agregado deve permanecer nas regiões. Comprar produtos locais é sustentável, e valoriza o trabalho de quem o faz. Poder visitar vinhedos e vinícolas em seu próprio país desperta curiosidade e certamente os viticultores saberão como capitalizar sobre isso.

A vitivinicultura parece difundir-se por toda parte e quem sabe, em breve possamos degustar um vinho sueco no Brasil? 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

“QUEM PRECISA DE UM SEGUNDO VINHO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 15/11/2025

A Don Melchor lança novo tinto, focado na cabernet sauvignon, e com uvas de uma única parcela de vinhedos.

Bordeaux é a inspiração quando o tema são os grandes tintos chilenos (e não só para os grandes vinhos do país andino). Assim, quando em 2019 a Concha y Toro (CYT) anunciou que seu vinho ícone, Don Melchor, se tornaria uma unidade separada de seu portfólio, a pergunta certa era: quando a nova vinícola terá o seu segundo vinho? Até porque a agora Viña Don Melchor utiliza entre 60% a 70% de suas uvas para elaborar o tinto. As demais, cultivadas com o mesmo cuidado, seguem para outras linhas da CYT, como o Heritage e o Marquês de Casa Concha.

Mas o caminho da Don Melchor foi diferente: ao invés de um segundo vinho, elaborado com uvas das vinhas jovens ou em um blend diverso do vinho principal, como as grandes casas de Bordeaux fazem, Enrique Tirado, o principal enólogo da marca e que se tornou gerente-geral da nova vinícola, optou por destacar as suas parcelas. O primeiro vinho da série Las Parcelas, o DM/01, da parcela 1, foi apresentado oficialmente em julho no Chile, e tem previsão de chegar ao Brasil no início de 2026, custando dois terços do preço do Don Melchor, que é vendido atualmente por R\$ 1.200.

O Paladar foi o primeiro veículo de comunicação no Brasil a provar o DM/01, da safra de 2022, no país. É um tinto com foco nas notas de frutas vermelhas, com taninos bem macios, elaborado com 88% de cabernet sauvignon e 12% de cabernet franc e que amadureceu por 15 meses em barricas novas (64%) e de segundo uso (36%).

Para comparar, o Don Melchor 2022 é um corte de 93% de cabernet sauvignon, 5% de cabernet franc, 1% de merlot e 1% de petit verdot e que amadurece pelos mesmos 15 meses, mas com 72% de barricas novas. Tirado define a parcela 01 como responsável pela energia, as notas de frutas frescas e a finesse do tinto final.... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/quem-precisa-de-um-segundo-vinho/>

“OS MOSCATÉIS SE CONSOLIDAM COMO O ESPUMANTE POPULAR BRASILEIRO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 15/11/2025

AEspumantes moscatéis cresceram expressivamente, nada menos que 30%, e prometem bombar nas festas de fim de ano.

Os moscatéis em estão em alta. Ano passado, mesmo em meio à crise, com uma queda na comercialização dos vinhos brasileiros em geral, os espumantes moscatéis cresceram expressivamente, nada menos que 30%, e prometem bombar nas festas de fim de ano.

Este aumento reflete uma combinação de fatores que vão desde o perfil sensorial da bebida até seu apelo popular e acessibilidade.

Mas o que é o moscatel? Este é um tipo de espumante elaborado a partir de uvas da família de castas moscato, variedades aromáticas conhecidas por seus aromas intensos e florais. Este espumante é caracterizado por sua doçura natural (entre 60 e 80 gramas de açúcar por litro), teor alcoólico mais baixo (entre 7% e 10%) e uma efervescência delicada que realça suas notas frutadas e florais. O processo de produção do moscatel normalmente é diferente do método tradicional utilizado em outros espumantes: é feita uma única fermentação em tanques de aço inoxidável (conhecido como método Asti), que preserva os aromas primários da uva e resulta em um vinho fresco e vibrante.

O sucesso dos espumantes moscatéis pode ser atribuído a diversos fatores. Primeiramente, seu perfil de sabor adocicado e frutado é altamente acessível, especialmente para aqueles que estão começando a explorar o mundo dos vinhos. As notas de rosas, pêssego, damasco, flores brancas e mel tornam o moscatel uma escolha popular para ocasiões festivas, harmonizando bem com sobremesas, salada de frutas, panetone, chocolate branco e até pratos apimentados. Esta bebida leve também é perfeita para ocasiões descontraídas, como praia ou piscina, fica inclusive, muito bem se servida com gelo.

Além disso, o custo mais acessível dos espumantes moscatéis em comparação com outros tipos de espumantes, como o brut, é um fator determinante para seu crescimento.

Em tempos de orçamentos mais apertados, o moscatel oferece uma experiência prazerosa sem pesar no bolso. O teor alcoólico mais baixo também contribui para seu apelo, permitindo que seja consumido de forma mais descontraída, sem comprometer a leveza da ocasião... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-crescimento-dos-espumantes-moscateis/>

“CONTINUIDADE COM EXCELÊNCIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 14/11/2025

Como a família Bouygues tem desenvolvido um projeto vinícola guiado por talento e convicção – não apenas no capital.

Há grupos que se notabilizam por suas aquisições, e outros, mais raros, pela escolha de quem confiam para cuidar delas. No universo do vinho, isso faz toda a diferença. Desde que ingressaram no mundo vitivinícola, os irmãos Martin e Olivier Bouygues mostraram compreender que a verdadeira grandeza de um chateau não se mede apenas pelo terroir, mas também pelas mãos e mentes que o interpretam. Em cada etapa de sua trajetória, a família soube cercar-se de figuras que encarnam a tradição, o conhecimento e o espírito de Bordeaux em sua forma mais elevada.

Foi assim em 2006, quando a aventura começou com a compra do Château Montrose e a decisão de trazer de volta ao cenário bordelês Jean-Bernard Delmas, lendário diretor do Chateau Haut-Brion, para supervisionar tanto o Montrose quanto o vizinho Tronquoy-Lalande. Tendo se aposentado e passado o comando do Haut-Brion ao filho Jean-Philippe, Delmas, com sua elegância discreta e autoridade natural, simbolizou a primeira afirmação de que o projeto Bouygues seria guiado por talento e convicção – não apenas por capital.

Em 2012, a aposta no fator humano se renovou com a chegada de outro nome de peso: Hervé Berland, personagem central da cena bordalesa, que havia dedicado quatro décadas ao grupo Baron Philippe de Rothschild, proprietário do Château Mouton Rothschild. Sob sua gestão, Montrose consolidou-se entre os mais consistentes e respeitados vinhos do Médoc, combinando precisão técnica e expressão clássica, sempre com o objetivo de tornar-se o mais sustentável e energeticamente eficiente possível.

Berland permaneceu à frente da propriedade até o fim de 2022, período em que costurou a compra parcial do Domaine Henri Rebourseau (2018), cujo patrimônio vitivinícola - 13,5 hectares, majoritariamente em Gevrey-Chambertin, dos quais 5,5 ha de Grands Crus-estava aquém do potencial que poderia alcançar. Conduziu, também, uma transição exemplar, preparando a sucessão para a entrada de Pierre Graffeulle, hoje o responsável por dar continuidade à visão e à coerência do grupo. Ao seu lado, como diretora de estratégia e desenvolvimento, assumiu Charlotte Bouygues, filha de Martin, trazendo sua experiência em grandes corporações como L'Oréal e TF1...

Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-familia-bouygues-desenvolve-um-projeto-vinicola-guido-por-talento-e-conviccao-nao- apenas-por-capital.ghtml>

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

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

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

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

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

👤 Acompanhamento: Sommelier Adelaide Machado

✈️ Operação: Zênithe Travelclub

💎 Grupo exclusivo e vagas limitadas!

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

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

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

LA TOUR D'ARGENT INICIA VISITAS GUIADAS PELA SUA LENDÁRIA ADEGA DE VINHOS

300.000 garrafas em 1.100 metros quadrados

O lendário restaurante parisiense La Tour d'Argent está oferecendo, pela primeira vez, visitas guiadas à sua famosa adega. A informação foi divulgada pela Wine Spectator. Com 1.100 metros quadrados distribuídos em dois andares, é a maior adega de Paris. Ela abriga uma das coleções de vinhos mais extraordinárias do mundo, com cerca de 14.000 itens e 300.000 garrafas.

Em 2022, La Tour d'Argent foi renovada simultaneamente ao início da reconstrução da Catedral de Notre-Dame, em frente. Um sistema de climatização de última geração foi instalado para garantir condições ideais de armazenamento. A temperatura se mantém continuamente entre 12 e 14 °C. Segundo André Terrail, presidente do Groupe La Tour d'Argent, isso é crucial para uma coleção de vinhos que precisa ser planejada com "15, 20, às vezes 50 anos" de antecedência.

As visitas guiadas começarão nas próximas semanas; as reservas devem ser feitas exclusivamente pelo site. Os preços ainda não foram divulgados. Os participantes serão acompanhados por sommeliers que abordarão estratégias de compra, armazenamento a longo prazo e a formação e manutenção de uma coleção de vinhos desse porte. Isso inclui também a "estratégia de vendas seletivas", como afirma André Terrail: "Não faz sentido comprar vinho se você não sabe como vendê-lo".

O restaurante La Tour d'Argent foi fundado em 1582 como uma hospedaria e logo se tornou um dos mais famosos da Europa. Após a Revolução Francesa, foi reconstruído e recebeu sua forma atual em 1930. Em janeiro de 2024, o estabelecimento foi alvo de um roubo de 83 garrafas de vinhos Grand Cru da Borgonha, incluindo o Domaine de la Romanée-Conti, avaliadas em mais de 1,5 milhão de euros. Os vinhos e os autores do roubo desapareceram até hoje.. Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/la-tour-d-argent-starts-tours-through-legendary-wine-cellar-300-000-bottles-on-1-100-square-meters?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_46&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 14/11/2025).

VINHO ROSÉ PREMIUM EM ASCENSÃO NA EUROPA

Aumento significativo da demanda por vinhos rosé até 2035.

Os vinhos rosé estão se tornando cada vez mais populares na Europa. De acordo com uma análise do instituto internacional de pesquisa de mercado Fact.MR, sua receita aumentará de 4,15 bilhões de euros em 2025 para quase seis bilhões de euros em 2035. Isso corresponde a um aumento de 43,8%, com uma taxa de crescimento anual de 3,7%. Os vinhos do segmento premium e os vinhos tranquilos são particularmente procurados.

Os vinhos rosé ainda dominam o mercado, representando 68,4% da receita, enquanto o segmento premium detém 42,8% do valor total. A tendência para produtos de maior qualidade continua, impulsionada por novas coleções sustentáveis e com certificação orgânica de marcas líderes como Whispering Angel, Mirabeau e Miraval, que também atraem consumidores mais jovens.

O Reino Unido é o principal motor de crescimento, seguido por Portugal, Alemanha e Holanda. Itália, Espanha e França, como países produtores tradicionais, também se beneficiam da mudança nas preferências do consumidor. De acordo com a Fact.MR, a Europa não só representa um mercado importante, como também um laboratório de inovação para a indústria do vinho rosé. Este setor investe cada vez mais em produtos premium, produção sustentável e desenvolvimento de marcas. As oportunidades existem especialmente em vinhos rosé tranquilos, produtos premium, vinhos à base de Grenache, espumantes rosé e distribuição por meio de comércio especializado... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/premium-rose-on-the-rise-in-europe-significant-upswing-for-rose-wines-by-2035?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_46&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 10/11/2025).

A PRODUÇÃO MUNDIAL DE VINHO DEVERÁ AUMENTAR LIGEIRAMENTE EM 2025

OIV apresenta as primeiras estimativas

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) publicou suas primeiras estimativas para a produção mundial de vinho em 2025. De acordo com essas estimativas, o volume de produção esperado fica entre 228 e 235 milhões de hectolitros, com uma média de 232 milhões de hectolitros. Isso representa um aumento de cerca de três por cento em comparação com a safra historicamente baixa de 2024. No entanto, permanece sete por cento abaixo da média dos últimos cinco anos.

A Itália continua sendo a maior produtora mundial de vinho, com 47,3 milhões de hectolitros, seguida pela França (35,9 milhões de hl) e pela Espanha (29,4 milhões de hl). Os EUA ocupam o quarto lugar, enquanto a Austrália recupera a quinta posição após um ano anterior fraco. A Argentina vem em sexto lugar e é a maior produtora da América do Sul.

Apesar das diferenças regionais, a OIV prevê uma situação de mercado equilibrada no geral, uma vez que o crescimento limitado da produção deverá estabilizar os estoques. Isso é importante tendo em vista a queda da demanda e as incertezas comerciais em curso.

Os números finais serão anunciados pela OIV no segundo trimestre de 2026, em seu relatório anual “Estado do Setor Mundial da Vinha e do Vinho”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/global-wine-production-slightly-increases-in-2025-oiv-presents-first-estimates?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_46&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 12/11/2025).