



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



QUANDO O ERRO DEU CERTO E VIROU VINHO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

QUANDO O ERRO DEU CERTO E VIROU VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"AS MÃES MERECEM UM BLANC DE BLANCS"
- POR SUZANA BARELLI**



07



09

**"DIA DAS MÃES, UMA OCASIÃO ESPECIAL
PARA CELEBRAR COM VINHO" - MARCELO
COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

12 **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

JOHN DUVAL WINES PLEXUS SGM 2019 – BAROSSA VALLEY - AUSTRÁLIA

SGM representa a harmonia entre as variedades Shiraz, Grenache e Mourvèdre. Este vinho é fruto de vinhas antigas e de baixo rendimento, o que confere uma maior concentração de nutrientes e resulta em um vinho com aromas e sabores complexos. A vinificação é feita com técnicas tradicionais de baixa intervenção, preservando a autenticidade do vinho.

John Duval é um dos maiores nomes da enologia australiana. Nasceu em uma família de viticultores, graduou-se em ciências agrárias e enologia, e logo após, começou a trabalhar no grupo Penfolds, onde teve a honra de ser o enólogo chefe por longos 29 anos.

Durante 17 anos, o australiano produziu o Penfolds Grange - sem dúvida um dos melhores vinhos do mundo - e seu Plexus 2019 é uma "expressão estudada de veludo", superconcentrada e sem emendas, como um crítico a chamou, esta garrafa proporciona o tipo de experiência exuberante e luxuosa que custará o dobro no Rhône - sem mencionar a pontuação de 95 pontos que pode estar presente nos grandes nomes de Châteauneuf.

Mas a vontade de ter um negócio próprio e construir um legado familiar, fez com que, em 2003, John criasse a sua própria marca, a John Duval Wines, que iniciou com o lançamento de um único rótulo: Plexus Shiraz Grenache Mourvèdre.

Composição de Uvas: composto por 45% de Shiraz, 32% Grenache e 23% Mourvèdre, uvas colhidas em diferentes microterroirs de Barossa. Uvas Shiraz com origem de vinhas antigas de Krondorf, Ebenezer e Eden Valley, Grenache das regiões de Tanunda, Ebenezer e Greenock; e Mourvèdre de Light Pass e Ebenezer.

Foi elaborado em pequenos tanques de aço inoxidável, cada casta vinificada separadamente, sendo a Mourvèdre a única a fermentar com uma fração de cachos inteiros. Antes do blend final, cada um dos vinhos estagiou durante 15 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: De cor rubi ainda escuro apesar dos 6 anos de guarda. Aromas de frutas vermelhas e escuras maduras (ameixas e cerejas), pétalas de rosa e ervas secas, realçados por canela e aroma terroso, finalizando com um toque sutil de alcaçuz. O Plexus SGM é conhecido por seu paladar rico e elegante, com camadas generosas de frutas negras e vermelhas, equilibradas com especiarias e taninos finos e aveludados. A acidez garante um final longo e prazeroso, tornando-o um vinho diferenciado e de alta qualidade. O sabor complexo do vinho permanece em boca por longo tempo.

Estimativa de Guarda: Bebido em uma ótima hora, e deve evoluir por mais 5 anos.

Notas de Harmonização: Harmoniza com cortes altos de carne vermelha, Cordeiro em cozimento longo, Pratos com trufas negras e Queijos duros de longa maturação (Parmesão Reggiano, por exemplo).

Reconhecimentos: 95 pts Stuart Knox (The Real Review) | 93 pts Wine Enthusiast | 93 pts Angus Hughson (Wine Pilot) | 93 pts Wine Advocate | 92 pts Wine Spectator | 92 pts James Suckling | 92 pts Mike Bennie (The Wine Front).

Serviço: servir entre 16 e 18° C. (Decante por 30 minutos, percebendo a evolução dos aromas e beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor. A evolução deste vinho em taça é sensacional).

Valor: \$\$\$\$

EM BH – AMIGO DO VINHO – ALISSON – CEL.: 98877-9538.



QUANDO O ERRO DEU CERTO E VIROU VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A história do vinho está repleta de exemplos de como erros e imprevistos podem levar a descobertas extraordinárias. Ao longo dos anos, esses erros e imprevistos, que muitas vezes foram considerados falhas, levaram à criação de vinhos únicos e inesquecíveis.

Vários vinhos conhecidos e apreciados tiveram origem em erros, mostrando que, às vezes, os melhores resultados são alcançados por acidente. O Amarone, por exemplo, nasceu de um erro na secagem das uvas, levando a um vinho potente e complexo.

A HISTÓRIA DA CRIAÇÃO DO AMARONE – Não é “amargo”, é Amarone! Curiosamente, a origem deste vinho está ligada a um erro relacionado precisamente à vinificação de um passito veneziano, o Recioto della Valpolicella.

De fato, na Cantina Sociale della Valpolicella, alguém esqueceu alguns barris de Recioto. Isto aconteceu em 1936, e o gerente da adega, Adelino Lucchese, provou o líquido dos barris esquecidos, esperando provar um vinho ‘amargo’. Mas seu belo paladar imediatamente reconheceu o prodígio e, diz-se, exclamou: “Isso não é amargo, é um Amarone”, significando que esse erro estava longe de ser um infortúnio, muito pelo contrário.

O Recioto foi fermentado tanto que ficou seco, encorpado e estruturado. É claro que foram necessários alguns ajustes antes de encontrarmos a versão ‘oficial’ deste vinho, mas por volta da década de 1940, o passito ‘amargo’ começou a ser produzido regularmente.

O fato de Recioto às vezes amargo ter sido obtido em Valpolicella era bem conhecido (embora muitas vezes fosse uma questão de combinações fortuitas). Um ‘Amarone della Valpolicella’ é mencionado em documentos relacionados a atos de compra e venda de vinhedos já no ano 1000 e depois nos anos 1500, mas é necessário esperar até as décadas de 1940 e 1950 para produzir os primeiros rótulos Amarone “oficialmente”.

Antes de tudo, Amarone não é produzido a partir de uma única variedade de uva, mas é uma mistura de uvas tintas da Valpolicella. A especificação afirma que é composto de uva Corvina entre 45% e 95%, uva Corvinone no máximo 50% e uva Rondinella entre 5% e 30%, além de outras variedades de uvas tintas autorizadas para a província de Verona, até um máximo de 25%. Sua peculiaridade, ignorada pela maioria, é que é um vinho passito – ou seja, as uvas são desidratadas por cerca de três ou quatro meses, posicionadas em prateleiras típicas de bambu chamadas de “arele” ou prateleiras de madeira, antes de serem prensadas. Claro que é um passito seco, não doce, ou melhor, “Amarone”.

O BAROLO ERA UM VINHO MEIO DOCE - O Barolo era historicamente um vinho meio doce, mas antes do século XIX, era comum que vinhos de regiões como a Langhe, onde o Barolo é produzido, fossem mais doces ou meio doces, devido ao clima. No entanto, a partir do século XIX, houve uma mudança na vinificação, que resultou no Barolo que conhecemos hoje, um vinho seco e encorpado.

Há registros históricos do cultivo de uvas Nebbiolo em Piemonte desde 1235. Porém, no início da produção desse vinho, eram utilizadas técnicas inadequadas, resultando em uma bebida inconstante, mas doce e leve. Isso fazia com que os nobres italianos consumissem com frequência os vinhos franceses, conhecidos por sua qualidade.

Atribui-se a última Marquesa de Barolo, Giulia Falletti, o desejo de que o vinho passasse a ser seco. Para satisfazer a pedido da Marquesa, o Conde de Cavour, Camillo Benso, uma das figuras proeminentes da unificação Italiana e que ocupou o cargo de Primeiro-Ministro do Reino da Sardenha até 1861, contratou um enólogo francês para a empreitada.

A Marquesa Falletti di Barolo, uma francesa naturalizada italiana, casou-se com Carlo Tancredi Faletti di Barolo, dono do palácio Barolo. Apesar de ser francesa, ela não se conformava com a preferência dos italianos pela bebida estrangeira (especialmente franceses). Então, trouxe um dos melhores enólogos da época, Louis Oudart, para auxiliar na produção do vinho italiano.

Não há registros precisos sobre o tema, mas possivelmente a doçura então observada se devia a uma casual combinação do amadurecimento precoce da Nebbiolo e fermentação incompleta do mosto. Talvez o processo fosse acelerado para que houvesse oferta de vinho antes do inverno, ou mesmo devido às características climáticas da região de Langhe que eram (e continuam sendo) mais frias com a chegada do inverno no Norte da Itália.

Seja como for, a Marquesa de Barolo teve um papel fundamental na divulgação do estilo seco do Barolo ao introduzi-lo nos aristocráticos círculos das cortes de Torino. Nascia assim um dos grandes vinhos da Itália.

Enólogos como Louis Oudart, (por exemplo), introduziram novas técnicas de vinificação que permitiram a produção de vinhos secos, mais complexos e de maior qualidade. Essa mudança na vinificação do vinho foi fundamental para o Barolo se tornar o vinho icônico que é hoje, conhecido pela sua estrutura, taninos e potencial de guarda

O CHAMPAGNE NASCEU DE UM ERRO – Sim, o champagne nasceu de um “erro” durante a fermentação do vinho na região de Champagne, na França. O vinho, engarrafado antes da fermentação terminar, continuava a fermentar dentro da garrafa, produzindo dióxido de carbono e borbulhas. Embora inicialmente fosse um problema (as garrafas explodiam), um monge beneditino, Dom Pérignon, viu a oportunidade de transformar essa “efervescência indesejada” no que conhecemos hoje como champagne.

Durante sua elaboração, o vinho, por vezes, engarrafado antes do final da fermentação alcoólica, continuava a fermentar dentro da garrafa, produzindo gás carbônico e, conseqüentemente, borbulhas. A efervescência era um problema, pois as garrafas estouravam e as rolhas eram expulsas, resultando em perda de produto e prejuízo para os produtores.

Dom Pérignon, responsável pelo setor econômico da Abadia de Hautvillers, reconheceu que a efervescência era um problema, mas também uma oportunidade. Ele entendeu que a fermentação dentro da garrafa era a responsável pelas borbulhas e decidiu aproveitar essa característica. Dom Pérignon dedicou-se a aperfeiçoar a técnica, garrafas mais resistentes surgiram no mercado, e vedações adequadas foram criadas para conter a pressão do gás, evitando que as garrafas explodissem.

Com o desenvolvimento de técnicas de produção, como a mistura de uvas (assemblage) e a seleção das melhores uvas para o terroir da região, Dom Pérignon contribuiu significativamente para a popularização e para a qualidade do champagne.

Nos champagnes, uma questão muito discutida é a respeito do tamanho das borbulhas. Uma descoberta foi feita por químicos franceses: quanto menores as bolhas, melhor a bebida. As borbulhas transportam as moléculas responsáveis pelo aroma e pelo sabor até a superfície da taça, quando são liberadas. O tamanho das pequenas bolsas de gás tem relação direta com a quantidade de moléculas, prolongando o prazer. É a concentração de dióxido de carbono e a presença de outros componentes químicos, como sais minerais e carboidratos, que determina o tamanho das bolhas e a sua quantidade. Agora, as vinícolas trabalham para descobrir como controlar esse processo.

Apesar de os estudos terem sido desenvolvidos para a melhoria da qualidade dos vinhos espumantes da França, seus resultados servem também para os fabricantes de similares como o prosecco e a cava. Na hora de comprar, só há um (pequeno) problema: é impossível ver o tamanho das bolhas com a garrafa fechada.

A HISTÓRIA DOS VINHOS DE COLHEITA TARDIA – Conta a lenda que, em 1775, Johann Engert, gerente do mítico vinhedo de Schloss Johannisberg, mandou um mensageiro dizer ao abade de Fulda, cidade a sete dias de cavalgada, que as uvas estavam prontas para a colheita. Era preciso aguardar a ordem do religioso para iniciar a colheita. No entanto, o mensageiro se atrasou e as uvas apodreceram nas vinhas. Ainda assim, Engert decidiu colhê-las e vinificá-las. Meses mais tarde teria em mãos um vinho diferente de tudo que já havia provado. Era a invenção do Spätlese - cuja tradução é colheita tardia.

O “segredo” por trás do espetacular vinho criado por Engert, contudo, não estava apenas no fato de vindimar tardiamente, mas no fungo que atacou suas uvas, chamado Botrytis cinerea – que é tanto responsável pela “podridão cinzenta” como pela “podridão nobre”.

A lenda alemã, no entanto, não é a única a tratar da descoberta dos vinhos botrytizados. Diz-se que a família Rákóczi adquiriu o castelo de Tokaj, na Hungria, em meados do século XVIII. Na época, havia um iminente ataque turco ao país e o responsável pelo vinhedo decidiu atrasar a colheita com receio da guerra. Todavia, o conhecimento dos enólogos em relação aos efeitos da Botrytis no vinho parece ser anterior, pois há relatos do século XVI de vinhos feitos com uvas atacadas por fungos na Hungria.

O próprio nome do fungo não é muito alentador. Botrytis vem de cacho de uva, em grego, e cinerea vem de cinzas, em latim. Daí a podridão cinza. Uvas (ou quaisquer outras frutas) atacadas por esse fungo tomam uma coloração cinzenta e esse ataque, na maioria das vezes, leva à degradação do fruto sem que ele possa ser aproveitado para nada. Ou seja, a aparição de Botrytis cinerea em um vinhedo, na maioria das vezes, mais preocupa do que entusiasma os enólogos. Seu aparecimento é tratado como uma doença.

Como se pode supor, a umidade está por trás do aparecimento desse fungo. Regiões com chuvas constantes ou próximas a fontes de água, por exemplo, tende a ter uma maior incidência de Botrytis, que não ataca somente os frutos, mas também flores e outras estruturas da vinha. E somente em situações muito específicas este fungo é bem aceito.

Para que deixe de ser “podridão cinza” e se torne a tão aguardada “podridão nobre”, é necessária ajuda climática. Para que a Botrytis surja, é preciso umidade. No entanto, para que a vinha consiga “combater esse mal”, essa umidade não pode ser intensa e constante. Dessa forma, para que haja um equilíbrio de forças, são necessárias manhãs frias e úmidas e tarde quentes e secas.

Assim, a Botrytis instala-se nos frutos, mas não a ponto de estragá-los, pois a videira é capaz de combater seu alastramento. No final, a ação do fungo na uva cria algo que resulta em vinhos míticos. Deve-se lembrar, contudo, que nem todas as uvas lidam bem com esse fungo. Riesling, Furmint, Gewürztraminer, Sémillon, Pinot Gris, Chenin Blanc são algumas das que oferecem bons resultados.

Então, que tal provar um destes vinhos e perceber que muitas vezes a tentativa e erro é a “mãe” da oportunidade. A humanidade ganhou experiência durante milênios e o mundo o vinho não é diferente. Foi “errando” que os homens criaram coisas maravilhosas. Aliás, o próprio vinho, segundo uma de suas lendas, seria fruto de um “erro” – quando nos primórdios da história, alguém esqueceu as uvas e elas fermentaram.

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

“AS MÃES MERECEM UM BLANC DE BLANCS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 10/05/2025

Os espumantes elaborados apenas com uvas brancas para brindar o Dia das Mães.

No mundo das borbulhas, o Dom Ruinart 2013 é o mais novo champanhe a desembarcar no Brasil. Elaborado apenas com a uva chardonnay, o que o coloca na categoria dos blanc de blancs, é de uma delicadeza e complexidade únicas. Foi apresentado recentemente em São Paulo, em um jantar harmonizado no restaurante Jean Georges, do estrelado Palácio Tangara. Combina muito bem com peixes e frutos do mar e com risotos, pela sua boa cremosidade. “Há muito queríamos este champanhe, mas sua demanda mundial é muito alta”, arma Bruna Soares, gerente de marketing desta maison no grupo LVMH no Brasil.

São poucas garrafas que chegam ao Brasil, menos de mil unidades, e o preço é bem salgado: R\$ 2.700. A produção é pequena (o volume total não é revelado pela casa), o que o coloca na prateleira de destaque dos blanc de blancs. Nesta categoria, o mais famoso é o raro Clos de Mesnil, elaborado apenas com a chardonnay de um pequeno vinhedo de 1,84 hectare da Krug, em Le Mesnil-sur-Oger. Ainda entre os clássicos blanc de blancs estão o Comtes de Champagne, da Taittinger, e o Louis Roederer’s Blanc de Blancs.

A expressão blanc de blancs indica vinhos espumantes elaborados apenas com as uvas brancas e que tem um estilo de maior pureza e nesse. Na região de Champanhe, a chardonnay predomina, mas os blanc de blancs também podem ser elaborados com a pinot blanc e a arbane, uvas brancas de pequena produção na região. São o oposto do blanc de noirs, que indica aqueles champanhes elaborados apenas com as uvas tintas, o que nesta região ao norte de Paris significa a pinot noir e a pinot meunier. Aqui, tendem a resultar em espumantes de corpo mais intenso e, muitas vezes, até com um toque frutado, que se unem aos aromas de panificação, que marcam os grandes champanhes.

.....
E por aqui há também os nossos blanc de blancs, de grandes casas, como a Aurora, e pequenas, como a Almaúnica. A Pizzato, por sua vez, está lançando agora o seu espumante 100% chardonnay, vendido por R\$ 120... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/as-maes-merecem-um-blanc-de-blancs/>

“FESTIVAL INSTIGANTE DE SABORES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 09/05/2025

Opções criativas de harmonizações com pratos asiáticos. O surgimento de bons restaurantes de culinária contemporânea, marcada por influências asiáticas e sabores instigantes, abriu um campo fértil para belas e criativas harmonizações com vinho. Isso consolou a escassez de boas e verdadeiras casas especializadas em cozinha oriental, em especial a chinesa e a tailandesa.

Sempre estivemos bem servidos de endereços japoneses, mas o Japão é uma escola à parte naquele canto do planeta, pelo menos no que diz respeito aos seus pratos mais conhecidos, os sushis e sashimis. Vale, então, celebrar o recente movimento de abertura de vários restaurantes asiáticos de qualidade em São Paulo. Ingredientes picantes vêm ganhando cada vez mais espaço nas cozinhas do mundo-não apenas como toque ousado para aguçar o paladar, mas como elemento central de experiências gastronômicas autênticas e emocionantes. Das pimentas andinas aos curries asiáticos, passando por molhos fermentados, óleos aromatizados e especiarias exóticas, o picante conquistou paladares globais, revelando-se muito mais do que simples ardência: é identidade, complexidade e prazer.

.....
Nessa festa para os sentidos, o primeiro elemento a ser considerado é que, a despeito do tempero forte e impactante, a culinária asiática não é pesada. Ao contrário, ela é rica e delicada, pedindo, portanto, um vinho no mesmo patamar para que um não ofusque o outro. Esqueça, portanto, os tintos encorpados e tânicos, mesmo em pratos com carne, ou os brancos alcoólicos e densos, quando o foco está em vegetais, peixes e frutos do mar.

O passo seguinte diz respeito à conciliação das sensações e sabores da comida (doce, salgado, apimentado, ácido) com os do vinho (basicamente ácido e doce) e nesse campo o contraste é o que oferece melhores resultados... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quais-sao-os-vinhos-que-harmonizam-com-a-culinaria-asiatica.ghtml>

“DUAS VINÍCOLAS DE ALMA FRANCESA APRESENTAM SEUS VINHOS NO RIO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 09/05/2025

Destaque para os argentinos da Domaine Bousquet e os clássicos bordaleses do Château Dauzac.

Estive em dois eventos na última quinzena que mostram a disposição crescente dos produtores de vinhos de outros países em expandir sua presença no mercado brasileiro. Ambos com pedigree francês. No dia 24 de maio, o produtor Domaine Bousquet, de origem francesa e instalado na Argentina há 28 anos, esteve no Rio, após passagem por São Paulo.

Nesta semana, outro evento ocorreu com o Château Dauzac, um 5ème Grand Cru Classé da prestigiada classificação de Grands Crus Classés do Médoc, criada em 1855. O Château Dauzac tem sede em Margaux, onde estão plantados 45 de seus 49 hectares (4 ha estão na AOC Haut-Médoc).

Domaine Bousquet, Valle de Uco – Pioneirismo em terra estrangeira - O Domaine Bousquet nasceu de uma família de produtores franceses de Carcassonne, sul da França. Em 1990, Jean Bousquet visitou Mendoza e se encantou com o território extremo e remoto de Gualtallary, situado no alto do distrito de Tupungato, Valle de Uco, hoje uma das áreas mais badaladas de Mendoza. Na época, nenhuma videira à vista, apenas um território semidesértico virgem, de difícil acesso, sem disponibilidade de água e eletricidade. Mas as condições para o cultivo orgânico estavam ali e, nos anos 2000, a filha de Jean, Anne Bousquet, juntamente com o esposo, Labid Al Ameri, levou à frente o projeto.

Atualmente, produzem 4 milhões de litros de vinhos por ano e exportam 95% do seu volume para mais de 50 países. Em Gualtallary e imediações, plantam Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Pinot Noir, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Quem esteve em São Paulo e no Rio para apresentações foi o enólogo argentino Rodrigo Serrano, que está há 8 anos no comando da vinícola. São importados pela carioca ASA Gourmet e pretendem aumentar a participação do Brasil no grupo de exportação da vinícola, que tem como líderes os EUA e países do centro e norte europeu.

São várias linhas atualmente produzidas, que vão sendo trabalhadas de acordo com o mercado. No jantar, foram servidos alguns dos importados, com variedades mais representativas de cada linha. Um espumante, seguido de dois brancos: um Sauvignon Blanc de entrada e o Chardonnay da linha Reserve, trabalhado com 50% de barricas usadas. Da linha Gaia, que traz vinhos tintos de corpo médio, mais prontos para beber, foi escolhido o Malbec. Em seguida, foram servidos o Malbec e o Cabernet Sauvignon da linha Gran Bousquet – vinhos intensos, encorpados, mas equilibrados pela acidez que a altitude proporciona. Achei essa linha com excelente relação preço/qualidade. O Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2021 apresenta uma boa tensão de acidez, corpo e tanino, envolta por uma deliciosa trama de frutos negros, notas especiadas e toques defumados. Dois vinhos top da vinícola fecharam a noite: Ameri Malbec Single Vineyard e um ainda não rotulado, que deverá se chamar Single Block. São resultantes da crescente pesquisa por parcelas com condições geoclimáticas exclusivas. Pura concentração e complexidade – ainda jovens para beber. Todos orgânicos.

Château Dauzac, Margaux – Vinhos que podem ser admirados hoje ou no futuro - O Château Dauzac foi incorporado há cerca de dois anos ao extenso catálogo da Decanter Wines, tradicional importador brasileiro, que organizou um almoço harmonizado para apresentar alguns de seus rótulos a profissionais de vinhos da mídia especializada. O evento contou com a presença do diretor comercial do Château Dauzac, Lionel Tonnerieux.

Situados próximos do estuário da Gironda, os vinhedos do Château Dauzac estão assentados no típico solo pedregoso da margem esquerda do Garonne (Rive Gauche) e protegidos dos ventos oceânicos do Atlântico por áreas florestais. Atualmente, cerca de 2/3 dos vinhedos são plantados com Cabernet Sauvignon, 1/3 com Merlot e uma parcela pequena de Petit Verdot. Isso reflete um pouco a proporção dos cortes dos vinhos por eles assinados, sendo que a gama de entrada tem boa proporção de Merlot e, para os grandes vinhos, a Cabernet Sauvignon é bem protagonista.

A appellation Margaux é considerada, dentre as AOC's da rive gauche, a que tem um perfil ao mesmo tempo robusto, voluptuoso e acessível, pela grande concentração de fruta e taninos maduros, que permitem seu consumo mais jovem do que os vinhos vizinhos de Pauillac e Saint-Estèphe, por exemplo.

Almoço com o vinho Château Dauzac - De fato, os vinhos degustados confirmam essa concepção.

O Château Dauzac Grand Cru Classé 2020 (uma safra legendaria para a região) fechou o evento com sua típica volúpia de Margaux, uma explosão de frutas e notas tostadas. Com taninos firmes (e finos), ainda está jovem e merece alguns anos de adega, embora não espante os apressados... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/duas-vincolas-de-alma-francesa-apresentam-seus-vinhos-no-rio/>

“DIA DAS MÃES, UMA OCASIÃO ESPECIAL PARA CELEBRAR COM VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 09/05/2025

Que melhor maneira celebrar as mulheres incríveis em nossas vidas com um brinde com vinho?

O Dia das Mães é uma ocasião especial para celebrar as mulheres incríveis em nossas vidas. E que melhor maneira de expressar amor e gratidão do que com um brinde memorável? Os vinhos, com sua rica diversidade de aromas, sabores e histórias, oferecem uma ampla gama de opções para tornar este dia ainda mais especial.

A diversidade é a essência dos vinhos. Das vinhas aos métodos de produção, cada região e cada produtor trazem sua própria história e características únicas para a taça. Essa diversidade se manifesta nas variedades de uvas, nos terroirs distintos e nas técnicas de vinificação, oferecendo uma infinidade de escolhas para satisfazer os paladares mais exigentes.

Para as mães que apreciam a delicadeza e a elegância, os vinhos brancos são a escolha natural. Há uma diversidade de opções para explorar, desde os vibrantes sauvignon blancs da Nova Zelândia, com seus aromas de frutas tropicais, até os classudos chardonnays da Borgonha, e porque não um verdelho da ilha de Açores, em Portugal, com sua complexidade e mineralidade. Um vinho branco refrescado é perfeito para um almoço ao ar livre em família.

Para mães que buscam uma experiência mais sofisticada e festiva, os vinhos rosados são a escolha perfeita. Dos elegantes rosés provençais, passando pelos mais frutados do Novo Mundo, até os gastronômicos rosatos italianos, como o Dogajolo, da Toscana.

Para adicionar um toque de glamour à celebração, os espumantes são uma escolha imbatível. Há uma variedade de estilos para todos os gostos, dos clássicos champagnes, aos excelentes espumantes brasileiros, ou que tal um exemplar argentino, feito pela Mumm, tradicional casa da Champagne. Um bom espumante acompanha bem desde aperitivos até sobremesas e é maneira perfeita de começar as celebrações com estilo e elegância.

.....
Neste Dia das Mães celebre a diversidade brindando com um bom vinho. Seja qual for o estilo ou a preferência, há uma garrafa esperando para ser descoberta e apreciada nesta data especial... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/dia-das-maes-uma-ocasio-especial-para-celebrar-com-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



21 A 24 AGO. 2025 – VAM 2025

VÊM AI O VAM 2025! 26 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Petrópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 21 a 24 de agosto de 2025, bem diversificada.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montagne”. A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS A MONTANHA DE....”.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – TSV (Traga Seu Vinho), na 6ª.-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento.

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

Inscrição e informações específicas: fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: anaschall@gmail.com

Para reserva de Hospedagem: 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

MICHAEL BUBLÉ PROMOVE FILME SOBRE UM SOMMELIER EM VIAGEM NO TEMPO

A esposa do astro interpreta o papel principal. O cantor canadense Michael Bubl   está promovendo uma nova comédia sobre a vida de um sommelier. Bubl  , que já vendeu mais de 75 milhões de discos, incentivou seus f  s nas redes sociais a assistirem ao filme.

Sua esposa, a atriz argentina Luisana Lopilato, interpreta o papel principal. Bubl   publicou uma foto dos dois na festa de estreia e se referiu ao filme "Mensaje en una Botella" (Mensagem em uma Garrafa) como "o melhor que ela já fez.    tão bom – e eu choro toda vez que assisto".

Lopilato interpreta a sommelier Denise na comédia filmada em Mendoza, Argentina. Ela descobre acidentalmente que pode mudar seu presente colocando mensagens em uma garrafa de vinho vazia, etiquetada com uma safra específica. Como os resultados não correspondem às suas expectativas, ela tenta novamente – e cada vez mais atrapalha sua própria vida e a de outras pessoas.

O filme estreou em 30 de abril em Buenos Aires e deve estar disponível em breve no serviço de streaming Amazon Prime. Na Argentina, recebeu boas críticas. Luisana Lopilato e Michael Bubl   se revezam morando com os três filhos no Canadá e na Argentina. (al / Fonte: wine-searcher)...Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/michael-buble-promotes-film-about-a-sommelier-on-a-time-travel-journey-superstar-s-wife-plays-the-lead-role?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_19&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 09/05/2025).

CHATEAU CHEVAL BLANC 2024 CERCA DE 30% MAIS BARATO QUE 2023

Outras vinícolas renomadas de Bordeaux reduzem seus preços. A safra 2024 do Château Cheval Blanc custa 276 euros por garrafa, sem impostos. Isso representa uma queda de preço de cerca de 28% em rela  o    safra 2023 e de cerca de 41% em rela  o    safra 2022. O preço líquido de assinatura do Château Cheval Blanc 2024 gira atualmente em torno de 385 euros por garrafa no mercado.

Outras vinícolas de Bordeaux também reduziram seus preços. O Château Smith Haut Lafitte está pedindo 62 euros por garrafa para a safra de 2024. Isso significa uma redu  o de 28% no preço em compara  o com 2023. A safra de 2024 do Château Lynch Bages custa 60 euros por garrafa, cerca de 17% a menos que a de 2023... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/chateau-cheval-blanc-2024-around-30-percent-cheaper-than-2023-other-renowned-bordeaux-wineries-lower-their-prices?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_19&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 30/04/2025).

CHAMPAGNE: GRANIZO DANIFICA ATÉ 1.000 HECTARES DE VINHEDOS

Saint-Martin-d'Ablois, Vinay, Pierry e   pernay afetados.

Uma forte tempestade de granizo causou danos significativos nos vinhedos de Champagne no último sábado, após passar por Paris. Os municípios de Saint-Martin-d'Ablois, Vinay, Pierry e parcialmente   pernay foram particularmente atingidos. Granizos do tamanho de pequenos ovos caíram, deixando uma devast  o considerável. De acordo com Sébastien Debuissou, Diretor de Qualidade e Desenvolvimento Sustentável do Comit   Champagne (CIVC), entre 500 e 1.000 hectares de área de vinhedos podem ser afetados – no entanto, estimativas precisas são difíceis, pois a precipita  o variou muito localmente.

No vinhedo experimental Plumecoq, do Comit   Champagne, na C  te des Blancs, os danos médios giram em torno de 30%, com diferenças significativas entre as regiões mais altas e mais baixas. Atualmente, os produtores de vinho estão se concentrando na remo  o do excesso de brotos para preservar a folhagem e promover a fotossíntese. A esperança reside na resiliência das videiras e na brota  o de brotos secundários (broto secundário).

Agn  s Ferry-Wanner, vinicultora em   pernay, Pierry e Mardeuil, relata que 60% de seus vinhedos foram danificados – uma extensão que nem mesmo seu pai havia experimentado em 45 anos. Em   pernay, ela estima a perda em cerca de 50% dos brotos, enquanto a C  te des Blancs permaneceu praticamente ilesa. Apesar da destrui  o, ela se mant  m otimista: "A natureza costuma nos surpreender positivamente – no ano passado, conseguimos atingir a produtividade máxima, apesar de uma perda de 30% devido ao míldio."

Ao Sul de   pernay, a tempestade também causou estragos em regiões como Vert-Toulon e   toges, embora com danos locais limitados. A en  loga Val  rie Dupont, de Reuves, fala em danos entre 50% e 80% em parcelas individuais. No geral, ela prevê uma perda de cerca de 20% em seu vinhedo de seis hectares, distribuido por dez municípios... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/champagne-hail-damages-up-to-1-000-hectares-of-vineyards-saint-martin-d-ablois-vinay-pierry-and-epernay-affected?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_19&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 06/05/2025).