



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

PROCURANDO FUGIR DA MESMICE...
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

PROCURANDO FUGIR DA MESMICE... - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"ELE FAZ O VINHO DO NEYMAR" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"QUARTA EDIÇÃO DO FESTIVAL DE VINHOS PRINCESA TEM DEGUSTAÇÃO LIVRE" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

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

GRAVAS DEL MAIPO SYRAH 2017 – CONCHA Y TORO – MAIPO – CHILE

Durante um bom tempo a Concha y Toro trabalhou neste projeto de lançar um vinho ícone feito a partir da syrah. Uvas de diversas vinhas de distintos campos compõem este syrah grandioso, cortado com uma parcela de cabernet-sauvignon de um vinhedo em Pirque.

Elaborado por Enrique Tirado (enólogo pai de outro ícone da casa, o Dom Melchor), o Gravas Del Maipo é um syrah em estilo assumidamente novo mundo, alcoólico, madeirado e macio. Seu vinhedo de origem fica em Quinta de Maipo, na margem sul do rio Maipo. Os solos da região, como a maior parte dos vinhedos do Chile, são aluviais de origem vulcânica com boa retenção, mas neste caso, cerca de um metro abaixo da superfície há uma camada de cascalho, ou GRAVAS, que confere diferenciados aromas minerais ao vinho. Projetos como este têm nascido nos últimos anos no Chile buscando expressar autênticos terroirs chilenos e posicionar os vinhos de alta gama do país ao nível dos melhores do mundo.

A história da Concha y Toro começa em 1883 com o sonho do fundador Melchor de produzir os melhores vinhos. Destacado advogado, político e empresário chileno, decide apostar no potencial vitivinícola da zona de Pirque. Para isso, traz cepas francesas da região de Bordeaux, investe em equipamentos de vinificação e constrói uma adega subterrânea para guardar seus vinhos.

Hoje é uma das marcas mais admiradas do mundo, com marcas como: Casillero del Diablo, Marques de Casa Concha e Don Melchor. Concha y Toro está presente em mais de 130 países.

Composição de Uvas: produzido a partir das uvas 100% Syrah, advindas de Buin, Alto Maipo, de um vinhedo plantado em 1967 e enxertado com Syrah em 2002, com estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês, sendo 15% novas. Há safras em que recebe uma parcela de até 15% de Cabernet Sauvignon.

Notas de Degustação: cor rubi com leve evolução para granada na borda da taça. Aroma de maior madurez de fruta, refletindo um ano mais quente, mostra ameixa escura madura e toques tostados e defumados. No paladar mostra uma boa acidez refrescante e taninos firmes e de grãos finos, que conferem fluidez e equilíbrio ao vinho. Tem corpo médio para encorpado, com final de boca cheio e persistente, com toques especiados, defumados e de ameixas no sabor, confirmando o perfil aromático. Os 15% de álcool estão bem integrados ao vinho

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, podendo envelhecer na garrafa por mais 6 anos

Reconhecimentos da Crítica: Medalha de Bronze IWSC 2023.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com carnes vermelhas assadas ou cozidos de longa preparação como ossobuco, cordeiro grelhado, porco defumado ou molho barbecue e carnes de caça como javali. Além de queijos fortes, azuis e cheddar maturado.

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

Em BH: Em BH: comprado no SUPERNOSSO, com várias lojas pela cidade de BH.



PROCURANDO FUGIR DA MESMICE...

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Por que continuar bebendo sempre os mesmos vinhos se a diversidade de estilos e rótulos convida a provar novos aromas e sabores?

Apesar do inverno atípico e escaldante em algumas semanas, a primavera começa a dar mostras com os ipês floridos, e junto com as flores o calor clama vinhos espumantes, brancos e rosados que refresquem nossa sede. Amigos pedem sugestões de vinhos brancos e procuro pensar em rótulos que fujam da mesmice. A maioria dos vinhos que tenho degustado, estão muito parecidos e poucos ficam na memória por seu caráter diferenciado.

A observação não é só minha. Boa parte dos amantes de vinho está dizendo que os vinhos estão iguais. Um Chardonnay do Cone Sul (Argentina e Chile) é muito parecido a um Chardonnay sul-africano, australiano, neozelandês e ou um californiano. O que parecia ser uma vantagem (ser tão bom quanto!) agora se torna defeito. Aliás, o berço de tudo foi a Califórnia, o que explica boa parte dessa história.

Em 1976, na célebre prova que ficou conhecida como “O Julgamento de Paris”, o crítico inglês Steven Spurrier, organizou um evento, no qual um grupo de conhecedores degustou às cegas vinhos franceses e californianos. O resultado desta prova é que os vinhos americanos ganharam dos franceses (nos brancos e nos tintos). O vinho tinto vencedor foi o Stag’s Leap Wine Cellars 73, que bateu bordeaux como Chateau Mouton-Rothschild 70, Chateau Montrose 70 e Chateau Haut-Brion 70, para citar apenas uma parte do time. Nos vinhos brancos, o californiano Chateau Montelena ficou em primeiro lugar, seguido do Mersault-Charmes 73, do produtor francês Roulot, e de dois outros chardonnays americanos, o Chalone Vineyard 74 e o Spring Mountain Vineyard 73. Para conhecer em detalhe esta prova, leia o excelente livro de George M. Taber, “O julgamento de Paris” já editado no Brasil pela Ed. Campus.

O interessante é que os vinhos brancos norte-americanos tentavam imitar os brancos da Borgonha, criados a partir da casta Chardonnay, destacando-se por sua exuberante potência. Desde então os produtores de brancos da uva Chardonnay trataram de imitar o que fizeram Montelena e Chalone. Buscaram mudas francesas, clones adaptados às condições climáticas de regiões do Novo Mundo, estudaram novas formas de condução de vinhedos, tostaram barricas como os produtores borgonheses.

O resultado visto é uma globalização dos aromas e sabores, num fenômeno que alguns jornalistas também têm chamado de “parkerização” do mundo do vinho, uma vez que este reconhecido crítico norte-americano - Robert Parker Jr. é mais influenciado pela potência que pela elegância dos rótulos.

Para o crítico Matt Kramer, também americano, o debate sobre terroir, e o efeito da mão do homem lembra a história da Bela Adormecida. O príncipe leva a fama de ter acordado a moça com um beijo. Sem ele não teria acontecido nada. Mas onde estão as Belas Adormecidas que despertam daquele eterno sonho e encantam seus súditos com a elegância e complexidade dos grandes vinhos?

Sabemos que os americanos estão entre os maiores consumidores de vinho, ditando com os ingleses os preços da bebida de Baco e as tendências deste mundo líquido. Nem de longe têm a exclusividade do bom gosto, bastando lembrar o fenômeno criado pelo filme Sideways (“Entre Umas e Outras”), num claro debate entre potência x elegância, alusão entre as marcantes Chardonnay e Merlot em relação a “frágil” Pinot Noir.

O pessoal que se faz de príncipe, (que são enólogos) ainda acredita que é o toque final que conta. Mas percebe-se pelos vinhos produzido, que não é apenas isto. A beleza está no solo, que cria a uva dos grandes vinhos. O que conta é o terroir, que a vinificação cuidadosa consagra em um grande vinho.

O mercado global de vinhos vive um momento de transição, com o consumo total em volume estabilizado ou em leve queda (que pode até ser maior!). O setor aposta em sustentabilidade extrema, vinhos com menor teor alcoólico, valorização de rótulos brancos e experiências imersivas no enoturismo.

Produtores tradicionais adotam metas rígidas de redução de emissões de carbono para atender a novas exigências de exportação, a exemplo de iniciativas na Argentina e Europa. As ondas de calor e alterações climáticas forçam regiões históricas (como Bordeaux e Catalunha) a repensar o manejo dos vinhedos e até a flexibilizar regras de teor alcoólico mínimo.

Rótulos com certificação limpa e processos éticos continuam em alta na preferência do consumidor consciente. Há profundas mudanças no consumo e estilos dos vinhos no momento, com menos álcool, mais leveza. Cresce a procura por vinhos com graduação alcoólica reduzida ou versões desalcoholizadas, impulsionada por buscas de bem-estar.

Regiões como Rioja criaram selos específicos para essa categoria. Os vinhos brancos ganham cada vez mais espaço de destaque nas mesas, dividindo as atenções que antes eram quase exclusivas dos tintos. O foco do consumidor mudou de quantidade



para qualidade, com forte apelo à história por trás da garrafa e a curadorias especializadas.

Para nós mineiros, a safra de 2026 dos vinhos de inverno consolida a revolução da técnica da dupla poda no Brasil, com expectativa de alta de 15% na produção e expansão em regiões de Minas Gerais, São Paulo, Goiás e Nordeste, acumulando medalhas internacionais de destaque. Com esta técnica de condução dos vinhedos a maturação ocorre no outono e inverno, período seco e com grande variação de temperatura, o que melhora a qualidade da uva. Mais de 50 vinícolas associadas à Associação Nacional de Produtores de Vinho de Inverno (Anprovin) impulsionam o cultivo fora do eixo Sul do Brasil.

Rótulos como o Udu de Coroa Azul Grande Reserva Cabernet Franc 2023, de Goiás, ganharam medalhas de ouro em concursos mundiais como o da Decanter. A Serra da Mantiqueira (entre Minas Gerais e São Paulo) atrai turistas com roteiros de degustação e eventos ligados à colheita de inverno. Lojas e adegas no interior paulista e no Sul de Minas registram alta procura por rótulos da própria região, fora o que se vende em enoturismo nas visitas nas vinícolas.

Se você quer fugir da mesmice, só há uma regra: opte por vinhos que procurem resgatar o caráter de fruta e toques minerais em detrimento ao excesso de madeira. Certamente você irá descobrir e despertar Belas Adormecidas.

Valorize o seu bom senso e sobretudo o seu gosto pessoal! Prove novos aromas e sabores! Saúde!!! Que tal comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

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

“ELE FAZ O VINHO DO NEYMAR” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -08/08/2026

Dirceu Vianna MW é o brasileiro que elabora os brancos e tintos do jogador de futebol.

O brasileiro Dirceu Vianna Junior MW ainda não tomou um vinho com o Neymar. Por enquanto, conheceu apenas rapidamente o jogador, que o contratou para desenvolver a sua linha de vinhos, a Le Prince, que começa a chegar no mercado brasileiro. Mas sabe que o primeiro brinde será com o tinto espanhol, de Ribera del Duero, um dos sete vinhos já lançados de uma linha que quer ser extensa. “O Neymar gosta de Veja Sicília e este vinho é elaborado com as mesmas uvas, em um vinhedo bem próximo em Ribera del Duero”, afirma Vianna, o único brasileiro a ter o título de Master of Wine, uma das condecorações mais cobiçadas (e difíceis de conquistar) do mundo do vinho.

Aos 57 anos, e morando em Londres desde 1989, há muito Vianna queria fazer um projeto ligado ao Brasil, uma ideia que acalenta deste que obteve o título de MW em 2008. Mas não imaginava que acabaria elaborando o vinho do jogador e que se tornaria sócio do projeto. Em meados de 2025, ele foi contatado Neymar da Silva Santos, o pai do jogador, e por seus amigos próximos. No primeiro momento, declinou do convite, alegando excesso de trabalho. Aceitou depois da insistência desde círculo de amigos e porque viu uma oportunidade de aumentar o consumo de vinhos no Brasil, hoje de menos de 3 litros per capta. “O Neymar tem mais de 240 milhões de seguidores, pessoas que vão ouvi-lo falando de vinhos”, afirma o especialista.

E acrescenta: “Sei que as pessoas vão comprar a primeira garrafa pelo Neymar, mas só vão comprar a segunda se o produto for bom.” Com este raciocínio, Vianna dividiu o projeto em duas frentes. A primeira traz um branco e um tinto bem simples, para quem está começando a se interessar pelo tema, e que chega ao mercado com preço médio de R\$ 50. Para isso, visitou produtores chilenos, provou muito vinho em tanques e barricas e fechou um contrato com a Terraustral. O blend é de responsabilidade de Vianna, que recebe as amostras em sua casa em Londres e faz sua alquimia, de misturar vinhos diferentes até chegar à fórmula final. Faz os blends da cozinha da sua casa, onde tem as pipetas e os tubos de ensaio necessários.

O primeiro tinto tem cabernet sauvignon, malbec e merlot e o branco, apenas sauvignon blanc de diferentes vales chilenos. Vianna define como um vinho de estilo, que a cada novo lote deve manter notas aromáticas semelhantes. Essa linha é vendida em supermercados.

Nas outras três linhas, os vinhos também são elaborados por Vianna, mas trazem o conceito de terroir, e devem ser comercializadas em lojas especializadas, hotéis e restaurantes. Aqui, o especialista atua junto com enólogos de várias vinícolas que ele conhece. Prova os brancos e tintos em tanques e barricas, escolhe os lotes e interfere na maneira de elaboração. No branco, elaborado com a uva albariño, ele definiu não apenas qual vinho queria como que a bebida passaria mais tempo em contato com as leveduras, para ganhar maior complexidade e agradar ao gosto do brasileiro, por exempl... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vinhos-do-neymar-master-of-wine-brasileiro-cria-linha-le-prince-de-r-50-a-r-50-mil/>

“O SOMMELIER DO MUNDO EM TRANSFORMAÇÃO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 07/08/2026

Durante 3 dias de intensa programação, 47 sommeliers de diferentes partes do mundo participaram do ‘bootcamp’ da Association de la Sommellerie Internationale.

Há pressões que se transformam à medida que o mundo ao seu redor muda. A do sommelier é uma delas. Se antes sua figura estava associada quase exclusivamente à escolha e ao serviço do vinho à mesa, hoje o profissional ocupa um espaço mais amplo dentro de um restaurante: é conselheiro, anfitrião, educador, gestor, comprador e cada vez mais responsáveis por construir a identidade líquida de uma casa. Seu trabalho exige conhecimento, mas também sensibilidade; técnica, mas igualmente capacidade de ouvir, interpretar e traduzir desejos.

Foi dentro dessa perspectiva que, entre 21 e 24 de julho, São Paulo recebeu uma iniciativa da Association de la Sommellerie Internationale (ASI) destinada a ampliar horizontes e compartilhar conhecimento... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-sommelier-do-mundo-em-transformacao.ghtml>

“QUARTA EDIÇÃO DO FESTIVAL DE VINHOS PRINCESA TEM DEGUSTAÇÃO LIVRE” - MARCELO COPELLO

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

Evento será realizado em 8 de agosto, em dois turnos, e conta ainda com masterclasses e venda de vinhos.

O Festival de Vinhos Princesa realiza sua quarta edição no dia 8 de agosto, no Clube Monte Líbano, na Lagoa, no Rio de Janeiro. Pela primeira vez no local, o evento terá dois turnos, das 14h30 às 18h e das 18h30 às 22h, e reunirá dezenas de rótulos nacionais e internacionais para degustação e venda.

Entre os produtores confirmados estão marcas como concha y Toro e Terraustral, do Chile; Doña Paula e Trivento, da Argentina; e Bacalhôa, Adega de Monção e Porca de Murça, de Portugal, entre outras.

A gastronomia também terá papel de destaque no festival. Para acompanhar os vinhos, o público encontrará uma seleção de queijos, frios, embutidos e outros produtos de marcas como Ceratti, São Vicente, Vigor, Aurora e Catupiry. A proposta é ampliar a experiência da degustação, permitindo diferentes combinações entre os rótulos apresentados e os sabores oferecidos pelos expositores.

“O Festival é um projeto importante porque reafirma nossa posição em relação à categoria de vinhos no mercado, estabelece parcerias importantes com as marcas e aproxima o consumidor do Princesa, através de uma experiência tão única, especial e com o jeito de ser do carioca”, diz Wlauber Manhães, gerente de Marketing do Supermercados Princesa.

.....

A programação terá ainda masterclasses com curadoria do jornalista e especialista em vinhos Marcelo Copello e participação de convidados do setor. As atividades serão opcionais e terão ingressos vendidos separadamente. O festival é promovido pelo Supermercados Princesa em parceria com a rádio Nova Paradiso FM e o Grupo Baco... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/quarta-edicao-do-festival-de-vinhos-princesa-tem-degustacao-livre/>

16 A 27. SET 2026 – ENOGASTRO BORGONHA, CHABLIS E CHAMPAGNE

Um tour imperdível pelos melhores vinhedos da França, nas prestigiosas regiões da Champagne e Borgonha, onde bons vinhos e boa comida são conhecidos internacionalmente, fora um grande passeio pela cultura francesa. Eis aí uma combinação que não tem como dar errado. Se você aprecia um bom vinho, gosta de saborear boas refeições em companhia agradável e admira a cultura francesa, então não há como resistir a este convite.

Conhecida pela excelência de seus vinhos, a Borgonha é considerada a capital da gastronomia da França. Notável por sua paisagem, seu patrimônio histórico e arquitetônico medieval que são riquíssimos, e a beleza de cidades como, por exemplo, Beaune é inesquecível. Os resquícios do antigo esplendor não são facilmente encontrados quando se viaja pelo interior e o que se vê hoje é a beleza simples e rústica de seus campos e construções. As grandes propriedades não mais existem, deram lugar a pequenos lotes de terra depois que Napoleão realizou a sua reforma agrária, dividindo as propriedades da Igreja. A fragmentação dos vinhedos hoje é tão grande que a média das propriedades é de pouco mais de um hectare. A Clos de Vougeot, por exemplo, conta com mais de 60 proprietários em seus 50 hectares. E claro a rainha é a todo-poderosa **Pinot Noir**.



Chablis é uma região vitivinícola localizada ao norte da Borgonha e muito próxima de Paris. O local é conhecido por um clima tipicamente frio e por uma produção de vinhos brancos frescos e muito minerais a partir da **Chardonnay**. Um dos segredos para a qualidade dos vinhos dessa região é a composição dos solos em Chablis que tem milhares de anos e muita história, caracterizada por solos Kimmeridgiano (calcário com fósseis) e clima fresco.

A região de **Champagne**, no nordeste da França (aprox. 150 km de Paris), é o berço exclusivo do famoso vinho espumante. Com solos calcários e clima frio, concentra-se nas cidades de Reims e Épernay. É Patrimônio Mundial da UNESCO, destacando-se por vinícolas históricas, caves subterrâneas e paisagens de vinhedos.

Objetivos:

- Conhecer as regiões de Champagne, Chablis e Borgonha
- Conhecer algumas das Grandes Maisons das regiões
- Aproveitar o melhor da rica culinária regional

- Visitar pontos históricos e culturais destas regiões

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

- **10 noites** de acomodação, sendo 1 em Lyon (17 a 18 SET), 5 em Dijon (18 a 23 SET), 1 em Chablis (23 a 24 SET), 1 em Reims (24 a 25 SET) e 2 em Paris (25 a 27 SET) em hotéis 4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

- Café da manhã tipo buffet e impostos nas 10 noites.

- **8 refeições**, sendo 6 Almoços Menu Clássico de 3 ou 4 Tempos Harmonizados, dos quais 1 em uma vinícola (Domaine Comte Senard) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas, sendo um deles com 1* Michelin | E 2 Jantares Menu Degustação Harmonizados, um de 5 Tempos em Dijon com 2* Michelin e outro de 4 Tempos em Chablis |

Todas as refeições com os vinhos harmonizados para cada tempo, água mineral, café chá ou infusão.

- **9 visitas a Domaines/Maisons** locais com degustação de entre 3 e 6 vinhos, sendo **4 em Borgonha Central** (Beauregard, Armelle et Bernard Rion, Comte Senard e Vicent Legou), **1 em Borgonha Chablis** (Domaine Long-Depaquit) e **4 na Champagne** (Devaux Moet & Chandon, Vranken-Pommery e Lanson). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados por volta de 60 rótulos diferentes.

- **8 visitas de interesse turístico-histórico-cultural** (Abadia Cluny, Autun, Dijon, Abadia de Cîteaux e Abadia de Pontigny) e **eno-cultural** (Vinhedo Romanée Conti com Clos-de-Vougeot, Hospice de Beaune e Cité des Climats et Vins de Bourgogne) com ingressos e guia local o próprio da instalação em castelhano ou francês.

- 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 as Vinícolas e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscitos.

* 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).

* **Viagem elaborada e operada em parceria com a ZÊNITHE TRAVELCLUB.**

* **Mais informações: VINOTÍCIAS - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com**



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A COLHEITA DE UVAS NA EUROPA COMEÇA MAIS CEDO DO QUE NUNCA

Cerca de duas semanas antes do habitual.

O calor e a seca anteciparam significativamente o início da colheita da uva em grande parte da Europa. Muitas regiões estão registrando as datas mais precoces desde o início dos registros, em 2026. Frequentemente, trata-se apenas de locais isolados com clima quente e parcelas de maturação precoce – geralmente com uvas Chardonnay, Muscat ou para a produção de vinhos espumantes.

Na França, as primeiras uvas Muscat foram colhidas em 15 de julho em Fitou, no departamento de Aude. Foi o início de colheita mais precoce já registrado no país. Em Roussillon, a colheita começou em 23 de julho. Em 6 de agosto, também teve início a colheita de Chardonnay em Montgueux, na região de Champagne – onze dias antes do recorde anterior, de 2020. Simultaneamente, Bordeaux começou a colheita das uvas para Crémant, quase duas semanas antes do que em 2025.

Na Espanha, Lanzarote iniciou a colheita já na primeira semana de julho. Em Penedès, Gramona começou em 22 de julho, mais cedo do que nunca, e a DO La Mancha seguiu em 24 de julho – cerca de duas semanas antes do que em 2025. Somontano começou doze dias antes do ano anterior. Rioja Oriental também registrou o início mais precoce de sua história, em 6 de agosto.

A Itália também está batendo recordes: em Oltrepò Pavese, as primeiras uvas para a base de vinhos espumantes foram colhidas em 28 de julho, cerca de dez a quatorze dias antes do habitual. Em Franciacorta, a colheita começou em julho pela primeira vez na história, no dia 30. Em Langhe (Piemonte), os viticultores iniciaram a colheita no começo de agosto e, na Apúlia, em 5 de agosto. Na Toscana, as uvas também estão amadurecendo cerca de duas semanas antes do que nos anos anteriores.

Os primeiros relatos também chegam de Portugal e da Grécia. Na Alemanha, Áustria e Suíça, a colheita ainda não começou oficialmente, mas espera-se um início antecipado também nesses países. O calor acelera o amadurecimento dos frutos, enquanto a seca mantém as bagas pequenas e até impede o amadurecimento em algumas áreas. Portanto, as diferenças entre variedades, altitudes e parcelas continuam significativas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/grape-harvest-in-europe-begins-earlier-than-ever-about-two-weeks-earlier-than-usual?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_32&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 07/08/2026).

NOVOS INCÊNDIOS FLORESTAIS NA FRANÇA CRIAM DANOS QUE AINDA NÃO ESTÃO CLAROS AOS VINHEDOS

Incêndio perto de Bordeaux é contido a tempo.

Em Roussillon, o panorama dos danos já é bastante claro: no grande incêndio de Trévillach, cerca de 146 a 150 hectares de vinhedos foram parciais ou totalmente destruídos pelo fogo ou pelo calor. Mais de 180 propriedades agrícolas foram afetadas. Além das vinhas queimadas, mudas, sistemas de irrigação e instalações elétricas também foram destruídos. As uvas das parcelas não queimadas provavelmente não serão mais consumidas devido às cinzas, à fumaça ou aos agentes extintores.

No departamento de Var, perto de Toulon, ainda não há números concretos sobre os vinhedos danificados. A destruição mais severa ocorreu em Pontevès e Taradeau. No Domaine La Mercadine, 14 dos 18 hectares de vinhedos foram afetados pelo fogo e pela fumaça. Já em 19 de julho, os vinhedos da cooperativa Les Vignerons de Taradeau foram atingidos, mas detalhes exatos ainda não estão disponíveis. O Centre du Rosé em Vidauban alerta para os fenôis da fumaça, que podem se tornar perceptíveis apenas durante a fermentação ou o envelhecimento. Cinzas, água salina usada para extinguir incêndios e agentes químicos de proteção contra incêndio também podem prejudicar a utilização das uvas. No entanto, esses danos devem ser apenas locais.

O incêndio florestal a sudoeste de Bordeaux foi controlado pelos serviços de emergência, incluindo unidades da Bundeswehr alemã. As chamas chegaram a cerca de dez quilômetros da periferia de Bordeaux e da denominação Pessac-Léognan. Até o momento, não foram relatados danos em vinícolas.

Já em meados de julho, tempestades de granizo e incêndios florestais em diversas regiões vinícolas da França danificaram milhares de hectares de vinhedos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/new-wildfires-in-france-damage-to-vineyards-still-unclear-fire-near-bordeaux-stopped-in-time?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_32&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 03/08/2026).