



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A MATURAÇÃO DO VINHO E SEUS AROMAS – PARTE II
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A MATURAÇÃO DO VINHO E SEUS AROMAS – PARTE II - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“NOS VINHOS CHILENOS, A UNIÃO FAZ A FORÇA” - POR SUZANA BARELLI



07



09

“ENTENDENDO OS TANINOS DO VINHO” - 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

CHATEAU TROTTE VIEILLE PREMIER GRAND CRU CLASSÉE SAINT-EMILION 2017 E 2019 – SAINT EMILION – BORDEAUX - FRANCE

Adquirido em 1947 pela Família Castéja, esta é uma propriedade em Saint Emilion, cuja origem remonta à Idade Média. A lenda diz que seu nome vem de uma velha senhora que habitava a casa há vários séculos. A cada parada de uma carroça ou da “diligência” que levava pessoas ou o correio da época, a velha senhora descia caminhando de uma forma especial “trotando”, daí TrotteVieille, para buscar notícias do que acontecia pela França. Nada efetivamente comprova a história, podendo portando ser uma “lenda urbana” daquele tempo, retratando a figura de uma verdadeira “fofoqueira”.

Caracterizado por um terroir único, o Chateau produz vinhos excepcionais reconhecidos por sua tipicidade e grande mineralidade. O vinhedo de 12 ha plantado em exposição sudoeste em um leve morro com camada de argila sobre um solo excepcional de calcário, está distribuído em videiras 49% de Merlot, 46% de Cabernet Franc e 5% de Cabernet Sauvignon com vinhas, em média de idade de 60 anos, com uma parcela rara: um bloco de Cabernet Franc plantada em 1868, anterior ao advento da Filoxera.

Composição de Uvas: Vinho de 2017 - 56% Cabernet Franc, 43% Merlot and 1% Cabernet Sauvignon. Amadurecimento por 14 meses em barricas de carvalho sendo 100% novas. Vinho de 2019 - 49% de cabernet franc, 48% de merlot et 3% de cabernet-sauvignon. Amadurecimento por 14 meses em barricas de carvalho sendo 100% novas.

Notas de Degustação: cor vermelho rubi intenso. Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como framboesa, groselha, mirtilo, cerejas e amoras, toques tostados bem integrados ao vinho. Paladar encorpado, com taninos perceptíveis, e por amaciar, com boa acidez. Seu final é marcado por frutas vermelhas maduras, notas de especiarias e toques defumados. Mostra um ótimo equilíbrio, com uma potência em boca que impressiona. O vinho de 2017 tem predominância de Cabernet Franc, mais que o habitual, distinguindo o vinho com certa austeridade, e que vá envelhecer muito bem. A safra 2019 do Château Trotte Vieille é um vinho muito interessante, face aos riscos climáticos durante o verão muito quente e com falta de água, as vinhas sofreram um grave stress hídrico durante o período. A colheita ocorreu logo após as chuvas do início de setembro para os Merlots, e os Cabernets esperaram até o início de outubro (uma variedade de uva com maturação mais lenta). As uvas prenunciavam uma grande safra que surgiria neste terroir. Em relação ao nariz, o 2019 apresenta aromas de frutas vermelhas mais frescas. Na boca a estrutura dos taninos é fina e sente-se muita frescura por conta da excelente acidez. As garrafas deste vinho tinto têm um forte potencial de guarda.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, está num ponto ótimo. O 2017 pode ser bebido entre 2025 e 2038. O 2019 pode esperar um pouco e certamente poderá ser bebido por mais tempo.

Reconhecimentos:

Vinho 2017 - James Suckling: 94-95/100 | Vinous Neal Martin: 90-93/100 | Jancis Robinson: 16/20 | Robert Parker: 94/100 | Decanter: 94/100.

Vinho 2019 - James Suckling: 96-97/100 | Vinous Antonio Galloni: 94-96/100 | Vinous Neal Martin: 93-95/100 | Bettane & Desseauve: 96-97/100 | Decanter: 95/100

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, carne de cordeiro, magret de Pato, risotos de cogumelos e queijos maturados. Outras opções: Combine com pratos como Ossobuco, Risoto de Funghi, ou até mesmo com o robusto Arroz de Pato.

Serviço: servir entre 17 e 18° C. Temperatura ambiente em Bordeaux no momento da degustação (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor). Decantar por 60 minutos o vinho de 2017 vai ajudar a abrir o vinho. O 2019 é melhor guardar!

Valor: 140 euros

Em BORDEAUX.



A MATURAÇÃO DO VINHO E SEUS AROMAS – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O processo de envelhecimento transforma o vinho, tornando os aromas primários mais complexos e dando origem a aromas terciários que refletem o tempo de maturação, o contato com a madeira e o envelhecimento em garrafa.

A formação dos aromas primários: notas odoríferas das uvas e mosto - Os aromas primários do vinho provêm diretamente da uva e estão intimamente ligados à casta utilizada. No entanto, nem todas as uvas possuem compostos aromáticos imediatamente perceptíveis. Um exemplo emblemático é a casta Trebbiano, que não possui precursores aromáticos significativos, ao contrário da Moscatel, rica em terpenos, responsáveis pelas suas notas florais.

Nos mostos neutros, o odor predominante é herbáceo, devido à degradação enzimática dos ácidos linoleico e linolênico. Desta reação resulta a formação de álcoois e aldeídos de seis átomos de carbono (hexanal, cis-3-hexenal, trans-2-hexenal), responsáveis pelas notas vegetais típicas.

Além disso, em algumas castas, como a Sauvignon Blanc ou a Cabernet Sauvignon, o mosto contém compostos como as pirazinas, que intensificam o carácter herbáceo.

O papel da fermentação: ácidos superiores, álcoois e ésteres - Durante a fermentação alcoólica, as leveduras transformam os açúcares em álcool etílico e dióxido de carbono. Juntamente com estes produtos principais, são também gerados ácidos (acético, butanoico, hexanoico, octanoico), alguns dos quais, em concentrações elevadas, podem conferir notas desagradáveis como as de queijo ou de estábulo.

Os álcoois superiores, como o 3-metilbutanol, o 2-metilbutanol e o 2-feniletanol, desenvolvem-se simultaneamente e contribuem com características sensoriais variáveis. O 2-feniletanol, em particular, acrescenta subtis notas florais subtis de rosas, enquanto outros álcoois superiores, como o álcool amílico e o álcool isoamílico, podem fazer lembrar solventes ou vernizes.

Os ésteres são formados pela reação entre álcoois e ácidos durante a fermentação e são responsáveis pelas notas frutadas e frescas dos vinhos jovens. Entre os ésteres mais significativos contam-se:

Acetato de isoamilo (banana)
Butanoato de etilo (ananás)
Octanoato de etilo (frutas tropicais)

O equilíbrio entre os ésteres e os álcoois superiores determina o perfil aromático do vinho. Se predominarem os ésteres, o vinho adquire um carácter frutado e agradável; No entanto, se predominarem os álcoois superiores, o perfil olfativo tende a ser mais genérico e vínico.

A evolução do aroma ao longo do tempo e sua estratificação olfativa

O aroma do vinho pode ser descrito como uma sobreposição de componentes voláteis que se combinam e transformam ao longo do tempo. Podemos identificar cinco categorias principais:

- 1 – Aldeídos e álcoois com seis átomos de carbono: responsáveis pelas notas herbáceas iniciais.
- 2 – Álcool etílico e ácidos gordos: constituem a base olfativa comum a todos os vinhos.
- 3 – Álcoois superiores: acrescentam complexidade, mas podem ser percebidos como defeitos se presentes em excesso.
- 4 – Ésteres: conferem frescura e notas frutadas aos vinhos jovens.
- 5 – Compostos varietais específicos: incluem os terpenos (Moscatel), os tióis (Sauvignon Blanc), as metoxipirazinas (Cabernet Sauvignon) e a rotundona (Syrah), que conferem ao vinho a sua identidade varietal.

O papel da base aromática fermentativa - Um dos aspetos mais interessantes é a chamada “base aromática fermentativa”, um conjunto de moléculas comuns a todos os vinhos, que inclui álcoois, ácidos orgânicos, ésteres e acetaldeído. Esta base atua como um “tampão aromático”, absorvendo a maioria das alterações sensoriais e permitindo que surjam apenas alguns compostos.

Moléculas como o acetato de isoamilo e a beta-damascenona são algumas das poucas capazes de modificar esta base, acrescentando características distintas ao perfil olfativo do vinho.

A análise da complexa estrutura aromática do vinho pode ser comparada a uma orquestra olfativa. Alguns vinhos varietais distinguem-se pela presença de uma molécula dominante, um verdadeiro “solista” que orienta a percepção aromática. É o caso, por exemplo, do Sauvignon Blanc, onde os tióis voláteis desempenham um papel fundamental na definição do bouquet.

Por outro lado, existem vinhos “orquestrais”, sem uma única molécula dominante, em que a percepção olfativa resulta do equilíbrio entre múltiplos componentes aromáticos. Nestes casos, a variabilidade ambiental e a do terroir têm uma grande influência, tornando a identidade do vinho mais vulnerável a fatores externos.

A evolução do aroma do vinho ao longo da sua maturidade

O envelhecimento do vinho é um processo dinâmico em que o equilíbrio químico entre moléculas voláteis sofre transformações contínuas. Os ésteres de fruta, inicialmente predominantes nos vinhos jovens, tendem a hidrolisar com o tempo, libertando álcoois e ácidos que podem afetar negativamente a percepção aromática.

Esta fase de transição pode provocar uma diminuição temporária da intensidade olfativa, uma espécie de “fase de sono” em que o vinho parece aromaticamente neutro. Posteriormente, se o vinho tiver precursores aromáticos suficientes, estes podem libertar novas moléculas odoríferas, restaurando a complexidade e a riqueza do bouquet.

O papel do oxigênio na evolução aromática - Um dos elementos-chave na transformação dos aromas do vinho é o oxigênio. O seu impacto varia consoante o tipo de vinho:

Nos vinhos brancos, o oxigênio representa uma ameaça significativa, promovendo a formação de compostos como o acetaldeído e o fenilacetaldéído, responsáveis por notas oxidativas desagradáveis, como a maçã cozida ou o caramelo.

Nos vinhos tintos, no entanto, a presença de antocianinas e taninos confere uma proteção antioxidante natural, retardando os processos de degradação.

O controle do oxigênio durante a vinificação e o armazenamento é, portanto, essencial para preservar a qualidade aromática do vinho ao longo do tempo.

Temperatura e estabilidade dos ésteres - Outro fator determinante na evolução do aroma do vinho é a temperatura de armazenamento. Estudos científicos mostram que as temperaturas elevadas aceleram a degradação dos ésteres voláteis, reduzindo a frescura aromática do vinho. Por exemplo, o acetato de isoamilo, responsável pelas notas de banana em vinhos jovens, hidrolisa rapidamente a temperaturas superiores a 20°C. Por outro lado, os ésteres etílicos mais resistentes podem contribuir para uma maior longevidade aromática, tornando-os especialmente desejáveis para a produção de vinhos destinados ao envelhecimento.

A interação entre a madeira e o aroma do vinho - O envelhecimento em madeira introduz um elemento adicional de complexidade à evolução do aroma do vinho. As barricas de carvalho libertam compostos fenólicos, como a vanilina e a whisky-lactona, que interagem com o perfil aromático pré-existente. Em vinhos com baixo potencial aromático, estes compostos podem dominar as características varietais, resultando numa presença excessiva de notas de madeira. No entanto, em vinhos com elevado potencial aromático, a presença de precursores permite uma fusão harmoniosa entre os aromas varietais e os compostos libertados pela barrica, garantindo um maior equilíbrio e complexidade.

Conclusão- O aroma do vinho é o resultado de um equilíbrio complexo entre moléculas voláteis que evoluem durante a vinificação e o envelhecimento. A compreensão destes processos permite aos profissionais intervir nas técnicas de fermentação e vinificação para obter os perfis aromáticos desejados.

Então, ficou curioso em provar melhor a interação entre o vinho e a madeira? 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

“NOS VINHOS CHILENOS, A UNIÃO FAZ A FORÇA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 13/09/2025

Wines of Chile e Movi fazem evento conjunto no Brasil, pela importância crescente do nosso mercado para os vinhos chilenos.

No mapa-múndi, o Chile até parece escondido por trás da Cordilheira dos Andes. Mas o tema muda quando o assunto são os vinhos e o país andino se faz gigante. Estreito e comprido em sua geografia, o Chile é o sétimo maior produtor mundial de brancos e tintos segundo a OIV, a Organização Internacional da Vinha e do Vinho, com 140 mil hectares de vinhedos. É também um grande exportador, o maior do hemisfério sul, e vende para o mercado externo 70% dos brancos e tintos que produz.

Os dados grandiosos de produção e o perfil exportador do país apontam para a necessidade de vender todo este mar de vinhos, o que não tem sido exatamente fácil no cenário de redução de consumo mundial – a queda foi de 3,3% em 2024, segundo a OIV – e de economia mundial conturbada.

Um exemplo, na faixa de vinhos mais caros, está nos rótulos chilenos lançados na Place de Bordeaux, onde muito dos grandes vinhos são comercializados. Tradicionalmente, o Almaviva é um dos primeiros rótulos chilenos a ser apresentado em Bordeaux, sempre no início de setembro.

Neste ano, a safra de 2023 foi lançada pelo valor de 75 euros a garrafa. No ano passado, a safra de 2022 foi apresentada por 115 euros, uma redução de cerca de 40%. O preço do Seña, outro ícone do país, caiu de 98 euros, no ano passado, para 58 euros agora... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/nos-vinhos-chilenos-a-uniao-faz-a-forca/>

“FUTURO SEM DATA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 12/09/2025

Vinhos não safrados começam a ganhar espaço em tempos de mudanças climáticas ao garantir consistência, resiliência e, em alguns casos, complexidade maior do que a soma das partes.

O vinho, por tradição, sempre foi um retrato de um ano específico. E a safra que registra na garrafa as condições climáticas de um ciclo; se choveu demais, se o calor foi extremo, se a colheita foi perfeita. Esse vínculo entre vinho e calendário tornou-se não apenas um marcador de qualidade, mas também parte do imaginário cultural. A mística das grandes safras - como 1961 em Bordeaux ou 1982, 2005, 2010 - alimenta colecionadores, define preços e cria histórias.

Mas um movimento silencioso, e cada vez mais visível, começa a questionar esse paradigma: vinhos tintos e brancos não safrados, elaborados deliberadamente a partir de diferentes colheitas. A prática, que nos espumantes sempre foi regra (basta pensar nos champagnes non-vintage, base de quase todas as grandes casas), ganha agora espaço também entre vinhos tranquilos.

Há argumentos sólidos a favor dessa opção. Do ponto de vista técnico, mesclar safras distintas permite maior consistência de estilo, algo especialmente valorizado em tempos de mudanças climáticas, quando extremos de calor, se casou chuvas fora de hora podem comprometer a tipicidade de um vinho. O corte também possibilita afinar o equilíbrio: acidez de um ano mais fresco pode corrigir o excesso de álcool de um ano mais quente, enquanto a densidade de uma safra madura pode dar corpo ao frescor mais delgado de outra.

Não é apenas pragmatismo. Muitas vezes, o resultado pode ser superior ao de um vinho safrado. O exemplo mais emblemático vem de uma das vinícolas mais reverenciadas do mundo: a Vega Sicilia, em Ribera del Duero. O seu Reserva Especial não tem safra declarada: é um blend de três colheitas distintas, escolhido a dedo para representar a essência da casa. O resultado é tão admirado que, normalmente, supera em preço e prestígio o Único, o tinto safra do lançado ano a ano e considerado o ícone da propriedade. É uma inversão simbólica: o vinho “sem data” se impõe como o ápice... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-nao-safrados-comecam-a-ganhar-espaco-em-tempos-de-mudancas-climaticas.ghtml>

“ENTENDENDO OS TANINOS DO VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 12/09/2025

Ao consumir algo rico em taninos, sentimos uma sensação de secura ou adstringência, causada pela interação dos taninos com as proteínas da saliva.

Os taninos são compostos essenciais para a estrutura e complexidade dos vinhos, especialmente os tintos. Eles são polifenóis presentes nas cascas, sementes e caules das uvas, além de frutas, vegetais e madeira. Ao consumir algo rico em taninos, sentimos uma sensação de secura ou adstringência, causada pela interação dos taninos com as proteínas da saliva. Embora possam causar leve amargor, seu principal efeito está na sensação de boca seca e áspera, como se houvesse “algodão” na boca. Isso pode ser facilmente percebido ao mastigar a casca de uma uva sem a polpa, e nos vinhos, esse efeito define o caráter dos tintos.

Além dos taninos, as antocianinas também têm um papel fundamental no vinho. Embora ambos os compostos estejam presentes nas uvas, têm funções distintas.

Os taninos são responsáveis pela estrutura e longevidade dos vinhos, enquanto as antocianinas são os pigmentos que conferem cor aos vinhos tintos. As principais antocianinas são a malvidina, cianidina, delphinidina, peonidina e petunidina. Ao longo do tempo, as antocianinas podem interagir com os taninos, formando compostos que ajudam a preservar a cor do vinho. Os compostos químicos relacionados aos taninos incluem catequinas, epicatequinas, ácido gálico e procianidinas.

Os taninos também trazem benefícios à saúde, sendo antioxidantes naturais que ajudam a combater radicais livres, contribuindo para a saúde cardiovascular e prevenindo doenças degenerativas. O consumo moderado de vinhos ricos em taninos pode ser benéfico à saúde, dentro de uma dieta equilibrada.

Na vinificação, os taninos são extraídos das uvas durante a fermentação com as cascas. Quanto mais intenso e duradouro for o contato das cascas com o mosto, maior será a extração de taninos. Além disso, o uso de barris de carvalho, que também contêm taninos, contribui para adicionar esses compostos ao vinho, suavizando-os ao longo do tempo.

A presença de taninos é crucial para a longevidade dos vinhos, agindo como conservantes naturais. Vinhos como bons Barolo ou Bordeaux do Médoc (com predominância de cabernet sauvignon), podem envelhecer por décadas. Com o tempo, os taninos se suavizam, tornando o vinho mais complexo e refinado.

Algumas uvas são naturalmente ricas em taninos. Algumas das campeãs de tanino são: sagrantino, aglianico, nebbiolo (que faz o Barolo), xinomavro (Grécia), petit verdot, tannat, cabernet sauvignon e monastrell (mourvèdre).

Essas uvas normalmente produzem vinhos robustos, com alta concentração de taninos. Já uvas como pinot noir, gamay e grenache têm níveis mais baixos de taninos, resultando normalmente em vinhos mais leves e prontos para beber quando jovens.

Harmonizar vinhos tânicos com comida pode ser uma experiência sensorial interessante. Eles combinam bem com carnes vermelhas ricas em proteínas, pois os taninos ajudam a quebrar as proteínas, criando uma boa interação entre a textura do vinho e a suculência da carne. Cortes gordurosos, como costela, beneficiam-se dos vinhos tânicos, que equilibram a gordura e realçam os sabores.. Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/entendendo-os-taninos-do-vinho/>

“PROGRAME-SE PARA EVENTOS DE VINHOS EM OUTUBRO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 12/09/2025

Feira profissional ProWine chega à sua 6ª edição em São Paulo.

Vem aí a 6ª edição do megaevento de vinhos e destilados ProWine São Paulo, voltado aos profissionais do setor, que reunirá expositores de 36 países entre 30 de setembro e 2 de outubro, no Expo Center Norte, na capital paulista.

Trata-se de um evento que visa promover parcerias e a expansão dos negócios de vinhos, com a presença de produtores nacionais e internacionais já representados em nosso mercado ou em busca de representação. Embora o consumo per capita nacional ainda esteja aquém das médias de outros países, o potencial de expansão no Brasil é enorme e já se admite que o valor investido é maior, uma vez que o consumidor busca vinhos de melhor qualidade e maior diversificação de rótulos.

A ProWine São Paulo é uma derivação da ProWein de Düsseldorf, na Alemanha, e teve sua primeira versão em 2019 sob o nome Provino. A partir de 2020, tornou-se ProWine e vem acontecendo anualmente em São Paulo. Em 2024, recebeu 15 mil visitantes, sendo que 87% do público presente foi identificado como tomadores de decisão. Para 2025, são aguardadas empresas de 36 países, desde os grandes produtores europeus até origens raras, como México, Armênia e Chipre. Os interessados devem acessar o site para se cadastrar: <https://prowinesaopaulo.com>.

Foire aux Vins Chez France acontece em cinco cidades brasileiras - Como é usual, eventos geram eventos, pois algumas empresas aproveitam a ocasião da visita de produtores internacionais ao país para iniciativas próprias. Acredito que isso seja uma das motivações para a realização da Foire aux Vins da importadora Chez France, que acontece logo na sequência da ProWine em São Paulo, mas envolve um roteiro mais amplo. Estão programadas feiras em cinco cidades brasileiras, de 4 a 11 de outubro: São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília, Recife e Campinas.

Esta será a segunda edição da Foire aux Vins Chez France, uma importadora fundada em 2012, com o objetivo de apresentar produtores menos conhecidos de várias regiões francesas. Acabou ampliando o portfólio, que hoje inclui também Espanha, Portugal, Grécia e Itália. Para a feira de 2025, estão previstos 24 produtores das seguintes regiões francesas: Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Champagne, Córsega, Loire, Languedoc, Provence, Alsace, Beaujolais e Cognac. Espanha, Portugal e Grécia também terão um representante cada.

O evento é aberto ao público profissional e consumidor para encontro com os produtores e degustação de vinhos. Os ingressos estão à venda na plataforma Sympla, com preços ascendentes da pré-venda (R\$ 90,00) ao 3º lote (R\$ 190,00). Seguem datas, locais e links para compra de ingressos:

São Paulo – 04/10/2025 – 16h às 20h

Espaço do Bosque: Rua Werner Von Siemens, 111 – Lapa de Baixo

Ingressos: <https://www.sympla.com.br/evento/foire-aux-vins-sao-paulo-2a-edicao/2906432>

Rio de Janeiro – 07/10/2025 – 18h às 22h

Salão Nobre Fluminense: Rua Álvaro Chaves, 41 – Laranjeiras

Ingressos: <https://www.sympla.com.br/evento/foire-aux-vins-rio-de-janeiro-2a-edicao/2906434>

Brasília – 08/10/2025 – 18h às 22h

Espaço Alvorada: SCES Trecho 2 – Asa Sul

Ingressos: <https://www.sympla.com.br/evento/foire-aux-vins-brasilia-2a-edicao/2906441>

Recife – 09/10/2025 – 18h às 22h

Mirante do Paço: Travessa do Amorim, 75

Ingressos: <https://www.sympla.com.br/evento/foire-aux-vins-recife-2a-edicao/2906453>

Campinas – 11/10/2025 – 16h às 20h

Tênis Clube de Campinas – Sede Cambuí: Rua Coronel Quirino, 1.346

Ingressos: <https://www.sympla.com.br/evento/foire-aux-vins-campinas-2a-edicao/2906472...> Leia mais em: <https://monitormercantil.com.br/mar-e-montanha-equilibram-o-amadurecimento-das-uvvas-na-corsega/>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

APROVEITE DE FORMA DIFERENTE – POR QUE VARIEDADES AROMÁTICAS COMBINAM COM A COMIDA AFINAL?

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 elaborados 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.

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, quis descobrir se essas variedades podem ser mais eficazes. 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”.

Jantar ecológico de alto nível - Pedi recomendações a Kathrin Feix. Ela é anfitriã e sommelier do restaurante “Marburger Esszimmer by Denis Feix”, cujo chef homônimo é seu marido. Os dois administram o restaurante desde 2023, seguindo um conceito que chamam de “Green Fine Dining”. O “Marburger Esszimmer” foi premiado com uma estrela Michelin e uma estrela Michelin verde por sua sustentabilidade.

Kathrin Feix trabalha com gastronomia de ponta há quase 20 anos. O Atlas Schlemmer a classifica entre as 50 melhores sommelières alemãs em 2025, enquanto o Great Restaurant Guide a elegeu “Sommelière do Ano na Alemanha” em 2024. Em suas recomendações de vinhos, ela se concentra “em variedades modernas e sustentáveis, perfeitamente harmonizadas com os pratos, com seus sabores sutis”, como ela mesma afirma. No entanto, minha pergunta é sobre o oposto do que a sommelière está acostumada a fazer no restaurante: encontrar os pratos certos para combinar com determinados estilos de vinho e variedades de uva. As ideias de Kathrin Feix para harmonizar pratos com variedades aromáticas são precisas e versáteis — e suas recomendações, de fato, incluem alguns elementos da culinária asiática.

Müller-Thurgau – terroso e frutado - Começamos com Müller-Thurgau. Uma variedade aromática? Não, não os vinhos leves de lojas de desconto. 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 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, multifacetados, 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 de 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 que combinam doçura e acidez, como peras pochê com compota de ruibarbo. “A pera parece sem graça 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: cream cheese 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 essa 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 combinassem tão bem com pratos tão 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).