



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A GENÉTICA E A PERCEPÇÃO DO PALADAR
POR MÁRCIO OLIVEIRA

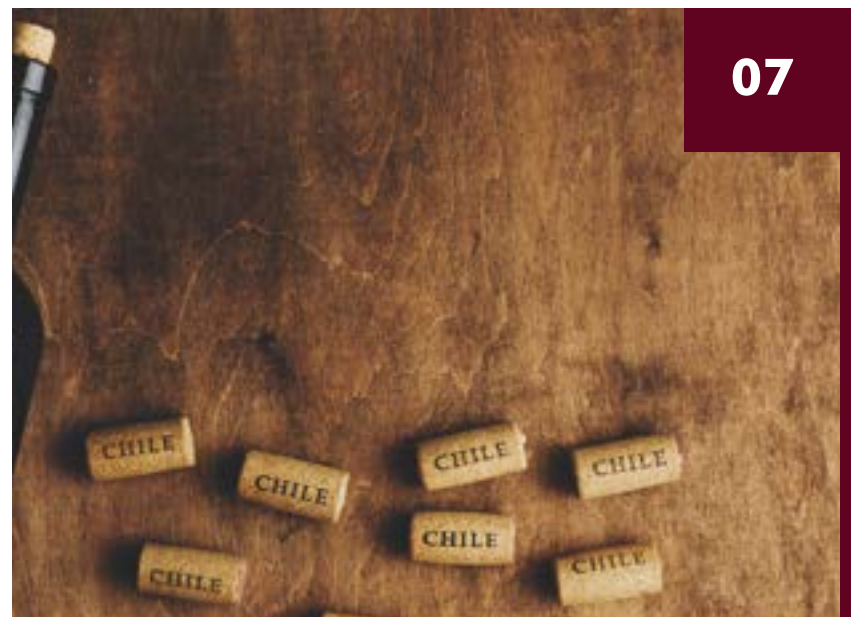
NESSA EDIÇÃO



05

A GENÉTICA E A PERCEPÇÃO DO PALADAR - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A MARCA DOS ANDES NOS CABERNETS CHILENOS" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"SOFRO DE GDS, MAS CALMA, É COISA BOA. É SONHAR COM SABORES" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

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

LUCA SYRAH 2021 – VALE DO UCO – MENDOZA – ARGENTINA

Laura Catena, filha do brilhante visionário Nicolás Catena, é hoje uma das grandes personalidades do vinho argentino. Luca, sua cultuada vinícola boutique, cria minúsculas quantidades de vinhos grandiosos, repletos de concentração e elegância, com finesse raramente encontrada nos vinhos do país. Eles são elaborados com uvas selecionadas nos vinhedos de maior qualidade da família Catena, em Mendoza, e recebem o nome do primeiro filho de Laura, Luca.

Grande parte dos vinhedos cultivados por Luca situam-se em Vale do Uco, uma das regiões vinícolas mais tradicionais de Mendoza, com clima desértico e solos aluviais profundos, compostos por argila, areia e pedra calcária. Tais solos são responsáveis por adicionar características únicas e marcantes às uvas, especialmente às vinhas de Cabernet Sauvignon e da prestigiada uva Malbec.

Luca é a primeira vinícola dedicada a expressar o potencial das vinhas velhas cultivadas na Argentina. Laura deu origem a vários varietais diferentes, todos com impecável equilíbrio e excelente concentração, encontrando-se entre alguns dos mais renomados vinhos da Argentina.

Todos os vinhos são elaborados em quantidades muito reduzidas, causando furor nos Estados Unidos e sendo difíceis de serem encontrados até mesmo na Argentina. São todos vinhos de excelente qualidade e de grande reconhecimento pela imprensa internacional.

Eleito o melhor Syrah da Argentina pela Wine Spectator, o Luca Syrah é uma produção limitada e cuidadosa, assinada por Laura Catena. Este tinto de coloração profunda revela equilíbrio e concentração, sustentados por uma acidez marcante. Muito fino e elegante, expressa com sofisticação toda a complexidade da casta.

Composição de Uvas: 100% Syrah, com uvas colhidas manualmente com seleção massal dupla, seguidas de fermentação com rigoroso controle de temperatura. As uvas são provenientes de vinhedos localizados em La Consulta, Vale do Uco. Altitude média de 1.067 metros (3.500 pés). Vinhedos plantados em 1964 por Luis Laborde, renomado viticultor francês.

A maturação ocorre por 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo 36% novos.

Notas de Degustação: De coloração rubi com reflexos violáceos mostrando que o vinho ainda está muito jovem. No olfato mostra aromas de frutas vermelhas e negras (ameixas e cerejas), notas defumadas, toques tostados e de chocolate. No paladar é um vinho de grande volume, com sabor frutado, taninos maduros e macios, final longo e persistente. O perfil aromático e gustativo é autêntico de um belo Syrah do Novo Mundo. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, podendo envelhecer na garrafa até 2031.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com carnes vermelhas grelhadas, especialmente se acompanhadas de molhos picantes. Também combina com cordeiro assado, pato e queijos fortes como o gorgonzola e o roquefort. Sua acidez equilibrada e taninos presentes combinam bem com pratos mais gordurosos e intensos, além de realçar sabores mais picantes e condimentados. Para uma harmonização mais sofisticada, pode ser servido com pratos de caça, como javali ou cervo, ou até mesmo com uma lasanha de berinjela e queijo de cabra.

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

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



A GENÉTICA E A PERCEPÇÃO DO PALADAR

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Além dos determinantes socioeconômicos, socioculturais e psicológicos, o paladar é um dos principais fatores que influenciam as escolhas alimentares, inclusive nos estilos de vinhos preferidos pelos consumidores.

A capacidade de uma pessoa de saborear diferentes alimentos e bebidas começa com as papilas gustativas localizadas em sua língua. A língua humana tem entre 2.000 e 4.000 papilas gustativas. Nas pontas de cada papila gustativa estão os receptores gustativos. Estes ajudam uma pessoa a distinguir entre cinco sabores principais: doce, azedo, amargo, salgado e umami. Diferenças na percepção e sensibilidade ao paladar podem ser explicadas por variações genéticas; portanto, o conhecimento sobre a extensão em que os fatores genéticos influenciam o desenvolvimento das preferências gustativas e dos padrões alimentares individuais é importante para ações de políticas públicas que abordem os comportamentos nutricionais.

Segundo pesquisadores do Kings College London, na Inglaterra, em estudos de 2007, a preferência alimentar pode estar mais ligada à predisposição genética do que à escolha. Em pesquisa com os hábitos alimentares de mais de 3 mil gêmeos com idades entre 18 e 79 anos, os cientistas observaram que os gêmeos idênticos (que possuem o mesmo perfil genético) tinham probabilidade muito maior de adotar o mesmo tipo de dieta, sugerindo que o paladar pode ser parte de herança genética. Os resultados sugerem que de 41% a 48% da preferência por um determinado grupo de alimentos é influenciada por seus genes.

Segundo alguns especialistas, isto significa que deficiências na dieta alimentar de uma pessoa ou grupo podem ser mais difíceis de corrigir através de campanhas conscientizadoras do que se supunha. Gêmeos idênticos têm exatamente o mesmo perfil genético, então, ao compará-los a gêmeos não-idênticos, os cientistas podem calcular a probabilidade de suas características serem naturais ou desenvolvidas ao longo da vida.

Existe uma conexão distinta entre diabetes e doenças cardíacas. Os diabéticos são duas vezes mais propensos de ter doença cardíaca ou acidente cardiovascular. Devido a essa correlação, muitas pesquisas estão agora centradas na saúde cardiometabólica de uma pessoa, que se refere a condições cardíacas e metabólicas, como diabetes, que afetam o metabolismo de uma pessoa.

Pesquisas anteriores analisaram como o paladar de uma pessoa afeta seu risco de obesidade e diabetes tipo 2 e como a obesidade, por sua vez, afeta o paladar. Para uma nova pesquisa feita em 2022, Julie E. Gervis, candidata ao doutorado no Cardiovascular Nutrition Lab no Jean Mayer USDA Human Nutrition Research Center on Aging na Tufts University e principal autora deste estudo, disse que analisaria por que as pessoas acham difícil fazer escolhas alimentares saudáveis e, portanto, aumentam o risco de doenças crônicas relacionadas à dieta.

Eles também queriam examinar porque as pessoas nem sempre comem o que é bom para elas, mas comem o que é saboroso para elas, avaliando como a percepção do paladar tem um forte componente genético, entendendo como os genes relacionados ao paladar estavam envolvidos.

Primeiro, os pesquisadores usaram dados anteriores de estudos de genoma para identificar variantes genéticas relacionadas aos cinco gostos básicos. A partir daí, eles desenvolveram uma ferramenta chamada pontuação de risco poligênico, que também apelidaram de 'pontuação de sabor poligênico'.

Quanto maior a pontuação para um gosto específico, mais a pessoa está geneticamente predisposta a reconhecer esse gosto. Em seguida, Gervis e sua equipe examinaram dados – incluindo pontuações de sabor poligênico, qualidade da dieta e fatores de risco cardiometabólicos – de mais de 6.000 participantes adultos do Framingham Heart Study.

Fatores de risco cardiometabólicos incluíram circunferência da cintura e pressão arterial, bem como níveis de triglicérides, colesterol e glicose.

Os pesquisadores encontraram uma correlação entre a pontuação de gosto poligênico de uma pessoa e os tipos de alimentos que ela escolheu. Por exemplo, a equipe de pesquisa documentou que aqueles com maior pontuação de sabor amargo consumiam quase duas porções a menos de grãos integrais a cada semana do que aqueles com menor pontuação de sabor amargo. E aqueles com uma pontuação umami mais alta comeram menos vegetais, especialmente os vermelhos e laranjas, do que aqueles com pontuação umami mais baixa.



Eles também encontraram ligações entre pontuações de sabor poligênico e certos fatores de risco cardiometabólicos. Por exemplo, os pesquisadores relataram que os participantes com uma pontuação mais alta para doces tendiam a ter níveis mais baixos de triglicerídeos do que aqueles com uma pontuação mais baixa para doces.

Quando perguntado como essas descobertas podem ajudar os profissionais de saúde a fornecer orientação nutricional a pacientes com doenças relacionadas à dieta, Gervis disse que, como essas descobertas são preliminares, o próximo passo é replicar essas descobertas em coortes independentes para confirmar sua validade.

Por exemplo, se indivíduos geneticamente predispostos a ter alta percepção de amargo comem menos grãos integrais, pode ser recomendado que adicionem certas pastas ou temperos ou escolham outros tipos de alimentos que melhor se alinhem com seu perfil de percepção de sabor.

Gervis disse que seu objetivo final era ajudar as pessoas a entender por que fizeram certas escolhas alimentares e como poderiam usar essas informações para equipá-las com mais controle sobre a qualidade da dieta e a saúde cardiometabólica, já que as aparentes diferenças biológicas nas preferências alimentares que levam a mudanças na dieta e aumento do risco cardiovascular podem ser superadas por aconselhamento nutricional que visa neutralizar esses efeitos.

Esse conhecimento pode aprimorar nossa compreensão do desenvolvimento do paladar individual e das preferências e escolhas alimentares relacionadas, auxiliando no desenvolvimento de estratégias de saúde pública personalizadas para reduzir doenças e morbidades relacionadas à nutrição.

Hoje já se sabe que a ingestão de vegetais como brócolis e couve de bruxelas tem a ver com variações no gene TAS2R38 que alteram a sensibilidade do amargor de certos alimentos em nosso paladar. Isso faz com que determinadas pessoas recusem comidas e bebidas amargas com mais facilidade.

Desta forma, a genética pode predispor uma pessoa a preferir certos estilos de vinho. Variações em genes que controlam receptores de paladar e olfato - como o gene TAS2R38, que afeta a sensibilidade ao amargor - moldam a forma como percebemos o tanino, a acidez e o álcool, influenciando diretamente o gosto por rótulos mais secos, doces, encorpados ou leves. Pessoas com maior sensibilidade genética a compostos amargos tendem a rejeitar bebidas muito tânicas ou amargas, preferindo muitas vezes vinhos brancos mais suaves ou tintos leves e frutados. Quem possui uma densidade maior de papilas gustativas sente sabores de forma amplificada, o que costuma orientar a preferência para vinhos de perfil frutado ou com dulçor residual.

Pequenas diferenças no DNA modificam o limiar de tolerância à secura extrema dos taninos e à acidez cortante, afastando ou aproximando o indivíduo de estilos como os tintos robustos, como por exemplo os vinhos da Cabernet Sauvignon.

Uma pesquisa publicada no American Journal for Enology and Viticulture sugere que as habilidades para degustação de vinhos sejam determinadas pelos genes e, que por isso, especialistas e degustadores profissionais sintam o gosto do vinho de forma diferente de pessoas leigas. Isso pode sugerir uma possível discordância no julgamento de qualidade entre os leigos e os especialistas, concluiu esse relatório.

Por isso, os consumidores devem tomar cuidado ao adotar as descrições e impressões dos especialistas como verdade absoluta sobre os vinhos que irão selecionar para suas adegas. Nos últimos anos, muitos tradicionais analistas da indústria vinífera, muitos deles da Inglaterra, tem assinalado aquilo que acreditam ser uma grande falácia no esquema rígido de analisar um vinho através apenas de sua pontuação numérica.

De qualquer forma, o cérebro humano reprograma preferências sensoriais através da repetição, da culinária familiar e da experimentação contínua e o ambiente de consumo e a ocasião influenciam tanto quanto os receptores químicos na língua.

Por outro lado, sabemos que a facilidade ou dificuldade para perceber aromas varia devido a uma combinação de fatores genéticos, biológicos, neurológicos e de treinamento prático. A sensibilidade acima da média (Hiperosmia), é uma condição ou característica em que a pessoa possui um olfato hiper-responsivo, detectando odores em concentrações mínimas ou distinguindo notas sutis que passam despercebidas pela maioria. As causas biológicas podem decorrer de variações genéticas nos receptores olfativos, alterações hormonais temporárias (como na gravidez) ou maior atividade em áreas cerebrais de processamento sensorial. Embora vantajosa para profissionais como perfumistas e sommeliers, também pode causar desconforto físico, náuseas ou dores de cabeça diante de odores fortes no dia a dia. Já a sensibilidade abaixo da média (Hiposmia ou Anosmia) é a redução da capacidade de sentir cheiros, enquanto a anosmia representa a perda total desse sentido. Entre as causas comuns para perda da sensibilidade estão as infecções virais (como resfriados e COVID-19), rinite, sinusite crônica, pólipos nasais, traumatismos cranianos ou o envelhecimento natural do organismo.

A redução do olfato compromete diretamente a percepção do sabor dos alimentos, uma vez que grande parte do gosto que sentimos depende dos aromas captados via retronasal. Treinamento e memória olfativa, com prática constante, é indicada para profissionais da gastronomia e da perfumaria para desenvolver a habilidade de identificar aromas complexos por meio de repetição e treino cerebral contínuo, expandindo o catálogo de odores reconhecidos pelo sistema nervoso. O olfato envia estímulos diretamente para o sistema límbico (responsável pelas emoções e pela memória), o que faz com que certos cheiros sejam marcados de forma muito vívida na lembrança de cada indivíduo.

A biologia atua por probabilidade, não por regra absoluta, mas podemos dizer que a genética atua na percepção do paladar! Saúde!!! Que tal comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

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

“A MARCA DOS ANDES NOS CABERNETS CHILENOS” - SUZANA BARELLI **LE VIN FILOSOFIA -22/08/2026**

Três tintos revelam por que vale a pena prestar atenção nos vinhos com a variedade em Alto Jahuel.

A neve transforma a Cordilheira dos Andes em um bonito cartão-postal. Com seus cumes brancos, consequência direta das chuvas recordes pelo fenômeno do El Niño, os Andes alegam os enólogos, que sabem que não terão problemas de irrigação dos vinhedos nesta safra. Só esperam que a chuva não volte tão cedo, garantindo uma brotação e uma floração tranquilas, e que as preocupações fiquem restritas “apenas” à esfera das vendas – nos dados do primeiro semestre da Wines of Chile, as exportações de vinho do país andino caíram 9% em valor e 9,5% em volume em comparação com igual período de 2025.

Stefano Gandolini é um dos produtores felizes com a água que agora garante o seu subsolo encharcado. Com três vinhedos aos pés da Cordilheira dos Andes, que somam 35 hectares em Maipo Alto, ele conta por que está convencido que os melhores cabernet sauvignon chilenos são desta região – e ele não é o único.

A explicação passa, primeiro, pelo conhecimento do subsolo. Entre duas fileiras de vinhas, ele retorna à superfície e com uma picareta, o instrumento símbolo dos desbravadores de terroir, Gandolini fala do vento frio que desce da cordilheira, e da enorme amplitude térmica, a diferença de temperatura entre o dia e a noite, que chega perto dos 20 graus durante o período de amadurecimento das uvas. Essa amplitude permite a lenta maturação da fruta, com ganho de complexidade de aromas e sabores.

De volta à superfície e com uma picareta, o instrumento símbolo dos desbravadores de terroir, Gandolini fala do vento frio que desce da cordilheira, e da enorme amplitude térmica, a diferença de temperatura entre o dia e a noite, que chega perto dos 20 graus durante o período de amadurecimento das uvas. Essa amplitude permite a lenta maturação da fruta, com ganho de complexidade de aromas e sabores.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-marca-dos-andes-nos-cabernets-chilenos/>

“DECANTAR OU NÃO DECANTAR, EIS A QUESTÃO” - JORGE LUCKI **VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 21/08/2026**

Há vinhos que precisam de ar, outros que precisam ser protegidos dele, e alguns que nos surpreendem fazendo exatamente o contrário do esperado.

Nas degustações que conduzo, tenho por hábito provar antecipadamente os vinhos que serão apresentados. O objetivo principal é verificar se alguma garrafa está comprometida. Deixando de lado problemas de conservação ou evolução, a preocupação mais frequente é com a “doença da rolha”, “bouchonnée” ou “corked”. Mesmo vinhos de ótima reputação estão sujeitos a ela e, na grande maioria das vezes, a culpa não é do produtor nem se estende ao lote: é um problema daquela garrafa.

Feita essa verificação, vem outra questão: quando abrir os vinhos? Ou, mais precisamente, quanto tempo antes de colocá-lo em contato com o ar?

Tintos, sobretudo jovens e estruturados, precisam muitas vezes “respirar”, sair da espécie de camisa de força que é a garrafa. Em contato com o oxigênio, podem liberar melhor seus aromas e perder parte do ímpeto inicial. Os taninos parecem mais macios, o conjunto se acomoda e o vinho se mostra melhor... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-decantar-ou-nao-decantar-o-vinho-eis-a-questao.ghtml>

“SOFRO DE GDS, MAS CALMA, É COISA BOA. É SONHAR COM SABORES” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 22/08/2026

Com o tempo, percebi que esses sonhos tinham algo especial. A chamada Gustatory Dream Sensation. Trabalho em tempo integral com vinhos há mais de 30 anos. Leio, escrevo, falo e penso sobre esse líquido ancestral sem pausa. Além, é claro, de ir às vias de fato — degustando milhares de rótulos por ano, profissionalmente. E no meu tempo livre? Bebo vinho com os amigos. E nas férias, alguém adivinha? Só digo que o saca-rolhas e a taça estão sempre na mala.

Costumo dizer que o vinho é uma espécie de oxigênio que respiro pela boca. Minha relação com o néctar transcende a consciência, invadindo até os sonhos. Muitos deles já viraram contos nos meus livros.

Em um deles, após degustar um Romanée-Conti 1978 na vida real - um daqueles vinhos irrepetíveis - sonhei que ele estava em toda parte. Ao abrir a torneira do chuveiro, da pia, para lavar a louça ou escovar os dentes, só saía aquele vinho. A princípio, uma bênção. Depois, uma maldição.

Outro sonho que foi parar em um dos meus livros envolvia comida - e não vinho - e aconteceu quando eu morava na Itália. Eu adorava a tríade: tomate pelado, basílico e muçarela de búfala. Uma noite, sonhei com um imenso campo verde de manjerição e, sobre ele, passava um daqueles pequenos aviões que borrifam fertilizantes sobre plantações. Só que, neste caso, do avião jorrava molho de tomate. Um verdadeiro delírio gastronômico. Um sonho!

Com o tempo, percebi que esses sonhos tinham algo especial. A chamada Gustatory Dream Sensation (GDS) é a capacidade de experimentar sabores e aromas durante o sono. Segundo estudos da Universidade de Montreal (Canadá, 1998) e da Binghamton University (EUA, 2023), entre 0,7% e 2,6% dos sonhos incluem sensações de paladar ou olfato — e profissionais como sommeliers, chefs e perfumistas são mais propensos a vivenciar esse fenômeno.

O vinho, aliás, nos faz sonhar também de olhos abertos. Como um foguete ou uma cápsula do tempo, ele nos transporta a outro lugar, outra época. Traz à tona uma memória adormecida ou nos leva, simbolicamente, a destinos onde talvez nunca tenhamos estado - mas, graças a ele, passamos a habitar... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/sofro-de-gds-mas-calma-e-coisa-boa-e-sonhar-com-sabores/>

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 gaitero 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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A ADEGA CLIMATIZADA ENTRA EM UMA NOVA ERA

Por muito tempo restrita a uma função de simples equipamento de conservação, a adega climatizada hoje acompanha uma nova forma de vivenciar o vinho.

Os hábitos de consumo evoluem, as adegas integram-se plenamente aos espaços de convivência e as tecnologias conectadas possibilitam novos usos. Como o mercado se transformou ao longo dos anos? Ator histórico do setor e pioneira em inovação, a La Sommelière compartilha sua análise sobre essa evolução.

“Quando as adegas elétricas surgiram, elas atendiam principalmente às necessidades dos profissionais”, lembra a La Sommelière. “Especialistas em vinhos, restaurateurs e comerciantes buscavam uma solução capaz de recriar as condições de conservação de uma adega natural.”

Gradualmente, esses equipamentos chegaram ao consumidor final. Com a urbanização e o desaparecimento progressivo das adegas subterrâneas em muitas residências, eles permitiram que os apreciadores montassem uma adega de envelhecimento em casa.

Para a La Sommelière (fabricante de adegas climatizadas), o mercado vive hoje uma nova etapa. “A adega não serve mais apenas para conservar os vinhos. Os consumidores também querem servi-los nas melhores condições. Bebe-se menos, mas com mais qualidade. A temperatura de serviço, a harmonização com pratos e o prazer de compartilhar uma garrafa ganham cada vez mais importância.”

As adegas climatizadas de serviço consolidaram-se, assim, como um complemento natural às adegas de envelhecimento ou como uma primeira aquisição para muitos apreciadores. “As expectativas estão se diversificando. Alguns desejam envelhecer suas garrafas por vários anos; outros buscam, acima de tudo, uma adega que ofereça vinhos prontos para serem degustados a qualquer momento. Nosso papel é acompanhar essa diversidade de usos.”

Essa evolução levou a La Sommelière a ampliar progressivamente seu portfólio. Historicamente reconhecida por suas adegas de envelhecimento, a marca vem desenvolvendo, há vários anos, adegas de serviço, modelos de embutir e soluções conectadas, para acompanhar o apreciador em cada etapa de sua experiência com o vinho.

“Durante muito tempo, uma adega era avaliada quase exclusivamente por sua capacidade de reproduzir as condições de uma adega natural”, observa a La Sommelière. “Hoje, os critérios de escolha são muito mais numerosos.”

A adega tornou-se um verdadeiro item de mobiliário doméstico. Instalada na cozinha, na sala de estar ou em um espaço dedicado à degustação, ela integra-se plenamente à decoração de interiores. Sua estética é agora tão importante quanto seu desempenho. Nível de ruído, design, qualidade dos materiais, iluminação, modularidade das prateleiras ou opções de instalação (livre ou de embutir): cada detalhe conta.

“Essa evolução veio acompanhada de uma forte diversificação do mercado. Não existe mais apenas um tipo de adega, mas sim soluções adaptadas a usos muito distintos.” Essa diversidade reflete-se nas coleções oferecidas pela La Sommelière, que hoje contam com dezenas de modelos — desde adegas compactas de serviço até adegas de envelhecimento de grande capacidade, passando por modelos multizona, de embutir ou conectados.

O desempenho técnico também continua a evoluir. Precisão de temperatura, estabilidade da umidade, filtragem do ar e proteção contra vibrações atendem às exigências de apreciadores cada vez mais entendidos no assunto. Segundo a La Sommelière, essa evolução para uma categoria superior abriu caminho, naturalmente, para uma nova expectativa: a conectividade. “Hoje, os usuários esperam de sua adega o mesmo nível de simplicidade que encontram nos demais equipamentos da casa. No entanto, essa conectividade só faz sentido se oferecer um serviço real. Ela deve facilitar a gestão da adega e acompanhar o apreciador em sua paixão.”

“Há vários anos, estamos convencidos de que a conectividade representa uma verdadeira evolução para o universo das adegas”, explica a La Sommelière. “Desde o início, nossa ambição não era apenas adicionar tecnologia, mas responder a uma necessidade concreta: simplificar a gestão da adega e acompanhar os apreciadores no dia a dia.”

Essa visão levou a marca a investir precocemente em tecnologias conectadas. Com a ECELLAR, a La Sommelière desenvolveu a primeira adega conectada, baseada em uma tecnologia patenteada de prateleiras inteligentes. Cada entrada e saída de garrafa é detectada automaticamente, permitindo que o usuário tenha um inventário atualizado em tempo real, sem qualquer manipulação manual.

Todas essas informações são sincronizadas com o aplicativo Vinotag, desenvolvido pelo grupo e utilizado hoje por mais de 100.000 apreciadores. Como um verdadeiro livro de adega digital, ele permite acompanhar a coleção, localizar instantaneamente uma garrafa, compartilhar o inventário ou até mesmo programar alertas personalizados... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-cave-a-vin-change-d-epoque.4938934.asp> (Fonte – La Revue du Vin de France - LRVF – 21/08/2026).