VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



AS NOVIDADES EM TORNO DO BEAUJOLAIS – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05 AS NOVIDADES EM TORNO DO BEAUJOLAIS – PARTE II - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

“AS LIÇÕES DA CARIGNAN” - POR SUZANA BARELLI

07





08

“O MOMENTO IDEAL QUE NUNCA CHEGA, PARA AQUELA GARRAFA ESPECIAL” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VINHO E CULTURA: DICA

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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

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

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

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

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

volte ao índice

ESPRIT DE MAISON BLANCHE 2023 - RESERVE FAMILIALE – BORDEAUX BLANC – FRANÇA

A família Bouey produz vinhos em Bordeaux desde 1821, tendo mantido, ao longo da história, todas as competências necessárias para a elaboração de vinhos de excelência dentro do próprio seio familiar.

Como verdadeiros artífices, as gerações que se sucederam dedicaram-se a aprimorar seu ofício. Ao percorrer os vinhedos, degustar os vinhos e observar a simbiose singular entre a natureza e o trabalho desenvolvido pela vinícola, observa-se o cuidado em todos os detalhes, buscando criar vinhos de qualidade.

Composição de Uvas: Blend bordalês branco seco composto tipicamente por Sauvignon Blanc (60 %), Sémillon (40 %).

Notas de Degustação: Cor rubi com mínima evolução, com aromas de frutas escuras maduras como a amora e cassis, florais e notas de especiarias (como a pimenta-do-reino preta), além de um toque tostado (sem excesso) da passagem por barrica de carvalho, que acrescentou camadas de especiarias doces e cacau. Na evolução do vinho em taça aparece uma nota de chocolate e de defumados. Em boca o vinho mostra taninos macios, boa acidez, boa estrutura e um final longo e persistente que convida ao segundo gole.

Estimativa de Guarda: Bela cor amarelo-claro, brilhante. Nariz límpido, que combina leve aroma de cítricos e frutas brancas, amêndoa doce e avelã fresca. Na boca, apresenta um estilo agradável, com boa acidez e intensidade. Um vinho fácil de beber e gostar.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com crustáceos, peixes, ostras, carnes brancas, terrines e rillettes, e queijos de mofo branco.

Serviço: servir entre 8 e 10° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: $$

EM BH - Atena Importadora - R. Pernambuco, 1389 - Loja 4P - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Contatos: Ariel Navarro: (31) 99357-0814 – 99563-0956.



volte ao índice

AS NOVIDADES EM TORNO DO BEAUJOLAIS – PARTE II

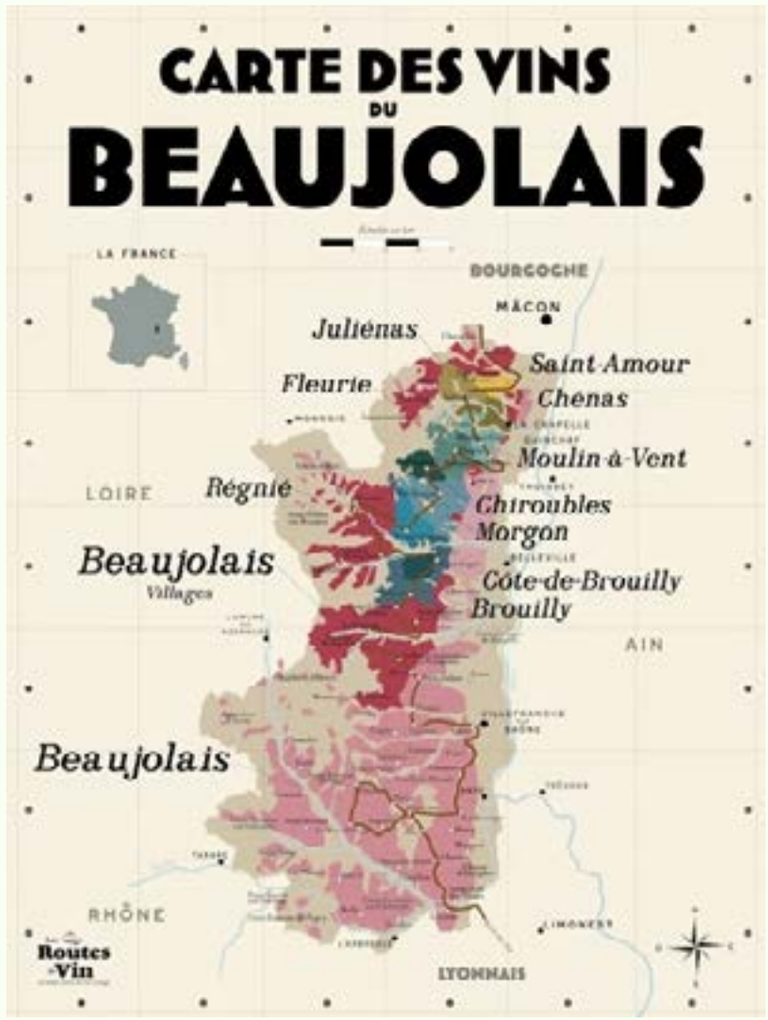
POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nos últimos 15 anos o Beaujolais voltou com força. Muitos pequenos produtores, visando à qualidade, tomaram a iniciativa na região, estabelecendo um padrão de sucesso.

No processo, não apenas reviveram a reputação do Beaujolais como vinho exuberante e vigoroso, mas conseguiram que a região tivesse novo respeito pela complexidade e envelhecimento. Isso é especialmente verdadeiro com vinhos dos dez crus, o mais alto escalão do terroir Beaujolais, que inclui os cinco mais conhecidos: Broully, Fleurie, Juliénas, Morgon e Moulin-à-Vent.

Por décadas, o mundo associou a região exclusivamente ao Beaujolais Nouveau — um vinho jovem, ultraleve e feito às pressas por maceração carbônica. Nos últimos anos, o foco mudou drasticamente para os 10 Crus de Beaujolais (como Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie e Juliénas) localizados no norte, onde os solos ricos em granito e xisto permitem que a uva Gamay atinja uma complexidade formidável.

Embora o aquecimento global traga desafios, ele beneficiou os vinhos da Gamay em Beaujolais. Safras recentes e ensolaradas (como 2018, 2019, 2020 e 2022) permitiram que as uvas e os engaços amadurecessem perfeitamente. Isso eliminou aquele caráter vegetal e excessivamente ácido dos Beaujolais antigos, entregando vinhos com maior concentração, textura sedosa e excelente equilíbrio entre fruta madura e acidez vibrante



Os bons vinhos de Beaujolais revelaram um potencial que o mercado de alto padrão ainda não havia descoberto. A qualidade atraiu grandes casas borgonhesas, de olho também nas terras da região, que, apesar da valorização, continuavam mais acessíveis.

Os borgonheses levaram para a região conceitos de sua tradição vitivinícola. Técnicas como a retirada parcial ou total dos engaços, longas macerações tradicionais e fermentações em tanques abertos, fermentações mais longas e envelhecimento prolongado em barris de carvalho usados (pièces) ou grandes balseiros começaram a ser usadas, criando de certa forma uma adaptação da maneira de fazer vinhos, como se houvesse uma "Borgonhaficação" das técnicas de vinificação. Como resultado, surgiram vinhos estruturados, com taninos finos, com alta capacidade de envelhecimento e que muitas vezes lembram um grande Pinot Noir produzido na Borgonha.

Além disto, a região do Beaujolais é o berço espiritual do movimento de vinhos naturais no mundo, liderado originalmente pela "Gang dos Quatro". Essa transição começou a ser esboçada nos anos 1980, longe dos holofotes. Em Morgon, uma das dez denominações Cru de Beaujolais, os produtores Marcel Lapierre, Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet e Guy Breton deram início a um movimento de resgate de técnicas mais artesanais, menos intervencionistas. Nomeados "Gangue dos Quatro", eles baniram da produção os pesticidas, as leveduras selecionadas de laboratório e os açúcares nos tanques. Apesar de serem mal-vistos no início, eles conseguiram provar o valor dos rótulos focados na pureza.

Nos últimos anos, essa filosofia se expandiu massivamente. Hoje, há uma adesão gigantesca à viticultura orgânica e biodinâmica, ao uso mínimo de sulfitos (SO2) e à fermentação com leveduras autóctones, trazendo muito mais pureza de fruta e frescor à taça.

Uma nova geração de vinicultores foca no resgate de vinhas velhas (vieilles vignes) e em intervenções mínimas na adega, resultando em vinhos mais puros, frescos e autênticos e embora a Gamay tinta reine soberana (95% da produção), a qualidade e a demanda pelo Beaujolais Blanc (feito 100% de Chardonnay em solos calcários) e pelos vinhos rosés frescos cresceram substancialmente, atraindo compradores que buscam alternativas elegantes e de excelente custo-benefício aos caros brancos da Borgonha.

Refletindo essa obsessão por qualidade, as comunas de Fleurie, Brouilly e Moulin-à-Vent estão em processo avançado para delimitar e aprovar oficialmente seus próprios vinhedos Premier Cru junto ao órgão regulador francês (INAO). As novas propostas exigem regras rigorosas, como a proibição total de herbicidas químicos e limites de rendimento de colheita bem mais baixos, elevando o sarrafo técnico de toda a região.

Além disto, grandes produtores da Borgonha como Louis Jadot, Joseph Drouhin e Thibault Liger-Belair) investiram

volte ao índice

pesadamente na compra e gestão de vinhedos históricos em Beaujolais. Eles trouxeram o rigor técnico e o conceito vitivinícola borgonhês para a região, tratando a uva Gamay com o mesmo nível de exigência dedicado à Pinot Noir.

A região está mapeando meticulosamente seus solos (compostos por granito rosa, xisto e pedras azuis) para expressar o terroir de parcelas específicas (lieux-dits). O maior símbolo dessa evolução é a apelação de Moulin-à-Vent, que submeteu um pedido oficial de revisão para classificar 14 de seus melhores vinhedos como Premier Cru, espelhando o sistema de qualidade da Côte d'Or.

Graças a esse salto de qualidade, os Crus de Beaujolais tornaram-se os favoritos de alguns sommeliers ao redor do mundo, oferecendo a elegância e a complexidade da Borgonha por uma fração do preço. Para se ter ideia, os preços continuam entre os mais acessíveis da França para um nível de qualidade muitas vezes notável: a maioria dos crus custa entre 12 e 30 euros, e apenas as cuvées mais raras ultrapassam essa faixa.

Os 10 CRUS DE BEAUJOLAIS EM RESUMO:

Moulin-à-Vent: o rei do Beaujolais - Moulin-à-Vent é geralmente considerado o cru mais potente e mais apto ao envelhecimento do Beaujolais. Em seus solos graníticos ricos em manganês, a gamay se transforma em algo único: um vinho que, após 8 a 15 anos de guarda, pode enganar até os paladares mais experientes e passar por um Borgonha tinto. As cuvées de parcelas específicas de Jules Desjourneys, amadurecidas por quase dois anos antes do engarrafamento, são hoje a melhor demonstração disso.

Morgon: a mineralidade da Côte du Py - Ao lado de Moulin-à-Vent, Morgon é o cru que mais entusiasma os apreciadores. A Côte du Py, colina de xistos decompostos e rochas de origem vulcânica — a famosa «rocha podre» — no coração da denominação, produz vinhos de mineralidade e profundidade notáveis. Os vinhos de Jean Foillard e Marcel Lapierre fizeram de Morgon uma referência mundial do vinho natural, enquanto Jean-Marc Burgaud defende ali uma abordagem por parcelas mais clássica, de inspiração borgonhesa.

Fleurie: elegância e aromas - Fleurie é o mais floral e aromático dos crus: notas de violeta e rosa no aroma, textura sedosa na boca e frescor notável. Costuma ser o cru recomendado para apresentar os grandes Beaujolais a quem está começando, pois encanta desde cedo sem exigir um período específico de guarda. É também o cru de Yvon Métras, cujas cuvées de produção limitada, provenientes de vinhas muito velhas, estão entre as mais procuradas da região.

Régnié, Chiroubles e Saint-Amour: os mais leves - Esses três crus produzem os Beaujolais mais leves e imediatamente agradáveis: frutados, frescos e pouco tânicos. São vinhos ideais para servir ligeiramente frescos no verão ou como aperitivo.

Brouilly e Côte de Brouilly: a dupla do sul - A maior das denominações dos crus em área, Brouilly oferece vinhos redondos e acessíveis, fáceis de apreciar ainda jovens. A Côte de Brouilly, na encosta do monte Brouilly, é mais concentrada e mineral; sua relação qualidade-preço é excelente.

Chénas e Juliénas: os pouco conhecidos de personalidade marcante - Chénas é frequentemente descrito como o irmão mais novo do vizinho Moulin-à-Vent: estruturado, tânico e com bom potencial de guarda. Juliénas, um dos crus mais encorpados, pode surpreender por sua capacidade de envelhecimento e suas notas especiadas características.

QUEM SÃO OS PRODUTORES MAIS RECONHECIDOS?

Marcel Lapierre – Morgon / Vinho Cuvée Camille - Figura emblemática do vinho natural no Beaujolais. Morgon de referência, vinificações sem adição de enxofre, longevidade surpreendente.

Jean Foillard – Vinho Morgon Côte du Py / Vinhos Cuvée 3,14 - Discípulo de Marcel Lapierre. Vinhos de precisão notável; o Morgon Côte du Py é um dos grandes vinhos do Beaujolais.

Yvon Métras – Vinhos Fleurie L'Ultime / Fleurie Vieilles Vignes - Figura cultuada de Fleurie. Vinhas velhas, vinificações sem adição de enxofre, produção pequena e muito procurada.

Château Thivin - Côte de Brouilly Cuvée Zaccharie - Produtor de referência na Côte de Brouilly, com vinhos minerais e elegantes.

Jean-Marc Burgaud – Vinho Morgon Côte du Py / Morgon James - Abordagem por parcelas de inspiração borgonhesa em Villié-Morgon. Talvez a melhor relação qualidade-preço entre os crus.

Jules Desjourneys – Vinho Moulin-à-Vent Le Styx / Chénas Le Jugement Dernier - Fabien Duperray vinifica a gamay como um grande vinho da Borgonha: rendimentos baixíssimos, dois anos de amadurecimento e vinhos densos, de guarda muito longa.

Com estas dicas creio que você vai encarar um Beaujolais de forma diferente daqui para frente em sua taça.

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

volte ao índice

SELEÇÃO DE ARTIGOS

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

"AS LIÇÕES DA CARIGNAN" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 27/11/2026

Uva de origem espanhola mostra o seu potencial no sul do Chile em tintos com taninos e perfil gastronômico.

O espanhol Luis Gutiérrez lembra-se bem dos 95 pontos, de uma escala de até 100, que deu para o Vigno 2011 da vinícola De Martino em 2014. Foi a nota mais alta da sua primeira avaliação dos vinhos chilenos para a The Wine Advocate, a então publicação do poderosíssimo Robert Parker, que hoje pertence ao guia Michelin.

Em segundo lugar, com 94 pontos, rótulos consagrados, como o Almaviva 2010 e o Montes Alpha M 2011. "Dos mais de 800 vinhos degustados, foi o que mais me surpreendeu", lembra-se Gutiérrez. Até hoje, a carignan, variedade espanhola e de nome francês, segue encantando o crítico, agora ele mesmo bastante influente com as suas pontuações, e que acaba de deixar o trabalho com Parker para assumir a diretoria da Vila Viniteca, renomada distribuidora de vinhos e destilados na Espanha.

"A carignan é uma variedade mediterrânea, que faz todo o sentido ser cultivada no Chile", afirma ele. E acrescenta: "Com as mudanças climáticas, que vão seguir fortes, a carignan deveria ser uma aposta dos chilenos, mas o país segue apostando nas uvas atlânticas, como a cabernet sauvignon."

O depoimento de Gutiérrez soou como uma agradável melodia para os 14 membros da Vignadores de Carignan, ou simplesmente Vigno, associação que comemorou no final de outubro os seus 15 anos com um seminário com foco na variedade. O Vigno nasceu da proposta de valorizar a carignan, que migrou da Europa para o Chile no início dos anos 1910, e bem adaptou-se ao terroir do Maule, ao sul do país andino. A uva é originaria de Aragão, na Espanha, onde é chamada de cariñena, mas é também conhecida como mazuelo, em Rioja. Ao migrar para o Chile, ganhou a grafia francesa, e foi plantada numa época em que a viticultura chilena ainda focava em vinhedos sem irrigação (secano), conduzidos em vasos (como plantas individuais) e em pé franco (sem porta-enxerto).

A associação foi fundada em 2011 com a proposta de reunir produtores que elaboram tintos com esta variedade, originária de vinhedos plantados há pelo menos 30 anos. A carignan deve predominar, com pelo menos 85% do blend – não raro os seus vinhedos são misturados com a variedade país. O nome Vigno deve aparecer no rótulo em maior destaque que o nome da vinícola... Leia a reportagem completa em: https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/as-licoes-da-carignan/

"MILIMÉTRICO, UMA HISTÓRIA CONSTRUÍDA COM RIGOR E PACIÊNCIA" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 06/11/2026

Sua história começou há mais de duas décadas, quase como uma brincadeira entre amigos, sem maiores pretensões além de produzir bons vinhos para consumo próprio.

Há projetos de vinho que nascem convocação comercial, planejamento definido e a ambição de conquistar espaço no mercado. Outros seguem um caminho bem diferente. O Milimétrico pertence a essa segunda categoria. Sua história começou há mais de duas décadas, quase como uma brincadeira entre amigos, sem maiores pretensões além de produzir bons vinhos para consumo próprio.

O que ninguém imaginava era o trabalho, a dedicação e, sobretudo, a persistência que seriam necessários para chegar aos resultados de hoje. Agora, depois de uma longa trajetória, o projeto finalmente chegou ao mercado brasileiro, com distribuição da Zahil.

Acompanhei essa história desde o início, em meados dos anos 2000, quando um amigo decidiu dar uma finalidade a uma propriedade de aproximadamente dez hectares, situada nas proximidades de Mafra, a cerca de 40 minutos ao norte de Lisboa e apenas 6 quilômetros do Atlântico .... Leia a reportagem completa em: https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-um-vinho-surgido-quase-como-uma-brincadeira-entre-amigos.ghtml

volte ao índice

"O MOMENTO IDEAL QUE NUNCA CHEGA, PARA AQUELA GARRAFA ESPECIAL" - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 07/11/2026

Aguardamos o dia "do eu mereço", enquanto as vezes preferimos algo mais simples para a pipoca e TV.

Há alguns dias, em meu aniversário, fiz o que costumo fazer nas datas especiais: reuni bons amigos e abri garrafas especiais. Entre elas, uma magnum de Quinta do Vale Meão 2007, que repousava em minha adega havia quinze anos. O vinho estava excepcional, mas ainda muito jovem - e confesso que senti pena de tê-lo aberto cedo demais.

Fotografei a garrafa que trazia uma dedicatória carinhosa de Francisco Olazabal, o lendário produtor do Meão. Planejava mandar a foto a ele, como um gesto de gratidão, quando soube da notícia de seu falecimento... O tempo, às vezes, não espera - nem pelos vinhos, nem por nós.

Aquele episódio me fez pensar sobre um dilema que todo colecionador de vinhos conhece: por que hesitamos em abrir aquela garrafa especial que guardamos há tanto tempo? Os motivos são muitos - e todos humanos. Primeiro, todo colecionador é um acumulador, que transforma garrafas em conquistas. Mas, paradoxalmente, quanto mais rara é a garrafa, mais difícil se torna abri-la.

Depois, há a ilusão do momento perfeito. Procuramos um alinhamento entre a ocasião perfeita e o apogeu do vinho. Se o momento ideal do vinho é subjetivo, a ocasião ideal é ainda mais. Depende de nosso tempo interior - o humor, a companhia, o contexto.

Aguardamos o dia "do eu mereço", enquanto as vezes preferimos algo mais simples para a pipoca e TV. Ou ainda: "este vinho não posso abrir sozinho", pensamos. "Precisa ser com amigos que saibam apreciar." E enquanto esperamos reunir o grupo certo, o vinho dorme.

Outras vezes, hesitamos por medo do vazio: abrir um grande vinho é um pequeno adeus. Ele deixa na adega um espaço vazio. Tenho um amigo, o Edu, que é um caso clássico: tem vinhos caros e bebe vinhos baratos. Possui uma coleção invejável, centenas de garrafas Top - um patrimônio de tempo, dinheiro e paciência, mas que nunca abre. Quando lhe perguntei por que, respondeu: - Tenho bons vinhos, mas se abrir não terei mais.

No seu aniversário de cinquenta anos, fizemos uma conta: se ele abrisse apenas uma garrafa especial por mês, teria vinho até os oitenta. E até lá, claro, muitos deles estragariam - isso se o próprio Edu não estragasse primeiro. Rimos. E, felizmente, desde então ele se permite abrir de vez em quando um "canhão".

.....

Então, crie a ocasião. Abra aquela garrafa. Pode ser um dia qualquer, pode ser hoje. Brinde ao que ainda temos: o instante presente. Porque o vinho, como a vida, não se guarda para sempre... Leia a reportagem completa em: https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/castelao-a-casta-tinta-que-representa-a-alma-de-portugal/

volte ao índice

“PRINCIPAIS VARIEDADES DE UVAS E DENOMINAÇÕES PROTEGIDAS DE SAVOIE” - MIRIAM AGUIAR

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 08/11/2026

A maior concentração dos vinhedos se dá a sudeste da cidade de Chambéry, capital histórica de Savoie, cujo Ducado (1416 a 1860) incluía Savoie, Alto Savoie, Lyon, Nice, Milão, Vale d’Aosta, Piemonte e Genebra. Apesar do passado glorioso, que contou com contribuições de gregos, romanos e monastérios, cada um a seu tempo, Savoie sofreu muitas perdas com a filoxera, em 1877, e as guerras. Seus vinhos construíram uma fama não muito lisonjeira de vinhos simples de clima frio (ácidos), para acompanhar fondues e raclettes, junto ao turismo de inverno.

No período contemporâneo, foi só a partir do fim do século 20 que os vinhos de Savoie começaram a se destacar pela ação de produtores inovadores. Uma das particularidades do terroir é a topografia, com suas acentuadas inclinações. O clima se situa entre o continental e o alpino, com longos períodos chuvosos, mas com o devido intervalo no período de maturação das uvas, quando os dias são secos e ensolarados. A exposição solar ao sul e os efeitos moderadores dos rios e lagos próximos otimizam a boa colheita.

A grande maioria dos solos é composta por calcário, especialmente por cascalhos calcários que se desprendem das montanhas. Clima e solo contribuem para o perfil dominante de vinhos brancos. Há mais de 20 variedades de uvas utilizadas na produção, em parte autóctones. Há uvas em comum com os países fronteiriços, como França, Suíça e Itália, mas sete delas são praticamente exclusivas da região: Altesse, Gringet, Jacquère, Molette, Mondeuse Blanche, Mondeuse Noire e Persan.

A branca Jacquère, que faz um vinho leve, de acidez vibrante, toques cítricos e minerais, constitui 40% do vinhedo. Faz muitos vinhos simples para o dia a dia, mas que podem se destacar em boas mãos.

A Altesse é a grande cepa do momento. De baixo rendimento, ela gosta de terrenos íngremes e produz vinhos brancos secos, medianamente encorpados e muito aromáticos (aromas de abacaxi, limão, amêndoa e mel). É chamada localmente de Roussette, nome que remete à AOP Roussette de Savoie, onde ela apresenta um brilho especial.

Em terceiro lugar em superfície, está a uva Roussanne, nativa do Vale do Rhône, que conta hoje com 100 ha em Savoie. Seus vinhedos estão concentrados em Chignin. Localmente, pode ser chamada de Bergeron, nomenclatura que também dá nome à AOP Chignin-Bergeron. Portando aromas de frutas de caroço e florais, já associados a essa variedade, a Roussanne em Savoie apresenta uma acidez mais alta, que valoriza sua qualidade.

Já para vinhos tintos, minoria na região, a uva de destaque é a Mondeuse Noire, cepa francesa especialmente associada a Savoie. Produz vinhos de alta acidez, taninos firmes e cor profunda, com um caráter especiado bem relevante. As vizinhas de região (Pinot Noir e Gamay) também são produzidas como vinhos varietais ou de corte.

Há apenas quatro AOPs em Savoie, mas a AOP Vin de Savoie pode ser acompanhada de 20 denominações complementares com nomes de aldeias e áreas geográficas, que funcionam como Crus de Savoie. A AOP Seyssel tem uma abrangência sub-regional, de uma pequena área de vinhedo antigo, que remonta aos monges de Arvières. A produção é limitada a vinhos brancos 100% Altesse e a espumantes do método tradicional, com, no mínimo, 10% de Altesse, além de Molette e Chasselas.

Para assinar a AOP Roussette de Savoie, os vinhos devem ter 100% da uva Altesse, que pode vir de qualquer área da região. A AOP recentemente autorizada, em 2016, é a do Crémant de Savoie, feito pelo método tradicional, com, no mínimo, 12 meses de autólise. A IGP Vin des Allobroges é a utilizada na região e faz referência à herança histórica celta... Leia a reportagem completa em: **https://monitormercantil.com.br/principais-variedades-de-uvas-e-denominacoes-protegidas-de-savoie/**

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

OS GIGANTES ENTRE AS VINHAS

Com um tronco de quatro metros de circunferência e uma copa que se estende por centenas de metros quadrados, algumas trepadeiras atingiram dimensões quase inimagináveis. Os maiores exemplares crescem na Inglaterra, no Tirol do Sul e na Califórnia.

Normalmente, as vinhas são podadas drasticamente todos os anos para garantir a produção de uvas de alta qualidade. Mas o que acontece se você der à vinha bastante espaço para crescer durante décadas ou até séculos?

NA INGLATERRA - Quatro metros ao redor do tronco

Considerada por muitos a videira gigante mais famosa do mundo, ela cresce nos jardins do Palácio de Hampton Court, perto de Londres. A Grande Videira foi plantada em 1768, quando o renomado paisagista Lancelot "Capability" Brown era responsável pelos jardins reais. A videira Black Hamburg – também conhecida como Trollinger – atingiu desde então uma circunferência de tronco de cerca de quatro metros. Seus ramos mais longos se estendem por dezenas de metros. Isso lhe garantiu um lugar no Guinness Book of Records: é considerada a maior videira do mundo e ainda produz uvas – centenas de quilos em anos bons.

TIROL DO SUL - Uma vinha que cobre mais de 300 metros quadrados.

Na pequena vila de Prissian, perto de Merano, uma única videira também atingiu proporções impressionantes. A videira de Versoaln, no Castelo de Katzenzungen, ocupa uma pérgola de madeira de castanheiro com cerca de 300 metros quadrados, o equivalente à área de duas quadras de tênis. Estima-se que tenha mais de 350 anos. Diversas histórias cercam sua origem. Segundo uma lenda, um nobre teria trazido a videira de Versalhes para o Tirol do Sul. Isso não foi confirmado. O que se sabe com certeza, porém, é que uma pequena quantidade de vinho branco da rara variedade Versoaln é produzida anualmente a partir de suas uvas. A videira é cuidada pelo Centro de Pesquisa Laimburg do Tirol do Sul.

CALIFÓRNIA - Uma cobertura de trepadeiras que abrange mais de 1.100 metros quadrados.

Uma gigante quase inacreditável cresceu no Rancho Emerson, no Condado de Kern, Califórnia. A videira, plantada em 1842, teria chegado a cobrir uma área de cerca de 1.100 metros quadrados – mais de três vezes o tamanho da famosa videira Versoaln, no Tirol do Sul. A circunferência do seu tronco foi registrada em pelo menos 2,70 metros na década de 1950. Já em 1914, relatos da época a descreviam como a maior videira do mundo. No entanto, há um porém: a planta originou-se de duas estacas, cujos brotos posteriormente se uniram. Portanto, é questionável se ela pode ser considerada uma única videira. Seu estado atual também é incerto. Suas dimensões enormes são conhecidas principalmente por relatos históricos e apenas algumas fotografias.

Qual o tamanho máximo que uma videira pode atingir? Essas três gigantes mostram que as videiras são capazes de muito mais do que simplesmente se enroscar em uma estrutura de arame. Do ponto de vista botânico, são plantas trepadeiras perenes que podem cobrir áreas enormes com suas gavinhas. Se bem cuidadas, protegidas de doenças e cultivadas ao longo de gerações, podem atingir uma idade notavelmente avançada. Qual videira é de fato a maior do mundo depende do método de medição. Com base na circunferência do tronco oficialmente documentada, a Hampton Court assume a liderança. Em termos de área coberta, a histórica gigante da Califórnia pode muito bem ter superado todas as outras. Elas têm uma coisa em comum: são monumentos vivos a uma planta que acompanha a humanidade há milênios... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/the-giants-among-the-vines-did-you-know?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_45&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 04/11/2026).

volte ao índice