



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

OS VINHOS TOKAJI
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS TOKAJI - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O DOURO E O PORTO" - POR SUZANA BARELLI



07



09

"NOVA REGULAMENTAÇÃO PARA VINHAS VELHAS" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 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

TOKAJI ASZÚ 6 PUTTONYOS 1997 DISZNOKÓ – HUNGRIA

A vinícola Disznoko em Tokaji, Hungria, é famosa por elaborar seu próprio estilo de vinhos húngaros que ainda estão de acordo com os lendários vinhos doces da região. Os vinhos Disznoko Tokaji Aszus produzidos na propriedade podem ser descritos como vinhos nobres contemporâneos que alcançaram o equilíbrio perfeito entre a fruta, a variedade de uva e o terroir da área.

Terroir favorável - O terroir em Disznoko é conhecido por ser um dos locais de cultivo de uvas mais favoráveis para Aszu em todo o Tokaji. As videiras Disznoko são plantadas em um único pedaço de terra e são plantadas apenas com variedades de uvas nobres da região, principalmente Furmint. A vinícola Disznoko tem sob sua propriedade 104 hectares.

Uvas produzindo vinhos únicos - As uvas produzidas pelas videiras são todas vinificadas separadamente, o que permite que o melhor seja extraído de cada uva para produzir apenas vinhos da mais alta qualidade. A busca dos produtores de vinho é manter a pureza da uva enquanto elaboram vinhos que são únicos e individuais em caráter. Hoje, a vinícola produz vinhos secos, vinhos de colheita tardia e vinhos Aszú.

Um ícone entre os vinhos doces do mundo, o Tokaji Aszú 6 Puttonyos combina rara intensidade aromática com delicadeza e equilíbrio. Elegância húngara em estado puro, com camadas de frutas secas, mel e notas botritizadas que encantam os paladares mais exigentes.

Composição de Uvas: combinação de uvas Furmint e Hárslevelú. A safra 1997 é considerada histórica na Hungria.

Notas de Degustação: Amarelo dourado intenso com reflexos acastanhados. Aromas intensos e complexo. Frutas exóticas, mel, pêssego e damasco. No paladar é encorpado. Doce, rico, equilibrado com excelente acidez. Impressionou pelo equilíbrio entre doçura e acidez, revelando camadas de complexidade a cada gole. Um vinho de contemplação, ideal para momentos memoráveis.

Estimativa de Guarda: Graças à sua acidez natural, pode ser guardado por décadas, evoluindo em elegância e complexidade. Aos 28 anos de guarda mostra que tinha potencial para ir mais adiante.

Reconhecimentos: 98 Decanter

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar Foie Gras, queijos azuis e sobremesa a base de creme e frutas de polpa branca ou amarela. Combinou perfeitamente com uma Pêra confitada ao creme de iogurte e crumble de castanhas preparada pela Chef Carol Machado.

Serviço: servir entre 7° C e 8° C. (A temperatura de serviço ideal para vinhos Tokaji, que são geralmente brancos doces, varia entre 6°C e 12°C, dependendo da complexidade e do estilo do vinho Tokaji Aszú. Vinhos mais complexos, como os de maior número de Puttonyos, podem ser servidos um pouco mais frescos, mas todos se beneficiam de uma temperatura mais baixa para realçar seus aromas e sabores e evitar a sensação de excesso de álcool ou doçura).]

Valor: \$\$\$\$\$

Estava adegado e foi servido numa Confraria de Amigos em BH.



OS VINHOS TOKAJI

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Tokaji é a abreviação de Tokaji aszú, um estilo de vinho de sobremesa feito com uvas botritizadas.

Localizada na parte nordeste do país, o clima úmido da região de Tokaji (ou Tokaj-Hegyalja), que é a área de produção de vinhos mais famosa da Hungria, favorece o crescimento da botrytis cinerea (podridão nobre).

Acredita-se que o Tokaji aszú tenha sido o primeiro vinho de uva botritizado do mundo. Lady Zsuzsánna Lórántffy foi pioneira neste tipo de vinho por volta de 1650, adiando a colheita das uvas para o outono, permitindo que a podridão nobre afetasse mais uvas. Durante o século XVII, 27 comunidades diferentes rotularam seus vinhos como Tokaji, e vinhedos individuais foram classificados no século seguinte.

Durante o século XVIII, os vinhos doces eram incrivelmente populares e os vinhos Tokaji eram consumidos nas cortes reais russa e francesa. Diz-se que Luís XIV o chamou de “o vinho dos reis”.

No entanto houve um retrocesso quando em meados do século XIX, Tokaji foi afetada pela filoxera, a praga prejudicial às videiras que praticamente atacou toda a Europa. A recuperação da região foi retardada por duas guerras mundiais e pelo subsequente controle soviético, sob o qual a produção de vinho se concentrou na quantidade em detrimento da qualidade.

No século XX, alguns produtores e vinicultores mantiveram suas tradições durante aquelas décadas difíceis, e o colapso da União Soviética por volta de 1989 marcou o início do ressurgimento de Tokaji. Investidores estrangeiros - principalmente Lord Jacob Rothschild, o escritor britânico de vinhos Hugh Johnson e o enólogo de Bordeaux Peter Vinding-Diers - fizeram parceria com vinicultores locais para formar a Royal Tokaji Wine Company. Nos anos seguintes, estrangeiros continuaram a injetar dinheiro em Tokaj, trazendo o vinho de volta da obscuridade.

A região de Tokaji é talvez mais famosa pelo processo único de vinificação usado para produzir seus vinhos Tokaji Aszú.

1. Colheita: Uvas botritizadas, conhecidas como bagas aszú ou uvas aszú, são colhidas manualmente no outono.
2. Produção da pasta: As uvas botritizadas são então amassadas até formar uma pasta.
3. Segunda colheita: Durante esta fase de produção do vinho base, as uvas não afetadas pela podridão nobre são colhidas e prensadas para formar um vinho base.
4. Maceração: A pasta de uva botritizada é macerada no vinho base por pelo menos oito horas e até três dias.
5. Segunda fermentação: O vinho é então filtrado para separar a pasta e fermentar pela segunda vez. Os altos níveis de açúcar e as condições frias das adegas fazem com que a fermentação ocorra lentamente, ao longo de meses ou anos.
6. Envelhecimento: O vinho resultante deve ser envelhecido em barricas de carvalho por pelo menos dois anos e, em seguida, mais um ano na garrafa antes de ir a mercado.

Variações de Vinificação Tokaji - Dois dos melhores vinhos de Tokaji seguem um método ligeiramente diferente: Tokaji Eszencia e Tokaji Aszú Eszencia (também escrito Tokaji Essencia). O melhor dos melhores, o Tokaj Eszencia, é produzido apenas durante os anos em que uvas suficientes foram infectadas com botrytis para que um vinho possa ser feito apenas com essas uvas. As uvas afetadas são colocadas em um barril e o suco de uvas que tem um teor de açúcar de 45%, é então fermentado para criar o Tokaji Eszencia, um vinho incrivelmente raro e caro.

Um pouco mais comum é o Tokaji Aszú Eszencia, feito a partir de uma mistura do suco de uvas Tokaji Eszencia e vinho de uvas não botritizadas.

Tipos de Uvas Utilizadas no Tokaji Aszú - As variedades de uva mais importantes da região são aquelas utilizadas na produção do Tokaji Aszú. Em ordem de importância, são elas:

1. Furmint: Esta uva branca de colheita tardia é propensa à podridão cinzenta (botrytis) e representa 60% das plantações da região, tornando-se a uva dominante nos blends de aszú. A acidez natural da Furmint ajuda a equilibrar a doçura dos vinhos Tokaji. Uvas não botritizadas também são utilizadas na produção de vinhos secos varietais.
2. Hárslevelű: Descendente da Furmint, esta uva branca também é ácida e propensa à podridão cinzenta (botrytis), porém mais aromática, com um aroma frutado e floral. Assim como a Furmint, a Hárslevelű também é utilizada na produção de vinhos varietais.
3. Sárga Muskotály: Também conhecida como Muscat Blanc à Petit Grains, esta variedade aromática e ácida é usada principalmente para aromatizar blends.
4. Zéta: Também conhecida como Oremus, esta variedade, suscetível à podridão nobre (botrytis), foi permitida no Tokaji aszú a partir de 1993.

O que são Puttonyos? - Puttonyo (“cesta” ou “balde”) é um termo antigo usado para descrever a doçura dos vinhos Tokaji aszú. A maioria dos vinhos aszú é feita pela

mistura de uma pasta de uvas botritizadas com vinho tranquilo. O número de puttonyos refere-se à quantidade de pasta usada na mistura que estava contida num balde - quanto mais pasta, mais doce o vinho. Hoje, apenas cinco ou seis puttonyos são permitidos nos rótulos, com cinco puttonyos contendo de 12 a 15% de açúcar residual e seis puttonyos contendo de 15 a 18%. Portanto, se você vir um vinho com o rótulo “Tokaji Aszú 5 puttonyos” ou “Tokaji Aszú 6 puttonyos”, certamente será muito doce.

Atualmente, o vinho doce não é tão popular quanto era no século XVIII, e as mudanças climáticas limitaram o número de uvas botritizadas disponíveis, tornando o Tokaji um vinho que era raro em ainda mais raro. O Tokaji aszú representa apenas cerca de 10% da produção vinícola da região de Tokaji.

As uvas usadas para fazer o Tokaji aszú também podem ser transformadas em vinhos brancos secos e meio doces em uma variedade de estilos. Por exemplo, o Szamorodni (“à medida que cresce”) é feito sem separar as uvas botritizadas das não botritizadas. O Szamorodni pode ser seco, meio seco ou meio doce, e é tradicionalmente amadurecido sob uma levedura formadora de película, tornando-o ligeiramente oxidado (como o xerez).

Então, ficou curioso em provar um vinho Tokaji? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

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

“O DOURO E O PORTO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 04/10/2025

Um pouco da história destes dois estilos de vinho que marcam o norte de Portugal.

Há o vinho do Porto, que se orgulha de ser a primeira região vinícola demarcada desde 1756, por marquês de Pombal. E há o vinho do Douro, aqueles tintos (principalmente), brancos e rosés não fortificados que não apenas trouxeram uma nova realidade para o norte de Portugal, a partir do início dos anos 2000, como atualmente são os mais representativos desta região.

Segundo os dados do Instituto do Vinho do Porto e do Douro (IVDP), foram elaborados no ano passado 87,9 milhões de litros dos vinhos classificados com a DO Douro e 62,5 milhões de litros de vinho do Porto. Em 2008, menos de 20 anos atrás, foram 32,9 milhões de litros de DO Douro e 87,2 milhões de litros de Porto. Uma série de fatores explica a liderança atual dos chamados vinhos tranquilos (não fortificados), a começar pela vida moderna que tirou do cenário o espaço para um vinho doce, como os fortificados vinhos do Porto, no final da refeição, e a procura dos consumidores por bebidas com menor teor alcoólico – os Portos têm entre 19% e 20% de álcool, e um vinho tinto, desta região, entre 13% e 15%.

Mas há também um aprendizado crescente na maneira de os enólogos elaborarem estes vinhos tranquilos. Dirceu Vianna Júnior, o primeiro (e único) brasileiro com o almejado título de master of wine, analisa que muitos dos tintos do Douro, em suas primeiras duas décadas, eram quase que uma versão dos Portos, sem a sua fortificação. Explica-se: o vinho do Porto nasce em lagares onde as uvas fermentam, com uma rápida e intensa extração de todos os seus compostos (taninos, polifenóis etc.), e logo há a adição da aguardente vínica, que interrompe a fermentação. Muitos dos tintos (e brancos) do Douro nasceram com esta filosofia de extração rápida, em temperaturas mais altas, apostando nos aromas e sabores mais intensos e potentes. “Há um aprendizado do enólogo, com novos parâmetros para elaborar um vinho do Douro”, afirma Vianna Júnior.

Um dos exemplos é o Mirabilis 2021, um tinto premium da Quinta Nova, que nasce de uma vinha centenária, cultivada com a variedade tinta amarela. A elegância de seus aromas, com notas de amoras, cerejas e mirtilos, um toque floral e de especiarias, está em destaque, deixando a potência para segundo plano. Caminho semelhante segue o Maria Fernanda, tinto da Menin Wine Company, elaborado pelo enólogo Tiago Alves de Sousa. Também com vinhas velhas – o patrimônio da vinícola são os 11 hectares de vinhedos centenários, no qual 54 variedades distintas são cultivadas juntas –, o tinto também pode ser descrito por sua elegância e frescor, mesmo com os 14% de teor alcoólico... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-douro-e-o-porto/>

“POR QUE O SABOR É “MELHOR” OU “PIOR” CONFORME O DIA?” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 03/10/2025

Segundo o calendário biodinâmico, as fases da Lua e os movimentos planetários influenciam não apenas a agricultura, mas também a percepção sensorial.

Quais são as forças que interagem no paladar, a ponto de fazer com que o mesmo vinho esteja “melhor” ou “pior” dependendo do dia em que é provado? A pergunta, que pode soar como esoterismo, ganhou peso para mim depois de uma experiência tão gritante que me fez rever algo que muitas vezes passa despercebido.

Começou com um vinho saído da adega para acompanhar uma receita de lentilhas du Puy com linguça toscana. Um syrah do norte do Rhone, provado tantas vezes e sempre confiável. Mas, naquela noite, mostrou-se austero, fechado, que pouco evoluiu com a decantação.

Insistimos. Na sobremesa, novo contratempo: morangos de boa aparência, mas azedos, sem graça, mesmo com algumas gotas de um aceto balsâmico Extra Vecchio de Modena que nunca falha. Durma-se com um barulho desses!

A explicação chegou no dia seguinte: tratava-se de um “dia raiz”. Segundo o calendário biodinâmico, em dias assim nossos sentidos gustativos não estão favoráveis para experiências enogastronômicas. Coincidência ou não, tudo parecia conspirar para frustrar o jantar.

Esse calendário tem raízes na filosofia de Rudolf Steiner, criador da antroposofia e do movimento biodinâmico nos anos 1920. A órbita da Lua em torno da Terra é elíptica, originando variação das distâncias entre os dois.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-que-o-sabor-do-vinho-e-melhor-ou-pior-conforme-o-dia.ghtml>

“NOVA REGULAMENTAÇÃO PARA VINHAS VELHAS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 25/09/2025

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estabeleceu novas diretrizes claras sobre o assunto.

Você já deve ter lido no rótulo de algum vinho os dizeres “vinhas velhas”. Este termo há muito usado carecia de uma regulamentação internacional, o que finalmente aconteceu em outubro passado.

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estabeleceu diretrizes claras sobre o assunto, conforme a resolução OIV-VITI 703-2024, uma “vinha velha” é definida como uma planta individual oficialmente documentada com 35 anos ou mais, independentemente de outros fatores. Ou seja, uma videira, plantada há 35 anos ou mais. No caso de plantas enxertadas, esta enxertia deve ter sido feita há 35 anos ou mais. Vale lembrar que é uma prática comum enxertar plantas novas sobre raízes mais velhas, neste caso a idade que conta é a da planta mais nova e não a da velha raiz.

Além disso a resolução da OIV regulamenta o termo “vinhedo de vinhas velhas”, que deve ser “uma área contínua e legalmente delimitada, onde pelo menos 85% das videiras atendem à definição de “vinha velha”.

Essa padronização internacional visa valorizar e proteger vinhedos antigos, reconhecendo sua importância histórica, cultural e enológica. Vinhas velhas, com raízes mais profundas, tendem a produzir vinhos de maior concentração e complexidade. Além disso, essas videiras demonstram maior resiliência a variações climáticas e contribuem para a biodiversidade dos terroirs.

A adoção dessas definições pela OIV também facilita a comunicação entre produtores, comerciantes e consumidores, assegurando transparência quanto às características dos vinhos rotulados como provenientes de “vinhas velhas”.

Há um outro termo comumente associado às vinhas velhas, que é o “field blend”, que denota um vinhedo com vários tipos de uvas plantadas misturadas, muitas vezes brancas e tintas – técnica comum no passado. É importante frisar que ser de “vinhas velhas” não significa ser um “field blend”, nem vice-versa.. Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/nova-regulamentacao-para-as-vinhas-velhas/>

“A QUALIDADE QUE SE AFIRMA NA CONSTRUÇÃO DE UMA IDENTIDADE CORSA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 26/09/2025

Seguimos com a abordagem da vitivinicultura corsa, sobre a qual temos poucas informações no Brasil, até porque pouquíssimos vinhos ainda são importados. Recentemente, fiz um evento e uma aula sobre o tema e tive dificuldade em encontrar rótulos que demonstrassem, por valores mais acessíveis, a qualidade que pude experimentar in loco. De certo modo, o que constatei no mercado reflete um pouco da evolução qualitativa da indústria de vinhos da ilha em termos de indicações geográficas e padrões estilísticos.

O primeiro ponto é que, observando o histórico da constituição das indicações geográficas da Córsega, boa parte delas foi aprovada mais tardiamente do que em outras regiões francesas mais consagradas, embora isso não tenha relação direta com o histórico de produção, que é anterior. Nesse aspecto, a região se assemelha a outras áreas do sul do continente francês, onde a viticultura, embora mais ancestral, chegou ao período do estabelecimento das AOCs (primeiras décadas do século 20) muito voltada para vinhos de grande volume.

Ao pesquisarmos a cobertura informativa da vitivinicultura da Córsega, é muito comum encontrá-la associada à região da Provence ou, numa leitura ainda mais genérica, incluída em um conjunto de vinhos intitulados “do Sul da França”. Talvez essa associação com a Provence explique por que mais de 60% da produção de vinhos corsos seja de rosés. O que é curioso, pois não é o que se encontra com frequência nos restaurantes e vinícolas de destaque.

A primeira IG autorizada na Córsega foi a AOC Patrimonio, em 1968, cujos vinhedos estão a sudoeste da Cap Corse (península no extremo norte da ilha). Essa AOC se destaca pela presença de vinhos tintos da Niellucciu, assim como por bons brancos da Vermentino. Ali ao lado também está um dos excelentes Vins Doux Naturels franceses, o Muscat du Cap Corse, um vinho licoroso feito com a variedade Muscat à Petits Grains.

A AOC Patrimonio e a AOC Ajaccio, estabelecida em 1976, apresentam o status de Crus. A AOC Ajaccio está próxima da homônima capital da Córsega, a sudoeste da ilha, e envolve uma área de vinhedos antigos, mas que sofreram perdas constantes ao longo da história por invasões territoriais, epidemias e filoxera. Encontram-se bons produtores na região, elaborando vinhos brancos e tintos, com ênfase na Vermentino e na Sciaccarellu, além do crescente aporte de variedades antigas resgatadas, que ajudam a afirmar uma identidade própria.

No entanto, esses vinhos ainda são minoritários em volume, pois 63% dos vinhos são rotulados como IGP Île de Beauté, uma IG que pode assinar vinhos de quaisquer áreas da ilha e oferece ampla liberdade produtiva. São comuns cortes que incluem uvas locais e francesas internacionais, como Cabernet, Syrah, Chardonnay, entre outras. São vinhos desse status que chegam ao Brasil com valores mais acessíveis, mas que, infelizmente, ficam aquém da representatividade da qualidade já produzida.

Se, por um lado, o caminho da IG parece ser uma via para vinhos mais modernos e de custo mais acessível, por outro, a opção pelo abandono do status de AOC e a assinatura apenas como Vin de France tem sido a escolha de alguns produtores de excelência. A justificativa é que a AOC não considerou cepas presentes no passado, sacrificadas em nome da institucionalização. Assim, torna-se mais importante a conversão para orgânicos e biodinâmicos e a valorização das vocações originais do território, mesmo que isso custe a renúncia à condição de AOC. Esses vinhos, ao contrário de alguns IGP e de genéricos vins de table, têm rara e disputada disponibilidade, chegando ao Brasil a preços muito altos.... Leia mais em: <https://monitormercantil.com.br/a-qualidade-que-se-afirma-na-construcao-de-uma-identidade-corsa/>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

LEILÃO HISTÓRICO COM VINHOS BORDEAUX DO SÉCULO XIX

Leilão de Vinhos da Família Rothschild, vinhos da coleção de um membro da família Rothschild arrecadou onze milhões de dólares americanos (9,37 milhões de euros) na casa de leilões Zachys, em Nova York.

O valor superou as estimativas em quatro vezes. A informação foi divulgada pela revista de vinhos Decanter. Os vinhos, muitos dos quais datam do século XIX, pertenciam à falecida Jacqueline de Rothschild-Piatigorsky, descendente direta dos primeiros proprietários Rothschild do Château Lafite. Todos os vinhos vêm diretamente dos Châteaux e, desde então, são armazenados em uma adega em Pauillac.

A estrela do leilão foi uma garrafa Magnum de Château Lafite Rothschild 1870. Ela foi vendida por 330.000 euros. O valor estimado foi de 64.000 euros. Uma garrafa de 0,75 litro do mesmo vinho alcançou 160.000 euros e até superou o valor estimado de 25.500 euros em seis vezes. O Lafite 1870 é considerado um dos melhores vinhos de sua época. Ambas as garrafas foram rolhadas recentemente na vinícola e preenchidas com vinho da mesma safra. No entanto, o momento desse recondicionamento não é claro.

No total, 177 lotes de vinhos Lafite foram leiloados, alguns também da época anterior à aquisição da vinícola pela família Rothschild em 1868. Entre eles estava uma garrafa magnum dupla Lafite Rothschild 1878 por 266.000 euros (valor estimado: 34.000 euros). Várias garrafas magnum da safra de 1869 também foram oferecidas, a mais cara alcançando 197.000 euros, com um valor estimado de 25.500 euros. As 498 garrafas de vários formatos de Lafite arrecadaram um total de 5,53 milhões de euros.

Além disso, entre outras, três garrafas de Château Haut-Brion 1899 (recém- rolhado em 2025) foram vendidas por 90.500 euros. O mesmo preço foi alcançado por seis garrafas de Château Giscours 1875 (recém- rolhado em 2006). Aqui, o valor estimado foi de apenas 5.100 euros. Segundo Zachys, todos os lotes oferecidos foram vendidos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/historical-auction-with-bordeaux-from-the-19th-century-auction-of-wines-from-the-rothschild-family?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_40&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 03/10/2025).

POR QUE VARIEDADES AROMÁTICAS COMBINAM COM COMIDA?

Recomendações refinadas da sommelier Kathrin Feix. Variedades aromáticas como Muscat, Traminer e Scheurebe são consideradas difíceis. Muito chamativas, muitas vezes ousadas e banais. Mas será que isso é verdade? A sommelier Kathrin Feix surpreendeu Carsten Stammen com algumas dicas de harmonização inusitadas.

Vinhos produzidos a partir de castas aromáticas ou bouquet apresentam aroma e sabor particularmente intensos. Entre elas, destacam-se Traminer, Muscat, Sauvignon Blanc e Viognier, além de Müller-Thurgau, Scheurebe e Bacchus, na Alemanha. Quase todas as castas aromáticas são brancas. São frequentemente vinificadas como residual ou nobre doce, o que realça ainda mais a sua expressividade.

Eles desempenham um papel secundário como acompanhamento da comida. São considerados dominantes e difíceis de combinar. Meus colegas e amigos bebem variedades aromáticas, no máximo ocasionalmente, com pratos asiáticos ou raramente na versão doce, com sobremesas ou queijos. Mas, como sou curioso, agora tenho garrafas demais na minha adega. Por isso, queria descobrir se essas variedades podem fazer mais. Porque, desde que experimentei a naturalidade com que me serviam moscatel seco em restaurantes austríacos, passei a achar que vinhos aromatizados são subestimados.

Sim, é verdade: vinhos feitos com castas de bouquet podem ser ousados e banais. Mas quando são secos e equilibrados, ganham finesse. Eu vivenciei isso de forma impressionante na França. E me perguntei: como vinhos feitos com castas aromáticas combinam com pratos sofisticados que eu aprecio?

A sommelière Kathrin Feix é uma das melhores em sua área na Alemanha. Ela comanda o restaurante estrelado Michelin “Marburger Esszimmer” junto com o marido Denis. O conceito deles é “Green Fine Dining”.

.....

Müller-Thurgau – terroso e frutado - Começamos com a Müller-Thurgau. Uma variedade aromática? Não, não os vinhos leves da loja de descontos. Mas se os vinhos forem produzidos com rendimento reduzido e algum tempo de maceração, a categoria é ideal. Eles têm notas de frutas amarelas e verdes e um sabor sutil de moscatel. E são mais fortes. “Jovens produtores de vinho da Francônia, em particular, estão atualmente revitalizando a Müller-Thurgau”, diz Kathrin Feix. Minha experiência pessoal de revitalização foi com o “Feldmarschall von Fenner zu Fennberg” da vinícola Tiefenbrunner Schlosskellerei Turmhof****, no Tirol do Sul.

A primeira recomendação de Kathrin para o Müller-Thurgau é uma tarte flambada com cogumelos, cenouras, amêndoas torradas e creme azedo de ervas. “O sabor

terroso dos cogumelos encontra o frutado das cenouras, com sabores sutis torrados e a cremosidade do creme azedo. Com pouco esforço, cria-se aqui um prato que oferece ao vinho muitos pontos de partida.” Como segundo exemplo, ela recomenda lagosta da Noruega grelhada com missô branco, brotos de myoga, purê de batata-doce e pimenta-branca. Miso é uma pasta de tempero japonesa, myoga é gengibre japonês. Um prato complexo com um sabor intenso, cujos componentes são “maravilhosamente transportados pelo aroma do vinho”, entusiasma-se Kathrin. “O missô confere umami, o gengibre confere frescor e o delicado sabor da pimenta permanece no paladar.”

Sauvignon Blanc — a origem é decisiva - O Sauvignon Blanc tem muitas facetas. A mais conhecida é a versão internacional, caracterizada por um aroma verde característico de páprica, groselha, ervas e capim. “Para mim, estes são vinhos mais para beber — são bastante difíceis de harmonizar com comida”, enfatiza Kathrin Feix. Um exemplo de vinhos com sabor “forte”. Também considero este estilo unidimensional.

Mas o Sauvignon Blanc também pode ser diferente: os vinhos do Loire, da Estíria ou do Tirol do Sul são delicadamente frutados, multicamadas, minerais e caracterizados pela textura. Eles também são os favoritos de Kathrin com comida, e ela sugere aspargos cozidos com agrião, sementes de mostarda em conserva e azeite. “O prato tem elementos verdes e saborosos, que o Sauvignon capta. O azeite tem um efeito calmante.” Sua segunda recomendação são flores de abobrinha recheadas com purê de batata com hortelã, molho de chalota e berinjela grelhada. O prato é caracterizado por notas vegetais e recebe um toque fresco da hortelã. “Combina melhor com um Sauvignon Blanc de fruta amarela com mais corpo, amadurecido em barris de madeira de acácia”, diz Kathrin. Especificamente, ela está pensando no Sauvignon Blanc Reserva da Wagner-Stempel**** de Rheinhessen.

Traminer — particularmente expressivo - O Traminer tem muitas variações; as mais populares são o Traminer Branco (Gelber Traminer) e o Gewürztraminer (Roter Traminer). Conheço-os da Alsácia e do Tirol do Sul, mas também de Rheinhessen e do Palatinado. Os vinhos Traminer têm aroma e sabor intensos de rosas, lichia, almíscar, laranja amarga e maçapão. Kathrin Feix refere-se à interação de sabores frutados, terrosos, picantes e de nozes: “Você pode fazer muito mais com ele do que normalmente experimenta em um restaurante.”

Sua primeira recomendação combina peixes de água doce com as notas terrosas de vegetais de raiz e cogumelos: truta cozida delicadamente com purê de nabos e cogumelos chanterelle, salteados brevemente em caldo de erva-doce. “É aqui que um Traminer seco pode provar sua versatilidade”, diz Kathrin. Em segundo lugar, ela recomenda peito de frango salteado em óleo de gergelim com molho cremoso de amendoim, leite de coco, limão, folhas de coentro e pimenta picada, além de arroz jasmim. “Há muita coisa acontecendo neste prato”, diz Kathrin, que vê o apelo especial do vinho no “toque oriental quente” dos sabores e na textura do molho. Sua terceira sugestão também mostra que os vinhos Traminer secos podem acompanhar pratos complexos: risoto feito de sementes de girassol com trufas de ardósia raspadas e cenoura em conserva. “O sabor terroso das sementes de girassol e trufas, o frutado dos vegetais marinados agridoces — muito emocionante para o Gewürztraminer”, recomenda a sommelier.

Scheurebe — surpreendente e subestimado - Os sabores do Scheurebe variam de frutas exóticas a groselhas negras, realçados por delicadas especiarias herbáceas. Kathrin Feix imediatamente sugere dois peixes: primeiro, tamboril com pimentão verde grelhado e beurre blanc de limão. “É um peixe forte que dá vontade de mastigar. O limão confere frescor, o beurre blanc amortece a acidez”, explica a sommelier. Ela recomenda um Scheurebe seco com notas vegetais. Com tartare de salmão com vinagrete de manga e limão, ela imagina um Scheurebe frutado, suculento e seco.

Quanto a um doce residual, o Scheurebe Spätlese, ela o combina com uma sobremesa com frutas, ervas e chocolate: morangos frescos e marinados com crumble de chocolate branco e sorvete, folhas de manjerição e granité de manjerição. “Morangos e manjerição formam uma combinação engenhosa, e o chocolate racha na língua”, explica Kathrin Feix.

Muscat — incrivelmente diversa - O Muscat deve seu nome ao seu sabor pronunciado. Kathrin Feix escolhe o Gelber Muskateller (Muscat Blanc), da família Muscat, e sugere um ceviche de bacalhau com coentro fresco, pimenta, gengibre e aipo. “Acidez, sabor, picante, notas vegetais e a textura do peixe marinado — um Muscat seco combina tudo isso”, diz ela.

Isso também se aplica à combinação de acidez, doçura e fruta, bem como às notas defumadas e torradas do queijo de cabra gratinado com mel de alecrim, amêndoas defumadas e peras. Para ela, o Muscat geralmente combina bem com pratos com um toque de doçura e acidez, como peras pochê com compota de ruibarbo. “A pera parece pouco espetacular no início, mas pode realmente brilhar com o vinho”, entusiasma-se a sommelier. Kathrin Feix tem uma sobremesa refrescante em mente para acompanhar um Muscat doce: queijo cremoso de cabra levemente batido com folhas frescas de tomilho-limão e sorvete de tangerina. “A fruta exótica e a doçura das tangerinas, o tomilho-limão etéreo e a cremosidade do queijo de cabra picante, resultante da leve batida, adicionam complexidade.”

Roter Veltliner — o coringa - Uma das minhas variedades aromáticas favoritas é a Roter Veltliner. Ela também pertence à família Muscat e é encontrada principalmente na

Áustria, principalmente na região de Wagram. Seus vinhos são vegetais e delicadamente aromatizados. “Quando provei esta variedade pela primeira vez em um evento, imediatamente tive ideias para harmonizar”, diz Kathrin Feix. Ela recomenda Saint-Pierre frito com creme de pistache, pistache torrado, molho de curry amarelo e um gel de iyokan. Iyokan é uma fruta cítrica japonesa, então este prato combina sabores picantes, de nozes e agridoces.

Estou impressionado. Nunca imaginei que variedades aromáticas combinariam tão bem com tantos pratos complexos. Por mais diferentes que sejam as variedades, alguns elementos aparecem repetidamente nos pratos: notas herbáceas etéreas, sabores do Oriente Médio e Extremo Oriente e a interação entre doçura e acidez. Pratos com esses elementos precisam de vinhos aromáticos. Começarei com a tarte flambée — e não apenas com a degustação de Müller-Thurgau... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/enjoy-differently-why-aromatic-varieties-go-with-food-after-all-refined-recommendations-from-sommelier-kathrin-feix?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_37&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Carsten M. Stammen - 11/09/2025).

SAFRA DE 2025: VOLUMES REVISADOS PARA BAIXO, PRÓXIMOS A 2024

As estimativas para a safra de 2025 na França foram revisadas para baixo, para um volume comparável ao já baixo volume de 2024, devido, em particular, ao impacto da onda de calor de agosto, anunciou o Ministério da Agricultura na terça-feira.

De acordo com as estimativas de 1º de outubro, a produção de vinho francês em 2025 atingiria 36 milhões de hectolitros, bem abaixo da produção média dos últimos cinco anos (-16%), segundo o departamento de estatísticas do Ministério.

Onda de calor (Canícula) e seca reduziram a produção - “A colheita, agora quase concluída, confirma as consequências adversas da onda de calor de agosto sobre o potencial de produção na maioria das regiões”, observa o ministério, enquanto a produção de 2024 já havia sido prejudicada por condições climáticas adversas, como chuva, seca ou geada tardia.

Desta vez, a onda de calor e a seca de agosto reduziram o potencial de produção, acelerando o amadurecimento das uvas e desacelerando o crescimento: o resultado foram bagas menores e com menos suco. As chuvas do final de setembro não resolveram a situação, explicou o ministério.

Desta vez, em 2025, a onda de calor e a seca de agosto reduziram o potencial, acelerando o amadurecimento das uvas e desacelerando seu crescimento. O resultado: bagas menores e com menos suco. As chuvas do final de setembro não resolveram a situação, informou o ministério.

“Foi decepcionante. Esperávamos um ano normal, e então a onda de calor impactou a produtividade, foi um calor escaldante, as uvas perderam volume”, disse Dominique Furlan, viticultor em Entre-Deux-Mers (Gironde).

“Quanto mais avançávamos na colheita, mais percebíamos que a produtividade havia diminuído”, explicou ele à AFP na terça-feira, enfatizando a “boa qualidade” da produção.

Disparidades Regionais - De acordo com o Ministério da Agricultura, de todas as categorias de vinho, apenas a produção de denominações de origem protegidas (DOP) deve aumentar, em cerca de 5% em relação a 2024, impulsionada pelos aumentos em Champagne, Borgonha, Vale do Loire, Córsega e Sudeste. No entanto, esse número permanece 11% abaixo da média de 2020-24. O cenário é, de fato, contrastante entre as regiões.

Em Bordeaux, as chuvas do início de setembro não compensaram as perdas. O desenraizamento dos vinhedos está agravando ainda mais o declínio da produção, que deve ser ligeiramente inferior ao nível já baixo do ano passado e 17% abaixo da média de cinco anos.

“Tivemos um verão muito seco, que produziu bagas muito pequenas e altamente concentradas”, disse Christophe Chateau, diretor de comunicação do Conselho de Vinhos de Bordeaux, à AFP. “Os volumes anunciados combinam dois fenômenos: uma colheita baixa, com 10.000 hectares cultivados a menos em comparação com o ano passado, e baixos rendimentos devido à seca.”

Diante da crise no setor, ligada em particular à redução do consumo, o governo subsidiou campanhas de desenraizamento de videiras em diversas regiões. Em Bordeaux, a área AOC diminuiu de 103.000 hectares em 2023 para 95.000 hectares em 2024 e 85.000 hectares em 2025.

Em Languedoc-Roussillon, ondas de calor e seca limitaram os níveis de produção, seguidas por chuvas que favoreceram o míldio. Somado ao desenraizamento de mais de 10.000 hectares, a queda da produção é estimada em 9% em um ano e 19% em comparação com os últimos cinco anos.

Na Alsácia, a triagem foi necessária devido à deterioração da situação sanitária no final da temporada. A produção deve cair 9% em relação ao ano anterior. Na Borgonha, a situação varia de acordo com o departamento. Yonne apresenta os maiores rendimentos, ao contrário da Côte-d’Or, que foi afetada pela onda de calor. No entanto, a colheita na região deve ser 45% superior à de 2024, afetada pelo míldio.

Por outro lado, em Beaujolais, a produção deve ser a mais baixa em pelo menos 35 anos, resultado da onda de calor, míldio, coulure e granizo. A produção deve cair 32% em relação ao ano anterior.

No Sudeste, a produção deve ficar próxima de 2024, mas 10% abaixo da média de cinco anos, com um impacto significativo da onda de calor em Ardèche, Vaucluse e Bouches-du-Rhône... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vendanges-2025-des-volumes-revus-a-la-baisse-proches-de-2024,4908243.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – 07/10/2025).