



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS PARA A PÁSCOA
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

VINHOS PARA A PÁSCOA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A MODA DAS EXPERIÊNCIAS EM VINHEDOS" - POR SUZANA BARELLI



10



11

"DECANTAÇÃO - O QUE REALMENTE ACONTECE COM O VINHO" - MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

10 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGEM**

14 **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

OTRONIA CHARDONNAY PARCELAS III & VI 2020 - PATAGÔNIA - ARGENTINA

Localizada em Sarmiento, na sub-região de Chubut, na latitude 45° sul, Otronia está localizada em uma das regiões mais ao sul do planeta capaz de produzir vinhos. A vinícola rotula seus vinhos como "Patagônia Extrema", graças a uma série de condições adversas que enfrentam todos os anos, como as baixas temperaturas, a pouca chuva e os ventos que chegam a 110 Km/hora. Sob o comando de Alejandro Bulgheroni, a propriedade conta com 50 hectares de vinhedos, todos cultivados organicamente, e tem consultoria do famoso enólogo italiano Alberto Antonini.

Elaborado a partir de uma mescla entre as Parcelas 3 e 6, no Chakra 22 (um dos vinhedos da Otronia), este Chardonnay revela grande mineralidade e equilíbrio. O vinho é elaborado a partir de vinhas orgânicas e, após a fermentação, o vinho estagia durante 16 meses em foudres de carvalho francês (grandes tonéis). O resultado é um vinho elegante, com ótima textura e boa acidez

Composição de Uvas: 100% com uvas clone 95 de Chardonnay.

Notas de Degustação: Vinho de coloração amarela clara. O nariz revela frutas cítricas e brancas, como lima e peras, frutas de caroço, como pêssegos, notas florais, herbáceas e de frutas brancas que se mesclam a toques defumados e de baunilha. O paladar repete o perfil aromático, num grande vinho branco elaborado em clima frio

Estimativa de Guarda: Pronto para beber. Guarda sugerida de 10 anos após a safra como limite. Já foi provado anteriormente em 14 de abril de 2022

Notas de Harmonização: Harmoniza muito bem com entradas elaboradas com queijos cremosos, massas salteadas com manteiga e ervas, pescados e frutos do mar, como crustáceos e salmão, além de queijos de capa branca, como o Brie.

Reconhecimentos: 94AD (AD: Adega).

Serviço: servir entre 8 e 10° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: \$\$\$\$

Em BH: WORLD WINE - Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407



BAETTIG SELECCIÓN DE PARCELAS LOS PRIMOS CHARDONNAY 2022 – D.O. TRAIGUÉN - PATAGÔNIA - CHILE

Parceria entre o famoso Francisco Baettig, enólogo do icônico Seña e pelos vinhos da Errazuriz e Carlos de Carlos responsável pela distribuição de grandes vinhos chilenos para o mundo.

A Vinícola criada a partir do desejo de Francisco Baettig (enólogo responsável por um dos vinhos ícones do Chile, o Seña), de ter um projeto próprio dentro de suas condições financeiras. Não tendo dinheiro para vinhedos na zona central do Chile, onde a terra é muito cara procurou no extremo sul a 600 quilômetros de Santiago um local com potencial para estabelecer os vinhedos da Baettig Wines.

A região escolhida foi a de Traiguén, um planalto com solos vulcânicos que demandou até mesmo a presença de uma geóloga para o melhor entendimento das terras. O vinhedo recebeu o nome de Los Suizos em homenagem aos bisavôs de Francisco, que imigraram para o Chile no final do século 19 para as terras próximas de Traiguén, na província de Malleco. A bela região tem muitos parques nacionais com flora e fauna protegidas e muitas florestas nativas, cascatas e vulcões ativos.

Composição de Uvas: 100% Chardonnay de uvas cultivadas no vinhedo Los Suizos, na D.O. Traiguén, em Malleco, com fermentação espontânea (sem adição de leveduras) e estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês de 400 litros, sendo 10% novas. As uvas para este Chardonnay provêm de blocos selecionados da vinha em Traiguén, que se caracterizam pelo solo de origem vulcânica, o que confere ao vinho ótimo caráter mineral.

Notas de Degustação: Cor amarela clara. Aromas contidos de fruta branca e cítrica, acompanhada de notas florais, de ervas e de especiarias brancas. No paladar o vinho é sustentado por acidez muito viva, textura firme e cremosa e final longo e persistente, com toques de umami, e de limão siciliano. Corpo médio, mostra ainda toques de manteiga, avelãs e notas de defumados. Impressiona pela precisão e pelo equilíbrio do conjunto muito bem integrado.

Estimativa de Guarda: Já está pronto para beber e deve evoluir por mais 5 anos.

Notas de Harmonização: Harmoniza com massas com molhos brancos, frutos do mar, aves grelhadas, além de queijos maduros e de capa branca, como o Brie.

Reconhecimentos: 96RP – 94JS – 95AD – 91DEC. (RP: Robert Parker | JS: James Suckling | AD: Adega | DEC: Decanter).

Serviço: servir entre 8 e 10° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: \$\$\$\$

Em BH: WORLD WINE - Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.



VINHOS PARA A PÁSCOA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A Páscoa é um momento para reunir a família e os amigos, tirar uma merecida folga e se deliciar com os pratos típicos desta época. A harmonização entre os pratos tradicionais e os vinhos pode até ser um pouco complexa, mas neste artigo você receberá dicas simples para não errar na hora de escolher o vinho para combinar com o seu cardápio.

As sugestões para harmonização de Páscoa são simples e eficazes: pratos leves combinam com vinhos leves; pratos ácidos pedem vinhos frescos e leves; e pratos gordurosos e untuosos exigem vinhos com taninos potentes e alta acidez. Aqui estão os pratos que mais aparecem durante o feriado, juntamente com os vinhos que os complementam melhor.

VINHOS PARA A SEXTA-FEIRA SANTA - Muitos pratos de peixe são apreciados durante a Páscoa, especialmente na Sexta-feira Santa. Embora os crustáceos sejam permitidos, é mais tradicional comer peixe com escamas, e sem dúvida o bacalhau é muito consumido.

Como tudo e qualquer peixe é aceitável aos olhos da Igreja, é difícil encontrar "a" receita ideal de peixe de Páscoa que realmente englobe todos os menus. Uma busca rápida por receitas de Sexta-feira Santa passeia por várias opções.

O salmão parece ser uma opção popular entre todos os sites de comida. Há muitas receitas para tudo, desde um assado rápido na bandeja até uma sopa cremosa e o sempre popular salmão defumado. Para um salmão assado simples com limão e pimenta, mantenha sua harmonização de vinhos simples. Eu sugiro um Chablis ou Chardonnay sem carvalho. A acidez combina com o limão brilhante, enquanto a textura sedosa e de peso médio do vinho combina com o sabor do peixe.

A maneira como você prepara seu peixe - seja com ervas e especiarias, grelhado com limão ou frito e servido com uma massa - determinará qual vinho você escolherá. Chardonnay é uma ótima escolha graças aos diversos estilos que você pode encontrar: experimente exemplos mais leves sem passagem por madeira com pratos mais leves (grelhados ou assados) e versões com sabor frutado e levemente envelhecidas em carvalho com sabores mais ricos com peixes fritos. Nestas horas um Vinho Verde pode ser um coringa.

O bacalhau é um peixe que permite brincar com a harmonização. Não existe vinho certo para o bacalhau, mas sim muitas opções que vão do branco ao tinto, passando por espumante. A característica mais marcante da bacalhoadada é o uso abundante do azeite de oliva extravirgem, portanto o vinho deve encarar, em primeiro lugar, esse desafio. Importante é também ter rótulos versáteis ao ponto de não brigarem ou serem mascarados por uma variedade de ingredientes com sabores marcantes, como tomates, pimentões, azeitonas e ovos.

De maneira geral, o bacalhau combina com vinhos brancos não muito frutados, mas com corpo médio ou até bem estruturados, como Chardonnay ou Encruzado, e brancos jovens e com bastante frescor como os Vinhos Verdes, estilo elaborado na região do Minho, no norte de Portugal. Tintos jovens e leves, como os Pinot Noir e os elaborados com cortes de uvas portuguesas, também são uma ótima opção. Não é de se estranhar: vinhos tintos são a preferência dos portugueses para acompanhar as bacalhoadas. Rosés estruturados e não muito frutados, assim como espumantes são verdadeiros coringas para harmonizar com bacalhau.

VINHOS PARA O DOMINGO DE PASCOA - Para muitos, um almoço de domingo com um prato principal espetacular e uma variedade de acompanhamentos é uma característica da Páscoa. Cordeiro assado é uma opção muito popular, proporcionando uma oportunidade de abrir alguns vinhos ricos e estruturados. O cordeiro assado, seja comido pelo simbolismo ou simplesmente pela tradição, é sem dúvida a melhor escolha para o almoço ou jantar de Páscoa.

Claro, há muitas, muitas receitas, mas esfregado com uma mistura de alho e alecrim, e servido malpassado, é uma preparação comum. Nas harmonizações, há muita flexibilidade aqui. Pinot Noir e Chianti Classico são harmonizações populares, e eu gosto de Syrah por seu tempero apimentado e notas defumadas para complementar os sabores de caça do cordeiro e o toque de alecrim, muitas vezes acompanhado de geléia de hortelã. O tanino destes vinhos pode cortar a gordura da carne criando uma harmonização equilibrada, já que o cordeiro em tese não é uma carne muito gorda. Você também pode experimentar vinhos da uva Tempranillo, com notas de frutas vermelhas maduras e couro, ou um Nebbiolo, com sua cereja e anis característicos.

Vinhos de aromas e sabores mais complexos vão bem com carne de caça. Nessa harmonização, destacam-se notas de couro, incenso, tabaco, castanhas, que se complementam muito bem com carne de javali, coelho, cordeiro e faisão. Caso você resolva fazer a carne de coelho, por exemplo, que também é uma figura clássica dessa época do ano, vale harmonizá-la com um bom tinto.

VINHOS PARA ACOMPANHAMENTOS OU PETISCOS DE PÁSCOA - Acompanhamentos comuns apreciados com pratos principais de Páscoa incluem gratinados de

batata com queijo e legumes assados. Com essas comidas de estilo reconfortante, experimente vinhos espumantes com acidez para refrescar o paladar. Um prosecco ou um espumante nacional será uma escolha especialmente boa. Se você estiver introduzindo cenouras ou aspargos glaceados com mel ao menu, um Riesling ou Sauvignon Blanc fresco harmonizará muito bem.

VINHOS PARA ACOMPANHAR MASSAS - As massas são uma ótima opção para o momento de Páscoa e aqui sugerimos alguns vinhos para harmonizar.

Macarrão, lasanha e outras opções de massas são bem-vindas, podendo ser de molho branco ou vermelho. Nesse sentido, você pode apostar no Cabernet Sauvignon para as opções mais fortes (principalmente o molho vermelho ou bolonhesa) e um Chardonnay para os molhos mais leves (molho branco, por exemplo).

VINHOS PARA HARMONIZAR COM O CHOCOLATE - A Páscoa não estaria completa sem assados e guloseimas de chocolate. Para as dezenas de ovos de Páscoa que são presenteados e recebidos, não há melhor combinação do que chocolate e vinho fortificado como o Porto. O Porto Tawny é muito versátil nestas horas, e um Porto Ruby acompanhará muito bem tortas com chocolate amargo.

Então, que tal aproveitar e provar um prato típico da Páscoa com um vinho sugerido pelo Vinotícias? 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

“A MODA DAS EXPERIÊNCIAS EM VINHEDOS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 22/03/2025

Festas da colheita são oportunidades únicas para fidelizar o consumidor de vinho.

No último sábado, 370 pessoas, sendo 250 brasileiros, participaram da festa da vindima da Bodegas Garzón, no pequeno vilarejo de Garzón, no Uruguai. Por um programa de seis horas, que incluía colheita de uva e almoço preparado pelo chef Francis Mallmann, um dos grandes especialistas em carnes da atualidade, os presentes desembolsaram o equivalente a US\$ 400.

Durante o almoço, em uma praça pública, os vinhos premiados da vinícola uruguaia eram servidos à vontade, alguns em garrafas magnum (de 1,5 litros). As garrafas eram geladas no chafariz da praça, que foi transformado em um enorme balde de gelo.

No dia 3 de maio, uma experiência semelhante acontecerá na vinícola Vik, no vale do Cachapoal, no Chile. Por um valor de R\$ 2.850, que não inclui transporte ou hospedagem, 200 pessoas vão desfrutar de um programa com muito vinho e as tais “experiências” nesta vinícola, que foi eleita a segunda melhor do mundo, pela premiação World’s Best Vineyards. O programa, desenvolvido sob medida em parceria com a Wine Locals - a mesma empresa brasileira que comercializa o evento da Garzón-, está dividida em quatro atos, e terá o Vik 2021, que obteve 100 pontos do crítico James Suckling, como ator principal. “Esperamos que 70% dos presentes sejam brasileiros”, informa Diego Fabris, sócio da Wine Locals.

Os dois programas mostram que os brasileiros descobriram mesmo o enoturismo, em todas as faixas de preço. Um programa na Góes, vinícola em São Roque (SP), de vinhos mais simples; até roteiros como piquenique nos vinhedos da Miolo, no coração do Vale dos Vinhedos; ou a visita na Guaspari, uma das estrelas da serra da Mantiqueira, estão sempre lotados de turistas. E mostram também a força das tais experiências. No caso da Vik, a vinícola solicitou à Wine Locals um programa exclusivo, baseado no sucesso da colheita da Garzón – este ano, inclusive, a vinícola uruguaia criou um segundo programa, um jantar de gala, também com vinhos ícones e menu do Francis Mallmann, para aqueles que não conseguiram ingresso para a festa da colheita... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/por-que-as-experiencias-nos-vinhedos-estao-na-moda/>

“CLOS ROUGEARD, A PRESERVAÇÃO DE UM MITO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 21/03/2025

Esse vinho ganhou fama internacional nestes últimos 20 anos, passando de referência em tintos do Loire a ícones no quadro vinícola mundial.

O trecho central do Vale do Loire, composto das áreas de Anjou, Saumur e Touraine -devem suas denominações às cidades de Angers, Saumur e Tours que elas rodeiam -, é o tema deste terceiro artigo sobre os vinhos da terceira maior região vitivinícola da França. Se o fato de elas abrangerem cerca de 90% das quase 70 Denominações de Origem no Loire toma mais difícil sua compreensão, o esforço compensa. É onde estão alguns dos vinhos mais intrigantes e diversificados (e ainda pouco valorizados) do país.

Para quem está em busca do melhor que a região pode oferecer, a primeira recomendação é se concentrar em vinhos produzidos essencialmente com chenin blanc, se a opção for brancos secos ou doces, e cabernet franc para tintos. A primeira se caracteriza por bom corpo e interessante grau de acidez, aspectos que garantem vinhos frescos e longevos. Cabe ressaltar que são características bem distantes das homônimas cultivadas na África do Sul e Argentina.

Embora o prestígio que a cabernet franc vem ganhando nos últimos tempos tenha algo a ver com o reconhecimento de sua participação em Bordeaux (é a uva majoritária e grande diferencial do Chateau Cheval Blanc, celebrado Premier Grand Cru Classé de Saint Emilion), seu crescimento mundo afora conta em grande parte com a ascensão dos vinhos tintos do Vale do Loire, região que até há pouco era mais conhecida pelos seus brancos. As mudanças climáticas associadas a um movimento de conscientização do potencial qualitativo da casta têm mudado o quadro. Num clima relativamente mais frio que Bordeaux, ela leva nítida vantagem sobre sua quase homônima, a cabernet sauvignon, atingindo melhores índices de maturação. Com isso propicia vinhos com taninos mais finos, aportando ainda características próprias motivantes, como notas florais e elegância... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-preservacao-de-um-mito-no-universo-do-vinho.ghtml>

“DECANTAÇÃO – O QUE REALMENTE ACONTECE COM O VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 21/03/2025

Um assunto que normalmente é tratado apenas superficialmente, a aeração do vinho guarda muitos mistérios.

Normalmente chamamos de “decantação” o ato de transferir o vinho da garrafa para um decanter (recipiente de vidro com fundo mais largo). Esta operação na realidade tem duas funções. A decantação propriamente dita, que é separar o vinho de eventuais borras, e a aeração, que é expor o vinho ao oxigênio.

A decantação propriamente dita: As borras, sedimento que se acumula no fundo da garrafa, embora sejam seguros para consumo, podem turvar o vinho, atrapalhar seus aromas, sua textura pode parecer arenosa e seu sabor pode ganhar amargores. No entanto poucos vinhos têm borras, só os tintos mais encorpados quando não filtrados ou quando atingem anos de guarda. O sedimento se forma por causa do agrupamento (polimerização) das moléculas de taninos que, por serem mais pesadas, vão para o fundo da garrafa.

A aeração e a evaporação: A aeração é o motivo mais comum pelo qual se coloca o vinho em um decanter. Na aeração acontecem dois fenômenos, a evaporação e a oxidação.

A evaporação começa imediatamente após a garrafa ser aberta. Componentes voláteis do líquido começam lentamente a se mover para sua superfície e se evaporam junto com o álcool. Este processo se dá muito lentamente se o vinho for deixado na garrafa aberta, um pouco mais rápido se colocado em uma taça e de forma acelerada em um decanter. Girar o vinho na taça ou no decanter acelera ainda mais a evaporação.

Com o contato com o ar o vinho libera álcool e outros compostos aromáticos. É comum que logo ao serem abertos, especialmente garrafas mais velhas, tenham alguns odores desagradáveis (compostos sulfurosos e redutores, aromas de fósforo aceso, ovo podre, fumaça, cebola cozida), que se dissipam logo no início da evaporação, dando lugar à aromas mais elegantes, de frutas, ores, madeira, minerais etc. À medida que o vinho respira, haverá mais aromas para cheirar, transportados pelo álcool que evapora e diminui ligeiramente ao longo do tempo. Estudos mostram que vinho perde em torno de 1% de álcool a cada duas horas em um decanter. À medida que o álcool cai diminuem as sensações tácteis de maciez e de calor/queimação.

A oxidação: A oxidação já é um passo além da evaporação, pois refere-se a reações químicas, transformação de elementos do vinho, como os taninos, através de sua interação com o oxigênio. A oxidação é mais complexa e bem mais demorada, ocorre ao longo de horas ou dias.

Na prática então, uma aeração afetará muito pouco os taninos em um vinho. Vinhos mais envelhecidos têm de fato taninos amaciados, mas isso é resultado de um lento processo de anos em garrafa e não de um par de horas no decanter.

Vinhos que foram elaborados com maior exposição ao oxigênio, como os que tiveram passagem por barricas, se tornam mais estáveis quando a garrafa é aberta e mais resistentes à oxidação.

Cuidados: É preciso ter cuidados em certos casos. Vinhos mais velhos são mais sensíveis ao oxigênio. Para estes decante para separar eventuais borras e provocar a evaporação de aromas desagradáveis e sirva logo em seguida.

Mesmo tintos mais jovens podem sofrer se esquecidos por muitas horas no decanter. À medida que o paladar destes vinhos fica mais redondo eles também podem perder alguns aromas primários. A família Sauvignon por exemplo, o Cabernet Sauvignon e o Sauvignon Blanc, possuem típicos aromas derivados de compostos Tióis, como cassis no tinto e maracujá no branco, que podem diminuir sensivelmente com a aeração prolongada.

Devo aerar/decantar brancos e espumantes? Toda a lógica exposta acima para vinhos tintos, também vale para outros tipos de vinhos: fortificados, brancos, rosados e espumantes.

Os fortificados como o Vinho do Porto devem ser aerados/decantados conforme seu tipo. O Porto Vintage necessita de decantação, pois normalmente tem muitas borras, muito corpo e se beneficia da evaporação e da decantação propriamente dita. Os do tipo Ruby, Tawny e Colheita não precisam, pois costumam ser filtrados e engarrafados poucos anos antes do consumo. Os do tipo LBV variam, pois alguns são filtrados e outros não, neste caso constará no contra-rótulo a informação “unfiltered” ou “não filtrado”.

Os vinhos rosados quase sempre são jovens e delicados demais, dispensando qualquer tipo de aeração/decantação.

Os brancos na maioria dos casos não se beneficiam de aeração/decantação. Quase sempre são consumidos mais jovens, a quantidade de taninos é muito pequena e desenvolvem poucos aromas que precisem de evaporação, e sim muitos mais aromas frescos. As exceções são os brancos de maior estrutura e maior potencial de guarda, que quando jovens podem se beneficiar de evaporação para mostrar mais rapidamente seus aromas. Há também casos mais raros de brancos que apresentam cristais (bitartarato de potássio) e pedem a decantação propriamente dita, para separar estas borras... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/decantacao-o-que-realmente-acontece-com-o-vinho/>

13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX: ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d’Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5*/4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d’Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.

* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VINHOS ROSÉS E SEM ÁLCOOL ESTÃO SE TORNANDO CADA VEZ MAIS POPULARES NA ALEMANHA

DWI apresenta tendências atuais de consumo.

Os consumidores alemães estão cada vez mais se voltando para vinhos rosés e sem álcool. Isso foi anunciado pelo Instituto Alemão do Vinho (DWI) na ProWein. De acordo com uma análise de mercado encomendada pelo DWI à NielsenIQ, o volume de compras de vinhos sem álcool aumentou 86% em 2024 em comparação com o ano anterior, enquanto as vendas cresceram 68%. A base de compradores expandiu 17% e a taxa de recompra aumentou ligeiramente - um sinal de aceitação crescente e qualidade melhorada. No entanto, a participação de mercado de vinhos sem álcool permanece relativamente baixa em cerca de 1,5%.

A tendência para estilos de vinho frescos e frutados continua. Os vinhos rosés conseguiram aumentar sua participação de mercado para 14%, enquanto as vendas de vinhos tintos continuam a cair. Com uma participação de mercado estável de 47%, o vinho branco continua sendo a categoria mais comprada. Particularmente, os vinhos brancos alemães estão ganhando importância: sua participação no segmento de vinhos brancos aumentou em dois pontos percentuais para 55%. Pinot Gris e Pinot Blanc registraram demanda particularmente alta.

O setor de varejo de alimentos continua sendo a fonte mais importante na Alemanha. Ele continua a dominar com uma participação de mercado de 64%, com lojas de desconto respondendo por 37% e supermercados por 27%. As compras de vinho online respondem por 13% do mercado total. Os vinhos alemães também são frequentemente adquiridos diretamente do produtor – esse canal de distribuição tem uma participação estável de 21%... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/rose-and-non-alcoholic-wines-are-becoming-increasingly-popular-in-germany-dwi-presents-current-consumer-trends?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_12&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 20/03/2025).

PRODUÇÃO DE VINHO A PARTIR DE VINHAS GNT SERÁ PERMITIDA EM BREVE

Países da UE votam a favor de regras mais flexíveis sobre engenharia genética.

A proposta da presidência polonesa sobre o manuseio de novas técnicas de melhoramento de videiras e plantas (NGT) foi aceita na semana passada no Comitê de Representantes Permanentes dos estados-membros da UE. A maioria dos conservadores, liberais e representantes de direita apoiaram a proposta de permitir que videiras e plantas geneticamente modificadas sejam levadas ao mercado mais rápido do que antes.

Os representantes em Bruxelas propuseram relaxar significativamente os regulamentos para o uso das chamadas Novas Técnicas Genômicas (NGT) e introduzir duas categorias para videiras e plantas geneticamente modificadas. Na primeira categoria, novas variedades com até 20 alterações genéticas em comparação com a planta ou videira original devem ser tratadas amplamente como variedades convencionais. Para plantas ou videiras com mais modificações genéticas, regulamentos mais rigorosos continuarão a ser aplicados. De acordo com os planos da Comissão da UE, apenas as sementes de variedades geneticamente modificadas da primeira categoria precisam ser rotuladas. No entanto, não é mais necessário declarar explicitamente nos produtos de supermercado que eles foram cultivados usando engenharia genética. A exigência de rotulagem é um dos maiores pontos de discórdia entre defensores e apoiadores do consumidor.

A Alemanha não concordou com as novas regras. O Ministro Federal da Agricultura, Cem Özdemir, declarou após a votação: "O manuseio de plantas geneticamente modificadas afeta e toca as pessoas. Os consumidores devem poder decidir por si mesmos o que comem; fazendeiros e empresas da indústria alimentícia há muito tempo operam com sucesso sem engenharia genética. Sempre defendi que isso continue possível no futuro como Ministro da Agricultura. Portanto, a Alemanha não concordou com a proposta da presidência polonesa."

Antes que a reforma possa finalmente entrar em vigor, os países da UE ainda precisam concordar. Um acordo antes das eleições europeias no verão é considerado improvável. Defensores do consumidor e partes da indústria alimentícia criticam a desregulamentação planejada. As associações veem a escolha do consumidor e os interesses dos criadores e fazendeiros em risco.

Os planos já haviam enfrentado fortes críticas antecipadamente. Mais de 200 organizações, incluindo Bioland e Greenpeace, alertaram sobre as consequências negativas de uma desregulamentação precipitada. A associação orgânica Demeter também alerta sobre as consequências da decisão. "Com esta decisão, a Europa está se afastando cada vez mais de seus princípios fundamentais de precaução e segurança alimentar", explicou Jörg Hütter, porta-voz político da Demeter, em uma declaração. A associação critica particularmente a questão das patentes não resolvidas. Se no futuro apenas algumas grandes corporações detiverem patentes sobre plantas geneticamente modificadas, o controle sobre o fornecimento de alimentos estaria em suas mãos.

Os defensores dos relaxamentos veem a nova engenharia genética como uma oportunidade de desenvolver videiras e plantas que lidem melhor com os efeitos das mudanças

climáticas e com menos pesticidas. As videiras NGT também podem ser usadas na viticultura para reduzir o uso de produtos de proteção de plantas. Cientistas renomados avaliam os riscos à saúde como improváveis. A Comissão da UE já havia proposto o relaxamento no verão de 2023. Ainda não se sabe como o novo governo federal se posiciona sobre a iniciativa.)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-production-from-ngt-vines-soon-permitted-eu-countries-vote-for-relaxed-genetic-engineering-rules?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_12&utm_medium=EN (Fonte – Revista ADEGA - 03/2025).