



VINHOS DO EXTREMO CALOR
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



"O HOMEM ÂNFORA" - POR SUZANA BARELLI



"INQUIETAÇÃO QUE MOVE TERRITÓRIOS" - JORGE LUCKI

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

11 **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

AMON-RA BY BEN GLAETZER 2005 – BAROSSA VALLEY – AUSTRÁLIA

O Amon-Ra Shiraz é um vinho icônico que personifica a paixão de Ben Glaetzer por criar vinhos encorpados, complexos e intensos, mas ainda assim elegantes, sofisticados e finamente equilibrados.

Na mitologia egípcia, Amon-Rá é considerado o rei de todos os deuses. Acredita-se que o templo de Amon-Rá tenha sido o primeiro templo a plantar um vinhedo de monocultura para produzir vinho para os cidadãos do templo.

O olho na frente do rótulo é o olho que tudo vê de Hórus ou wedjat ("o todo") - um poderoso símbolo egípcio de proteção. Ele é representado como uma figura com seis partes, correspondentes ao que os egípcios consideravam os seis sentidos: tato, paladar, audição, visão, olfato e pensamento. Ben criou o Amon-Ra Shiraz para agradar a todos esses seis sentidos.

Os primeiros Glaetzer se estabeleceram no Vale do Barossa em 1888, após emigrarem de Brandemburgo, Alemanha. A família foi uma das primeiras a registrar viticultores nos vales do Barossa e do Clare. Mais de um século depois, o patriarca da viticultura, Colin Glaetzer, fundou a Glaetzer Wines, vinícola familiar estilo boutique que produz vinhos premium do Vale do Barossa. Hoje, o filho de Colin, Ben, dá continuidade às tradições vinícolas da Glaetzer Wines.

Composição de Uvas: 100% Shiraz. Amadurece por 12 a 18 meses em barricas de carvalho francês dependendo da safra.

Notas de Degustação: Cor rubi bem escuro apesar de 20 anos de guarda, com aromas de frutas escuras maduras, como ameixa amora, cereja preta, notas florais (de rosas), toques tostados da passagem por barrica de carvalho, além de especiarias, alcaçuz e chocolate amargo. Em boca o vinho mostra taninos maduros e aveludados, que dão grande sustentação ao vinho, com um final longo. Encorpado, complexo, além de ótima acidez. Seu final de boca é marcado pelas frutas escuras maduras, com notas de especiarias alcaçuz e toques de chocolate. Delicioso!!!

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e ainda por mais alguns anos. A sugestão de guarda é de 20 anos, entretanto o vinho estava íntegro após este tempo de adega, o que garante que poderia evoluir por mais tempo.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro, queijos de meias cura ou curados. Para uma harmonização mais sofisticada, experimente com pratos de caça, como javali ou perdiz, ou com pratos apimentados, como um curry de cordeiro. A potência do vinho complementa e equilibra os sabores intensos desses pratos.

Reconhecimentos: entre outros tantos louvores, Amon-Ra sempre foi um vinho com altas pontuações dos críticos e obteve 100 pontos de Robert Parker, com o Amon-Ra 2006

Serviço: servir entre 15 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

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

Em BH – Importado originalmente pela GRAND CRU, este Amon-Ra estava em adega há mais de 15 anos.



VINHOS DO EXTREMO CALOR

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Já que escrevemos sobre vinhos de clima extremamente frios como a Suécia, agora é hora de escrever sobre vinhos de clima extremamente quentes. As mudanças climáticas estão tornando a produção de vinho um negócio cada vez mais instável. Muitas regiões vinícolas ao redor do mundo podem se tornar



Entre frios como a Suécia, agora é hora de escrever sobre vinhos de clima extremamente quentes. O vinho um negócio cada vez mais instável. Muitas regiões vinícolas ao redor do mundo podem se tornar impróprias para o cultivo de uvas caso o planeta ultrapasse 2 graus Celsius de aumento climático causado pela ação humana, segundo um relatório de 2024. A corrida está em andamento para os produtores de vinho: alguns deles estão arrancando vinhas para substituí-las por variedades mais resistentes, como o francês Chapoutier no Rhône, arrancando vinhas e plantando agave.

Alguns produtores europeus estão olhando para o norte em busca de terras com condições de cultivo semelhantes para garantir a sustentabilidade de seus negócios no futuro, como por exemplo a instalação de "maisons" de champanhe comprando terras e plantando vinhos em Kent, no Reino Unido.

Quando, entretanto, pensamos em climas quentes, a África vem à mente. A Namíbia é um país do sul da África, banhado pelo Oceano Atlântico Sul a oeste, limitada por fronteiras com Angola e Zâmbia ao norte, pela África do Sul ao sul e por Botsuana a leste. Estendendo-se entre as latitudes sul de 16 e 28 graus, grande parte da Namíbia é quente e seca demais para sustentar uma viticultura produtiva.

Entretanto, uma pequena quantidade de vinho é produzida na Namíbia, principalmente a partir de uvas Shiraz, Colombard e Ruby Cabernet de mudas importadas da região vinícola do Cabo, na África do Sul. Essas vinhas cobrem apenas alguns hectares. A maioria dos vinhedos da Namíbia é utilizada para a produção de uvas de mesa, e não para fins enológicos.

As vinhas estão localizadas principalmente no sul do país, ao longo do Rio Orange, que flui para oeste a partir da região do Cabo Setentrional, na África do Sul. O rio não só fornece uma fonte vital de irrigação, como também oferece um grande volume de água que modera as temperaturas e proporciona um efeito

refrescante.

A Namíbia foi colonizada pela Alemanha em 1884, e os primeiros vinhedos foram plantados por padres católicos alemães em Windhoek, a capital do país. A primeira vinícola comercial de pequena escala foi fundada por Helmuth Kluge em Omaruru, em 1990. O local ainda está em operação hoje, com a vinícola Kristall Kellerei produzindo uma variedade de vinhos de frutas e brandy (conhaque).

A vitivinicultura na Namíbia ainda é pouco conhecida, mas guarda uma história fascinante de resiliência em pleno deserto. Em meio a um dos climas mais áridos do planeta, onde temperaturas podem ultrapassar 50 °C, projetos como o Neuras Wine & Wildlife Estate mostram que é possível produzir vinhos de personalidade a partir de irrigação minimalista, noites surpreendentemente frias e solos arenosos que desafiam qualquer viticultor. O resultado são rótulos que expressam a personalidade do terroir extremo e que merecem serem provados por alguém que procura fugir do óbvio.

NEURAS WINE & WILDLIFE ESTATE - Começando pelas vinhas mais antigas, Neuras está situada no sopé das montanhas Naukluft e é conhecida como a vinícola com o segundo terroir mais seco do mundo (o terroir mais seco do mundo do vinho está localizado no Deserto de Atacama). O nome Neuras tem origem na língua local Koikoi, que significa “lugar de água abandonada”, em referência às cinco nascentes que brotam ao longo de uma falha geológica.

Durante a era colonial alemã na Namíbia, um agricultor chamado Ernst Hermann começou a cultivar vegetais e cereais em Neuras em 1894 para alimentar a Schutztruppe (tropas coloniais) que patrulhavam a região. Ele também plantou algumas uvas de mesa. Mais de um século depois, essas mesmas videiras ainda produzem frutos e inspiraram Allan Walkden-Davis, antecessor do atual proprietário, a plantar um vinhedo.



e produzir um vinho de terroir árido.

Walkden-Davis e sua esposa, Sylvia, plantaram Shiraz, Merlot e Petit Verdot em 1998 e engarrafaram os primeiros vinhos Neuras em 2001. Em 2012, a Neuras foi adquirida por seus atuais proprietários, N/a'an ku sê, que desde então aumentaram os 1,2 hectares originais de vinhedos para quase 4 hectares. A N/a'an ku sê também expandiu seus negócios, combinando sua marca de ecoturismo com a produção de vinhos e a conservação da vida selvagem.

A linha Neuras consiste em três vinhos tintos: Neuras Shiraz, o Neuras Triple Cultivar Blend (Shiraz, Mourvèdre e Grenache) e o Neuras Triple Clone Shiraz (três clones diferentes de Shiraz cultivados no mesmo bloco de vinhedo). Com uma produção de cerca de 5.000 garrafas por ano, esta não é uma vinícola comercial, mas, como as outras vinícolas da Namíbia, é justamente isso que a torna especial. É interessante notar que o primeiro rum e o primeiro brandy do país foram destilados na Neuras.

A vinícola boutique é, segundo seus proprietários, o vinhedo mais seco fora do Deserto do Atacama, no Chile. Lidando com um clima hostil e com babuínos famintos, a Neuras trilhou um caminho que a levou do entusiasmo amador à produção de vinhos premiados, colocando este canto remoto da África no mapa da viticultura. Nos últimos anos, a pequena vinícola conquistou medalhas internacionais, incluindo ouros e duplas medalhas de ouro, por seu vinho tinto, vinho de sobremesa rubi e "nappa" (uma bebida destilada semelhante à grappa).

As uvas são cultivadas sob redes para protegê-las dos famintos babuínos e kudus (grandes antílopes) que vagam pela região. Todo mês de janeiro, meia dúzia de funcionários colhe as uvas manualmente entre 6h e 7h30 da manhã, em ponto, antes que o calor do dia se intensifique. Após a fermentação em barricas por 12 a 18 meses, uma linha de engarrafamento manual "bem tradicional" é instalada, para finalizar os vinhos produzidos na temporada.

A Neuras está atenta às mudanças necessárias. O vinhedo está explorando o cultivo da Pinotage, uma uva tinta conhecida por sua resistência e menor necessidade de água, plantada em um sistema de treliça não convencional mais adequado para as condições de seca.

Além de oferecer acomodações encantadoras na fazenda, Neuras também abriga sete guepardos resgatados em decorrência de conflitos entre humanos e animais selvagens. Os hóspedes podem observar a alimentação desses felinos e aprender mais sobre os esforços de conservação da N/a'an ku sê.



VINÍCOLA ERONGO MOUNTAIN - A mais recente vinícola da Namíbia e a maior, a Vinícola Erongo Mountain, foi fundada por Wolfgang e Esther Koll. Sua primeira safra foi produzida em 2014. O terreno de 9 hectares originalmente possuía um olival com cerca de 3.500 oliveiras, mas devido às temperaturas extremamente baixas em uma noite de inverno, a maioria das plantas morreu. Decidiu-se então plantar um vinhedo e iniciar uma vinícola.

A vinícola orgulha-se de ter quatro vinhos tintos, três vinhos brancos e um espumante aromatizado com frutas, feito com a fruta nativa maguni (uma fruta com polpa doce, rica em sementes e encontrada principalmente no sul da África, ela tem uma casca grossa que precisa ser aberta para se comer a polpa que circunda as sementes), colhida na região de Kavango, situada na margem norte do rio Omaruru, a oeste da cidade. A pitoresca sala de degustação e o restaurante oferecem vista para o pequeno vinhedo. Sendo a única vinícola com sua própria pequena instalação de engarrafamento e maquinário de rotulagem, pode-se considerá-la a vinícola mais comercial da Namíbia.

A sugestão de almoçar após a degustação é válida. A culinária franco-alemã com influências mediterrâneas, especialidades locais e raridades preparadas pelo chef Frederic Lutz, premiado com estrela Michelin, é o acompanhamento perfeito para a sua seleção de vinhos.

KRISTALL KELLEREI - Protegida por antigas acáias-camelthorn, a Kristall Kellerei e seus vinhedos estão situados a dois quilômetros a leste de Omaruru, na margem sul do rio Omaruru. Ali, é comum ver vagens de acácia-camelthorn espalhadas entre as videiras.

A Kristall Kellerei teve início em 1990, quando o apaixonado por vinhos Helmut Kluge plantou as primeiras videiras em um terreno escolhido pela disponibilidade de água e pela ausência geral de geadas. A primeira safra foi em 1996, tornando-o o primeiro vinícola da Namíbia depois da missão católica de Windhoek.

No início de 2008, outro apreciador de vinhos, Michael Weder, comprou a Kristall Kellerei de Kluge e adicionou Malbec, Mourvèdre, Shiraz e Barbera às variedades já existentes de Colombard e Tinta Barroca. Além do Sunbird Late Harvest Colombard, do Rüppels Parrot Colombard e do blend tinto Paradise Flycatcher (Cabernet Sauvignon, Ruby Cabernet e Tinta Barroca), os visitantes também podem degustar a impressionante gama de bebidas espirituosas produzidas na Destilaria Naute Kristall, a 550 km ao sul de Windhoek, perto de Keetmanshoop, onde Weder reside atualmente.

Ainda não temos notícias de vinhos da Namíbia no Brasil, mas não será surpresa se em breve aparecer algum rótulo por aqui! 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 MATERIAS 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 HOMEM ÂNFORA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA - 15/11/2025

O enólogo Pedro Ribeiro explica o sucesso dos vinhos elaborados em talhas, como os potes de barro são chamados em Portugal.

Talvez com duas ou três exceções, era impossível acreditar na qualidade dos vinhos elaborados em ânforas até meados da década passada.

A mudança começou a chamar atenção quando a crítica inglesa Jancis Robinson elegeu o Bojador Talha 2015, um tinto em ânfora elaborado no Alentejo, como um dos melhores vinhos de Portugal, ao lado de ícones como Barca Velha 1999 e o Maria Teresa 2005, da Quinta do Crasto.

A repercussão não apenas colocou a figura de seu enólogo, Pedro Ribeiro, em destaque, como o motivou a elaborar outros vinhos em talha, como esses potes de terracota são chamados em Portugal. Mais do que isso: o motivou a criar o Amphora Wine Day, que reúne produtores de vinho em talha de países como Geórgia, Itália, França, Espanha, entre outros, além de, claro, muitos portugueses.

Com a primeira edição em 2018, o evento acontece na Herdade do Rocim, vinícola de Ribeiro e sua mulher, a enóloga Catarina Vieira, no Alentejo. A data é sempre o primeiro final de semana depois de 11 de novembro, Dia de São Martinho, quando, pela tradição, as talhas devem ser abertas, como Pedro conta na entrevista a seguir... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-homem-anfora/>

“O VINHO E A CONSCIÊNCIA NEGRA, JUNTOS NO BANQUETE DA HISTÓRIA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 22/11/2025

A vinha não distingue a cor de quem a poda; ela responde apenas ao cuidado e ao talento.

O vinho é uma das mais antigas expressões da civilização. Desde que o homem aprendeu a transformar o fruto em cultura, o vinho acompanha rituais, encontros e celebrações. É símbolo de tempo, paciência e partilha - valores que também moldaram a humanidade. Quando se celebra o Dia da Consciência Negra, mais do que uma data, é oportuno refletir sobre a própria ideia de consciência: não como bandeira ou divisão, mas como a capacidade de reconhecer no outro um igual, um colaborador no mesmo banquete da história.

O vinho ensina isso silenciosamente. Nenhuma garrafa nasce sozinha: depende da terra, do clima e das mãos que a produzem. Cada safra é fruto de um trabalho coletivo, de uma sucessão de gestos humanos que atravessam séculos. A vinha não distingue a cor de quem a poda; ela responde apenas ao cuidado e ao talento. É um lembrete de que, onde há dedicação e respeito, há colheita.

As raízes do vinho também passam pela África. No Egito Antigo, há mais de cinco mil anos, o vinho já era produzido e consumido, parte dos rituais faraônicos e da vida cotidiana. Povos do norte africano, berberes e cartagineses, participaram do comércio e da difusão da cultura do vinho ao longo do Mediterrâneo. Muito antes das fronteiras modernas, o vinho já era um patrimônio compartilhado entre povos de diversas origens.

Nos séculos seguintes, especialmente durante o período colonial, o trabalho de homens e mulheres de ascendência africana foi essencial na agricultura do Novo Mundo, inclusive na viticultura. No Brasil, essas mãos ajudaram a erguer fazendas, construir adega e transmitir saberes agrícolas que se perpetuaram. Essa contribuição, muitas vezes esquecida, faz parte da base sobre a qual o vinho brasileiro se ergueu. Reconhecer isso não é dividir, é dar crédito à história comum que nos formou.

Hoje, em várias partes do mundo, profissionais negros se destacam na produção, na sommelierie e na educação vírica. São enólogos, sommeliers e empreendedores que, com mérito e preparo, conquistam seu espaço num setor que se torna cada vez mais plural. Não por cotas nem slogans, mas pelo mesmo caminho que sempre fez o vinho prosperar: o trabalho sério, a busca pela excelência e a paixão pelo que se faz... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-vinho-e-a-consciencia/>

"INQUIETAÇÃO QUE MOVE TERRITÓRIOS" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 21/11/2025

António Maçanita é das raras figuras que, pela energia, pela visão e pela capacidade quase irrequieta de ligar o passado ao futuro, acabam moldando regiões inteiras.

Há figuras no mundo do vinho que, pela energia, pela visão e pela capacidade quase irrequieta de ligar o passado ao futuro, acabam moldando não apenas garrafas, mas regiões inteiras, António Maçanita é um desses raros personagens. Enólogo multipremiado, pesquisador incansável e guardião de tradições esquecidas, ele tornou-se um dos símbolos mais fortes da nova geração portuguesa - uma geração que honra o território, mas se recusa a ficar imóvel.

Em junho deste ano, durante o evento Vinhos de Portugal, Maçanita foi meu convidado para uma prova especial intitulada "O Inquieto, Dinâmico e Explorador António Maçanita: redescobrindo a alma dos vinhos e regiões míticas de Portugal". Na ocasião escrevi que Maçanita parece não caber em títulos, limites de tempo ou fronteiras. Continuo pensando o mesmo: cativante, é expansivo e dono de uma habilidade rara de transformar informação técnica em narrativa viva. Ultrapassou com naturalidade a hora e vinte minutos daquela sessão e ainda ficou faltando tempo para mais histórias e comentários para tantos vinhos instigantes.

Duas semanas atrás, durante sua nova passagem pelo Brasil, tive uma conversa longa e exclusiva com ele, com a irmã, Joana Maçanita, responsável pela Maçanita Vinhos do Douro, e com Nuno Faria, parceiro de longa data e hoje responsável técnico pelos projetos de Porto Santo e Madeira. Foi uma das entrevistas que nos lembram que o vinho, quando tratado com profundidade, é sempre sobre pessoas, memória e futuro... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/o-enologo-portugues-que-procura-no-vinho-a-verdadeira-voz-da-terra.ghtml>

"A NOVIDADE É O DESCONHECIDO: OS EXÓTICOS FUNDADORES" - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 21/11/2025

Vinhos de regiões pouco familiares atraem cada vez mais consumidores.

Se as transformações geracionais em um dado modelo de produção se davam a cada era, milênio, século, hoje tudo é (ou nos parece) mais veloz, principalmente em relação àquilo que depende de tecnologia e de modelos processuais. A novidade se difunde rapidamente, provocando mudanças em toda a linha de produção de um dado mercado e fazendo de cada ciclo quase um modismo. O vinho, produto milenar de mais de 8.000 anos de história, que já passou por várias mudanças envolvendo distintas regiões, culturas, métodos de produção, estilos de consumo, entre outros, vem sofrendo também transformações muito mais aceleradas a partir da segunda metade do século 20.

Um dos processos mais significativos que ocorre desde então foi o franco progresso das produções do chamado Novo Mundo do Vinho, que tiveram a vitivinicultura introduzida pelos colonizadores europeus. Hoje, a produção desses países já ganha outros matizes, além da simples condição de ter conseguido alcançar níveis de qualidade equiparáveis ao padrão médio europeu. Um dos melhores exemplos é a criação de sistemas exclusivos de produção, adaptados a realidades geoclimáticas específicas, como é o caso da dupla poda no Brasil. Os países dos trópicos, muitas vezes vistos como exóticos pelos europeus (na França, frutas tropicais como abacaxi e banana são chamadas de "frutas exóticas"), já fazem parte do mapa do vinho.

Isso de fato é mais recente e faz parte das inovações, mas a outra "novidade" é a crescente entrada de vinhos da Europa Oriental, do Oriente Médio e, em breve, de vinhos asiáticos nas prateleiras mundiais. Ao contrário do que se possa imaginar, boa parte desses vinhos "exóticos" ao olhar dos consumidores do mundo ocidental não tem nada de novo existencialmente, além do fato de se reinventarem ao longo do tempo. Nessas áreas, a partir da Europa Oriental, seguindo rumo ao Oriente, entre os mares Negro e Cáspio, encontram-se os traços mais remotos da origem do vinho. O vinho, em realidade, lhes é muito familiar.

Mas o nosso distanciamento em relação a essas culturas torna tudo que não é Ocidente exótico. Essa cisão foi bastante aprofundada pelo período da Guerra Fria e por sua visão binária, quase dicotômica da sociedade. Mas, para quem estava ali, produzindo e consumindo o próprio vinho, um pouco de tudo já se passou: fizeram parte de vários impérios, do bloco socialista e, mais recentemente, da União Europeia. Cada contexto colaborou para dar contornos diferenciados à própria produção e ao mercado, com períodos mais ou menos favoráveis ao consumo de vinhos.

Geórgia, Armênia, Turquia, Líbano, Bulgária, Romênia, Moldávia — todos países de produção muito antiga, alguns deles essencialmente voltados à vitivinicultura. Até mesmo a Grécia, que é mais associada à cultura ocidental, embora esteja na faixa meridional e oriental do continente, quando se trata de vinho tem produtos muito estranhos ao nosso olhar e paladar. Só nas últimas décadas Grécia e países da Europa Central, como Áustria e Hungria, começaram a fazer parte do repertório dos importadores, seguidos pelos chamados países do Leste Europeu. No Brasil, especialmente a partir do período da pandemia, houve uma intensificação no comércio internacional envolvendo essas regiões... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-novidade-e-o-desconhecido-os-exoticos-fundadores/>

3 A 8 DEZ. 2025 – ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA AO CENTRO-SUL MG

Viva o Encanto da Dupla Poda em uma Jornada que Celebra o Melhor de Minas. Em dezembro, partiremos rumo a uma experiência que vai muito além do turismo: uma verdadeira imersão sensorial nos aromas, sabores e encantos da vitivinicultura mineira.

Serão dias inteiramente dedicados ao que há de melhor na região — queijos premiados, azeites artesanais, cafés especiais e, claro, os mais refinados vinhos produzidos sob o método da Dupla Poda.

Um roteiro cuidadosamente elaborado para quem aprecia viver o vinho em sua essência — com almoços e jantares exclusivos, pensados especialmente para o nosso grupo, em ambientes que combinam elegância, autenticidade e hospitalidade mineira.

☒ De 3 a 8 de dezembro — feriado prolongado em BH (N. Sra. da Conceição)

🕒 Acompanhamento: Sommelier Adelaide Machado

✈️ Operação: Zênithe Travelclub

❖ Grupo exclusivo e vagas limitadas!

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

- 5 noites de acomodação com café da manhã e impostos, sendo 1 em Tiradentes (3-4 DEZ | 4^a a 5^a), 2 em Aiuruoca (4-6 DEZ | 5^a a SAB) e 2 em Varginha (6-8 DEZ | SAB a 2^a) em meios de hospedagem conforme indicados no roteiro ou similares.
- 5 cafés da manhã tipo buffet nestes mesmos meios de hospedagem.
- 5 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Mil Vidas -3 rótulos, mesmos do almoço-, Casa Correa & Medici -3 rótulos-, Bárbara Eliodora -3 rótulos-, Maria Maria -5 rótulos, mesmos do almoço- e Alma Gerais -4 rótulos-).
- 1 visita a produtor com degustação de QMA-Queijo Minas Artesanal (Catauá)
- 1 visita a produtor com degustação de AOVE-Azeite de Oliva Virgem Extra (Olibi)
- 1 visita a produtor com degustação de Café Especial (Fazenda dos Tachos)
- 9 degustações adicionais de outros produtos locais (Charcutaria Catauá, Queijos Cruzília, Café Olibi, Queijos Lejane, AOVE Soul Mantiqueira, Café Villa di Ayuruoca, Cachaça Orgânica Tiê, Cerveja Artesanal Bella Flor e Café Origem)
- 7 Refeições, sendo 6 Almoços, dos quais 4 em vinícolas entre 2 e 3 tempos (Mil Vidas, Bárbara Eliodora, Maria Maria e Alma Gerais) com vinhos, água e café, 1 em Laticínio (Catauá) e 1 em restaurante campestre sem bebidas (Casal García). E 1 Jantar em Pousada tipo buffet sem bebidas.
- 1 visita de tipo paisagístico e natural com banho em cachoeira no Vale dos Garcías com deslocamentos pelo vale em veículos 4x4 em serviço privativo com motoristas e guia local assistente (Cachoeira dos Garcías Aiuruoca).
- Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre cidades e locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Microônibus Marcopolo Volare W-9 de 28 lugares com Ar-condicionado, Frigobar e Poltronas Soft, ou similar, para todo o percorrido dos 6 dias do roteiro desde saída e retorno a Belo Horizonte por aprox. 1.200 km e com capacidade de 1 peça de bagagem de tamanho médio e caixa 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.
- Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelier e Consultora Enológica Adelaide Machado (*).
- Acompanhamento durante o percurso de guia operacional, assistente e Consultor de Viagens de Conhecimento e Enogastronômicos.
- Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

● Inscrição e informações específicas: fazer contato com o Gestor de Hospedagem e Logística Operacional: Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



- ✓ 5 vinícolas Dupla Poda | Queijos | Azeites | Cafés
- ✓ Degustações | 7 Refeições | Harmonizações
- ✓ 5 noites | Tiradentes | Aiuruoca | Varginha.
- ✓ Vale e Cachoeira dos Garcias | 4x4 | Pôr do Sol
- ✓ Experiências | Memórias | Comemoração à Vida
- ✓ RESERVAS: Zênithe Travelclub | (31) 99834-2261



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CHAPOUTIER PLANTA AGAVES EM VEZ DE VINHAS NO VALE DO RHÔNE

Adaptação às mudanças climáticas e à crise do vinho.

A vinícola francesa Chapoutier plantou 2.000 agaves em um vinhedo abandonado no Vale do Rhône. O motivo é a mudança climática, com verões cada vez mais secos e ondas de calor mais intensas. Até então, a Chapoutier produzia um Côtes-du-Rhône Villages na parcela do Domaine Roc Folassière, no departamento de Gard. Como explicou o gerente de operações, Carel Aubineau, à revista *La Revue du Vin de France*, o terroir é de alta qualidade, mas já não é adequado para a viticultura: é muito árido e o solo mal consegue reter água. Consequentemente, a produção é muito baixa, em torno de 20 hectolitros por hectare. Além disso, os vinhos atingem níveis alcoólicos muito elevados, de 14% ou 15% vol.

A iniciativa, idealizada por Maxime Chapoutier, filho de Michel Chapoutier, é, segundo Aubineau, "provavelmente o primeiro plantio de agave na França". A transição exigiu um investimento de cerca de 12.000 euros por hectare, sem irrigação. A área de vinhedos do Domaine Roc Folassière diminuiu de 35 para 21 hectares nos últimos anos. Em todo o departamento de Gard, quase 4.000 hectares de vinhas foram arrancadas na primavera de 2025, o que corresponde a dez por cento da área total.

A variedade utilizada, *Agave americana*, é uma das cerca de 30 variedades a partir das quais o mezcal é produzido no México. O objetivo da família Chapoutier é plantar mais um hectare de agaves a cada ano, até que a área total em Gard e no Domaine Bila-Haut, nos Pirenéus Orientais, atinja dez hectares. Aubineau explica que eles também poderiam ter plantado "oliveiras, romazeiras ou pistacheiras, mas com o agave, permanecemos em nosso mercado principal". Enquanto as folhas são utilizadas na produção de cosméticos ou têxteis, de dois a cinco litros de álcool puro podem ser destilados do coração do agave.

Este não deve ostentar as denominações de origem protegidas Tequila ou Mezcal. Mas como leva cerca de dez anos para os agaves amadurecerem e se tornarem utilizáveis, eles ainda têm algum tempo para escolher um nome: "Talvez se chame Chapoutila".. Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/chapoutier-plants-agaves-instead-of-wine-in-the-rhone-valley-adaptation-to-climate-change-and-wine-crisis?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_47&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 21/11/2025).

A VINÍCOLA CHILENA VIK É ELEITA A "MELHOR VINÍCOLA DO MUNDO" EM 2025

Schloss Johannisberg em segundo lugar.

A Vinícola Vik, no Vale de Millahue (Chile), é considerada a "Melhor Vinícola do Mundo" e, portanto, o destino de enoturismo mais interessante em 2025. A competição, fundada em 2019, publica anualmente um ranking dos "50 lugares mais extraordinários do vinho" e visa promover o enoturismo. Ela homenageia as experiências que as vinícolas oferecem aos seus visitantes, como paisagens, história, restaurantes excepcionais e passeios enológicos. Em segundo lugar, como o melhor destino da Europa, está o Schloss Johannisberg, na região de Rheingau.

A vinícola Vik Vineyards foi fundada em 2004 por Alex e Carrie Vik. Seu objetivo era produzir vinhos de qualidade sem comprometer a paisagem e a natureza originais. O arquiteto Simijan Radic projetou edifícios que se integram perfeitamente ao entorno. A homenagem ao Schloss Johannisberg afirma: "É um farol para os amantes do vinho que viajam e encontram um verdadeiro tesouro em seu interior. Aqui, não apenas historiadores e fãs de Riesling são atraídos, mas também gourmets e apreciadores de música."

Na sequência do ranking estão Bodegas Ysios em Rioja, Bodega Garzón (Uruguai), Château Smith Haut Lafitte (Bordeaux), Klein Constantia (África do Sul), que também recebeu o prêmio de maior ascensão, passando do 41º lugar no ano passado para o 6º; Creation (África do Sul), Maison Ruinart (Champagne), Château d'Yquem (Bordeaux) e Montes (Chile). A vinícola Dr. Loosen, no Mosel, ocupa a 16ª posição. Com a Domäne Wachau em 68º lugar e a Weingut Tement em 82º, duas vinícolas austríacas também figuram na extensa lista das 100 melhores... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/premium-rose-on-the-rise-in-europe-significant-upswing-for-rose-wines-by-2035?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_46&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 21/11/2025).