



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

BORBULHAS INGLESAS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

BORBULHAS INGLESAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"FEIRA NATUREBAS: O SINÔNIMO, A
ESSÊNCIA E A IMPORTÂNCIA PARA O
VINHO NO BRASIL" - POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"VINHOS BRANCOS PARA OS DIAS FRIOS
DE INVERNO" - MARCELO COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 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

O FUGITIVO 2018 – CASA DA PASSARELLA – DÃO – PORTUGAL

Localizada em Lagarinhos, no sopé da Serra da Estrela, a Casa da Passarella pertence ao empresário português Ricardo Cabral e se tornou uma das mais emblemáticas vinícolas de Portugal, graças ao trabalho do renomado enólogo Paulo Nunes.

Desde 2008, ele comanda a produção das três linhas da vinícola: Somontes, para o dia a dia; Casa da Passarella, com vinhos de autor; e Villa Oliveira, produzido somente em safras excelentes e em quantidades limitadas. São 60 ha de vinhedos situados entre 600 e 800 metros de altitude, em solos graníticos, com geografia privilegiada. A principal uva branca cultivada é a Encruzado e a tinta, a Touriga Nacional, que nessa região gera vinhos frescos e elegantes. A linha de vinhos Fugitivo visa recuperar métodos e filosofias tradicionais de produção da região. Com este vinho, foi recuperada uma técnica que sempre foi usada na Casa da Passarella na elaboração de vinhos brancos, embora seja um método habitualmente usado para tintos. O resultado é um vinho complexo, mineral, com notas cítricas, longo na boca e com agradável frescor. Um vinho muito gastronômico. Pode-se dizer que se trata de um branco com taninos e, portanto, com alma de tinto.

Composição de Uvas: Ampla gama de castas autóctones de vinhas velhas (Encruzado, Uva Cão, Bical, Terrantez etc.). O processo de fermentação alcoólica foi espontâneo em cubas de cimento. Engaço total em contato pelicular direto durante um mês. Estágio de um ano em barricas usadas de 600 litros.

Notas de Degustação: Cor amarelo com reflexos dourados. Aromas de frutas brancas, frutas amarelas (pêssego, damasco), cítricos, e com toque mineral. Um vinho elegante, médio corpo, com boa acidez, frutado, e final de boca longo e persistente.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, mas o conjunto prenuncia um bom período de guarda.

Notas de Harmonização: Combina muito bem com Queijo da Serra da Estrela e outros queijos de sabor intenso, além de pratos com peixe e até com carne, dependendo da elaboração. Neste caso pode acompanhar bacalhoadas, risoto de palmito, quiche de alho poro.

Serviço: servir entre 10 e 11° C. (Recomendo decantar antes de servir. Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Jorge Rizzo, n.º 115, Bairro de Pinheiros, Capital, São Paulo, CEP: 05424-060 - 11 2574-8303.



BORBULHAS INGLESAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A Inglaterra é uma das regiões mais interessantes do mundo do vinho no momento. Oz Clarke chama-lhe “a mais nova região vinícola do Novo Mundo” e os vinhos ingleses, especialmente os espumantes, ganham mais admiradores e elogios a cada ano que passa.

Então, está na hora de você conhecer algo mais sobre os espumantes ingleses, como ele é feito, de que regiões vem, quais são seus aromas e sabores, e por que ele se tornou uma ameaça ao champagne?



COMO O ESPUMANTE É ELABORADO? pelo mesmo método tradicional em Champagne, utilizando principalmente as mesmas castas cultivadas em condições semelhantes às encontradas na região francesa. Estas condições são encontradas principalmente no sul da Inglaterra e no País de Gales, onde está localizada a maioria dos vinhedos do Reino Unido.

A história do vinho espumante inglês, na verdade, remonta a mais tempo do que você imagina. Em sua versão moderna, começou a ganhar destaque na década de 1990, quando o pioneiro Mike Roberts plantou as primeiras vinhas na propriedade de Ridgeview. Na época, os vinhos ingleses eram, na melhor das hipóteses, uma novidade e, na pior, motivo de chacota no mundo do vinho. A maioria dos vinhedos foi plantada com variedades de uvas alemãs obscuras, produzindo vinhos brancos tranquilos e extremamente ácidos que até mesmo os amantes do vinho tinham dificuldade para desfrutar. Mas Mike tinha uma grande visão, baseada na ideia de que as condições locais de cultivo eram ideais para a produção de vinhos espumantes de alta qualidade.

Na época, poucas pessoas acreditavam que isso fosse possível. Mas as últimas três décadas transformaram essa visão numa realidade cristalina. Hoje, o vinho espumante inglês é uma história de sucesso britânica e um sucesso internacional, vendido nos maiores e melhores supermercados e consumido em mais de 40 países. Na verdade, a produção evoluiu ao ponto de existirem agora regras governamentais que protegem a expressão “Vinho Espumante Inglês”. Por que isso importa? Porque a característica definidora do vinho espumante inglês é a qualidade. E juntamente com a paixão dos vinicultores ingleses pela excelência, estas regras ajudam a oferecer esta qualidade em cada garrafa que leva este termo.

Existem seis maneiras principais de fazer vinho espumante. De todos eles, o “Método Clássico” (também chamado de Método Champenoise) é o mais tradicional e complexo. É um trabalho que exige tempo, paciência, habilidade e um profundo compromisso para produzir os melhores vinhos espumantes do mundo. Isso coloca os vinhos espumantes do Método Clássico em uma classe própria, com efervescência e uma complexidade de sabores que os produzidos em massa e fermentados em tanques de inox como o Prosecco não consegue igualar.

O primeiro requisito dos vinhos espumantes do Método Clássico são uvas de alta qualidade, amadurecidas lentamente durante um verão longo e quente. Após a colheita, estas uvas são suavemente prensadas para libertar os seus sucos, que são fermentados numa série de “vinhos base” tranquilos. A seguir o blend é feito, combinando diferentes vinhos base nas quantidades certas para o estilo de espumante que se quer fazer. A mistura é engarrafada com a adição de uma pequena dose de leveduras e açúcar que dão início à importante segunda fermentação. À medida que a levedura consome o açúcar, ele libera CO2 na garrafa lacrada. Sem ter para onde escapar, este gás dissolve-se no vinho e nasce o espumante inglês, mas o vinho ainda está muito longe da maturidade.

AROMAS E SABORES - Uma das marcas registradas do espumante inglês é uma deliciosa variedade de sabores de “pâtisserie” tostada ou amanteigada. Provêm de um período de maturação especial que pode durar até uma década – mais uma prova do cuidado e dedicação na produção destes vinhos surpreendentes.

Em termos de estilo geral e métodos de produção, existem semelhanças fundamentais entre o vinho espumante inglês e o champagne. Mas as diferenças são mais marcantes e ajudam a explicar o burburinho crescente em torno do vinho espumante inglês.

Há um argumento forte para a qualidade do espumante inglês - Devido às alterações climáticas, o sul de Inglaterra tem agora as condições de cultivo que a região de Champagne desfrutava há 40 anos. Ambas as regiões têm estruturas de solo muito semelhantes, com Sussex e Kent situados na mesma rocha que Champagne. Mas o mais importante é que os verões ingleses atingiram um ponto ideal de calor marginal, essencial para o amadurecimento lento das uvas.

Enquanto isso, na França, os produtores enfrentam temperaturas de verão superiores a 40°C e uvas que amadurecem muito rapidamente para reter a importante

acidez. Como resultado, em reconhecimento às excepcionais condições de cultivo no sul da Inglaterra, casas de champagne renomadas como Pommery e Taittinger possuem agora vinhedos nesta região inglesa.

Não apenas os vinhos espumantes ingleses têm superado consistentemente os champagnes em degustações às cegas nos últimos anos, como também conquistam regularmente os prêmios mais prestigiosos do mundo do vinho. Na verdade, já em 2010, Ridgeview fez história quando seu “Blanc de Blancs” foi coroado o melhor vinho espumante do mundo pela Decanter – uma novidade para qualquer vinho inglês.

Há uma vivacidade nos vinhos espumantes ingleses que vem do equilíbrio da qualidade das suas uvas. Durante os verões longos e quentes o suficiente, as uvas retêm a acidez enquanto desenvolvem o seu leque de aromas de frutas e sabores. O resultado são vinhos espumantes de extraordinária pureza e energia, com todas as características essenciais mantidas em equilíbrio. Apresentados por uma cascata de bolhas finas, são vinhos que realmente ganham vida na boca.

A frescura frutada é a característica definidora dos vinhos espumantes ingleses. Além disso, os sabores específicos variam de acordo com o produtor, o terroir de cultivo, as castas utilizadas e o estilo de vinho que escolhem fazer.

Algumas regiões de cultivo produzem uvas com sabores de frutas mais maduras; outros apresentam personagens mais duros e refrescantes. Os melhores produtores tendem a misturar estas diferentes qualidades no seu blend para adicionar complexidade e equilíbrio aos vinhos finais.

O envelhecimento é outra grande variável no sabor dos vinhos espumantes ingleses. Alguns produtores gostam de amadurecer os seus vinhos durante muitos anos, gerando aqueles deliciosos aromas e sabores amanteigados e de padaria. Outros preferem manter o foco na pureza da fruta envelhecendo o vinho por menos de um ano.

QUAIS CASTAS SÃO USADAS? Como em Champagne, a grande maioria dos vinhos espumantes ingleses é feita a partir da sagrada trindade de uvas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Alguns vinhos são produzidos com apenas uma dessas variedades, mas a maioria é uma mistura das três.

Chardonnay é a uva branca do trio, que costuma trazer elegância ao blend. Em termos de sabores, normalmente contribui com um frescor cítrico picante e, às vezes, notas de pêssego ou damasco com mel. Utilizado sozinho, produz vinhos espumantes conhecidos como Blanc de Blancs.

Pinot Noir e Pinot Meunier são uvas tintas, o que as torna o principal componente de vinhos espumantes rosés. No entanto, quando pressionados suavemente para deixar os compostos de cor na casca, sem o contato da casca com a polpa, também são usados na maioria dos vinhos espumantes brancos ingleses.

O papel do Pinot Noir é adicionar estrutura, corpo e sabores picantes de frutas vermelhas. Pinot Meunier é uma contraparte macia e flexível, trazendo frutas vermelhas mais doces, junto com ocasionais toques florais.

AS REGIÕES DE PRODUÇÃO - As uvas para vinho do Reino Unido crescem principalmente no sul da Inglaterra, embora as plantações de vinhedos bem-sucedidas se estendam ao País de Gales e ao norte até Yorkshire. E embora existam produtores estabelecidos e muito respeitáveis no Sudoeste, o verdadeiro coração é o Sudeste. Isto é em parte uma questão de topografia, com o canto sudeste da Inglaterra situado no mesmo tipo de solo de Champagne.

Os vinhos espumantes de Kent e Sussex também derivam da mesma colcha de retalhos de giz e argila em seus solos superficiais, o que inspirou os primeiros pioneiros do vinho inglês a plantar videiras nas encostas voltadas para o sul de South Downs e Weald.

Em pouco tempo, os produtores de vinho espumante de Kent e Sussex tornaram-se o que Oz Clarke chama de “a sala de máquinas” da indústria vinícola inglesa, que permanece até hoje. A notícia se espalhou e os produtores começaram a plantar em Hampshire, Surrey e na fértil East Anglia. A partir daí, o núcleo das regiões produtoras inglesas estendeu-se para cobrir uma área tão grande como Champagne. Isto levou a uma incrível diversidade de condições de cultivo inglesas, todas imprimindo características sutilmente diferentes nos vinhos que produzem.

O FUTURO DO ESPUMANTE INGLÊS - O vinho espumante inglês é uma das mais novas histórias de sucesso do mundo do vinho. O burburinho em torno da qualidade fenomenal dos vinhos ingleses não para de crescer, aumentando a sua popularidade no país e no estrangeiro.

Do lado da produção, estão sendo encontrados locais de vinha ainda mais brilhantes, e mais vinhedos estão sendo plantados e os produtores de vinho estão aprendendo mais a cada colheita e vinificação.

Os produtores de qualidade olham cada vez mais para os vinhos espumantes ingleses da forma certa, com respeito pelas pessoas e pelo planeta. A sustentabilidade é um foco crescente.

UMA HISTÓRIA ANTIGA SOBRE A CRIAÇÃO DO MÉTODO – Frequentemente associamos champagne à França, ao governo francês e às leis europeias que protegem ferozmente o termo “champagne” e o “método champenoise”. Entretanto, foi o médico e cientista inglês **Christopher Merrett**, quem primeiro documentou a produção de vinhos espumantes. **Em dezembro de 1662**, ele apresentou um documento à Royal Society em Londres detalhando como os comerciantes adicionavam açúcar aos vinhos para torná-los borbulhantes.



O relato de Merrett precede em mais de 30 anos as famosas experiências atribuídas ao monge beneditino Dom Pérignon na região de Champagne, na França. O estudo detalhou o processo de “segunda fermentação” em garrafa - a base do que hoje é conhecido como método tradicional. A sua pesquisa histórica sobre as práticas dos comerciantes de vinho foi publicada no trabalho “Some Observations Concerning the Ordering of Wines”, vários anos antes de o monge Dom Pérignon iniciar as suas experiências na Abadia Beneditina de Hautvillers.

Merrett descreveu o processo de “segunda fermentação”, onde, após uma fermentação inicial, o açúcar é adicionado novamente à garrafa, fazendo com que o vinho adquira bolhas naturalmente.

Esta segunda fermentação ocorria ocasionalmente por acidente na região de Champagne: o tempo frio interromperia a fermentação, que seria retomada na primavera com o aumento da temperatura. Quando isso acontecia, as garrafas de vinho muitas vezes explodiam devido à pressão interna, causando caos nas caves de maturação.

Segundo Merrett, os vinicultores e importadores ingleses estavam, pela primeira vez, adicionando bolhas intencionalmente, graças à invenção de um vidro mais espesso e robusto que pudesse suportar a efervescência.

Avaliando as datas históricas, seis anos após a apresentação de Merrett sobre a produção de vinho, Dom Pierre Pérignon foi nomeado mestre da adega em Hautvillers, com a tarefa de melhorar a qualidade do vinho produzido nas vinhas da abadia, incluindo métodos para prevenir a formação de bolhas.

Foi só no século XVIII que a preferência pelos vinhos espumantes se espalhou pela França. Após a morte de Luís XIV em 1715, o novo regente, Filipe II, Duque de Orleans, despertou uma paixão pela versão espumante do vinho, e em resposta, os produtores de vinho da região de Champagne começaram a produzir vinho espumante, levando à criação de uma indústria de grande sucesso.

Esta é outra grande disputa sobre quem realmente primeiro fez o vinho espumante. Não são poucas as invenções ou avanços atribuídos a Dom Perignon, que chegou à posição de mestre de adega na Abadia de Hautvillers. E não era uma posição qualquer, era o segundo posto mais importante dentro da hierarquia desta instituição religiosa, apenas abaixo do abade. A mais importante contribuição seria a descoberta de como converter os vinhos da região da Champagne em vinhos totalmente espumantes.

Ele teria sido também o responsável por reintroduzir a rolha como forma de fechamento de garrafas de vinho na França e, também, pioneiro no uso de garrafas mais grossas, de maior resistência, para o armazenamento de vinhos espumantes. Por fim, teria sido o autor da famosa frase “venha rápido, eu estou bebendo as estrelas”. Nada mal para este homem que serviu por tanto tempo à igreja e que faleceu aos 77 anos, uma idade bastante avançada para a época.

Por outro lado, os ingleses mostram a pesquisa publicada por Merrett. Com quem está a razão?

Então, já provou um vinho espumantes inglês? 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

“FEIRA NATUREBAS: O SINÔNIMO, A ESSÊNCIA E A IMPORTÂNCIA PARA O VINHO NO BRASIL” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA –20/06/2026

Lis Cereja comemora a 14ª edição da maior feira de vinhos naturais do hemisfério Sul, que acontece no próximo final de semana, com mais de 180 produtores de 14 países.

Peço licença para abrir esta coluna com um depoimento pessoal. Eu já fui barrada na porta da Naturebas, hoje a maior e mais importante feira de vinhos naturais do hemisfério Sul. Foi em sua primeira edição, em 2013, quando o evento ainda acontecia nos salões da Enoteca Saint VinSaint, restaurante que funcionou até o ano passado, em São Paulo.

Sem imaginar o potencial da feira, deixei para comprar meu ingresso na hora, um sábado a tarde, e a Lis Cereja, a organizadora, recebeu-me na porta com um sorriso e, simpática, informou que os ingressos tinham acabado. E que não abriria uma exceção para uma jornalista que estava ali para divulgar o evento. Aprendi a lição e, a partir do ano seguinte, estava sempre entre as primeiras a comprar meu ingresso.

A cena ilustra o perfil da Lis, uma pioneira em levantar a bandeira do vinho natural no Brasil. Na primeira edição, os 20 produtores espremiavam-se entre os 100 visitantes nas duas salas do restaurante, sem imaginar que os chamados naturais, orgânicos e biodinâmicos iriam se destacar no mundo do vinho.

Lis ousou por investir em suas próprias crenças (ela é adepta de uma gastronomia sem agrotóxicos e da relação mais próxima entre produtores e consumidores) e se transformou em uma referência no tema. O melhor exemplo é que nos próximos dias 27 e 28 de junho a Naturebas acontece no Tendam da Lapa, em São Paulo, com 180 produtores de 14 países e a previsão de receber mais de 3 mil visitantes.

E, em breve, Lis pretende levar a feira também para o Rio de Janeiro e o Chile, como ela conta a seguir. Sobre a Naturebas 2026, ainda restam alguns (poucos) ingressos, que podem ser adquiridos por R\$ 239, no www.feiranaturebas.com.br.

Serviço: Feira Naturebas ocorre entre 27 e 28 de Junho - Precisa de ingressos antecipados ... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/sinonimo-de-naturebas/>

“DUAS FACES DO MELHOR PORTUGAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 19/06/2026

Seja na tradição familiar da Bairrada ou na afirmação internacional do Alentejo, o vinho português vive um momento de extraordinária vitalidade.

A segunda prova que conduzi no evento Vinhos de Portugal no Rio de Janeiro foi dedicada à Quinta das Bageiras, uma das propriedades que melhor simbolizam a identidade da Bairrada contemporânea. Mais do que uma simples degustação de vinhos, acabou sendo uma viagem pela história de seu fundador, Mário Sérgio Alves Nuno, personagem singular do vinho português, cuja autenticidade transparece tanto nos seus relatos quanto nos vinhos que produz... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinho-portugues-vive-um-momento-de-extraordinaria-vitalidade.ghtml>

“VINHOS BRANCOS PARA OS DIAS FRIOS DE INVERNO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 20/06/2026

Neste inverno não se esqueça que os vinhos brancos podem ser uma ótima opção.

Quando pensamos em vinhos para o inverno, é comum que a maioria das pessoas imagine uma taça de vinho tinto encorpado, acompanhando uma refeição quente e mais energética, para não dizer pesada.

No entanto, os vinhos brancos também têm seu lugar nos dias mais frios. Alguns brancos têm corpo suficiente para enfrentar pratos de nível mais alto de sabor e típicos de inverno.

Algumas variedades de uvas brancas podem se encaixar perfeitamente nesse cenário, como chardonnay, viognier, marsanne, roussanne, sémillon, chenin blanc, gewurztraminer, arneis, catarratto, albariño/alvarinho, rabigato, antão vaz, riesling e muitas outras. Conforme sejam trabalhadas no vinhedo e em sua vinificação (transformação da uva em vinho), se colhidas mais maduras, se com macerações mais intensas e se com passagem por barricas de carvalho, essas uvas podem produzir vinhos com sabores ricos, textura intensa e boa acidez, e assim, acompanhar pratos típicos da estação.

As sopas por exemplo, que por quase sempre serem servidas bem quentes, são ótimas para os dias frios, podem pedir um branco. Experimente uma sopa de abóbora com gorgonzola acompanhada de um cremoso chardonnay.

Um cozido de frutos do mar, fica uma maravilha se escoltado por um branco da viognier, ou de outras castas do Rhône como marsanne e roussanne.

A fondue de queijo, indefectível, mais que um prato, um evento, pede vinho branco. Este pode ser um autêntico chasselas, uva emblemática da Suíça, terra natal desta receita, mas também fica ótimo com um riesling alemão ou um chardonnay chileno ou brasileiro.

Os risottos não podem ser esquecidos, em suas infinitas variações, boa parte delas melhores com vinhos brancos. A manteiga, geralmente usada nesta receita, faz com que a harmonização do risotto fique ótima com vinhos brancos barricados. Experimente um risotto de cogumelos paris escoltado com um branco barricado, como um antão vaz do Alentejo.

.....
Portanto, na próxima vez em que você estiver em busca de vinhos durante o inverno, não se esqueça dos vinhos brancos. Eles têm muito a oferecer em termos de sabor, complexidade e versatilidade gastronômica... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinhos-brancos-para-os-dias-frios-de-inverno/>

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 congraçamento: 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 inscritos.

* 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 CHIANTI ERA UMA REGIÃO PRODUTORA DE VINHO BRANCO NA ÉPOCA ROMANA**Análises de DNA mostram o domínio de variedades de uva branca desde os etruscos.**

Chianti era uma região produtora de vinho branco na época romana.

A região de Chianti, na Toscana, foi durante muito tempo predominantemente cultivada com variedades de uvas brancas. Isso é comprovado por análises de DNA de sementes de uva com mais de 2.000 anos. Elas foram encontradas em um poço de um assentamento romano em Cetamura del Chianti (Badia a Coltibuono). Chegaram lá entre 300 a.C. e 1200 d.C. e foram preservadas na lama. Cientistas da Universidade de York decodificaram o DNA de 80 sementes e descobriram que grande parte pertencia a uma única variedade branca. Essa variedade foi transmitida diretamente dos etruscos para os romanos e preservada por eles ao longo dos séculos, embora os romanos também tenham introduzido novas variedades de uva, relata o Journal of Archaeological Science.

Uma das sementes de uva encontradas pertence a uma família de variedades ainda cultivadas hoje em dia em partes da Europa Oriental. A mais próxima é da rara variedade Baratsuha szürke, cultivada na Hungria. O nome sugere uma ligação com o Szürkebarát, conhecido como Borgonha Cinza. Nathan Wales, da Universidade de York, afirma: "Ao beber vinho feito com essas variedades, você prova a história."... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/chianti-was-a-white-wine-region-in-roman-times-dna-analyses-show-dominance-of-white-grape-varieties-since-the-etruscans?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_25&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 19/06/2026).

PREVISÃO DA IWSR: O CONSUMO GLOBAL DE VINHO DIMINUIRÁ 14% ATÉ 2035**Índia será um mercado em crescimento para bebidas alcoólicas.**

A empresa de pesquisa de mercado especializada em bebidas alcoólicas, IWSR, prevê uma queda de 14% no consumo mundial de vinho até 2035. Em um novo relatório, a empresa afirma que o consumo total de álcool inicialmente diminuirá até 2031. Depois disso, haverá uma leve recuperação, estabilizando-se em torno do nível de 2025. De acordo com a previsão, destilados e cerveja perderão espaço, assim como o vinho, enquanto as bebidas prontas para consumo (RTD, na sigla em inglês) apresentarão um crescimento significativo.

A IWSR cita uma reponderação do mercado global e o crescimento da população em idade legal para consumir bebidas alcoólicas como razões para essas mudanças. Os mercados de crescimento mais interessantes são a Índia, a Colômbia, o Vietnã e o México, enquanto o consumo é significativamente menor na China, nos EUA, no Japão, na Alemanha e no Reino Unido. De acordo com a previsão, a Índia ultrapassará os EUA até 2032 e se tornará o segundo maior mercado de bebidas alcoólicas, depois da China.

O IWSR também publicou seus números finais para 2025. Para isso, foram analisados dados de 160 países. O consumo de vinho caiu 5% em comparação com o ano anterior. Isso representa quase o dobro do que a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) relatou em seu relatório anual. O consumo total de bebidas alcoólicas diminuiu 2%. .. Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/iwsr-forecast-global-wine-consumption-will-decrease-by-14-percent-by-2035-india-will-be-a-growth-market-for-alcoholic-beverages?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_25&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 15/06/2026).