VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A COLHEITA 2026 NA ITÁLIA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO

05 **A COLHEITA 2026 NA ITÁLIA -** *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

“NA MANTIQUEIRA, UM NOVO ENOTURISMO” - POR SUZANA BARELLI

07

08

“BONARDA: O LADO B E A ALMA ITALIANA DO VINHO ARGENTINO” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

12 VINHO E CULTURA: DICA

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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

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

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

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

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

volte ao índice

BARON' ARQUES 2002 "TOQUES ET CLOCHERS" - BARON PHILIPPE DE RHOTHSCHILD – SIEUE D' ARQUES– FRANÇA

Primeiro vinho do Domaine de Baronarques, está localizado no coração dos vinhedos de Languedoc, perto de Limoux, na comuna de Saint-Polycarpe, sendo propriedade da família Rothschild, que produz em Bordeaux o famoso Chateau Mouton Rothschild.

Originariamente, em 1650, a propriedade era conhecida como Domaine de Lambert, pertencente à Abadia de Saint-Polycape, uma vila perto de Limoux, no departamento de Aude, no sul da França. A Baronesa Philippine de Rothschild e seus dois filhos, Philippe Sereys de Rothschild e Julien de Beaumarchais de Rothschild, adquiriram a propriedade em 1998 e a renomearam Domaine de Baron'arques. Eles iniciam um projeto de cinco anos para renovar o vinhedo e as instalações de vinificação.

Após extensas reformas em seus vinhedos e adegas, o vinho produzido é de qualidade excepcional. Hoje, a propriedade abrange 110 hectares, dos quais 43 são plantados com variedades de uvas bordalesas e mediterrâneas. Em 2003, o Domaine de Baronarques recebeu a Denominação de Origem Controlada (AOC) Limoux do Instituto Nacional de Denominações de Origem (INAO), beneficiando-se de uma diversidade de solos e microclimas que conferem grande complexidade aos seus vinhos tintos e brancos.

A propriedade combina uvas de estilo de Bordeaux (como Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon) com variedades mediterrâneas (como Syrah e Malbec).

Composição de Uvas: um blend bem interessante misturando castas de Bordeaux e do Mediterrâneo: • Merlot: 46% • Cabernet Franc: 28% • Syrah: 13% • Malbec: 9% • Cabernet Sauvignon: 4%. O vinho maturou por 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 25% delas em barricas novas de carvalho francês e os restantes 75% do vinho maturaram em barricas de segundo uso.

Notas de Degustação: cor granada, mostrando sinais de guarda, sem, entretanto, apresentar borra. O nariz revela um enorme leque de aromas, iniciando com notas de frutas negras (ameixa madura), acompanhadas de especiarias suaves e alcaçuz, um toque de chocolate e café. No paladar é bem integrado, sustentado por taninos finos e sedosos, com notas de aceto balsâmico, chocolate e alcaçuz que contribuem para a harmonia geral do conjunto. O final de boca é fresco e harmonioso, marcado por sabores de frutas negras que persistem longamente no paladar. Essencialmente gastronômico.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, podendo envelhecer na garrafa por mais alguns anos por conta da acidez e os taninos.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com carnes vermelhas assadas, cordeiro grelhado, porco defumado com molho barbecue e carnes de caça como javali. Além de queijos fortes, azuis e cheddar maturado. Acompanhou muito bem uma "Bavette en Sauce" do Taste Vin. O prato de corte de carne bovina (fraldinha) servido com um molho roti caseiro especial, mais viscoso e colagenoso, desenvolvido após testes para recriar uma receita provada pelo Chef Rodrigo Fonseca no Canadá.

Serviço: servir entre 15 e 16º C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de boa complexidade deste vinho).

Esta garrafa de 2002 estava guardada na Adega para ser compartilhada com amigos.

volte ao índice

A COLHEITA 2026 NA ITÁLIA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma safra excepcional, mas com adegas dos produtores cheias de vinho.

O verão europeu com temperaturas elevadas e baixa pluviosidade fez com que a colheita começasse mais cedo do que o habitual na Itália - já no final de julho em regiões como a Sicília e o Oltrepò Pavese, e em meados de agosto para castas como a Sangiovese na Toscana. A colheita de uvas em 2026 foi marcada pela antecipação recorde de cerca de 7 a 15 dias e por uma queda de 7,22% no volume de produção de vinho, estimado em 41,1 milhões de hectolitros.

Apesar do clima extremo e dos desafios de calor, as uvas apresentaram um estado sanitário muito favorável, livre de grandes problemas como o míldio (peronospora), com ótima concentração aromática, maturação fenólica equilibrada e excelente potencial tanto para vinhos frescos quanto para guarda.

A diminuição de volume para 41,1 milhões de hectolitros não se deveu apenas à seca, mas também a uma estratégia consciente do setor e a apelos de consórcios para conter a produção, de modo a aliviar o excesso de estoques acumulados nas adegas italianas (que rondavam os 42,6 milhões de hectolitros). Mesmo com a queda, a Itália manteve a liderança na produção europeia, seguida pela Espanha e pela França.

No Piemonte, a colheita de 2026 foi excelente, apesar do verão escaldante perto de Asti, no norte da Itália. Em Agliano Terme (Piemonte, noroeste), onde colinas cobertas de vinhedos se estendem até onde a vista alcança, alguns produtores terminavam no final de setembro, a colheita dos últimos cachos de Barbera, a casta que dá origem a um dos vinhos tintos mais difundidos da região.

Uma colheita iniciada na região, no final de julho, é algo inédito. Na época, enquanto algumas folhas já começavam a amarelar, foi dada a partida para uma colheita muito boa, tanto em quantidade quanto em qualidade. Segundo os produtores, será uma safra “cinco estrelas".

O verão de 2026 foi o mais quente já registrado nesta região do norte da Itália, situada entre os Alpes e a Planície do Pó, com uma média de 21,6°C e picos de 40°C no início de agosto, perto de Agliano Terme.

No entanto, o inverno do ano anterior havia sido chuvoso, assim como o início da primavera e a videira acumulou reservas de água suficientes para que, apesar do forte calor dos últimos meses, as uvas atingissem a maturação em boas condições. Os viticultores também protegeram os cachos do sol, mantendo mais folhagem do que o habitual.

Estas adaptações na condução dos vinhedos tem sido fato geral pelo que vi visitando a Borgonha em setembro.

Nos últimos anos, muitas regiões italianas produziram vinho em excesso e não conseguiram escoar o produto em mercados afetados por guerras, tarifas norte-americanas e por gerações mais jovens que estão consumindo menos.

No final de julho, os estoques nas adegas do maior produtor mundial de vinho haviam aumentado 6,9% em um ano, segundo o Ministério da Agricultura italiano. Eles atingiram o equivalente a mais de 5,6 bilhões de garrafas, ou seja, quase um ano de produção.

No primeiro semestre de 2026, o mercado de vinhos estava lento, com estoques no nível mais alto dos últimos quatro anos e preços novamente em queda (média de -10% em um ano), observou a União Italiana de Vinhos em julho, durante sua assembleia geral.

O espumante Prosecco apresenta as maiores reservas, mas continua a vender e a ser exportado com sucesso. Os tintos tradicionais da Puglia e da Toscana sofrem mais. No Piemonte, alguns viticultores optaram por destinar parte de sua produção à fabricação de vinagre neste ano.

Diante da superprodução, a Itália busca reduzir o ritmo de vinificação. Uma das opções seria o rebaixamento de categoria de muitas uvas colhidas em áreas de denominação de origem - algumas delas prestigiadas - que acabam sendo vendidas para a produção de vinhos mais comuns. Esse fenômeno afetou uma em cada cinco garrafas no início de 2026 e pressionou os preços para baixo.

Há uma mudança na estartégia de produção em vista. Para a UIV - União Italiana de Vinhos, a produção deve ser planejada

volte ao índice

em função do mercado por cada denominação - portanto, com tendência de redução - e é preciso impedir o plantio de novas vinhas.

No início de agosto, Lamberto Frescobaldi, representante da 33ª geração de viticultores toscanos, também se mostrou aberto à ideia de arrancar vinhas, medida que ainda não é objeto de um plano nacional como ocorre na França.

Em Agliano Terme, Filippo Mobrici confirma que sua região foi menos afetada do que outras e recusa-se a cogitar o arranque de vinhas. Para ele, os vinhedos não são apenas uma ferramenta de produção. Eles são uma expressão da cultura regional e um elemento essencial do ordenamento e da preservação do território.

Alguns quilômetros mais ao sul, em San Marzano Oliveto, Luca Garberoglio, de 41 anos, também celebra uma excelente vindima e garante que os estoques estão em níveis "administráveis" na pequena região produtora de Barbera d'Asti.

Assim como muitos produtores vizinhos - e alguns anos após a ascensão do Barolo, o rei dos vinhos piemonteses - a vinícola familiar Carussin conseguiu elevar o padrão de seus produtos graças à produção de vinhos orgânicos, exportados principalmente para a Escandinávia. E na vinícola ainda restam 110 hectolitros da safra 2025 na adega, quantidade suficiente para abastecer o mercado até março de 2027, segundo o viticultor.

Com as mudanças climáticas, o Barbera d'Asti, "tradicionalmente marcado por notas de cereja e ameixa, evolui cada vez mais para aromas mais concentrados de amora e cassis". Já não é mais o mesmo vinho que se bebia antes.

Pelo que vemos, as mudanças climáticas estão alterando o comportamento dos produtores por todos os cantos.

E você, já percebeu que o vinho está mudando com o aquecimento global? Saúde!!! Que tal comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

volte ao índice

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

"NA MANTIQUEIRA, UM NOVO ENOTURISMO" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 10/10/2026

Projeto da vinícola Casa Tés aposta na "jornada", com muitas experiências ao redor dos vinhos na Fazenda Sede, a proposta é um vinhedo para chamar de seu.

O advogado Pedro Testa não gosta da palavra enoturismo, um termo genérico demais que, para ele, não traduz todo o potencial do vinho para os seus consumidores. Ao mesmo tempo, o dono da Casa Tés, vinícola no vale da Grama, no lado paulista da Serra da Mantiqueira, tem uma grande demanda de clientes para conhecer a propriedade. São consumidores cativos que desde antes do lançamento da primeira safra em 2024 adquiriram os vinhos pelo sistema de alocação, o que inclui se inscrever no site da vinícola e esperar a garrafa de cada safra estar disponível para a compra.

O caminho encontrado por Testa foi criar um programa de visitas e benefícios, batizado de Jornada, e lançado no começo de outubro, inicialmente para os inscritos no seu programa de alocação – hoje, são 8 mil pessoas cadastradas neste sistema. "Como toda jornada, o projeto tem começo, meio e fim", conta o advogado.

A primeira edição da Jornada começou em outubro e vai até junho de 2027. Com um cronograma que inclui atividades em todos os meses, traz, claro, a possibilidade de visitar a vinícola e os vinhedos, em São Sebastião da Grama (SP), entre os meses de abril e junho de 2027, e o recebimento de até três garrafas por mês, incluindo rótulos experimentais e blends não comercializados. Em novembro, por exemplo, o membro pode participar de uma aula sobre terroir, na escola EnoCultura, em São Paulo. Em dezembro, recebe as amostras dos vinhos que vão compor a safra 2025 do Casa Tés e o convite para elaborar o seu próprio blend. Detalhe: o blend oficial do Casa Tés é elaborado por Pierre Lurton, enólogo de referência em Bordeaux.

Há ainda o direito a provar menus exclusivos, em restaurantes como o Nelita e o Blaise, em São Paulo, ou o Oro, no Rio de Janeiro, harmonizados com os vinhos da vinícola. A lista de atividades é grande, vale apenas para esta edição e custa R$ 2.600 por mês. Uma outra jornada pode começar em 2027... Leia a reportagem completa em: https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/na-mantiqueira-um-novo-enoturismo/

"BUENOS AIRES, ONDE O VINHO VAI À MESA" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 09/10/2026

Não é preciso escolher entre beber bem e comer bem na capital argentina, e as margens parecem pensadas para estimular o consumo

Fazia muito tempo que não ia a Buenos Aires. À Argentina, não. Mendoza é destino relativamente frequente, não apenas por concentrar boa parte da vitivinicultura do país, mas pela possibilidade de visitar vinhedos, conversar com produtores, provar vinhos ainda nas barricas e acompanhar de perto uma transformação que, nas últimas décadas, foi profunda.

Buenos Aires é outra coisa. E talvez justamente por estar há tanto tempo sem visitá-la eu tenha percebido com maior nitidez as mudanças.

A cidade me encantou novamente pela beleza, pela civilidade e, sobretudo, pela vitalidade de sua gastronomia. Buenos Aires vive hoje fase particularmente interessante, que vai muito além da imagem, verdadeira, mas insuficiente, do bife de chorizo acompanhado por malbec. Ao lado das casas tradicionais, multiplicaram-se restaurantes contemporâneos comandados por uma geração mais jovem de chefs e

Mas há uma diferença importante em relação ao que conhecemos no Brasil. Por aqui também surgiram alguns (ainda poucos) bares dedicados ao vinho. Em geral, porém, a oferta é limitada e a comida ocupa papel secundário, quando não meramente acessório: algumas tapas, tábuas de frios e queijos para acompanhar as garrafas.

O que encontrei em Buenos Aires foi outra coisa. Em vários endereços, uma seleção de vinhos ampla e pouco convencional convive com uma cozinha pensada com igual cuidado. Não é preciso escolher entre beber bem e comer bem. Foi justamente essa combinação que procurei em minha curta, mas gratificante, passagem pela cidade, privilegiando vinhos de baixa intervenção, orgânicos, laranjas, variedades pouco usuais e pequenos produtores, uma oferta que não encontro com a mesma amplitude em São Paulo, nem, de modo geral, no Brasil. .... Leia a reportagem completa em: https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-uma-viagem-pelas-safras-de-vinhos-terminadas-em-6.ghtml

volte ao índice

"BONARDA: O LADO B E A ALMA ITALIANA DO VINHO ARGENTINO" - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 10/10/2026

A bonarda chegou ao país no século XIX, provavelmente pelas mãos de imigrantes italianos ou franceses, e encontrou em solo argentino um lar definitivo.

Quando se fala em vinho argentino, é quase inevitável que a conversa gire em torno da malbec. No entanto, a história vitivinícola do país guarda outra protagonista, menos famosa, mas igualmente fascinante: a bonarda. Antes de tudo, é preciso esclarecer que a bonarda argentina não é a mesma bonarda italiana - e aqui começa uma das confusões mais comuns no mundo do vinho.

Na Itália, o nome "bonarda" pode designar diferentes castas, como a bonarda piemontese ou a croatina, usadas em vinhos do Piemonte e da Lombardia, muitas vezes em cortes, resultando em estilos distintos. Já na Argentina, a bonarda é, na verdade, a uva douce noir, de origem francesa (Savoie), também conhecida como corbeau ou charbono nos Estados Unidos.

A bonarda chegou ao país no século XIX, provavelmente pelas mãos de imigrantes italianos ou franceses, e encontrou em solo argentino um lar definitivo. Durante boa parte do século XX, foi a variedade tinta mais plantada do país - antes mesmo da ascensão meteórica da malbec. Seu destino, porém, era modesto: a maior parte da produção destinava-se a vinhos simples, vendidos a granel, para consumo interno. Eram tempos em que quantidade importava mais que qualidade.

Foi apenas nas últimas décadas que a bonarda começou a viver uma reviravolta. Com o boom da exportação e a profissionalização do setor, produtores perceberam que esta uva podia dar muito mais do que se imaginava. Nas regiões mais quentes de Mendoza — como San Martín e Rivadavia - ela sempre produziu bem, mas, com rendimentos controlados, mostrou cor intensa, aromas expressivos e taninos sedosos. Em zonas mais frescas, como o Vale de Uco, revelou-se capaz de vinhos mais elegantes, com acidez viva e potencial de guarda.

Hoje, a bonarda é a segunda tinta mais plantada da Argentina, atrás apenas da malbec, mas com um perfil de consumo diferente. Ela é mais versátil no estilo: pode originar desde vinhos jovens, frutados e descomplicados - perfeitos para o dia a dia - até rótulos complexos, amadurecidos em barrica, que disputam atenção com os melhores tintos do país. Alguns produtores até ousam vinificar bonarda em cortes com malbec, combinando o frescor da primeira com a potência da segunda.

E como é o sabor da bonarda? Comparada à malbec, apresenta diferenças claras. A malbec costuma entregar mais corpo, taninos macios e uma paleta aromática que vai da ameixa madura à violeta, com notas de chocolate e especiarias quando passa por madeira. Já a bonarda, em sua versão pura, tende a ter corpo médio, taninos mais delicados e uma acidez mais marcada, que lhe dá frescor e facilita a harmonização. Aromaticamente, privilegia frutas vermelhas frescas - cereja, framboesa - e, em alguns casos, toques herbáceos e florais sutis. É menos voluptuosa que a malbec, mas mais vibrante, com um perfil que agrada quem busca vinhos gastronômicos e fáceis de beber.

Essa acidez natural faz com que a bonarda seja excelente à mesa. Vai bem com massas ao molho de tomate, pizzas, carnes brancas e até pratos levemente apimentados. Enquanto a malbec brilha com cortes nobres de carne bovina e pratos mais robustos, a bonarda é a companheira versátil que transita entre receitas simples e sofisticadas com igual desenvoltura... Leia a reportagem completa em: https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/bonarda-o-lado-b-e-a-alma-italiana-do-vinho-argentino/

volte ao índice

“THE CORAVIN GUIDE: O MUNDO DO VINHO EM TAÇAS” - MIRIAM AGUIAR

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 09/10/2026

A invenção revolucionária para consumo de vinhos ganha um guia.

Recentemente, participei de um jantar de lançamento do The Coravin Guide no Rio de Janeiro, com a presença de Greg Lambrecht, o inventor de um dos acessórios mais revolucionários para o consumo de vinhos. Descobri o Coravin há alguns anos e o considero, além das taças, saca-rolhas e decanteres, um instrumento necessário para quem é um apreciador de vinhos com um consumo mais rotineiro, especialmente se já conta com uma adega mais recheada de vinhos.

O Coravin é um aparelho, cuja tecnologia permite a extração fracionada dos vinhos sem a necessidade de abertura da garrafa, inclusive do lacre. Isso é possível através da inserção de uma agulha que atravessa a cortiça e injeta o gás argônio na garrafa à medida que a bebida é extraída e vertida na taça. Por ser um gás inerte e mais pesado do que o ar, o argônio forma uma camada protetora sobre a superfície do vinho que continuará na garrafa, impedindo a sua oxidação.

Desse modo, você pode degustar apenas uma taça do vinho e retorná-lo à adega, inclusive na posição horizontal, pois a rolha logo se reconstitui. Dentre os recursos para prolongamento da condição sanitária do vinho já consumido, este é o que melhor e por mais tempo preserva a integridade estrutural e aromática da bebida.

Pessoalmente, eu utilizo o Coravin como um recurso para verificar o estado de vinhos mais antigos, já que há grande variação nos seus tempos de evolução. Há vinhos cujas qualidades podem se alterar rapidamente e outros cujas longevidades nos surpreendem. Para evitar degustá-los muito antes ou após os seus apogeus qualitativos, uma leve extração via Coravin me permite ser mais assertiva na escolha do momento de consumo.

Outra situação é quando você está só e quer degustar uma taça de um vinho muito bom, que depois ficaria aberto e logo se oxidaria, gerando um prejuízo. Agora, você pode se deleitar apenas com uma taça e guardá-lo novamente. O Coravin é muito utilizado por sommeliers que estão treinando para provas e concursos, permitindo a extração de quantidades reduzidas de distintos vinhos, sem ter que abrir as garrafas. O aparelho permite ainda ao distribuidor apresentar vinhos aos sommeliers dos restaurantes em pequenas doses, gerando uma economia nas amostras.

.....

Conheça o Coravin Guide: **https://guide.coravin.com/**... Leia a reportagem completa em: **https://monitormercantil.com.br/the-coravin-guide-o-mundo-do-vinho-em-tacas/**

volte ao índice

29.OUT A 02.NOV.2026 – GRUPO PARA SERRA DOS ENCONTROS NA DIVISA SUL MG E NORTE SP - ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA DE CORPUS CHRISTI DA CONFRARIA À MESA DE BELO HORIZONTE.

A Serra dos Encontros é a nova rota enoturística localizada na divisa entre os estados de São Paulo e Minas Gerais, no coração da Serra da Mantiqueira. A região abrange os municípios paulistas de Espírito Santo do Pinhal e Santo Antônio do Jardim, além das cidades mineiras de Jacutinga e Albertina. Há uma enorme confluência de culturas, histórias e sabores entre paulistas e mineiros, unindo a tradicional cafeicultura local à ascensão dos premiados vinhos de inverno. Este Terroir na divisa entre Minas e São Paulo, fica em altitudes entre 800 e 1.350 metros, com clima ideal de dias ensolarados e noites frias que favorece a técnica da dupla poda e a maturação lenta das uvas.

• No caso da vitivinicultura, foco principal desta jornada, este desenvolvimento acontece através de uma técnica inovadora da chamada Dupla Poda, dando tão certo que culminou em FEV 2025 com o reconhecimento da Indicação de Procedência (IP) SUL DE MINAS VINHOS DE INVERNO além de ter surgido a ANPROVIN (Associação Nacional de Produtores de Vinhos de Inverno), resultando em rótulos já reconhecidos e premiados não só nacionalmente, mas também internacionalmente. Além das visitas às vinícolas, onde conhecer todo o processo produtivo – plantação e elaboração do vinho– o atrativo também está em percorrer os caminhos do interior, suas zonas rurais e suas montanhas serpenteantes, abrindo os sentidos e os paladares para aqueles outros produtos que este "terrunho" produz. Azeites, Queijos, Cafés, Cachaças Artesanais, Doces de Leite e a tradicional comida do inconfundível sotaque mineiro. A visita a esta região, assim, pelas experiências acumuladas em cada momento, se transforma numa gostosa e imperdível viagem de conhecimento.

• 1º Dia | 29 OUT (5ª) | BELO HORIZONTE – CAMPINAS – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL -
Deslocamento por conta própria da residência particular para o Aeroporto de Belo Horizonte Confins com apresentação as 07h55 no balcão da AZUL no Aeroporto de Belo Horizonte Confins (CNF). Às 09h55. Saída prevista do voo da AZUL AD 4328 com destino a Campinas, no interior de São Paulo. Às 11h10. Chegada prevista no Aeroporto de Campinas Viracopos (VCP). Desembarque, recepção, assistência e traslado em serviço privativo com Micro até ESPÍRITO SANTO DO PINHAL no estado de São Paulo (Aprox. 125 km/2h) na Serra da Mantiqueira, e junto a Serra dos Encontros, divisa com MG a pouca distância de Andradas no Sul MG. Daí para frente virão as atividades programadas para o Roteiro. Peça o Roteiro completo com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

• 4 noites de acomodação com café da manhã e impostos no PINHAL PALACE HOTEL 3* em Espírito Santo do Pinhal em Apartamento Standard.
• 4 Cafés da manhã tipo buffet no hotel.
• 6 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Guaspari -3 rótulos durante o almoço-, Mirantus -4 rótulos-, Merum -3 rótulos durante o Jantar-, Rastelli -5 rótulos-, Pioli -5 rótulos- e Amana -4 rótulos-)

• 8 Refeições, sendo 4 Almoços, dos quais 3 em Vinícolas (Guaspari -5 Tempos com 4 Vinhos-, Rastelli -3 Tempos com 2 Vinhos- e Amana -3 Tempos com 3 Vinhos) e 1 no produtor de AOVE Fazenda Irarema -Buffet sem vinhos- | E 4 Jantares, dos quais 2 em Vinícolas (Mirantus -3 Tempos informal com 2 Vinhos- e Merum -3 tempos informal com 4 Vinhos-) e 2 em Restaurantes (Boas-vindas no Rizz -3 Tempos e 3 Vinhos- e Despedida no Opção Trattoria -3 Tempos e 3 Vinhos)

• 2 visitas temáticas relacionadas com Gastronomia. Café "Do Genoma a Xícara" com Degustação e AOVE Fazenda Irarema com Degustação e Almoço Buffet

• Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre os locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Micro ônibus de 27 lugares com Ar-condicionado, Poltronas reclináveis e caixa térmica com uma água por pessoa e por dia, para todo o percorrido dos 5 dias do roteiro desde saída e retorno ao Aeroporto de Campinas com capacidade de 1 peça de bagagem pequena (tipo de mão em avião) e alguma sacola adicional de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa. E todos os custos de combustível, estacionamentos, pedágios e eventuais multas, assim como do motorista com alimentação e hospedagem.

• Seguros de Assistência em Viagens e Cancelamento até 70 anos AFFINITY 30 com cobertura até R$ 30.000,00 e cancelamento até R$ 1.000,00 para os 5 dias.

• Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelière e Consultora Enológica Adelaide Machado (Idealizadora e anfitriã do Projeto Confraria à Mesa | Sommelière de Vinhos com reconhecimento internacional pela ABS/RS | Especialização em vinhos do Velho Mundo - França e Portugal).
Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores visitados.

REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES: fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - mariella@zenithe.tur.br ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

volte ao índice

6 A 14.DEZ.2026 – GRUPO PARA AMETISTA DO SUL

Neste grupo, teremos o foco na força curativa e transmutadora do Cristal Ametista! Será verdadeiramente uma JORNADA com PROPÓSITO!!! - A AMETISTA é reverenciada na cristaloterapia por vibrar em alta frequência, o que lhe confere um inigualável poder de transmutação energética.

• A cidade de AMETISTA do SUL fica no Noroeste do Rio Grande do Sul, quase divisa com Sta Catarina (Chapecó). Ali estão as maiores JAZIDAS subterrâneas (em extensão) de AMETISTA, do mundo. São inúmeras MINAS em atividade que se assemelham a "cavernas", oferecendo atrações subterrâneas com diversos conteúdos e curiosidades.

• Será uma imersão de muitas conexões... teremos vivências sensoriais, meditações, e visitas em minas desativadas, piscinas subterrâneas, além dos passeios tradicionais. Estaremos sintonizados com a Frequência Violeta, e com a Energia Vital da Terra!

• Uniremos momentos SAGRADOS e "HUMANOS"! Visitaremos VINÍCOLAS, degustaremos IGUARIAS locais, e celebraremos festivamente com um autêntico COSTELÃO GAÚCHO. Vislumbraremos o impressionante SALTO de YUCUMÃ. Várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi Joias, entre outros! **ÓTIMA OPORTUNIDADE para COMPRAS de NATAL!!!**

• É mais uma "proposta fora do "lugar comum", como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha! Manifeste seu interesse, para enviarmos a FICHA de INSCRIÇÃO, e formalizarmos sua adesão! Desde já, sinta-se muito bem-vinda(o)!

O ROTEIRO INCLUI:

- **7 NOITES de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no charmoso HOTEL CABANAS do PERAU, em localização privilegiada, no centro da cidade de Ametista do Sul. (6 a 13 DEZ) **+ 1 NOITE de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no tradicional HOTEL BERTASO (4*) em Chapecó, situado em frente à Catedral. (13 a 14 DEZ) –
- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos interestaduais, Aeroporto de Chapecó/ Hotel em Ametista do Sul/ Hotel em Chapecó.
- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos internos, entre uma atração e outra, onde for necessário, e para os passeios intermunicipais de dia inteiro ao Salto Yucumã e Iraí.
- **10 REFEIÇÕES** – sem bebidas• **6 ALMOÇOS** em restaurantes (subterrâneos/panorâmicos/...) • **1 ALMOÇO** especial em Vinícola (com vinho, suco de uva, água) • **1 JANTAR** festivo no Criatório Ágata Azul, saboreando um autêntico Costelão Gaúcho, assado no Fogo de Chão, ao som de um gaiteiro para provocar a dança. • **1 LANCHE** com queijos e frios, na Vinícola Ametista (acompanhando a degustação dos vinhos e sucos) • **1 LANCHE** na Casa Aura Cafeteria.
- **2 VISITAS** às melhores **VINÍCOLAS** da região, com degustação dos seus vinhos superiores, queijos e frios, e tour pelo processo de produção, acompanhado e conduzido pelo sommelier das casas.

REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES: fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - mariella@zenithe.tur.br ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VITICULTURA NA VERTICAL

Degustação de vinhos: Vale do Douro

O Vale do Douro pode parecer um anúncio de vinho que ganhou vida. Mas por trás da paisagem perfeita, esconde-se uma imensa quantidade de trabalho árduo – e uma região vinícola com muito mais a oferecer do que apenas vinho do Porto.

O Vale do Douro é tão belo que chega a causar desconfiança. O rio serpenteia pela paisagem, com vinhedos em socalcos que se estendem acima dele, como se tivessem sido talhados nas montanhas com uma régua, intercalados com quintas brancas, ardósia e oliveiras. De repente, um barco surge à vista e eu penso: chega de tanta beleza.

Mas esta paisagem não é apenas para exibição. É o resultado de muito trabalho. Há séculos, as pessoas cultivam vinhas em encostas onde até mesmo caminhar normalmente pode ser um desafio para mim. O Douro e seus afluentes cortam profundamente as montanhas. Os antigos socalcos, sustentados por muros de ardósia, resistem firmemente a este terreno, em vez de se curvarem a ele. O vinho do Porto é produzido aqui desde 1756, sob um sistema regulamentado de denominação de origem, e desde 2001 a paisagem cultural do Alto Douro é Patrimônio Mundial da UNESCO.

Tradição sem um museu a céu aberto - No entanto, quem visita o vale hoje em dia não encontrará um museu a céu aberto. Ao lado das principais casas de vinho do Porto, há vinhos secos do Douro, caves modernas e pequenos projetos interessantes. Além disso, há hotéis, restaurantes e um tipo de enoturismo bastante profissional. Para mim, às vezes é um pouco profissional demais – chegando ao ponto de dormir num barril de vinho gigante. Você pode fazer isso, mas não precisa.

Em todo caso, a melhor maneira de vivenciar o Douro não é seguindo uma lista de mirantes. Ela me leva por mesas, adegas e pessoas. Nosso percurso começa em Peso da Régua e termina algumas curvas depois de Pinhão, onde o vale se estreita e os antigos vinhedos de variedades mistas voltam a se sobrepor à paisagem... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/winegrowing-on-the-vertical-wine-flight-douro-valley?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_39&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 23/09/2026).

volte ao índice