



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS SAUTERNES
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS SAUTERNES - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"GRANDE DEGUSTAÇÃO DE VINHOS VERDES" - POR SUZANA BARELLI



07



09

"CHARDONNAY, A RAINHA DAS UVAS BRANCAS" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

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

TOKAJI PAIZOS FURMINT DRY 2022 – HUNGRIA

A Furmint é uma uva inigualável, diríamos que lembra uma parceria entre a Sauvignon Blanc e a Riesling. Envolvente, aromática e com grande potencial de guarda. De origem romena, terra do vampiresco Vlad, mas foi na Hungria que atingiu seu ápice. Hoje serve como base dos grandes vinhos de sobremesa da região Tokaji e se responsabiliza por excelentes vinhos brancos, que nem este.

Este Tokaji seco foi elaborado pela Pajzos, considerado entre os melhores produtores da uva Furmint na atualidade e entre os mais importantes da Hungria. **Pajzos é projeto da família Laborde, da Château Clinet, em Pomerol, junto com enólogo estrela Michel Rolland.**

No verão de 1991, os falecidos Jean-Michael Arcaute e Jean-Louis Laborde lideraram um grupo de 12 amantes do vinho e adquiriram o Château Pajzos, realizando no mesmo ano a primeira colheita e vinificação. Hoje, o Domaine de 100 ha (55 ha de vinhedos) está sob propriedade exclusiva da família Laborde, que também é dona do Château Clinet em Pomerol. Quem administra é Ronan Laborde e sua equipe de vinificação.

A propriedade está localizada no coração da região de Tokaji, nas encostas que cercam a famosa vila vinícola de Sáropatak. Foi reconhecida por muito tempo por ter um dos melhores vinhedos da região. Seus solos vulcânicos e rochosos garantem que as variedades nativas sejam ricas em acidez e concentração natural, e a localização entre os rios Bodrog e Tisza o torna ideal para atingir a podridão nobre, indispensável para produzir os vinhos Aszú.

Composição de Uvas: Blend de uvas 85% Furmint, 10% Hárslevelu e 5% Muscat Blanc.

Notas de Degustação: Amarelo levemente dourado. Elaborado a partir da grande variedade branca do país, este Furmint assinado por Château Pajzos revela boa textura de boca, com acidez refrescante, além de notas de frutas de polpa amarela, flores brancas e agradável toque de manga madurando. Pêssego, damasco, carambola, laranja lima e maracujá (ainda não maduro), oferecem uma sensação de leveza, frescor e alta complexidade, apoiada por ótima acidez. Um belíssimo exemplar da complexidade e frescor dos brancos secos de Tokaj

Estimativa de Guarda: Segundo a vinícola, o potencial de guarda é de 4 anos. Beba, portanto com o frescor da fruta no vinho.

Reconhecimentos: 93 Decanter (Pelo preço, é uma “pechincha”!)

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes brancas grelhadas, pescados e frutos do mar, além de risoto de queijo, massas com molhos brancos e saladas com queijos de cabra.

Serviço: servir entre 7°C e 10°C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: \$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407



OS VINHOS SAUTERNES

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Este icônico distrito de Bordeaux, com cinco vilarejos (incluindo Barsac), produz o melhor vinho doce da França: delicioso, aromático, complexo e muito longo. No entanto, ele continua sendo subestimado – e subvalorizado –, já que os consumidores trocam os vinhos de sobremesa pelo toque refrescante do Sauvignon Blanc seco.

E já que falamos no tema de Vinhos de Sobremesa, começando pelos Vinhos Tokaji, por que não continuar desvendando mais segredos envolvendo estes maravilhosos néctares?

Felizmente, para sobreviverem, quase todas as grandes propriedades agora comercializam um Bordeaux Blanc Sec. A região também testemunhou um ressurgimento do turismo de luxo, com novos hotéis de luxo e restaurantes com estrelas Michelin atendendo a um público diferenciado, cada vez mais informado e curioso, buscando conhecer novidades e valorizando atributos como o frescor, elegância e facilidade de beber.

Sauternes acumula safras excepcionais uma após a outra. Alguém precisa beber e apreciar essas garrafas brilhantes de ouro líquido, com textura rica, aroma floral, e se você ainda não conhece nada de Sauternes, está mais que na hora de conhecê-los.

Vinhos doces são produzidos em Bordeaux há muito tempo. Ao contrário dos consumidores modernos, os romanos não apreciavam taninos extremamente secos nem vinhos brancos frescos e secos. Cultivando videiras ao sul da cidade de Bordeaux, sua preferência era concentrar o mosto fervendo-o antes da fermentação. Essa mistura era então armazenada em ânforas de barro e aquecida em uma fornalha, oxidando e estabilizando o vinho – se é que podemos chamar esta bebida assim preparada de vinho!

Os romanos não hesitavam em continuar adulterando, adicionando pimenta, especiarias e mel às suas bebidas. Segundo historiadores, esse processo era uma apólice de seguro contra vinhos muito ruins para beber; os comerciantes costumavam levar seus próprios aditivos para tornar o vinho das tavernas mais palatável nas longas viagens em busca de novos mercados e oportunidades de negócios!

No entanto, após o colapso do Império Romano do Ocidente em 476 d.C., a viticultura foi esquecida, pois a Gália se envolveu em inúmeros conflitos entre civilizações rivais no período pós-romano. Como resultado, a indústria vinícola de Bordeaux só se recuperou no segundo milênio, revitalizada pelo casamento entre Henrique de Anjou (que viria a ser o Rei da Inglaterra Henrique II) e Leonor da Aquitânia em 1155. Essa união política entre a Inglaterra (um grande consumidor de vinho) e as terras férteis da Aquitânia coincidiu

com um aumento significativo no plantio de videiras; Henrique II concedeu privilégios comerciais aos principais vinhedos da época, dando a eles uma grande vantagem nos principais mercados de exportação.

No século XVII, vinhos doces botritizados eram produzidos nos vinhedos de Sauternes, a oeste do Rio Garonne; e documentos históricos referem-se a um processo judicial de 1666 envolvendo o proprietário Château d'Yquem e vários produtores que desejavam colher suas uvas antes que o fungo se instalasse nos cachos.

Por incrível que pareça hoje, os vinhos doces e untuosos de Bordeaux eram considerados superiores (em qualidade e preço) aos vinhos tintos do Médoc nos séculos XVIII e XIX. De fato, Thomas Jefferson, George Washington e os czares russos eram todos fãs ávidos do Château d'Yquem, pagando quantias fabulosas por uma caixa deste néctar dourado. Ao mesmo tempo, a nobreza inglesa fazia o mesmo.

No entanto, a atitude em relação aos vinhos doces vacilou bastante nos últimos 130 anos. Tendo sido o auge da moda no século XIX e nas primeiras décadas do século XX, o status desses vinhos declinou rapidamente nos anos que se seguiram à Segunda Guerra Mundial. Em meados do século XX, a demanda por Sauternes havia diminuído a ponto de algumas propriedades substituírem seus Semillon e Sauvignon Blanc por Cabernet Sauvignon! Felizmente, as uvas tintas foram novamente (com razão) banidas dos vinhedos de Sauternes, embora a produção de vinhos secos continue crescente. No atual cenário social e econômico, isso não é ruim, e ajuda na sobrevivência de algumas propriedades.

GEOGRAFIA E TERROIR - Os vinhedos de Sauternes estão localizados ao sul da cidade de Bordeaux, a cerca de 65 quilômetros do centro da cidade. A área mais ampla abrange aproximadamente 1.557 hectares e se estende por cinco comunas: Barsac, Sauternes, Bommes, Fargues e Preignac.

Cada uma dessas vilas tem o direito legal de rotular seus vinhos como Sauternes; há uma denominação distinta para a comuna de Barsac (AOC Barsac) que as vinícolas locais utilizam cada vez mais. As vinhas são plantadas em uma planície aluvial, com solos calcários que produzem os vinhos mais estruturados e potentes, contrastando com os estilos mais leves produzidos em terroir arenoso.

No entanto, produzir Sauternes (doce) é arriscado, repleto de incertezas e da realidade caprichosa da produção de vinho doce de botrytis. Muito depende das condições climáticas locais e de um fungo muito incomum chamado botrytis cinerea ou “podridão nobre”. Neste canto de Bordeaux, neblinas frequentemente se formam ao longo do Rio Ciron durante o outono, durando até depois do amanhecer. Essa névoa rica em umidade desce sobre as videiras durante noites amenas e enevoadas, estimulando o desenvolvimento de esporos de fungos que começam a devorar as cascas das uvas ao nascer do sol.

Com o tempo, a podridão nobre transforma a casca em uma polpa marrom, reduzindo o teor de água e concentrando os açúcares e ácidos restantes no suco. Infelizmente, isso raramente ocorre de forma uniforme – ou mesmo nunca. Para produzir os melhores Sauternes, os produtores são obrigados a colher as uvas à medida que sucumbem ao mofo, às vezes baga por baga; apenas as vinícolas mais prestigiosas podem se dar ao luxo de fazer isso. O restante dos Sauternes colhe toda a safra de uma só vez e torce para que a podridão nobre se espalhe pelos vinhedos.

OS PERIGOS DO CLIMA E DA PODRIDÃO NOBRE - É claro que nem todos os tipos de podridão são desejáveis. O clima úmido em outubro, o que não é incomum, pode transformar o mofo no fungo destrutivo conhecido como podridão cinzenta – essa doença desagradável pode devastar safras inteiras em safras ruins. Por outro lado, houve anos – como 2012 – em que a podridão nobre esteve completamente ausente dos vinhedos. A safra foi tão desastrosa que o Château Rieussec e o Château d’Yquem se recusaram a produzir vinho em 2012.

O Sauternes é potencialmente um dos vinhos brancos doces mais duradouros e profundos do mundo. É produzido por meio de um processo detalhado e consagrado pelo tempo que, em poucas palavras, envolve uma fermentação lenta de suco de uva rico e, em seguida, maturação em pequenos barris. Mas, como todo enólogo preocupado com a qualidade sabe, esse resumo sucinto mal arranha a superfície!

O RIGOROSO PROCESSO DE PRODUÇÃO – DETALHES DA COLHEITA, FERMENTAÇÃO E MATURAÇÃO - É claro que o trabalho duro começa no solo. A abordagem tradicional e demorada envolve múltiplas passagens pelo vinhedo, conhecidas como caminhadas (tris), para garantir que apenas as uvas totalmente afetadas pela podridão nobre sejam colhidas. As afetadas pela podridão cinzenta ou preta são cortadas e descartadas para não afetarem ao restante dos cachos.

Enquanto isso, as uvas que ainda não foram afetadas – ou foram apenas parcialmente afetadas – permanecem na videira. Em certos anos, uma equipe de colhedores pode fazer até dez visitas e caminhadas pelo vinhedo ao longo de um período de 30 a 40 dias para colher uma quantidade suficiente de uvas. Mas, sob a pressão implacável para controlar os custos, algumas vinícolas agora colhem suas uvas de uma só vez e esperam pelo melhor.

Essas matérias-primas são transferidas para a vinícola e prensadas em prensas verticais tradicionais ou máquinas pneumáticas. Diversas propriedades, incluindo a d’Yquem, optam por transferir esse mosto untuoso diretamente para barricas e realizar uma fermentação lenta em madeira. O alto teor de açúcar no mosto garante que a levedura trabalhe lentamente, normalmente deixando cerca de 115 a 120 gramas por litro de açúcar residual no vinho.

Normalmente, o processo de fermentação paraliza naturalmente, pois a levedura fica “exausta” devido ao alto teor de glicose. No entanto, o dióxido de enxofre é invariavelmente adicionado para interromper a vinificação, restando a quantidade desejada de açúcar.

Em seguida, o vinho untuoso é envelhecido em carvalho francês por pelo menos 16 a 18 meses; a porcentagem de madeira nova utilizada e a duração variam significativamente entre os diferentes châteaux. No entanto, como regra geral, a mistura (assemblage) ocorre na primavera do ano seguinte e continua durante todo o verão.

AS UVAS DE SAUTERNES E A COMPOSIÇÃO DOS VINHOS - A grande maioria dos Sauternes contém pelo menos 60-70% de Semillon, com Sauvignon Blanc e, ocasionalmente, Muscadelle conferindo frescor e perfume. A produção de vinhos brancos secos na denominação reflete Pessac-Leognon e Graves: as uvas são vinificadas em barricas de aço inoxidável ou madeira, com cada grama de açúcar convertida em álcool. Fermentações a frio em aço ajudam a acentuar a fruta e os aromas, e o envelhecimento em carvalho adiciona estrutura e complexidade.

Semillon - Durante séculos, os produtores de vinho de Bordeaux misturaram Sémillon com Sauvignon Blanc para produzir vinhos brancos de equilíbrio e finesse impecáveis. No entanto, até muito recentemente, apenas os australianos usavam o Sémillon rotineiramente para produzir excelentes vinhos secos sem acompanhamento. Os produtores de Bordeaux - têm um forte apego cultural à mistura, em parte como uma apólice de seguro contra colheitas desastrosas. No entanto, após uma sucessão de safras quentes e muito secas, os viticultores estão começando a reconhecer o mérito do 100% Sémillon Bordeaux Blanc.

Esses vinhos, até o momento, não representam a massa crítica. No entanto, tem sido interessante testemunhar essa evolução de atitudes, especialmente em uma região tão cheia de tradições como Bordeaux. O consenso histórico era de que Semillon precisava de Sauvignon Blanc para compensar a riqueza e a “gordura” da uva – o vinho de exportação mais famoso da Nova Zelândia é abençoado



com alta acidez, mesmo quando os frutos estão totalmente maduros.

Sauvignon Blanc - Você pode sentir o cheiro de uma taça de Sauvignon Blanc do Novo Mundo a quilômetros de distância: uma mistura pungente de frutas tropicais, notas de maracujá azedo, grama cortada. Este exemplar moderno foi estabelecido pela Nova Zelândia. Os neozelandeses pegaram um estilo de vinho europeu há muito estabelecido e impulsionaram seus sabores para outra dimensão. Com base nas evidências até o momento, os consumidores estão muito apegados a esta versão de SB com esteroides. Quase não há uma carta de vinhos corajosa o suficiente para omitir a uva, embora o Sauvignon tenha enfrentado recentemente uma forte concorrência do Albarino e do Verdejo.

A variedade de uva sauvignon blanc, originária da região de Bordeaux, na França, é hoje uma das variedades brancas mais apreciadas do mundo. A Sauvignon Blanc é uma uva que permanece muito aberta a diferentes interpretações, dependendo do solo, do clima e da filosofia de vinificação. Como resultado, ela recebe muitas críticas por ser onipresente, superexposta ou simplesmente sem graça. É verdade que o vinho presente no mercado de massa dificilmente é uma bebida inspiradora: você pode provar 100 vinhos diferentes e ter dificuldade para perceber a diferença. No entanto, as melhores expressões de Sancerre e Bordeaux são vinhos brancos complexos e extremamente elegantes que merecem nosso respeito.

Muscadelle - Muscadelle é uma variedade de uva branca, usada principalmente para mistura na produção de vinhos brancos doces na região de Bordeaux. Enquanto isso, o crescente volume de vinhos brancos secos da denominação oferece um valor excepcional. De fato, eles são repletos de fruta e frescor, vendidos a preços muito abaixo dos seus equivalentes de Pessac-Léognan. Cinquenta anos atrás, isso soaria ridículo, mas hoje ninguém se importaria: se você procura um branco aromático e extremamente seco, mergulhe no coração tradicional dos vinhos doces botritizados.

Subestimada, a Muscadelle há muito tempo é alvo de elogios esparsos como a “terceira” variedade de Bordeaux branco. Com a notável exceção de Monbazillac, a Muscadelle raramente é reconhecida nas denominações do sudoeste da França. Para a grande maioria dos consumidores, a Muscadelle permanece envolta em anonimato.

No entanto, aqueles que se apressam em descartar o Muscadelle como algo sem importância talvez queiram ficar quietos. Embora a uva não desempenhe um papel importante nos blends de Sauternes e Graves Blanc, o Muscadelle é, ainda assim, uma parte vital da equação da qualidade; sua acidez vibrante e perfume fazem toda a diferença em safras maduras, mantendo o vinho fresco e equilibrado. Os vinhos Muscadelle monovarietais se destacam por sua ausência – poucos produtores considerariam colocar Sémillon e Sauvignon Blanc no banco de trás. Mas a uva está longe de ser supérflua para os grandes brancos de Bordeaux.

GASTRONOMIA ENVOLVENDO SAUTERNES - A gastronomia envolvendo Sauternes se destaca pela harmonização com pratos salgados, como foie gras e frango assado, e com sobremesas, especialmente as que contêm frutas ácidas ou doces. A combinação ideal explora o contraste entre a doçura e a acidez do vinho com o sabor do alimento.

HARMONIZAÇÕES SALGADAS

Foie gras: Considerada a combinação clássica, a doçura do vinho contrasta com o sabor intenso e a cremosidade do fígado de pato, enquanto a alta acidez do vinho equilibra a riqueza do prato.

Frango: Um frango assado, especialmente um com molho agridoce (como à l’orange), funciona muito bem. O vinho realça os sabores de especiarias e laranja presentes no prato.

Culinária asiática: Pratos salgados e condimentados da culinária chinesa e de outras regiões asiáticas, como carne de porco laqueada, também podem ser uma ótima harmonização.

Queijos azuis: A intensidade e a salinidade dos queijos azuis como Gorgonzola e Roquefort são perfeitamente complementadas pela doçura e complexidade do Sauternes.

HARMONIZAÇÕES DOCES

Sobremesas com frutas: Tartes de frutas como limão, damasco, maçã e ruibarbo são excelentes escolhas, pois a acidez das frutas corta a doçura do vinho, criando um equilíbrio.

Cremes e sobremesas cremosas: O Sauternes harmoniza muito bem com sobremesas ricas e cremosas, como cheesecake e crème brûlée.

Tortas e pudins: Sobremesas como torta de amêndoa ou um pudim simples também combinam com o vinho, destacando as notas de frutas cristalizadas e mel do Sauternes.

Então, que tal provar um Sauternes? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

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

“QUEM CONHECE COLARES E CARCAVELOS?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 11/10/2025

Pequenas regiões ao redor de Lisboa chamam atenção pelos seus vinhos únicos e, atualmente, pouco conhecidos.

Outrora chamado de Estremadura, os vinhos da região de Lisboa podem não ter a fama do Douro, do Porto ou do Alentejo. Mas possuem muita história, principalmente quando focamos em denominações pouco conhecidas (aliás, quase desaparecidas) como Carcavelos e Colares. Mesmo pertencendo as dez denominações de origem de Lisboa, estas duas pequenas regiões vêm perdendo a batalha frente ao avanço imobiliário e a valorização dos terrenos perto da capital de Portugal, rumo ao Oceano Atlântico.

Por isso, não é de estranhar a felicidade do enólogo Francisco Figueiredo, da Adega Regional de Colares, ao contar que a área de vinhedos desta pequena denominação, próxima à serra de Cintra, teve um aumento estimado de 20% no volume de vinhos nos últimos cinco anos. “Atualmente temos entre 20 e 22 hectares de vinhas cultivadas em área”, comemora ele. Um século atrás, eram 1.150 hectares. Muito próximas ao mar, são vinhas que sobrevivem ao vento intenso e levam a influência marítima e salina aos vinhos.

Uma visita à adega, que pertence à cooperativa local, dá uma amostra do que foi o seu passado. A começar pela enorme sala de barricas – são mais de 80 tonéis de tamanhos diferentes, com capacidades a partir de 500 litros –, que impressiona qualquer visitante. “A ramisco é muito tânica, tem a casca grossa e muita acidez, por isso precisa deste longo estágio em madeira”, explica Figueiredo. No caso da branca malvasia, o estágio em barricas de 500 litros é relativamente menor, de pelo menos dois anos... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/quem-conhece-colares-e-carcavelos/>

“A ASCENSÃO DOS TINTOS LEVES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 10/10/2025

O consumidor global, mais informado e curiosos, passou a valorizar novos atributos: frescor, fluidez, elegância e facilidade de beber.

Durante décadas, o imaginário do vinho tinto esteve fortemente associado a potência: cores carregadas, corpo denso, taninos firmes, graduação alcoólica elevada. Esse estilo de vinho, muitas vezes somado à passagem em barricas novas de carvalho, dominou o gosto internacional, em grande parte impulsionado pela influência do crítico americano Robert Parker, que transformou a pontuação de 100 pontos em moeda de prestígio. Seu paladar, marcado por vinhos intensos, maduros e extrativos pautou o mercado e conduziu inúmeras vinícolas a moldar seus rótulos de acordo com esse padrão.

Mas o cenário mudou. A “era Parker” já não exerce a mesma força, e o consumidor global, mais informado e curioso, passou a valorizar outros atributos: frescor, fluidez, elegância e facilidade de beber. Em vez de vinhos musculosos, a preferência se desloca cada vez mais para tintos que se aproximam da leveza, sem abrir mão de caráter e complexidade.

Essa mudança de gosto pode ser explicada por vários fatores. Há um público jovem (não me refiro à Geração Z) que chega ao vinho com outra bagagem cultural, mais próxima da gastronomia leve, de hábitos de consumo conscientes e de uma busca por autenticidade. Ao mesmo tempo, até consumidores experientes, antes seduzidos pelo poder dos vinhos encorpados, começam a perceber o prazer e a versatilidade de um tinto que acompanha a mesa com menos imposição e mais frescor.

Não é por acaso que regiões como o Beaujolais voltaram a ganhar prestígio. Seus vinhos, elaborados com a uva gamay e frequentemente por meio da maceração carbônica ou semi-carbônica, tornaram-se referência nesse novo movimento. Essa técnica, que promove uma fermentação intracelular dentro do grão de uva, resulta em tintos de cor viva, aromas frutados intensos e taninos suaves – um estilo que prioriza a leveza e a expressão imediata, em oposição à extração agressiva e ao envelhecimento forçado.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-ascensao-dos-vinhos-tintos-leves.ghtml>

“CHARDONNAY, A RAINHA DAS UVAS BRANCAS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 09/10/2025

A chardonnay, originária da Borgonha, é uma das uvas mais cultivadas e admiradas do mundo.

A Chardonnay, originária da Borgonha, é uma das uvas brancas mais cultivadas e admiradas do mundo. Sua versatilidade e capacidade de refletir o terroir a tornam uma referência, tanto em vinhos tranquilos quanto em espumantes. Não por acaso, tornou-se a variedade branca internacional por excelência, presente em praticamente todos os continentes produtores de vinho, da Europa ao Novo Mundo.

Geneticamente, a Chardonnay é fruto do cruzamento natural entre a nobre Pinot Noir e a rústica Gouais Blanc. Da primeira herdou a elegância, a complexidade aromática e a capacidade de gerar vinhos longevos; da segunda recebeu resistência, produtividade e adaptabilidade. Essa combinação rara explica em grande parte o sucesso da variedade: uma uva que pode se expressar de forma autêntica em diferentes climas e solos, assumindo múltiplos estilos, mas sempre mantendo uma identidade reconhecível.

Trata-se de uma casta de maturação precoce, ideal para regiões frescas, onde preserva acidez vibrante e frescor natural. Seus cachos são pequenos e compactos, com bagas de pele fina e de cor amarelo dourada, características que favorecem a delicadeza dos vinhos, mas também tornam a planta suscetível a doenças fúngicas, exigindo manejo criterioso. Sua afinidade por solos calcários é lendária, sobretudo nos terroirs da Borgonha, mas sua adaptabilidade a condições muito diversas é o que a consagrou globalmente. Em climas frios, como em Chablis, resulta em vinhos austeros, tensos e minerais, com notas de maçã verde, limão e pedra molhada. Em climas moderados, como na Côte d’Or, entrega equilíbrio e harmonia, com aromas de frutas de caroço, mel, nozes e uma textura sedosa. Já em regiões mais quentes, como Califórnia e Austrália, revela opulência, com frutas tropicais exuberantes, corpo generoso e maior teor alcoólico, embora possa perder acidez se colhida tardiamente.

Os estilos de Chardonnay são múltiplos.. Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/chardonnay-a-rainha-das-uvbras-brancas/>

“GRANDE DEGUSTAÇÃO DE VINHOS VERDES” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 10/10/2025

Masterclass com salão de vinhos busca ampliar a concepção dos Vinhos Verdes no Brasil.

A Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV), organismo responsável pelo controle, certificação e promoção dos Vinhos Verdes (região do Minho, em Portugal), acaba de realizar, no Rio e em Florianópolis, eventos para profissionais e apreciadores de vinhos. Estive no evento do Rio, que incluiu uma masterclass conduzida pelos especialistas Alexandre Lalas e Tita Morais, seguida de um salão com a presença de produtores e degustações livres. O evento foi realizado no Palácio de São Clemente, em Botafogo, e contou com o apoio do Consulado-Geral de Portugal e da Câmara Portuguesa de Comércio e Indústria do Rio de Janeiro.

Os Vinhos Verdes apresentam boa popularidade no Brasil e já frequentam as mesas dos brasileiros muito antes de outras regiões hoje conhecidas. Afinal, sua região de origem é muito antiga e inaugurou a identidade portuguesa. O Minho é conhecido como o “berço da nação”, por ter sido a terra do Condado Portucalense, que deu origem a Portugal no século 12. Situada a noroeste do país, banhada pelo Oceano Atlântico, a província tem como capital Braga e abriga grande parte de sua população nos vales do Minho e de seus afluentes. A denominação “Vinho Verde” para a sua produção surgiu no século 17 e, em 1908, ganhou uma demarcação oficial do governo português.

O que muitos não sabem é que, durante séculos, o foco da produção era em vinhos tintos - coisa rara nas prateleiras fora da região. A ascensão dos vinhos brancos foi se dando ao longo da segunda metade do século 20, à medida que estudos mais aprofundados das variedades brancas autóctones apontaram para essa vocação potencial. Decisão acertada, na minha opinião, pois os resultados evidenciam muito mais qualidade entre os vinhos brancos, embora os tintos ainda sejam produzidos e representem cerca de 10% da produção.

A bem da verdade, para o público leigo, a imagem que se tem de um Vinho Verde é a de um vinho branco leve, fresco, quase frisante, de baixa graduação alcoólica. Há, às vezes, até a suspeita de que sua cor possa ter nuances esverdeadas, pela sugestão do nome. No entanto, Vinhos Verdes são, de antemão, vinhos produzidos na região do Minho que preencham os requisitos da denominação de origem — sejam eles espumantes, brancos (palha, esverdeado ou amarelo-ouro), laranjas, rosés, palhetes (claretes), tintos ou até mesmo aguardentes vínicas.

Oficialmente, o que fundamenta o nome é a bela paisagem verde da região, mas, paralelamente, há os que defendem que a expressão mimetiza o perfil muito jovem dos vinhos feitos com uvas ainda verdes ou pouco maduras, que apresentam baixo teor alcoólico e acidez elevada. Hoje, esse perfil é bem relativo, pois várias mudanças buscaram aprimorar as técnicas vitícolas no sentido de atingir níveis de maturação mais consistentes, capazes de gerar frutos com mais intensidade aromática, volume de boca e potencial alcoólico — o que resultou em maior variação estilística.

Um dos objetivos dessas ações promocionais internacionais é, além de aumentar o market share da região no Brasil (seu segundo maior importador), mostrar ao público que o Vinho Verde vai além dessa concepção unidimensional do produto. O vinho branco nunca foi o único estilo, assim como o próprio vinho branco pode ser variável estilisticamente.... Leia mais em: <https://monitormercantil.com.br/grande-degustacao-de-vinhos-verdes/>

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 da PARTE TERRESTRE INCLUI:

5 noites de acomodação com café da manhã e impostos, sendo 1 em Tiradentes (3-4 DEZ | 4ª a 5ª), 2 em Aiuruoca (4-6 DEZ | 5ª a SAB) e 2 em Varginha (6-8 DEZ | SAB a 2ª) 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 percurso 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, estacionamento, 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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

UM NARIZ FINO E UMA LINHA CLARA: O PODER FEMININO NA PLAIMONT

Três enólogas caracterizam a assinatura de Plaimont, a maior produtora de vinho do sudoeste da França. Uma delas é Élodie Gassiolle, que nos oferece insights fascinantes sobre seu trabalho aqui.

Cada vez mais mulheres trabalham na indústria vinícola — como enólogas, enólogos, mestres de adega ou sommeliers. Se as mulheres produzem vinhos melhores (ou diferentes) que os homens, não podemos responder aqui. Em vez disso, apresentamos três mulheres responsáveis pela adega da vinícola Plaimont, no sudoeste da França.

Em primeiro lugar, temos a enóloga-chefe Christine Cabri, responsável por todo o planejamento da colheita, produção e, claro, pela mistura final dos diversos cuvées. A enóloga Nadine Raymond gerencia as três adegas em Saint-Mont, Plaisance e Aignan, onde são criados os vinhos da denominação Saint-Mont em particular.

O terceiro membro da equipe é Élodie Gassiolle, que, com apenas 30 anos, é responsável pela nova adega experimental em Plaimont, o Atelier des Cépages. Após estudar ciências agrícolas em Toulouse, ingressou no Instituto da Vinha e do Vinho da Região Sudoeste. Apaixonada por viticultura e enologia, ingressou na Plaimont e tornou-se coordenadora de projetos na equipe de pesquisa e desenvolvimento (P&D). Desde 2021, ela gerencia o Atelier des Cépages e supervisiona projetos de pesquisa sobre variedades de uvas autóctones em colaboração com as equipes técnicas da Plaimont.

Élodie, com apenas 30 anos, você é responsável pelo Atelier des Cépages e está moldando ativamente o futuro da viticultura. Essa é uma grande responsabilidade para você? Élodie Gassiolle: Sim, é uma responsabilidade enorme. Há apenas uma colheita de uvas por ano, então não há como errar. Nossos viticultores trabalham duro para produzir uvas de alta qualidade. Os desafios do setor também são grandes. É por isso que precisávamos do Atelier des Cépages, equipado com tecnologia de ponta. Só assim podemos avançar e enfrentar o mercado mundial.

Como é seu trabalho diário no Atelier des Cépages? Élodie Gassiolle: Meu trabalho é muito variado. Supervisiono nossos experimentos com castas antigas e esquecidas e micro terroirs. Também sou responsável pelo desenvolvimento dos experimentos em preparação para a vindima. Minhas atividades dependem, naturalmente, da época do ano. A partir do verão, nos concentramos na preparação da nova vindima (seleção das parcelas etc.), seguida pela vindima. No restante do ano, envelhecemos os vinhos e resumimos os resultados da nossa pesquisa.

Por que o Atelier des Cépages é um projeto tão importante para Plaimont? Élodie Gassiolle: Ela molda a identidade da Plaimont com todos os nossos esforços para reintroduzir castas antigas que foram redescobertas em nossas parcelas. Ela nos permite responder ao grande desafio que o mundo do vinho enfrenta. Sem esta nova adega, progrediríamos muito mais lentamente em nosso projeto de pesquisa e inovação.

O que você conquistou até agora como chefe do Atelier des Cépages? Élodie Gassiolle: Promovai a seleção de castas antigas que nunca haviam sido vinificadas antes. Também experimentei novas técnicas de maceração para a produção de vinho tinto. Além disso, fui responsável pela primeira vinificação da casta antiga Tardif. Também contribuí de forma decisiva para a descoberta do potencial das diferentes parcelas e realizei experimentos para preservar o sabor dos nossos vinhos. No entanto, os estudos ainda são confidenciais.

Em qual projeto de vinhedo você está trabalhando atualmente? Élodie Gassiolle: Atualmente, estou avaliando variedades de uva até então desconhecidas, como Pédebernade 5, Dubosc 1 e Dubosc 2, e selecionando as melhores parcelas para o Manseng Noir. Trata-se do potencial das parcelas, dependendo do terroir, e da determinação da data ideal de colheita. O mesmo procedimento se aplica à variedade de uva Tardif.

Vamos falar sobre as antigas variedades Manseng Noir e Tardif. Élodie Gassiolle: Estas são duas castas antigas que reintroduzimos. A Manseng Noir foi esquecida após a crise da filoxera por conter menos tanino e álcool do que sua prima, a Tannat. Os viticultores não gostaram disso na época. Hoje, estamos felizes por ela ter baixo teor alcoólico e taninos leves. Já plantamos 40 hectares com Manseng Noir em Plaimont, principalmente na Gasconha.

Agora, para Tardif: Com a ajuda de ampelógrafos, examinamos alguns dos nossos vinhedos mais antigos em 1999 e descobrimos duas videiras Tardif em um terreno em Sarragachies com mais de 100 anos e agora um monumento tombado. Em 2002, pudemos plantar 20 videiras Tardif em nosso conservatório de variedades de uva. Aqui, nossas equipes de P&D estudaram essa variedade e reconheceram perspectivas interessantes: Tardif amadurece lentamente e é colhido tarde, o que é uma vantagem em tempos de mudanças climáticas. Possui um caráter forte e picante e taninos sedosos. No entanto, levou muitos anos até que a variedade fosse aprovada pelo Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Em 2024, Tardif foi então autorizada como uma variedade de uva complementar na AOP Saint-Mont - o que naturalmente nos deixa muito felizes!

Agora vamos passar para uma rara variedade de uva branca com a qual você está trabalhando: Petit Courbu. Élodie Gassiolle: Petit Courbu é uma variedade de uva branca autóctone do sudoeste da França que atualmente é raramente cultivada devido à sua baixa produtividade, sendo, portanto, considerada "problemática".

No entanto, na Plaimont, incentivamos nossos membros a manterem seus vinhedos plantados com Petit Courbu. O Atelier des Cépages nos permite fazer uma seleção dos melhores vinhos Petit Courbu da DOP Saint-Mont. Isso nos permite destacar uma variedade de uva pouco conhecida, mas muito importante para nossa denominação e para a produção de excelentes vinhos brancos.

Um vinho feito com Petit Courbu é o Projoe. Você pode nos contar alguns detalhes sobre este vinho? Élodie Gassiolle: Em Projoe, o Petit Courbu se destaca particularmente, já que a cuvée contém 50 % de Petit Courbu, além de Gros Manseng. As parcelas foram rigorosamente selecionadas com antecedência. Vinificamos as uvas Petit Courbu em barricas e depois as maturamos em barricas. O vinho é então misturado com uma seleção de Gros Manseng, vinificado em aço inoxidável. O Projoe tem aromas de frutas exóticas como manga, abacaxi e limão. Na boca, é suculento e fresco, com uma estrutura de acidez muito fina. Um ótimo vinho!

E depois temos o “Né sous XX”, um vinho muito especial de microvinificação. Você pode nos revelar alguns detalhes sobre ele? Élodie Gassiolle: É um blend de diversas variedades desconhecidas. Em particular, Pédebernade 5 e Dubosc 1, cujos nomes vêm dos proprietários das parcelas onde foram encontradas. Todas as variedades de uva autorizadas na França até o momento são hermafroditas. Isso significa que suas flores possuem órgãos masculinos e femininos. No entanto, essas duas variedades são puramente femininas — um caráter arcaico. Elas ainda não foram aprovadas no catálogo francês de variedades de uva. No entanto, são muito interessantes porque o teor alcoólico é de apenas 11 % em volume. E os taninos são leves. Uma microvinificação realmente emocionante... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/a-fine-nose-a-clear-line-female-power-at-plaimont-advertisement?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_41&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 06/10/2025).

BILIONÁRIO PINAULT ABRE NOVA VINÍCOLA PREMIUM NA BORGONHA

A vinícola tradicional Bouchard Père está sendo dividida.

A vinícola Bouchard Père & Fils, na Borgonha, está sendo dividida. Os vinhos de seus melhores Grand Crus serão processados em uma nova vinícola a partir de 2026 e comercializados sob o nome Domaine des Cabottes.

Uma explicação do Vinotícias: Pinault é família de empresários franceses bilionários - François Pinault, o fundador do grupo de luxo Kering, e seu filho, François-Henri Pinault, que o sucedeu como presidente. A família é conhecida por suas grandes empresas de investimento e luxo, como a Kering, e pela sua extensa coleção de arte contemporânea... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/enjoy-differently-why-aromatic-varieties-go-with-food-after-all-refined-recommendations-from-sommelier-kathrin-feix?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_37&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 08/10/2025).

CAROLINE FIOT É A NOVA MESTRE DE ADEGA DA MAISON RUINART

Enóloga torna-se sucessor de Frédéric Panaïotis

A casa de champanhe Ruinart nomeou Caroline Fiot como a nova chefe de adega. Ela assumirá oficialmente o cargo em 1º de janeiro de 2026. Fiot é engenheira agrônoma e enóloga, tendo concluído sua formação no Institut Agro de Montpellier e na ESSEC Business School.

Desde 2016, ela faz parte do comitê de degustação da Ruinart. Além disso, Fiot foi responsável pelos processos de fermentação durante a colheita e esteve envolvida no desenvolvimento do Cuvée Ruinart Blanc Singulier. Por quase uma década, ela colaborou com seu antecessor, Frédéric Panaïotis, e agora dará continuidade ao seu trabalho.

Panaïotis perdeu a vida tragicamente em junho deste ano, aos 60 anos, em um acidente de mergulho... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/enjoy-differently-why-aromatic-varieties-go-with-food-after-all-refined-recommendations-from-sommelier-kathrin-feix?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_37&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 06/10/2025).