VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



AS NOVIDADES EM TORNO DO LOIRE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



AS NOVIDADES EM TORNO DO LOIRE - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

05

“QUEM É O MELHOR SOMMELIER BRASILEIRO” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“O VINHO ATRAVESSA UM DOS PERÍODOS MAIS COMPLEXOS E ENFRENTA NOVOS DESAFIOS” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 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

ALTAVINS ALMODI PETIT BLANC DO TERRA ALTA 2024 – CATALUNHA - ESPANHA

Localizada em Batea, Terra Alta, a Altavins foi criada em 2001 por Joan Arrufí. Apesar de ser uma vinícola jovem, a herança familiar e a tradição estão impregnadas na sua filosofia.

Seus vinhos combinam a fruta com a sutileza da madeira, com destaque para os de Garnacha Blanca e os tintos de Garnacha e Cariñena de vinhas muito velhas. Joan Arrufí recuperou ainda a Garnacha Peluda, variedade muito antiga que gera vinhos bastante elegantes. O design dos rótulos traça um paralelo entre os vestígios arqueológicos das antigas civilizações dos impérios árabe, ibérico e romano.

Os vinhedos encontram-se em uma paisagem típica do Mediterrâneo, com solos de diferentes texturas, ricos em rochas calcárias, o que proporciona uma ótima drenagem.

Composição de Uvas: Blend de 85% Garnacha Blanca, 8% Macabeo e 7% Chardonnay. Vinhedos jovens com 15 anos de idade média, As uvas são colhidas manualmente, sendo feita uma seleção inicial dos cachos e bagas. Fermentação em tanques de aço inoxidável, com temperatura a 18 °C. Sem passagem por madeira. O vinho passa no mínimo um mês em garrafa antes de ir ao mercado.

Notas de Degustação: Bela cor amarelo-claro, brilhante. Nariz com aromas de boa intensidade de maçã verde e cítricos, denotando mineralidade. Na boca, é um vinho muito fresco e intenso que reflete o perfil aromático e leve salinidade. Um vinho jovem, gastronômico e muito agradável, fácil de beber e gostar.

Reconhecimentos de Críticos: 90JS

Estimativa de Guarda: O potencial de guarda é estimado em 3 anos, mas está muito bom hoje, e pode evoluir por mais 2 anos!

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com crustáceos, peixes delicados, ostras, carnes brancas, terrines e rillettes, humus e queijos de mofo branco ou cremosos.

Serviço: servir entre 8 e 10° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: $$ (excelente relação custo x benefício).

EM BH - PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 I Em SP: PREMIUM - Rua Jorge Rizzo, n.º 115, Bairro de Pinheiros, Capital, São Paulo, CEP.: 05424-060 - 11 2574-8303.



volte ao índice

AS NOVIDADES EM TORNO DO LOIRE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

É justamente a diversidade que torna o Loire uma das regiões mais interessantes para se compreender, em vez de apenas memorizar seus rótulos.

O Vale do Loire, conhecido como o "Jardim da França", é uma das regiões mais encantadoras do país, reconhecida como Patrimônio Mundial da UNESCO. Localizado a cerca de 2 horas de Paris, ele se estende ao longo do rio Loire e abriga uma riqueza histórica, arquitetônica e vinícola incomparável. A região é famosa por seus mais de 300 castelos construídos ou reformados principalmente durante o Renascimento.

Fortalezas medievais, castelos reais e residências renascentistas, solares bucólicos, catedrais impressionantes... Esse milagre artístico que se desenvolveu, sem interrupção, por mais de três séculos, deu origem ao que os historiadores chamam de “arte de viver à francesa”.

Os castelos de Chambord, Chenonceau, Sully-sur-Loire, Angers ou os Duques da Bretanha em Nantes fazem parte da coleção de 22 castelos e principais locais do Vale do Loire que revelam cada um dos capítulos fundamentais da história da França.

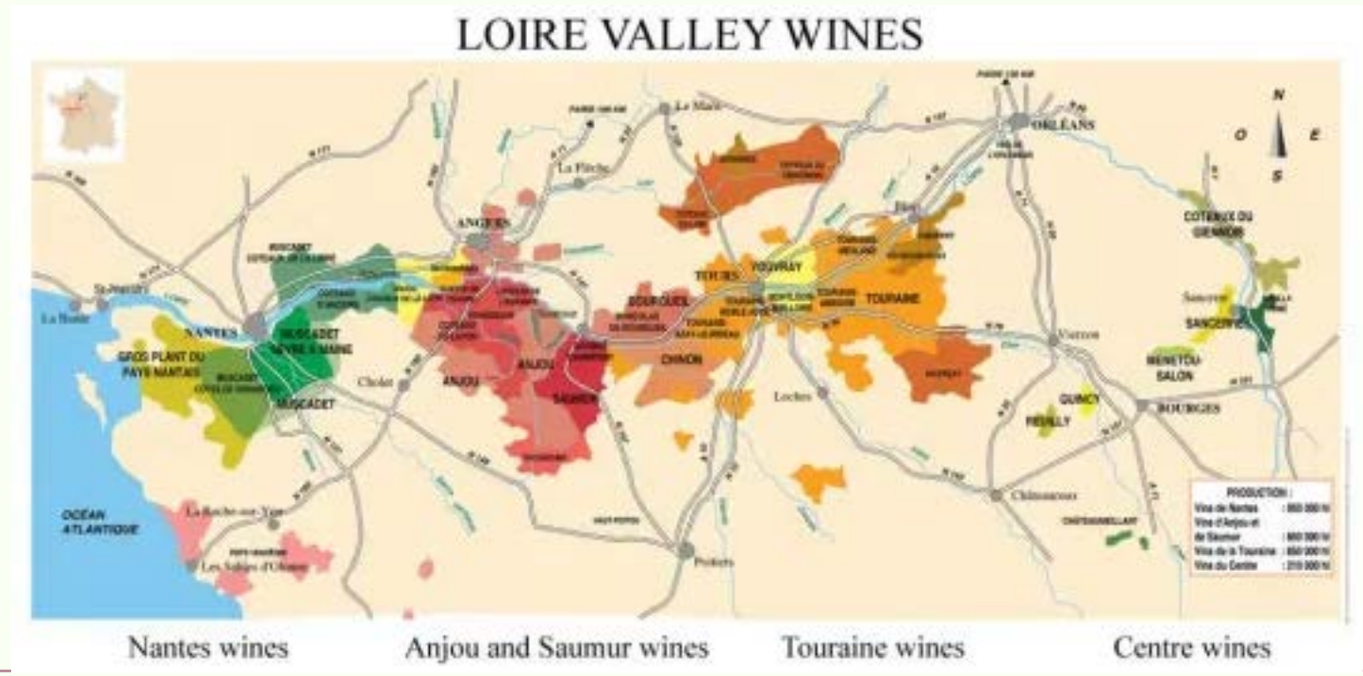
Uma derrota obrigou o rei da França da época, Carlos VII, expulso de Paris pelos ingleses, a se refugiar por segurança às margens do Loire, na Touraine, onde já tinham sido erguidas sólidas fortalezas.

A região apresentava uma série de vantagens: além de rica e fértil, é atravessada por um grande rio, principal via de comunicação entre o Mediterrâneo, a Borgonha, a região de Lyon e as províncias do oeste.

Refugiada inicialmente por obrigação, a nobreza depois passaria, para seu grande prazer, longas temporadas por lá. Foi assim que a região foi então batizada de “Jardim da França”. A idade de ouro do Vale do Loire estava só começando. Assim que a paz foi reconquistada, a prosperidade econômica, aliada ao desenvolvimento das artes, deu origem a uma febre arquitetônica sem precedentes.

O Loire é o rio mais longo da França, e sua região vinícola estende-se por uma área tão vasta - da costa do Atlântico quase até a Borgonha - que uma garrafa com o rótulo "Vale do Loire" pode conter desde um Muscadet com um toque salino ou um Sancerre vibrante até um espumante rosé; vinhos que, na prática, não têm quase nada em comum, exceto o rio.

Ao contrário de Bordeaux ou da Borgonha, o Loire não se define por uma única uva ou um único estilo. Trata-se, na verdade, de quatro "regiões vinícolas" distintas, distribuídas ao longo de aproximadamente 1.000 km de extensão do rio. Cada uma possui seu próprio clima, tipos de solo e uvas características. Como o rio modera as temperaturas ao percorrer o caminho da costa em direção ao interior, ele permite que uma variedade surpreendente de uvas amadureça adequadamente, mesmo em um



volte ao índice

clima geral bastante frio.

Para quem planeja visitar a região (localizada a cerca de duas horas de Paris), as adegas locais - como Caves Ambacia, Château de Parnay e o próprio Château de Chenonceau - têm expandido roteiros de degustação combinados com passeios históricos pelos famosos castelos. Você pode usar como "cidades-base estratégicas", Tours e Blois que são as melhores opções para se hospedar, oferecendo boa infraestrutura, hotéis e fácil acesso às rodovias e estações de trem.

E como meio de transporte, a região pode ser percorrida de carro (a melhor forma para ganhar liberdade entre os castelos), de trem, de bicicleta pelas ciclovias do projeto "La Loire à Vélo", ou por meio de excursões e bate-voltas saindo de Paris

QUATRO SUB-REGIÕES EM UM ÚNICO RIO - As regiões vinícolas do Vale do Loire estendem-se, grosso modo, de oeste para leste, acompanhando o curso do rio - desde o ponto em que ele encontra o Atlântico até onde faz uma curva em direção ao centro do país - e são, de modo geral, divididas em quatro sub-regiões.

PAYS NANTAIS - Nantais, a área mais próxima da costa, perto da cidade de Nantes, é dominada pelo Muscadet - um vinho branco extremamente seco e de perfil neutro, elaborado a partir da uva Melon de Bourgogne. Com seu clima marítimo, que confere ao vinho notas de maresia e maçã verde, o Muscadet é considerado um dos melhores acompanhamentos para ostras no mundo. Além disso, é a denominação do Loire com o maior volume de produção. Em alguns mapas de regiões do Vale, é chamada também de Baixo Loire.

ANJOU-SAUMUR - avançando em direção ao interior, é a parte do Loire com a maior diversidade de estilos. A região é conhecida pelo Rosé d'Anjou (tradicionalmente meio-doce, elaborado majoritariamente com a uva Grolleau), pelo Anjou Blanc (seco) e pelo Coteaux du Layon (doce) - ambos feitos com a uva Chenin Blanc -, além de tintos leves, como o Anjou-Gamay e o Anjou-Villages. Também se destacam os espumantes de Saumur, produzidos pelo método tradicional, o mesmo processo de fermentação na garrafa utilizado na elaboração do Champagne. Em alguns mapas de regiões do Vale, é chamada também de Médio Loire.

TOURAINE - que tem a cidade de Tours como centro, é uma região voltada para os vinhos tintos - dentro do contexto do Vale do Loire. É o berço dos vinhos de Chinon e Bourgueil, elaborados à base de Cabernet Franc, além de produzir os brancos de Chenin Blanc de Vouvray e Montlouis-sur-Loire, e os vinhos de Cheverny, que combinam Sauvignon Blanc e Pinot Noir. O solo local varia desde o *tuffeau* (uma rocha calcária) - que confere mineralidade aos vinhos de Vouvray - até o cascalho e a argila, que conferem estrutura aos vinhos de Chinon.

ALTO LOIRE - por vezes chamado de Loire Central, situa-se mais para o interior e é a referência mundial para a casta Sauvignon Blanc. A região tem como pilares Sancerre e Pouilly-Fumé, situadas em margens opostas do rio; denominações vizinhas menores, como Quincy, Reuilly e Menetou-Salon, oferecem vinhos brancos de perfil mineral semelhante, porém a preços mais acessíveis.

Quando se fala dos vinhedos do Loire Central, a associação é imediata com as duas principais denominações de origem da região: Sancerre e Pouilly-Fumé. Juntas, respondem por mais de 74% da área plantada e 76% da produção total, tendo a Sauvignon Blanc como principal estrela, com quase 90% dos vinhedos. Porém, nesta região existem outras seis denominações de origem, além de duas áreas com indicação geográfica protegida, ampliando o leque de vinhos e estilos.

Denominações de origem como Coteaux du Giennois, Menetou-Salon, Pouilly-sur-Loire, Quincy, Reuilly e Châteaumelliant podem não ser tão conhecidas, mas podem oferecer vinhos com excelente relação custo-benefício. Ainda fora do radar de muita gente, são áreas que gradualmente vêm ganhando novos admiradores e, também, atraído muitos jovens produtores. Isso as tornou zonas de produção de vinho mais dinâmicas, onde o foco na qualidade ganha cada dia mais peso.

SÃO AS UVAS QUE DEFINEM CADA REGIÃO DE PRODUÇÃO - Quatro variedades de uva são as protagonistas em todo o vale.

Chenin Blanc é a uva branca mais versátil do Loire, capaz de originar vinhos que vão desde os totalmente secos até os meio-secos, doces e espumantes; ela predomina em Anjou, Saumur, Vouvray e Montlouis.

Sauvignon Blanc domina o Alto Loire (Upper Loire), produzindo vinhos com um perfil vibrante, herbáceo e com notas minerais (que remetem a sílex) - um estilo que se tornou uma referência copiada por produtores ao redor do mundo.

Cabernet Franc é a principal uva tinta do vale; em Chinon e Bourgueil, ela resulta em vinhos mais leves, perfumados e com notas de frutas vermelhas, diferenciando-se dos exemplares típicos de Bordeaux.

Melon de Bourgogne, restrita quase inteiramente ao Pays Nantais, é utilizada principalmente para a produção de Muscadet. Quantidades menores de Gamay, Grolleau, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon completam o cenário, sendo encontradas sobretudo em vinhos tintos e rosés destinados ao consumo cotidiano.

SISTEMA DE CLASSIFICAÇÃO - Os vinhos do Vale do Loire são regidos pelo sistema francês de AOC ("Appellation d'Origine Contrôlée" - Denominação de Origem Controlada). O sistema abrange mais de 60 denominações, cada uma estabelecendo regras sobre as uvas permitidas, os limites geográficos dos vinhedos, os rendimentos por hectare e os níveis mínimos de maturação das uvas. Tudo isso é supervisionado pelo INAO, o órgão nacional que regula as denominações francesas.

Algumas denominações impõem normas adicionais à estrutura básica da AOC. A designação "sur lie" em Muscadet, por exemplo, exige que o vinho permaneça em contato com as borras (leveduras residuais) por pelo menos um inverno, sendo proibido o engarrafamento antes da terceira semana de março após a colheita; essa técnica confere ao vinho uma textura mais rica e uma leve efervescência.

Uma categoria mais recente, a "Muscadet Cru Communal", destaca comunas específicas e exige um estágio mínimo de 24 meses sobre as borras, resultando em uma

volte ao índice

concentração ainda maior. Por outro lado, Sancerre e Pouilly-Fumé baseiam-se em limites de rendimento mais rigorosos e na especificidade do "terroir" - três tipos de solo (o "silex" com solos de sílex; as "terres blanches" com solos argilo-calcários; e as "caillottes" com solos pedregosos) são frequentemente mencionados pelos produtores, uma vez que cada um confere um caráter genuinamente distinto à uva Sauvignon Blanc ali cultivada.

Vouvray sobrepõe à sua denominação de origem um conjunto próprio de subcategorias baseadas no nível de doçura; assim, uma mesma AOC pode abranger, legalmente, desde um vinho branco totalmente seco até um vinho de sobremesa intensamente doce, diferenciados apenas pelo teor de açúcar residual declarado no rótulo.

DENOMINAÇÕES DE REFERÊNCIA PARA CONHECER - Vale a pena memorizar alguns nomes, pois eles aparecem constantemente em cartas de vinhos.

Sancerre e Pouilly-Fumé são referências para a casta Sauvignon Blanc; **Vouvray e Savennières**, para a Chenin Blanc - a primeira em versões que variam de secas a doces, e a segunda, estritamente secas; **Chinon e Bourgueil**, para a Cabernet Franc; **Muscadet Sèvre et Maine** (a maior e mais importante das zonas de Muscadet), para vinhos brancos de estilo costeiro; e **Coteaux du Layon** - incluindo seus dois renomados "crus", Quarts de Chaume e Bonnezeaux - para vinhos doces de Chenin Blanc elaborados a partir de uvas afetadas pela "botrytis". Tanto **Saumur** quanto **Vouvray** também produzem espumantes pelo método tradicional (rotulados como Crémant de Loire, caso atendam às normas estabelecidas para espumantes em todo o vale, ou sob a categoria de espumantes da própria denominação local). Esses vinhos oferecem uma alternativa ao Champagne - com excelente potencial de guarda e grande versatilidade gastronômica - por uma fração do preço.

GASTRONOMIA DO VALE DO LOIRE E HARMONIZAÇÕES COM OS VINHOS DO LOIRE – A culinária do Vale do Loire é tão diversa quanto seus vinhos. Afinal, a região reúne ingredientes frescos, receitas tradicionais e produtos com certificação de origem.

Os queijos são um dos grandes destaques gastronômicos locais. Entre os mais famosos estão o Valençay, produzido com leite de cabra e reconhecido pelo formato de pirâmide truncada; o Sainte-Maure de Touraine, caracterizado pelo formato cilíndrico e pela palha que atravessa seu interior; e o Selles-sur-Cher, conhecido pela delicada camada de carvão vegetal sobre a casca. Esses queijos harmonizam perfeitamente com os vinhos brancos produzidos a partir da uva Sauvignon Blanc, especialmente aqueles das denominações **Sancerre e Pouilly-Fumé**.

Por outro lado, quem prefere sobremesas não pode deixar de experimentar a famosa **Tarte Tatin**, criada no século XIX pelas irmãs Stéphanie e Caroline Tatin, na cidade de Lamotte-Beuvron. A receita consiste em uma torta de maçãs caramelizadas assada de forma invertida, tornando-se um dos doces mais tradicionais da gastronomia francesa.

Além dessas especialidades, o Loire também é conhecido por seus pescados de água doce, cogumelos cultivados nas antigas pedreiras de tufo calcário, rillettes, carnes de caça e frutas produzidas nas férteis margens do rio. O **Muscadet** é a combinação perfeita para ostras, mexilhões e outros frutos do mar crus ou levemente cozidos. **Sancerre e Pouilly-Fumé** harmonizam maravilhosamente com queijo de cabra (uma combinação regional clássica, como o queijo Crottin de Chavignol, típico do Loire), peixes grelhados e vegetais verdes, a exemplo dos aspargos.

Vinhos **Chenin Blanc** secos, provenientes de **Savennières ou Vouvray Sec**, acompanham bem frango assado e pratos de peixe mais estruturados; já os vinhos **Vouvray com um leve toque de doçura** equilibram pratos picantes do Sudeste Asiático. **Os tintos de Chinon e Bourgueil**, por serem mais leves e aromáticos do que a maioria dos vinhos à base de Cabernet, combinam bem com frios e embutidos, pato assado e pratos à base de cogumelos - podendo, inclusive, ser servidos levemente resfriados em dias mais quentes.

CURIOSIDADE - Uma curiosidade local é que o Château de Chambord é um dos mais famosos do Vale do Loire. Sua arquitetura renascentista é impressionante, sendo construído por ordem de Francisco I, da França. Ele compreende 5.400 hectares cercados por 32 km de muralhas que fazem dele o maior parque fechado da Europa – servia de pavilhão de caça para o rei. O que poucos sabem, porém, é que nesse espaço todo já houve vinhas plantadas, em um local chamado Ormetrou. Cerca de 200 anos depois de as últimas plantas terem sido arrancadas durante a Revolução Francesa, hoje há 13 hectares de vinha. Aproximadamente 4 hectares deles são da variedade Romorantin, uma uva que foi favorecida por Francisco I, mas que hoje tem apenas 71 hectares plantados em toda a França. Outra cepa é a L'Ourboué (também conhecida como Menu Pineau, outra uva que Francisco I teria apreciado), além de Auvernat Rouge (o nome local da Pinot Noir), Sauvignon Blanc e Gamay.

DESTAQUE - O Vale do Loire destaca-se no cenário vitivinícola atual pela força dos seus vinhos brancos (que representam mais da metade da produção local) e pelo crescimento de rótulos orgânicos e biodinâmicos, alinhados à tendência global de vinhos mais frescos e autênticos. Produtores históricos e novos nomes da região - como a vinícola Le Rocher des Violettes, comandada por Clémence e Xavier Weisskopf em Montlouis-sur-Loire - seguem ampliando o cultivo orgânico (certificado desde 2012 por lá), valorizando a uva Chenin Blanc.

A **Le Rocher des Violettes** foi criada em 2005, no Vale do Loire, quando Xavier Weisskopf tinha apenas 25 anos. Em 2010, sua esposa, Clémence, juntou-se a ele na produção. A maior parte dos vinhedos, de cultivo orgânico desde 2012, encontra-se na AOC Montlouis-sur-Loire, onde é cultivada a Chenin Blanc. A vinícola tem uma estrela no guia da Revue du Vin de France 2026. **Seus vinhos, de grande vivacidade, são encantadores e uma vantagem para nós brasileiros - seus vinhos são importados pela Prem1um Wines.**

E você, se animou com este artigo e provou um vinho do Vale do Loire? 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

SELEÇÃO DE ARTIGOS

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

"QUEM É O MELHOR SOMMELIER BRASILEIRO" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 14/11/2026

Funcionário do grupo Víssimo, Vinicius Santiago vence o concurso e conta tudo sobre o mundo do vinho.

Com uma jaqueta cinza, uma camisa branca de corte moderno e uma calça social preta, o sommelier Vinicius Santiago se destacou – ou será se diferenciou? – do protocolo do seu métier já na vestimenta. Foi o traje que ele escolheu para disputar a final do Campeonato Brasileiro de Sommelier, realizado no primeiro sábado de novembro. No palco, sua elegância – sim, ele estava elegante – contrastava com o termo preto, a camisa clássica branca e todo o simbolismo que a situação exigia. Mas não foi capaz de afastar o brilho da sua apresentação e ele venceu o concurso, tornando-se o melhor sommelier brasileiro.

O visual foi o primeiro, e não o único, sinal de que o sommelier acredita em outros caminhos para o exercício da profissão. Ao vencer os outros dois finalistas, os sommeliers gaúchos Bruno Sias Rodrigues e Lucas Manzoni Uliana. Vinícius diz que não sabe se seguirá carreira, disputando os títulos panamericanos e mundial de sommelier. "O próximo passo é seguir na carreira acadêmica e buscar um mestrado.

Eu sempre fui das certificações, nunca das competições", afirma ele.

O título de melhor sommelier brasileiro, concedido pela Associação Brasileira de Sommelier (ABS), é o ingresso para participar das provas internacionais. Foi este título, por exemplo, que levou o sommelier Luís Otávio Álvares Cruz a representar o Brasil na última edição da competição ASI Best Sommelier of the World, realizada em outubro passado em Lisboa e vendida pelo norueguês Nikolai Svorte.

Vinícius, aliás, não tem a competição como meta. E a ideia da ABS, diz seu presidente Danio Braga, é mudar a maneira de seleção dos candidatos a representar o Brasil nos campeonatos panamericano e mundial de sommelier. Está em estudo a realização de um campeonato nacional por ano (até então a prova acontecia sem uma frequência determinada, mas era realizada para selecionar o representante brasileiro que participaria das competições internacionais). E, a cada dois anos, fazer uma seletiva entre todos os sommeliers brasileiros que já conquistaram o título para definir quem representará o Brasil em cada uma das competições internacionais.

Aqui vale uma observação: no último campeonato mundial de sommelier nenhum representante dos países da América Latina passou para a etapa semifinal do concurso... Leia a reportagem completa em: https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/sem-terno-e-longe-do-salao-o-sommelier-que-quebrou-o-protocolo-para-vencer-o-campeonato-brasileiro/

"MILIMÉTRICO, O TEMPO COMO ALIADO DO VINHO" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 13/11/2026

SProjeto envolveu assegurar-se de que um acerto não é ocasional e ter em mente o momento em que uma garrafa oferece sua melhor expressão.

Na semana passada, contei a história do Milimétrico, um projeto que acompanho desde seus primeiros passos, em meados dos anos 2000, e que acaba de chegar ao mercado brasileiro, com distribuição da Zahil. Agora, vale falar dos vinhos e, sobretudo, explicar porque demoramos tanto para colocá-los à disposição de outros apreciadores.

Essa decisão tem duas razões. A primeira está relacionada a uma observação feita certa vez por um influente crítico e comerciante americano a Bernardo Pinto, que também integra o projeto. Embora não estivesse se referindo ao Milimétrico, ele comentou que avaliar a qualidade de um vinho a partir de uma única safra diz relativamente pouco. Um bom resultado pode ser consequência de condições climáticas particularmente favoráveis, de circunstâncias excepcionais ou mesmo de uma feliz combinação de fatores. O que realmente afeta a qualidade de um produtor é sua capacidade de manter um padrão consistente ao longo dos anos. A ideia nos parece especialmente pertinente e acabou se incorporando à filosofia do projeto. Antes de pensar em comercialização, queríamos ter segurança de que não estávamos diante de um acerto ocasional... Leia a reportagem completa em: https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-tempo-como-aliado-do-vinho.ghtml

volte ao índice

“O VINHO ATRAVESSA UM DOS PERÍODOS MAIS COMPLEXOS E ENFRENTA NOVOS DESAFIOS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 14/11/2026

As pressões vêm de todos os lados: da natureza, da economia, da sociedade e do próprio consumidor.

O vinho atravessa um dos períodos mais complexos de sua longa história. Se por um lado nunca se produziu com tanta diversidade e qualidade, por outro, está mais difícil fazer vinho — e vendê-lo. As pressões vêm de todos os lados: da natureza, da economia, da sociedade e do próprio consumidor. O vinho, essa bebida ancestral que simboliza civilização e prazer, precisa lutar para continuar relevante em um mundo que muda depressa demais.

O aquecimento global é o desafio mais visível. As vinhas, sensíveis como poucos organismos agrícolas, sofrem com o aumento das temperaturas e a instabilidade do clima. Geadas tardias, ondas de calor, incêndios e secas prolongadas tornaram-se parte da rotina em Bordeaux, Califórnia e Mendoza. A consequência é uma corrida pela sobrevivência: plantar em altitudes mais elevadas, buscar solos mais frescos, trocar variedades e ajustar a vinificação. O mapa do vinho está mudando, e regiões como Inglaterra e Dinamarca, antes impensáveis, começam a produzir brancos e espumantes notáveis, enquanto áreas clássicas lutam para manter seu estilo.

A falta de água é outra ameaça silenciosa. Sem ela, não há terroir que resista. A irrigação, antes tabu, tornou-se necessária em várias denominações. Mas o recurso é escasso, e o setor enfrenta pressões para reduzir seu consumo e adotar práticas mais sustentáveis.

A crise climática não é o único fantasma. Há também uma crise de pessoas. A falta de mão de obra para as colheitas tornou-se problema estrutural, especialmente em países onde o trabalho rural é desvalorizado. A mecanização ajuda, mas não substitui o toque humano, parte da alma do vinho.

No mercado, o cenário é igualmente difícil. Custos de produção disparam: energia, garrafas, rolhas, transporte. A pandemia e as guerras recentes mostraram a fragilidade das cadeias globais. Além disso, a concentração de poder nas mãos de grandes grupos sufoca pequenos produtores, que dependem de nichos e da fidelidade de consumidores atentos à autenticidade.

Mas talvez o desafio mais profundo seja cultural. As novas gerações bebem menos... Leia a reportagem completa em: https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-vinho-atravessa-um-dos-periodos-mais-complexos-e-enfrenta-novos-desafios/

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O FECHAMENTO DA GARRAFA INFLUENCIA NA PERCEPÇÃO DA MINERALIDADE

Oxigênio e enxofre são cruciais

Um novo estudo publicado na plataforma de pesquisa OenoOne comprova a influência de diferentes tipos de rolhas com diferentes níveis de entrada de oxigênio na percepção da mineralidade do vinho. Aparentemente, essa percepção pode ser influenciada sem alterar a composição mineral do vinho. De acordo com o grupo de pesquisadores das universidades da Borgonha e de Bordeaux, e da fabricante de rolhas DIAM, o desenvolvimento de compostos sulfurados, controlado pela permeabilidade ao oxigênio da rolha, é crucial.

A mineralidade é entendida como uma interação entre aroma, sabor e sensações trigeminais, como formigamento, adstringência ou frescor. Associações típicas incluem sílex, conchas marinhas e fósforos acesos, frequentemente acompanhadas por leves notas redutivas. Os compostos de enxofre desempenham um papel significativo nesse processo.

Para o estudo, seis pares de vinhos brancos de diferentes safras, com rolhas de permeabilidade ao oxigênio variadas, foram armazenados. Especialistas em vinhos avaliaram a mineralidade, enquanto degustadores treinados descreveram as propriedades sensoriais. Além disso, os pesquisadores analisaram compostos voláteis de enxofre e parâmetros químicos do vinho. Vinhos com rolhas de baixa permeabilidade ao oxigênio foram percebidos como significativamente mais minerais do que aqueles com maior entrada de oxigênio. A mineralidade correlacionou-se positivamente com leves notas redutivas, mas negativamente com aromas de envelhecimento oxidativo. As análises químicas também forneceram pistas sobre as causas: quatro tióis voláteis e o teor de enxofre livre e total mostraram-se fatores que influenciam positivamente a mineralidade percebida. Assim, os resultados confirmam a importância dos compostos de enxofre para a impressão sensorial.

Conclusão do estudo: Rolhas com baixa permeabilidade ao oxigênio podem ajudar a preservar o caráter mineral do vinho por mais tempo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bottle-closure-influences-perception-of-minerality-oxygen-and-sulfur-are-crucial?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_46&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 09/11/2026).

volte ao índice