



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



NAPOLEÃO E O CHAMPAGNE – PARTE I
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

NAPOLEÃO E O CHAMPAGNE – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“QUAL O APOGEU DE UM VINHO?” - POR SUZANA BARELLI



07



08

“RIO WINE AND FOOD FESTIVAL ACONTECE DE 22 A 31 DE MAIO” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 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

CHATEAU SIRAN 2019 – MARGAUX – BORDEAUX - FRANÇA

No distrito de Haut-Médoc, em Bordeaux, está localizada a appelação de Margaux. No extremo sul desta denominação, rodeada por 3 Grands Crus Classés, encontra-se a propriedade Château Siran.

A propriedade tem uma longa história que remonta ao século XVII, quando era propriedade da família Guilhem. Em 1859, a propriedade foi vendida a Édouard Miaille, que modernizou as instalações e expandiu os vinhedos. Durante muitos anos, o Château Siran passou por várias mãos e teve altos e baixos em termos de qualidade do vinho. Em 2007, a propriedade foi adquirida pela família Sichel, que investiu na modernização das instalações e na melhoria da qualidade do vinho. Hoje em dia, o Château Siran é considerado um dos produtores de vinho de alta qualidade na Denominação Margaux.

Os vinhos do Château Siran são conhecidos por sua elegância, equilíbrio e complexidade, com aromas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias e carvalho. A propriedade tem cerca de 25 hectares de vinhedos plantados com as variedades de uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. O Château Siran produz um vinho principal, bem como um segundo vinho chamado S de Siran.

Ambos são fruto de uma seleção rigorosa de uvas, este exemplar expressa a maestria e elegância do Velho Mundo na arte de vinificar vinhos. Protagonizado pelas uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc, ele apresenta-se como um Bordeaux intenso.

Composição de Uvas: blend de uvas 46% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 9% Petit Verdot e 1% Cabernet Franc. Maturado por 12 meses em barricas de carvalho (35% novas).

Notas de Degustação: Cor rubi intenso, profundo. Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, groselhas e ameixas, notas florais, como violetas, especiarias, como noz-moscada e toques defumados e de tabaco. Paladar com corpo médio, com taninos macios e finos, com boa acidez. Seu final é marcado por frutas maduras, notas de especiarias e toques de tabaco. Elegante e maduro revela aromas de muita complexidade finalizando com cedro. Vale a pena ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber e pelos próximos 4 anos.

Reconhecimentos: 96JS | 94WE | 93DEC

Notas de Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, carnes de caças, pratos com cogumelos como risotos, com ragu de carne, embutidos e queijos meio duros ou meio curdos.

Serviço: servir entre 16 e 17° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407



NAPOLEÃO E O CHAMPAGNE – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Napoleão Bonaparte não foi apenas um dos maiores estrategistas militares da história. Ele também teve um papel decisivo na consolidação do Champagne como símbolo de prestígio, celebração e poder.

A ligação de Napoleão com o Champagne ultrapassou o gosto pessoal e teve impacto direto na forma como alguns dos vinhos mais famosos do mundo passaram a ser vistos.

O produtor de champagne Jean-Remy Moët, da dinastia Moët & Chandon e Napoleão se conheceram na escola militar francesa. A amizade começou em 1782, quando o futuro imperador estudava na escola militar de Brienne-le-Château. Foi lá que ele conheceu Jean-Rémy Moët, neto de Claude Moët, fundador da empresa Moët. O jovem Moët estava na escola buscando encomendas para os negócios da família quando encontrou Napoleão.

A palavra “Champagne” soou como música para os ouvidos de Napoleão. Os dois jovens formaram uma amizade sólida que não só se manteve forte e inabalável ao longo dos anos, como também, sem dúvida, contribuiu para que a bebida leve e borbulhante desempenhasse um papel importante na história francesa.

Antes de cada campanha militar, Napoleão fazia questão de visitar a Moët & Chandon para abastecer-se de caixas de Champagne. Na realidade, em todas as campanhas, exceto em Waterloo, segundo Don e Petie Kladstrup em seu livro “Champagne”. Talvez tenha sido nessa ocasião que Napoleão proferiu a famosa frase: “Champagne! Nas vitórias é merecido, nas derrotas necessário!”

Após suas campanhas triunfantes na Itália, Napoleão presenteou seus soldados e oficiais com caixas de Moët & Chandon. Sua estreita relação com Jean-Rémy Moët, o proprietário da Moët & Chandon, ajudou a catapultar a marca para a fama internacional.

Mesmo nas derrotas de Napoleão, sua amizade com a família Moët permaneceu forte. Na Guerra da Sexta Coligação, houve um desastre terrível para o imperador, para a França e para qualquer um que um dia tivesse tido um pensamento positivo sobre os franceses. Não só levou ao primeiro exílio de Napoleão para a ilha de Elba; mas o pior veio após o seu exílio, quando os russos tomaram a região de Champagne e saquearam praticamente todas as adegas dos produtores.

“As adegas de toda Champagne foram assaltadas, sendo as da Moët as que sofreram as piores perdas, onde seiscentas mil garrafas foram esvaziadas por soldados russos acampados no local”, escreveram os Kladstrup em seu livro “Champagne”. Nem mesmo uma perda dessa magnitude conseguiu abalar o laço de Napoleão e Jean-Remy A Moët não entrou em pânico. Em vez disso, lembrou-se de um antigo provérbio francês: “Qui a bu, boira”, ou “Quem bebeu uma vez, beberá outra”. “Todos esses soldados que estão me arruinando hoje me darão fortuna amanhã”, disse Moët a todos os seus amigos. “Vou deixá-los beber o quanto quiserem. Eles ficarão viciados para sempre e se tornarão meus melhores vendedores quando voltarem para seus países.”

Ele não estava apenas sendo leal ao seu amigo Napoleão. Ele estava absolutamente certo. Os negócios da Moët prosperaram nos anos seguintes e, entre os muitos clientes que clamavam por um gole do fino espumante, estavam alguns dos famosos adversários de Napoleão - incluindo o Primeiro Duque de Wellington e Frederico Guilherme III da Prússia.

A profundidade dessa amizade pode ser também considerada pelos presentes trocados entre os dois amigos ao longo dos anos. Começamos pela réplica do Grand Trianon - o palácio em Versalhes - que Moët construiu em sua propriedade com aposentos para Napoleão e a Imperatriz Josefina quando os visitavam.

Claro, Napoleão também não ficava atrás quando o assunto era presentear. Ele não só presenteou a família Moët com o último de seus famosos chapéus bicorne, como também lhes concedeu a Cruz de Oficial da Legião de Honra - a mais alta condecoração francesa por realizações militares e civis - por todos os serviços prestados à família, que consolidaram a reputação da França como líder mundial em vinhos.

Em retribuição, a casa criou posteriormente o famoso rótulo Moët Impérial em sua homenagem para seus champagnes branco e rosé que compõem a maior parte da produção da Moët & Chandon. Na verdade, eles são o motivo pelo qual o “champagne rosé” deveria estar no topo da lista de coisas que vêm à mente de todos quando



ouvem “Napoleão Bonaparte”. O Champagne Impérial recebeu esse nome em homenagem ao falecido imperador em 1869, e a casa continua a produzi-lo com esse nome desde então.

O Império francês e seu Código Napoleônico influenciaram indiretamente a indústria, permitindo que viúvas possuíssem e administrassem empresas. Essa brecha legal permitiu que Barbe-Nicole Ponsardin (Veuve Clicquot) administrasse sua própria casa de champagne e fosse pioneira em técnicas inovadoras de remuage e dégorgement.

Entretanto, durante a invasão de 1814, enquanto as tropas aliadas russas e prussianas varriam Reims, a astuta “Viúva Clicquot” (Veuve Clicquot) abriu suas adegas aos soldados ocupantes. Essa ousada atitude permitiu que ela conquistasse o mercado russo e lançasse seu império do champagne assim que a guerra terminasse. Ela usou o mesmo raciocínio dos Moët.

A Viúva Clicquot revolucionou a indústria ao armazenar as garrafas de cabeça para baixo em suportes especiais, girá-las e, em seguida, congelar o excesso de levedura. A nova técnica resultou em um sabor mais refinado, menos doce, com bolhas menores.

Contudo, mal havia aperfeiçoado a sua técnica quando hordas de soldados russos invadiram sua adega. Alguns de seus rivais mais experientes optaram pela clandestinidade. Fecharam seus negócios e protegeram seus vinhedos dos soldados invasores. Inicialmente, a viúva Clicquot considerou essa abordagem. “Tudo está indo mal”, escreveu ela a uma amiga. “Passei tantos dias ocupada murando minhas adegas, mas sei muito bem que isso não impedirá que sejam roubadas e saqueadas. Se isso acontecer, estarei arruinada.”

Então, Clicquot fez o que todos os bons empreendedores fazem. Ela mudou de estratégia para aproveitar uma oportunidade de marketing. Resolveu embebedar o exército russo. Sua aposta era que, quando os soldados retornassem à Rússia, teriam um gosto insaciável por seu champagne. “Hoje eles bebem”, disse ela. “Amanhã pagarão!” Ela os afogou em vinho, mas astutamente reteve a safra de 1811, considerado como o primeiro champagne verdadeiramente moderno.

Quando soldados franceses chegaram alguns meses depois para expulsar os russos, ela repetiu sua artimanha. Deu champagne e taças de graça aos oficiais de Napoleão, mas como eles não conseguiam segurar as taças enquanto cavalgavam, pegaram seus sabres militares e cortaram os gargalos das garrafas. Teria nascido o costume cerimonial da sabragem.

Daí este outro aspecto ligado a Napoleão Bonaparte que é a técnica de abrir garrafas de champagne com uma espada ou sabre (conhecido como sabragem). A lenda diz que as tropas de Napoleão, em especial aos hussardos de elite são creditados com a invenção da arte de usar o sabre. Para celebrar seus triunfos militares de forma extravagante a cavalo, os soldados cortavam o gargalo das garrafas com suas espadas.

Anotações manuscritas mostram que, durante seu exílio em Santa Helena, Napoleão tinha permissão para consumir uma garrafa de champagne e dez garrafas de vinho tinto por dia! 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

“QUAL O APOGEU DE UM VINHO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA - 16/05/2026

Degustação com nove vinhos argentinos mostra a preocupação em elaborar brancos e tintos também para envelhecer bem na garrafa.

Há um exercício interessante liderado pela vinícola argentina Catena Zapata: entender qual o potencial de envelhecimento de um branco ou um tinto de seu país. Hoje sabe-se que entre os vinhos tranquilos – o que exclui aqueles com borbulhas ou com açúcar residual, como os fortificados – os grandes Bordeaux são os mais longevos no mundo de Baco. A estrutura de seus taninos e sua acidez natural são os principais fatores que explicam a vida longa dos tintos bordaleses, comprovada por décadas e mais décadas de envelhecimento em garrafas.

Mas como ficam os brancos e tintos de países do chamado Novo Mundo, que não têm ainda o necessário tempo na garrafa para entender – e atestar – a sua evolução? Enquanto o tempo não traz a resposta, é possível inferir caminhos. Esta é a principal conclusão de uma degustação liderada pelo enólogo Ernesto Nesti Bajda, em São Paulo, com nove vinhos da Catena, uma das vinícolas que liderou, a partir dos anos 1990, a revolução dos brancos e tintos do país do tango em direção a uma bebida de maior qualidade.

Na prova, os mais antigos foram dois vinhos da década de 1990, o Malbec 1994 e o Chardonnay 1999, os dois da linha Catena – na época, a vinícola ainda não tinha uma grande diversificação da sua linha de brancos e tintos e suas uvas viam todas do vinhedo cultivado em Agrelo, Mendoza, a cerca de 900 metros de altitude do nível do mar. Mas os dois não foram os melhores do painel: na taça, o tinto mostrava que seu apogeu tinha passado e o branco encantava pelas notas de evolução, mas já sem brilho. Os dois melhores foram o branco White Bones 2017, um chardonnay com uvas do vinhedo Adrianna, em Gualtallary, ao sul de Mendoza, e o tinto Nicolas Catena 2021, que tem o cabernet sauvignon de Agrelo como variedade principal... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/qual-o-apogeu-de-um-vinho/>

“A EXPECTATIVA EM TORNO DOS BORDEAUX ‘EM PRIMEUR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 15/05/2026

Modelo atravessa sua maior crise de credibilidade desde que se consolidou internacionalmente.

Criticar Bordeaux tornou-se quase recorrente no universo do vinho nos últimos anos. Para muitos, a região perdeu parte de sua centralidade histórica, tornou-se cara demais, excessivamente financeira e distante do consumidor comum. Ainda assim, poucos nomes conservam tamanho poder de atração no imaginário internacional. Como resumiu recentemente um jornalista inglês. “Bordeaux não é essencial, mas continua capaz de ser irresistível”.

A frase sintetiza bem o momento atual. A antiga “supremacia” bordalesa foi claramente erodida. Se no início dos anos 2000 Bordeaux respondia por cerca de 80% do mercado global de vinhos finos negociados em pré-lançamento, hoje sua participação oscila entre 30% e 40%. É uma queda expressiva, resultado da ascensão da Borgonha, do Champagne e de grandes vinhos italianos e californianos, além das mudanças no perfil do consumidor contemporâneo.

Ainda assim, Bordeaux permanece... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-modelo-do-bordeaux-en-primeu-atraversa-sua-maior-crise-de-credibilidade.ghtml>

“RIO WINE AND FOOD FESTIVAL ACONTECE DE 22 A 31 DE MAIO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 16/05/2026

Na programação constam masterclass, Rio Wine Fest, Feira Trade de Vinhos, Winebus e muito mais!

O maior evento de vinhos está de volta ao Rio de Janeiro. De 22 a 31 de maio será realizada a 13ª edição do Rio Wine and Food Festival, evento realizado pelo Grupo Baco Multimídia. A edição de 2026 será inteiramente dedicada a transformar o Rio em palco de sabor, encontros e celebrações, espalhados pelos pontos mais especiais da cidade.

O festival chega com uma programação que abraça todos os estilos, dos curiosos aos apaixonados por vinho, gastronomia e experiências que marcam. Na programação constam a final do concurso Sommelier do Ano, Rio Wine Fest no Clube Monte Líbano, Winebus Vinhos de Portugal, Aula Show de vinhos e gastronomia, Feira Trade de Vinhos e master class no Copacabana Palace e o Rio Wine VillageMall no Shopping VillageMall.

PROGRAMAÇÃO:

22/05 (sexta-feira): Concurso “O Melhor Sommelier do Ano” - Prova Finalíssima e divulgação do resultado da 8ª edição do concurso “O Melhor Sommelier do Ano”. O concurso acontece em duas etapas eliminatórias na sede da ABS-Rio, no Flamengo. No dia 20 de maio será realizada a prova teórica e, no dia 22, a degustação, além de serviço para os três finalistas classificados. O campeão receberá como prêmio uma viagem para Wine South America 2027 com todas as despesas pagas.

Horário: 10h

Local: Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-Rio) | Praia do Flamengo, nº 66.

Entrada gratuita.

Mais informações e inscrição:

Whatsapp: 98496-1082 / abs@abs-rio.com.br

23/05 (Sábado): Rio Wine Fest 2026, no Clube Monte Líbano - O Rio Wine Fest 2026 chega ao Clube Monte Líbano, em dois horários, com uma edição pensada para quem ama vinho, boa gastronomia e momentos inesquecíveis para viver, brindar e compartilhar. Em um ambiente elegante, vibrante e acolhedor, o público poderá circular pelos expositores, degustar vinhos em pequenas doses, escolher seus rótulos preferidos e comprar vinhos em dose ou garrafa, enquanto aproveita música ao vivo e as comidinhas nas barracas do evento.

Ao adquirir o ingresso, a pessoa receberá a taça oficial de degustação, que será sua companheira durante a experiência e depois poderá levar para sua casa. O Rio Wine Fest é feito para consumidores finais, apreciadores de vinhos e da boa gastronomia que querem viver uma experiência completa, com sabor, ambiente sofisticado e clima de celebração.

Serviço: 1º turno: 13h30 às 17h | 2º turno: 17h30 às 21h - Local: Clube Monte Líbano (Av. Borges de Medeiros, 701 – Lagoa – Rio de Janeiro). Ingressos: a partir de R\$ 100 no link <https://www.sympla.com.br/evento/rio-wine-fest-rio-wine-and-food-festival-13-edicao/3378143>

24/05 (domingo): Winebus Vinhos de Portugal - Domingo é o dia do consagrado Winebus, ônibus panorâmico de dois andares, que circula pela orla e pontos turísticos da cidade maravilhosa com degustações a bordo. No roteiro estão as praias do Leblon, Ipanema e Copacabana. Também está prevista a ida a Lagoa e uma parada na Urca para fotos. Ao todo, serão três saídas ao longo do dia: 11h30, 15h e 17h. Este ano os passeios contarão com o apoio da ViniPortugal, celebrando o evento Vinhos de Portugal no Brasil. Os ingressos custam R\$ 120 (1º lote) e podem ser adquiridos no link <https://www.sympla.com.br/evento/wine-bus-rio-wine-and-food-festival-13-edicao/3378180>

Está incluso no passeio uma taça colorida e degustação de seis vinhos portugueses, com uma dose de 50ml de cada (três na ida e três na volta). Inclui água também. Lembrando que é proibida a entrada de menores de 18 anos, mesmo acompanhados por responsáveis.

O ponto de encontro será no Shopping Cassino Atlântico (Av. Atlântica 4240, Copacabana). O ônibus estará parado na entrada do shopping, que tem acesso à Rua Francisco Otaviano... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/rio-wine-and-food-festival-acontece-de-22-a-31-de-maio/>

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 VALOR COMERCIAL DE VINHOS BRANCOS CRESCER 650% DESDE 2010

Mudanças Estruturais no Comércio de Vinhos Finos.

O valor comercial dos vinhos brancos aumentou cerca de 650% desde 2010, segundo a plataforma internacional de negociação de vinhos finos Liv-ex. Ainda mais dinâmica, de acordo com os dados, foi a procura por vinhos espumantes: o seu valor subiu cerca de 1.100% no mesmo período. Especialmente durante a pandemia, o champagne e outros vinhos espumantes registaram um forte crescimento, seguido de uma correção significativa. Em contrapartida, os vinhos brancos apresentaram um desenvolvimento mais estável: embora os preços também tenham subido, a procura manteve-se relativamente robusta mesmo durante o recente arrefecimento do mercado.

Em contrapartida, o vinho tinto apresentou um desempenho significativamente mais fraco. Segundo a Liv-ex, o valor total das negociações de vinhos tintos em 2025 ficou cerca de 15% abaixo do nível de 2010. Esse desenvolvimento é visto como um indício de que investidores e comerciantes estão cada vez mais se posicionando de forma diferenciada e realinhando seus investimentos.

Nos últimos anos, a região da Borgonha tem se beneficiado particularmente. Os vinhos brancos da Borgonha são agora considerados a categoria mais importante no segmento de vinhos brancos na Liv-ex e já ultrapassaram os de Bordeaux. Os fatores decisivos foram o aumento do volume de negociações no segmento de preço médio, bem como uma evolução de preços relativamente estável na faixa superior.

Desde 2011, o valor comercial dos vinhos brancos de Bordeaux diminuiu 17,6%, segundo a Liv-ex. Com o aumento dos preços dos vinhos brancos da Borgonha, muitos compradores deixaram de comprar em Bordeaux.

A análise da Liv-ex também mostra que, em um ambiente de mercado mais seletivo, os dados atuais estão ganhando cada vez mais importância. Traders e investidores estão utilizando cada vez mais análises baseadas em dados para encontrar regiões e categorias onde a demanda e o valor se mantiveram estáveis a longo prazo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/white-wine-has-increased-by-650-percent-since-2010-liv-ex-structural-change-in-the-fine-wine-trade?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_20&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 15/05/2026).

OIV – O CONSUMO DE VINHO CONTINUA DIMINUINDO EM 2025

A área global de vinhedos diminuiu para 7 milhões de hectares.

De acordo com o relatório anual da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a indústria vinícola mundial continua sob pressão. Tarifas, riscos climáticos e mudanças nos hábitos de consumo moldaram o comércio em 2025. Conforme relatado pela OIV, a área global de vinhedos diminuiu pelo sexto ano consecutivo em 2025, caindo 0,8% para sete milhões de hectares. Muitos dos principais países produtores de vinho ajustaram suas áreas de cultivo à demanda e às condições de mercado mais fracas, além de promoverem o desmatamento.

A produção de vinho atingiu um valor estimado de 227 milhões de hectolitros, ligeiramente acima da mínima histórica de 2024 (+0,6%). Eventos climáticos extremos afetaram as colheitas em diversas regiões. Ao mesmo tempo, alguns produtores reduziram conscientemente suas capacidades. Países como Brasil, Nova Zelândia, África do Sul e Moldávia conseguiram alcançar rendimentos mais elevados após anos anteriores fracos.

O consumo mundial de vinho também continuou a diminuir. Segundo a OIV, foram consumidos 208 milhões de hectolitros no ano passado – uma queda de 2,7% em relação ao ano anterior. Essa queda é atribuída não só ao menor poder aquisitivo dos consumidores, mas também a mudanças de longo prazo nos hábitos de consumo, especialmente nos países com tradição vinícola. Em contrapartida, registrou-se crescimento em Portugal, Brasil, Japão e em partes da Europa Central e Oriental.

O comércio internacional de vinhos também apresentou desempenho negativo. O volume de exportações caiu 4,7%, para 94,8 milhões de hectolitros, e o valor das exportações diminuiu 6,7%, para 33,8 bilhões de euros. A OIV atribui essa queda à menor demanda e ao aumento da incerteza devido às políticas tarifárias e aos conflitos comerciais. A queda nas importações de vinho dos EUA foi particularmente acentuada, com uma redução de 12%, para 5,5 bilhões de euros.

Apesar do cenário desafiador, a participação do vinho no comércio internacional permanece alta, em 46%. A OIV também observa um equilíbrio de mercado amplamente estável: o terceiro ano consecutivo de baixa produção compensa em grande parte a queda no consumo. A diferença entre produção e consumo é estimada em cerca de 18,7 milhões de hectolitros para 2025. A organização destaca que outros usos industriais, como destilação, produção de vinagre e produção de bebidas espirituosas, representam cerca de 30 milhões de hectolitros anualmente... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/oiv-wine-consumption-continues-to-decline-in-2025-global-vineyard-area-decreases-to-7-million-hectares?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_20&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 13/05/2026).