



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

BEAUJOLAIS BRANCOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

BEAUJOLAIS BRANCOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"O ENCONTRO DO SAQUÊ COM O VINHO"
- POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"CHIANTI DOCG: O PODER DA PLURALIDADE
NO CORAÇÃO DA TOSCANA" - MARCELO
COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

12 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

LA CLOSERIE DE MONTAGNE 2022 – MONTAGNE SAINT-EMILION – BORDEAUX - FRANÇA

Situado no coração de Montagne Saint-Émilion, Closerie de Montagne reflete a elegância de um terroir sutil e autêntico. Esta propriedade histórica foi revitalizada através de uma abordagem tradicional orientada para o terroir, elaborando vinhos expressivos, equilibrados e modernos, apresentando fielmente as castas clássicas de Bordeaux.

A aldeia de Montagne está construída no planalto de Saint-Emilion, com vista para todas as encostas e vales que suportam a vinha.

A colheita em 2018 começou alguns dias mais cedo do que nas colheitas anteriores. Os Merlots demonstraram grande potencial com belas concentrações e notas de fruta madura. Os Cabernets, por outro lado, revelam uma bela estrutura. 2018 é uma safra de qualidade.

Charmosos e elegantes, os vinhos da denominação são sustentados por taninos poderosos que permanecem macios. Vinificação tradicional com temperaturas controladas. A maceração prolongada permite o desenvolvimento de taninos macios e suaves. A fermentação em tanques de concreto ajuda a preservar a frescura do vinho e a expressão da fruta.

Composição de Uvas: Blend com 80% de Merlot, 13% de Cabernet sauvignon, 7% de Cabernet franc.

Notas de Degustação: Vinho rubi ainda escuro. No nariz encontramos aromas de especiarias doces, frutas escuras maduras, toques tostados, sem encobrir as frutas. Na boca é macio e equilibrado, as especiarias dominantes oferecem um belo bouquet aromático. Médio corpo e média persistência.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e tem potencial de guarda de mais 6 anos.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, bife ancho na parrilha, mignon com crosta de mostarda, costeleta de cordeiro com risoto de cogumelos, pratos com cogumelos como um risoto de funghi, queijos suaves como o Brie ou Camembert.

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 – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100



BEAUJOLAIS BRANCOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Na semana passada, um amigo me perguntou se eu já havia provado um Beaujolais Branco. Ele havia gostado muito do vinho e queria saber onde poderia encontrar outras garrafas, já que ele tinha apenas uma.

Entre a região de Mâcon e a cidade de Lyon vamos encontrar uma das mais belas regiões francesas em cujas colinas – expostas ao sol no sentido leste-sudeste e protegidas dos ventos frios e cheias de umidade do oeste – reina soberana a uva Gamay e a branca Chardonnay. Embora em termos administrativos faça parte da Borgonha, o Beaujolais é uma região à parte, cheia de peculiaridades.

A região do Beaujolais é fortemente influenciada pela Borgonha, e em particular pelos Mâconnais, com os quais partilha a mesma casta, a Gamay. Um novo nome, criado em 2011, selou esta reaproximação. Estendendo-se da Borgonha ao Beaujolais, o AOC Coteaux Bourguignons permite produzir vinhos tintos e rosés simples à base de Pinot Noir ou Gamay, vinificados sozinhos ou em assemblages, e brancos à base de Chardonnay.

A região francesa de Beaujolais, mesmo com o boom do simples e ligeiro Beaujolais Nouveau, soube posicionar muito bem seus vinhos no mercado internacional. Resumir Beaujolais a rótulos demasiadamente triviais é um erro imperdoável.

O cultivo das vinhas em Beaujolais começou através dos romanos. Não à toa, os Crus Brouilly e Juliéas fazem homenagem, respectivamente, a Brulius, tenente do exército romano, e Júlio César, imperador romano.

Assim como na Borgonha, foi a presença de monges beneditinos durante a Idade Média, que manteve a produção vitivinícola em funcionamento. Um fato interessante na história de Beaujolais aconteceu em 1395. O Duque da Borgonha Filipe, o Temerário, baixou um decreto exigindo a retirada da uva Gamay dos solos borgonheses. A cepa foi então empurrada para a região de Beaujolais, onde encontrou uma boa casa e hoje ela brilha naquela região, seja em vinhos leves e frescos, até alguns mais complexos e estruturados.

Embora a região vinícola seja historicamente mais conhecida pela produção de vinhos tintos, os vinhos brancos também vêm se consolidando na área de Beaujolais há muitos anos. Os viticultores da região estão ansiosos para que os apreciadores de vinho descubram os vinhos brancos de Beaujolais, dado o quanto eles agradam ao paladar.

Mesmo tendo uma produção pequena de vinhos brancos à base de Chardonnay, a região de Beaujolais, conta com 95% dos seus vinhedos dedicados à cepa tinta Gamay. Nenhuma outra região no mundo possui tanta representatividade dessa uva.

Os vinhos brancos de Beaujolais são joias escondidas na região, produzidos com a uva Chardonnay nas AOCs Beaujolais e Beaujolais-Villages. Geralmente frescos, elegantes e com boa acidez, estes brancos mostram notas de frutas cítricas, maçã, pêssego branco e toques minerais, frequentemente cultivados em solos de argila e calcário.

Os vinhos brancos de Beaujolais são produzidos por quase 500 das 3.000 propriedades da região. Cerca de 2 milhões de garrafas são produzidas anualmente. Cada vez mais procurados por apreciadores, a personalidade desses vinhos é surpreendente.

A Chardonnay – essa casta de uva mundialmente famosa – é usada para produzir os excelentes vinhos brancos das vinícolas desta região. O solo preferido para plantio das vinhas que darão as uvas para a elaboração desses vinhos está localizado no extremo norte da área vinícola e a sudoeste de Villefranche-sur-Saône.

Na taça, a cor dourada dos vinhos brancos de Beaujolais encanta a vista antes de cativar o olfato com suas notas cítricas e de frutas brancas, e destacam-se pela agradável intensidade aromática. No paladar, são



encorpados e possuem um final agradável. São conhecidos por sua delicadeza e frescor. Alguns desses vinhos podem ser guardados na adega por alguns anos para expressarem toda a sua complexidade e intensidade.

Peixes e carnes brancas são as opções óbvias de harmonização, mas os vinhos brancos das denominações de origem controlada (AOC) Beaujolais e Beaujolais Villages combinam tão bem com aperitivos quanto com entradas de peixe ou coelho, por exemplo. Eles também realçam o melhor do queijo de cabra ou de sobremesas como zabaglione de frutas vermelhas ou tiramisu de frutas exóticas, e certamente darão um toque especial a uma torta de castanhas. Os vinhos brancos de Beaujolais revelarão todo o seu potencial aromático a uma temperatura entre 10 e 12 °C.

As versões mais leves de Beaujolais tintos, podem facilmente ser harmonizadas com queijos de pasta mole, charcuterie e peixes como o atum e o salmão. Já, se a escolha for um Cru de Beaujolais, você pode pensar em pratos mais elaborados como o coq au vin.

Os vinhos de Beaujolais, sejam tintos ou brancos mostram uma grande versatilidade para a harmonização com diversos pratos.

Então, já provou um Beaujolais Branco? 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).

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

“O ENCONTRO DO SAQUÊ COM O VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -28/03/2026

As semelhanças entre as duas bebidas fermentadas e a harmonização de uma samurai sommelière.

Há muitas semelhanças entre o vinho e o saquê, talvez a mais conhecida bebida japonesa. Os dois nascem da fermentação, o primeiro da uva, que se transforma em vinho com o auxílio das leveduras. O segundo, do arroz, que fermenta junto com a água e dois fungos, um chamado koji e o outro uma levedura. Ambos têm seus aromas e sabores ligados à variedade escolhida, da uva ou do arroz – sim, há várias variedades de arroz e as utilizadas para o saquê têm o seu miolo com maior concentração de amido, ao contrário das usadas para a gastronomia. Os dois têm, ainda, teor alcoólico semelhante – o saquê tende a ter um pouco mais de álcool. E, cada vez mais, ganham destaque em harmonizações gastronômicas.

Um exemplo foram os jantares de 15 tempos que a saquê samurai Maria Chiba pilotou no restaurante Miyabi, neste mês, em São Paulo. O saquê, assim como o vinho, também tem os seus grandes sommeliers – aqui, o título de saquê samurai é concedido a profissionais pela Sake Samurai Association, e são pouquíssimos no mundo, assim como os sommeliers agraciados com o título de Master Sommeliers, título concedido pela inglesa Court of Master Sommeliers.

Os jantares foram harmonizados com 12 saquês diferentes. Nove deles disponíveis no mercado brasileiro e três garrafas especiais, nos quais a sommelière participa do processo de elaboração e que são vendidos exclusivamente em seu restaurante em Tóquio.

..... Um dos destaques da harmonização foi o saquê Chiyomusubi Tokubetsu Junmai que foi servido em uma taça com uma pedra de gelo de café. Conforme o gelo ia derretendo, a bebida foi ganhando novas notas aromáticas que combinavam cada vez mais com uma receita a base de cogumelos e wasabi. E foi servido em uma taça exclusiva para bebidas mais aromáticas, desenvolvida pela Kimoto Glass. O universo dos saquês, assim como o do vinho, é imenso e apaixonante. Kampai... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-encontro-do-saque-com-o-vinho/>

“PONTALLIER, 10 ANOS DEPOIS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 27/03/2026

Vinhos do Chateau Margaux preservam a elegância que o grande enólogo construiu em mais de três décadas.

Voltar ao Château Margaux sem Paul Pontallier nunca foi exatamente voltar ao Château Margaux. Durante mais de 20 anos, era com ele que eu atravessava aquelas portas e, como acontece com certos encontros que se repetem ao longo da vida, acabamos acreditando, ainda que inconscientemente, que continuarão para sempre.

Em março de 2016, essa ilusão acabou. Um câncer fulminante interrompeu sua vida menos de 30 dias antes de completar 60 anos.

Mais que minha principal referência em Bordeaux, perdi um amigo. Paul Pontallier não era apenas um grande enólogo. Era, antes de tudo, alguém que sabia falar de vinho com uma clareza rara, sem afetação, recorrendo a exemplos simples para explicar ideias complexas e expor seus pontos de vista.

Numa das muitas conversas que tivemos, ele fez uma comparação entre “niños” e “viños” (além de um inglês impecável, Pontallier falava perfeitamente espanhol, desde que, em 1981, ficou um ano no Chile, como complemento do seu serviço militar, dando aulas de vitivinicultura na Universidade Católica de Santiago), em que disse “o relacionamento que temos com nossos filhos lembra o que temos com os vinhos que produzimos. É ilusório querer impor a uma criança um plano de educação qualquer que seja a sua personalidade. Quando você tem vários filhos, a mesma receita não vale para todos. Com o vinho é igual. Cada um tem seu caráter, e o papel de quem o conduz é compreendê-lo para adaptar métodos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/brasil/coluna/jorge-lucki-ha-sempre-uma-troca-permanente-entre-o-vinho-e-quem-o-elabora.ghtml>

“CHIANTI DOCG: O PODER DA PLURALIDADE NO CORAÇÃO DA TOSCANA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 28/03/2026

SO Chianti DOCG carrega uma característica essencial: sua vocação democrática. Ele não nasceu como símbolo de luxo, mas como vinho de território.

Estou em Firenze, no coração da Fortezza da Basso, participando do Chianti Lovers & Rosso Morellino 2026, dentro da programação da Anteprime di Toscana - talvez o evento mais importante do ano na Itália. Nesta edição, aproximadamente 160 rótulos de Chianti DOCG e Morellino di Scansano estão disponíveis para degustação técnica jornalistas do mundo todo em torno das safras mais recentes. O Chianti DOCG, que hoje é a maior denominação de vinhos tintos de qualidade da Itália, representa um território vasto com cerca de 15.500 hectares de vinhedos e cerca de 3.000 produtores dedicados essencialmente à sangiovese no coração da Toscana. Em termos de volume, esta DOCG respondeu em 2025/2026 a cerca de 62 milhões de litros de vinho — um dos maiores volumes entre os vinhos italianos classificados em DOC/DOCG e um reflexo de sua importância econômica e cultural em 2026

- **Origem e construção de um nome** - O nome Chianti aparece documentado desde a Idade Média e, ao longo dos séculos, tornou-se sinônimo de vinho toscano. Inicialmente ligado às colinas entre Florença e Siena - organizadas no século XIV na chamada Lega del Chianti - o prestígio do vinho fez com que o termo se expandisse para áreas vizinhas da Toscana central. No século XIX, o Barão Bettino Ricasoli ajudou a consolidar um perfil baseado principalmente na sangiovese, reforçando a identidade do Chianti.

A separação formal entre Chianti e Chianti Classico ocorreu em 1932, quando um decreto italiano delimitou oficialmente a zona histórica original e distinguiu esse núcleo das demais áreas que já utilizavam o nome. A divisão foi incorporada ao sistema de denominações em 1967 (DOC) e consolidada em 1984, quando ambas se tornaram DOCG. Desde então, Chianti DOCG e Chianti Classico DOCG seguem como denominações distintas, com regulamentos próprios, mas enraizadas na mesma tradição histórica.

- **O que define o Chianti DOCG hoje** - Atualmente, a DOCG Chianti abrange uma extensa área da Toscana central e tem como base obrigatória a sangiovese, que deve representar no mínimo 70% do corte. Outras uvas tintas autorizadas podem complementar a composição, permitindo certa flexibilidade estilística, mas sem afastar o eixo identitário da denominação. O regulamento prevê duas categorias principais: Chianti (annata), geralmente pensado para consumo relativamente jovem, e Chianti Riserva, que exige maior tempo mínimo de envelhecimento e costuma apresentar estrutura mais consistente. A menção “Gran Selezione” pertence exclusivamente ao Chianti Classico por decisão regulatória própria daquela denominação, o que não implica hierarquia automática, mas apenas organização distinta. O Chianti DOCG mantém sua identidade centrada na diversidade territorial e na vocação gastronômica.

- **Um mosaico de subzonas** - Falar de Chianti como se fosse um estilo único é simplificar excessivamente sua realidade. A DOCG divide-se em diversas subzonas, cada uma com características próprias de solo, altitude e exposição. Rufina, por exemplo, é conhecida por altitudes mais elevadas e clima ligeiramente mais fresco, o que favorece vinhos de acidez marcada e elegância estrutural, muitas vezes com potencial de guarda significativo. Colli Senesi, em direção a Siena, pode apresentar maior concentração e profundidade. Colli Fiorentini traz forte tradição histórica e perfil clássico de mesa. Colli Aretini começa a ganhar visibilidade por sua identidade particular, enquanto Colline Pisane pode exibir expressão de fruta mais aberta. Montalbano carrega herança agrícola consolidada e Montespertoli, reconhecida mais recentemente, demonstra que a denominação continua em evolução. Esse conjunto confirma que Chianti é, acima de tudo, um território plural.....

Um vinho de território e mesa - O Chianti DOCG carrega uma característica essencial: sua vocação democrática. Ele não nasceu como símbolo de luxo, mas como vinho de território, destinado a acompanhar refeições e integrar-se ao cotidiano. Pode variar em estrutura e ambição, mas raramente abandona sua função primordial de parceiro gastronômico. Em muitos lares italianos, continua a ser presença habitual, reflexo de uma cultura que valoriza o vinho como parte da vida, não como exceção cerimonial. Ao compreender o Chianti DOCG sob essa perspectiva, percebe-se que sua grandeza reside justamente na amplitude histórica, na diversidade de colinas e na capacidade de permanecer fiel à sua origem enquanto evolui... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/chianti-docg-o-poder-da-pluralidade-no-coracao-da-toscana/>

20. MAI A 06. JUNHO - JORNADA ENOGASTROCULTURAL PELA ANDALUCIA

Quando vamos viajar procuramos pesquisar o maior volume de informações e mapas da região que será visitada. Criamos um Roteiro por pontos turísticos que são sucesso desde a antiguidade, permitindo aos participantes do programa terem uma ideia da vida de outras civilizações mais antigas até os dias de hoje.

Este Roteiro Enogastronômico tem uma inspiração diferenciada: A Andalucia, no sul da Espanha, é rica em herança moura, cristã e romana, destacando-se pela Alhambra (Granada), a Catedral e Alcázar de Sevilha, e a Mesquita-Catedral de Córdoba. Sem falar dos charmosos "Pueblos Blancos" (como Ronda e Setenil de las Bodegas), o flamenco e uma gastronomia de tapas vibrante. E o Roteiro será conduzido por um ANDALUZ!

Quanto ao vinho da Andalucia, um dos fios condutores desta viagem sensorial, sua tradição é milenar. Desde que os fenícios introduzem o cultivo da videira em Xera no 700 a.C. trazidas do Líbano, atividade que continua desde então, passando pelos cartagineses e dominação romana em Ceret, com tradição exportadora desde a antiguidade, depois pelos mais de 500 anos de dominação islâmica, que será um período florescente da história desta região e no qual o cultivo da videira em Sherish não desaparece, até na reconquista cristã no século XIII em Xérès iniciar a sua expansão no exterior onde o vinho se torna um elemento essencial no aprovisionamento das expedições marítimas com popularidade crescente no Reino Unido e no s. XVII se consolida o termo Sherry com sucesso até os nossos dias.

No final Xera, Ceret, Sherish, Xérès, Sherry é todo o mesmo nome nas diferentes culturas, invasões e civilizações da sua história do que hoje, já em castelhano, é o nome de Jerez, que ao ser reconquistada a ocupação muçulmana pelas tropas cristãs de Alfonso X El Sabio em 1264 e incorporada de forma definitiva na Coroa de Castilla em 1267, se converte em Jerez de la Frontera, fronteira por ficar nas terras limítrofes com o então ainda Reino Nasrida de Granada, o último bastião árabe na Península Ibérica que definitivamente ficará reconquistado pelos Reis Católicos, Isabel I de Castilla e Fernando II de Aragón, em 1492.

E todo este fio histórico-cultural estreitamente ligado aos seus vinhos, gastronomia, cavalos e folclore do flamenco e os touros que recebem as influências de todas estas culturas, será o "leit motiv" nesta expedição as entranhas andaluzas, passando pelo Triângulo Cultural de Sevilla, Córdoba e Granada, esta última, por sinal, Cidade Irmã de Belo Horizonte. Mas também pela Andalucía Mediterrânea de Málaga, e a Andalucía Atlântica de Cádiz. E ainda, os intrépidos participantes, sendo conduzidos por um andaluz nascido no tradicional e histórico bairro árabe do Albayzín de Granada.

Hoje em dia, os vinhos da Andalucia não são só os doces naturais e fortificados de Jerez, Huelva, Montilla-Moriles de Córdoba ou os Mountain Wines de Málaga, os quais conheceremos de perto na participação na XIII Edição do Salón Internacional de los Vinos Nobles VINOBLE em Jerez, contando já com 7 Denominações de Origem (DO) em 5 Províncias, com uma extensa e interessante paleta de vinhos espumantes e tranquilos brancos, rosados e tintos por toda a região.

Não é à toa que já Shakespeare afirmava sobre os vinhos de Jerez que: "Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería hacerles abjurar de las bebidas insípidas y dedicarse al JEREZ". "Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nesta região, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos! Vamos comprovar juntos? Salud!

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



12 A 16 AGO – XXVII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - VAM 2026 – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL / SP

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, chamados de enonautas, de vários estados e até de outros países. No Fórum participam enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS À MONTANHA DE...”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 encontros iniciais de 2000, 2001 e 2002, coordenados pelo próprio Edilson Krüger. Agora teremos a edição de 2026 para as montanhas no norte de São Paulo, com base em Espírito Santo do Pinhal com a coordenação do Reinaldo Leopoldo da SBAV-SP.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), na 6ª-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento junto a Recepção e Credenciamento.

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que doam o seu tempo para organizar o encontro, proporcionando aos confrades adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida! EM BREVE PUBLICAREMOS A RELAÇÃO DE ATIVIDADES – entre degustações e visitas a vinícolas no norte de São Paulo.

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



16 A 27. SET 2026 – ENOGASTRO BORGONHA, CHABLIS E CHAMPAGNE

Um tour imperdível pelos melhores vinhedos da França, nas prestigiosas regiões da Champagne e Borgonha, onde bons vinhos e boa comida são conhecidos internacionalmente, fora um grande passeio pela cultura francesa. Eis aí uma combinação que não tem como dar errado. Se você aprecia um bom vinho, gosta de saborear boas refeições em companhia agradável e admira a cultura francesa, então não há como resistir a este convite.

Conhecida pela excelência de seus vinhos, a Borgonha é considerada a capital da gastronomia da França. Notável por sua paisagem, seu patrimônio histórico e arquitetônico medieval que são riquíssimos, e a beleza de cidades como, por exemplo, Beaune é inesquecível. Os resquícios do antigo esplendor não são facilmente encontrados quando se viaja pelo interior e o que se vê hoje é a beleza simples e rústica de seus campos e construções. As grandes propriedades não mais existem, deram lugar a pequenos lotes de terra depois que Napoleão realizou a sua reforma agrária, dividindo as propriedades da Igreja. A fragmentação dos vinhedos hoje é tão grande que a média das propriedades é de pouco mais de um hectare. A Clos de Vougeot, por exemplo, conta com mais de 60 proprietários em seus 50 hectares. E claro a rainha é a todo-poderosa **Pinot Noir**.



Chablis é uma região vitivinícola localizada ao norte da Borgonha e muito próxima de Paris. O local é conhecido por um clima tipicamente frio e por uma produção de vinhos brancos frescos e muito minerais a partir da **Chardonnay**. Um dos segredos para a qualidade dos vinhos dessa região é a composição dos solos em Chablis que tem milhares de anos e muita história, caracterizada por solos Kimmeridgiano (calcário com fósseis) e clima fresco.

A região de **Champagne**, no nordeste da França (aprox. 150 km de Paris), é o berço exclusivo do famoso vinho espumante. Com solos calcários e clima frio, concentra-se nas cidades de Reims e Épernay. É Patrimônio Mundial da UNESCO, destacando-se por vinícolas históricas, caves subterrâneas e paisagens de vinhedos.

Objetivos:

- Conhecer as regiões de Champagne, Chablis e Borgonha
- Conhecer algumas das Grandes Maisons das regiões
- Aproveitar o melhor da rica culinária regional

- Visitar pontos históricos e culturais destas regiões

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

- **10 noites** de acomodação, sendo 1 em Lyon (17 a 18 SET), 5 em Dijon (18 a 23 SET), 1 em Chablis (23 a 24 SET), 1 em Reims (24 a 25 SET) e 2 em Paris (25 a 27 SET) em hotéis 4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

- Café da manhã tipo buffet e impostos nas 10 noites.

- **8 refeições**, sendo 6 Almoços Menu Clássico de 3 ou 4 Tempos Harmonizados, dos quais 1 em uma vinícola (Domaine Comte Senard) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas, sendo um deles com 1* Michelin | E 2 Jantares Menu Degustação Harmonizados, um de 5 Tempos em Dijon com 2* Michelin e outro de 4 Tempos em Chablis |

Todas as refeições com os vinhos harmonizados para cada tempo, água mineral, café chá ou infusão.

- **9 visitas a Domaines/Maisons** locais com degustação de entre 3 e 6 vinhos, sendo **4 em Borgonha Central** (Beauregard, Armelle et Bernard Rion, Comte Senard e Vicent Legou), **1 em Borgonha Chablis** (Domaine Long-Depaquit) e **4 na Champagne** (Devaux Moet & Chandon, Vranken-Pommery e Lanson). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados por volta de 60 rótulos diferentes.

- **8 visitas de interesse turístico-histórico-cultural** (Abadia Cluny, Autun, Dijon, Abadia de Cîteaux e Abadia de Pontigny) e **eno-cultural** (Vinhedo Romanée Conti com Clos-de-Vougeot, Hospice de Beaune e Cité des Climats et Vins de Bourgogne) com ingressos e guia local o próprio da instalação em castelhano ou francês.

- Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e as Vinícolas e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscitos.

* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

* **Viagem elaborada e operada em parceria com a ZÊNITHE TRAVELCLUB.**

* **Mais informações: VINOTÍCIAS - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com**



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O VINHO É MENOS PREJUDICIAL À SAÚDE DO QUE A CERVEJA E OS DESTILADOS

Menor risco com consumo moderado.

O vinho aumenta significativamente o risco de morte em uma proporção muito menor do que outras bebidas alcoólicas, como cerveja ou destilados – e pode até apresentar efeitos positivos com a mesma quantidade de álcool. Essa é a conclusão de um estudo publicado no site do American College of Cardiology pelo UK Biobank. Para isso, foram analisados dados de mais de 340.000 britânicos que participaram de um estudo de longo prazo entre 2006 e 2022. Consumidores moderados de vinho apresentaram um risco 21% menor de morte por doenças cardiovasculares em comparação com indivíduos que não bebiam ou bebiam apenas ocasionalmente.

Não apenas a quantidade, mas também o tipo de bebida teve influência decisiva nos resultados de saúde: para pessoas com consumo baixo e moderado de álcool, beber destilados, cerveja ou sidra está associado a um risco de morte significativamente maior do que consumir a mesma quantidade de álcool em vinho. De acordo com os autores do estudo, certos compostos encontrados no vinho tinto, como polifenóis e antioxidantes, são provavelmente responsáveis pelos menores riscos à saúde, o que pode trazer benefícios para o sistema cardiovascular. Além disso, o vinho é mais frequentemente apreciado em conjunto com as refeições e por pessoas com hábitos alimentares e de estilo de vida mais saudáveis em contextos sociais.

O consumo baixo de álcool é definido para homens como 20 gramas por semana até 20 gramas por dia, o que corresponde a um quarto de litro de vinho. Para mulheres, o limite é de 20 gramas por semana até 10 gramas por dia. O consumo moderado de álcool é definido para homens como 20 a 40 gramas e para mulheres como 10 a 20 gramas por dia... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/study-wine-is-less-unhealthy-than-beer-and-spirits-lower-risk-with-moderate-consumption?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_13&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 27/03/2026).

NA ITÁLIA A GERAÇÃO Z BEBE MAIS VINHO DO QUE O ESPERADO

O vinho tinto, em particular, é muito popular entre os jovens apreciadores de vinho.

Novos dados da associação italiana do setor vinícola, Unione Italiana Vini (UIV), mostram que atualmente é principalmente a Geração Z (18-24 anos) que contribui para a estabilização do comércio de vinhos na Itália. Os números contradizem a crença generalizada de que os jovens são os principais responsáveis pelo declínio no consumo de vinho. De acordo com o "Osservatorio UIV-Vinitaly", a Geração Z também gasta mais com vinho do que os Baby Boomers e demonstra preferências claras: o vinho tinto é particularmente popular entre eles. Vinhos espumantes como o Prosecco, por outro lado, continuam atraindo principalmente as gerações mais velhas, especialmente os Millennials.

Atualmente, cerca de 30 milhões de pessoas na Itália consomem vinho, o que corresponde a aproximadamente 55% da população. Assim, o número de consumidores aumentou em 600 mil pessoas desde 2011, enquanto se manteve estável nos últimos cinco anos. A queda não afeta a quantidade de consumidores, mas sim a intensidade do consumo: hoje, 61% bebem ocasionalmente e apenas 39% consomem vinho regularmente. Vinte anos atrás, essa proporção era exatamente inversa.

O desenvolvimento entre os mais jovens é particularmente notável: a faixa etária de 18 a 24 anos representa apenas sete por cento dos consumidores, mas é o único grupo com forte crescimento. Sua participação no consumo de vinho aumentou oito pontos percentuais (de 39% para 47%). Os grupos mais velhos estão estagnados, enquanto os Millennials (29 a 44 anos) apresentam até mesmo declínio.

Uma tendência clara também é evidente a longo prazo: com o aumento da idade, o consumo de vinho cresce significativamente. Assim, a porcentagem de consumidores de vinho entre os jovens de 18 a 24 anos era de 39% em 2011; a mesma faixa etária, agora – 13 anos depois – atinge quase 60%... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/italy-gen-z-drinks-more-wine-than-expected-especially-red-wine-popular-among-young-wine-fans?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_13&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 27/03/2026).