



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O LANGUEDOC – PARTE I
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O LANGUEDOC – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“O MELHOR SOMMELIER DO MUNDO É NORUEGUÊS” - POR SUZANA BARELLI



07



08

“ESPUMANTE BRASILEIRO EM ALTA, CARRO CHEFE DA VITICULTURA NACIONAL” - 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

BLASON D'AUSSIÈRES LANGUEDOC 2020 - BARON PHILIPPE DE ROTHSCILD – LANGUEDOC- FRANÇA - PRODUZIDO PELO CHÂTEAU LAFITE ROTHSCILD NA REGIÃO DO LANGUEDOC, AOS SOPÉS DOS PIRINEUS.

A vinícola Aussières foi construída em um ecossistema fértil, onde a natureza e as pessoas se encontram para aprender umas com as outras e criar. Um espaço verdadeiramente vivo, no qual o diálogo entre os homens e a natureza é o valor fundamental. Um diálogo de muitas formas: entre os elementos, entre as gerações que trabalharam em suas terras, entre seus habitantes e artesãos, e entre as diferentes correntes de pensamento do mundo do vinho. É isso que impulsiona a produção na vinícola, resultando em vinhos que contam uma história de lugar, com respeito as nuances e detalhes desta região.

Esse tradicional blend de Corbières é composto principalmente de Syrah e Grenache, com um pouco de Carignan e Mourvèdre como complemento. O terroir fresco de Aussières dá ao vinho uma finesse e um equilíbrio excepcionais.

A fermentação alcoólica ocorre em cubas de aço inoxidável e cimento com temperatura controlada. Parte da Carignan é vinificada por maceração carbônica - um método que dá ao vinho suas notas balsâmicas características. Durante a fermentação o bombeamento regular garante que os taninos sejam extraídos de forma suave e gradual. No final da fermentação o vinho é deixado em repouso por dois dias. O tempo total de maceração é de 15 a 20 dias.

Composição de Uvas: um blend de Syrah (38%), Grenache (35%), Carignan (18%) e Mourvèdre (9%), com amadurecimento em tanques de aço e cubas de concreto.

Notas de Degustação: Cor rubi intensa com reflexos mais escuros. O aroma revela-se inicialmente com notas de frutas vermelhas maduras (ameixa, amora e cereja), acompanhadas por toques de especiarias doces (baunilha) e frutas secas tostadas (figo turco, amêndoas). No paladar, mostra-se generoso e bem equilibrado, apresentando aromas de amora e groselha, complementados por notas de alcaçuz e um toque sutil de pimenta-do-reino. Este vinho traz consigo todos os aromas e sabores erbáceos da "garrigue". A "garrigue" é um tipo de vegetação típica da região mediterrânea, encontrada ao redor dos vinhedos. Nela, crescem ervas aromáticas, alho-selvagem, lavanda, zimbros, arbustos de amora e carvalhos de porte baixo.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, podendo envelhecer na garrafa por mais alguns anos por conta da acidez e os taninos.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com carnes vermelhas assadas, cordeiro grelhado, porco defumado com molho barbecue e carnes de caça como javali. Além de queijos com casca branca de fungos (brie e camembert).

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: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



O LANGUEDOC – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma região vinícola ampla, dinâmica e bem-sucedida.

O Languedoc, no sul da França, tornou-se uma área vinícola dinâmica e fascinante. A região oferece uma variedade incrível de vinhos, incluindo tintos, rosés, brancos e espumantes. O clima quente resulta em vinhos com uma expressão frutada e intensa, porém sem excessos, frequentemente acompanhada por uma acidez refrescante.

O Languedoc apresenta qualidade em todos os níveis: desde vinhos despretensiosos, informais, fáceis de beber, bem elaborados e com valores acessíveis, até rótulos de alta qualidade com preços mais elevados. Entretanto, muitas outras regiões vinícolas, o Languedoc precisa se preparar para enfrentar tempos desafiadores.

A região tem paisagens belíssimas e ao mesmo tempo, em certos pontos, selvagem e desolada. É a maior região vinícola da França, abrangendo 220 mil hectares. O Languedoc responde por quase 30% da produção vinícola francesa; não é de se surpreender, portanto, que seus vinhos estejam amplamente presentes, tanto no mercado interno quanto no de exportação.

Enquanto nas planícies encontram-se extensos vinhedos contínuos, em direção às montanhas as vinhas aparecem intercaladas pela vegetação típica e aromática conhecida como “garrigue”. A diversidade vegetal é imensa; os produtores não precisam plantar árvores ou arbustos, pois esta vegetação já faz parte da paisagem.

O Languedoc, situado ao longo da parte ocidental do Mar Mediterrâneo, é o berço da indústria vinícola francesa - o local de origem dos vinhos da França. Há mais de 2.000 anos, o vinho é um componente vital da economia da região. O clima quente e ensolarado do Languedoc facilitou a produção de grandes volumes de vinhos simples; durante boa parte do século XX, predominaram os vinhos vendidos a granel - vinhos simples, para o consumo cotidiano, que gozavam de grande demanda, ao menos em certos períodos.

Quando o consumo de vinho na França começou a cair na década de 1970, a superprodução tornou-se uma realidade pesada de ser vivida, resultando em um “grande mar de vinhos”, que só foi esvaziado por volta de 2010. Uma das formas de solucionar o problema foi a erradicação de vinhedos, com arranque de videiras.

Desde 1975, a região perdeu mais de 40% de sua área de vinhedos. Outra mudança importante diz respeito às variedades de uvas cultivadas: passou-se de castas de uvas de alto rendimento e baixa qualidade para outras castas que produzem vinhos melhores. Hoje, a região encontra-se em equilíbrio. A autoconfiança entre seus produtores está no auge, assim como a qualidade dos vinhos.

AS DENOMINAÇÕES E SUB-REGIÕES DO LANGUEDOC: Atualmente, os “vinhos de mesa” - o patamar mais baixo na hierarquia dos vinhos franceses - representam uma parcela ínfima da produção. Esses vinhos, que até 2009 eram classificados como “vin de table”, passaram a ser denominados “vin de France”. Essa mudança de nomenclatura veio acompanhada de uma ambição muito maior por parte de alguns vinhos inseridos nessa categoria.

Hoje, os vinhos de mesa (anteriormente chamados de “vin de table” e, desde 2009, renomeados como “vin de France”) representam uma parte muito pequena da produção.

Os vinhos IGP, o próximo nível na hierarquia, predominam, representando cerca de 65% da produção. Esses vinhos eram anteriormente chamados de “vin de pays” - uma denominação que, para muitas pessoas, talvez ainda seja mais familiar. O maior de todos é o IGP Pays d’Oc, que responde por 65% de todos os vinhos IGP em toda a França.

A maioria dos vinhos IGP é despretensiosa e bastante acessível. São vinhos bem elaborados, mas que, geralmente, não apresentam muita personalidade. Contudo, existem inúmeras exceções: vinhos IGP com ambições bastante elevadas. Esses vinhos têm obtido grande sucesso no mercado de exportação. Isso vale, especialmente, para os chamados “vin de cépage”, nos quais a casta (uva) vem indicada no rótulo. Tais vinhos atraem muitos consumidores que preferem fazer sua escolha com base na variedade de uva.

Desde a era dos vinhos vendidos a granel, o número de denominações cresceu de forma explosiva. Antes da década de 1980, existiam poucas AOCs. No entanto, à medida que a produção diminuiu, a qualidade aumentou. Tanto os produtores quanto os consumidores passaram a valorizar a origem. Um número crescente de regiões - grandes ou pequenas - buscou (e ainda busca) obter, para sua localidade específica, o reconhecimento e o status conferidos por uma AOC. No Languedoc, consolidou-se a ideia de que a origem confere uma identidade ao vinho, lembrando portanto, a noção do “terroir”.



Atualmente, existem cerca de 20 denominações, como Faugères, Saint-Chinian, Picpoul de Pinet, Terrasses du Larzac, La Livinière, La Clape e Limoux, para citar apenas algumas.

Existe uma denominação "abrangente" chamada AOP Languedoc. Trata-se de uma ampla denominação regional, criada em 2007, que substituiu a antiga Coteaux du Languedoc.

Essas denominações produzem cerca de 30% dos vinhos do Languedoc. A maioria das AOCs passou a ser classificada como AOP (*appellation d'origine protégée* - denominação de origem protegida), o que significa que possuem uma origem protegida em nível de União Europeia. Os dois termos, AOC e AOP, são utilizados de forma intercambiável.

UM CLIMA AGRADÁVEL, MAS AS VEZES DESAFIADOR: O Languedoc é uma região vinícola maior do que todos os países do "Novo Mundo", com exceção dos Estados Unidos. A região apresenta uma grande diversidade de solos, condições climáticas e variedades de uvas. Devido à sua vasta extensão, é difícil identificar uma característica que seja, de fato, típica de todo o Languedoc.

O sol, os ventos, o mar e as montanhas influenciam os vinhos em diferentes graus. Se tentássemos descrevê-los como um grupo, poderíamos dizer que são vinhos marcados por abundantes notas de frutas e especiarias, dotados de um calor e uma intensidade típicos do sul. Contudo, há, mais uma vez, muitas exceções e variações.

Embora muitos vinhedos estejam situados em direção às montanhas, o Mar Mediterrâneo nunca está longe, o que exerce influência sobre muitos dos vinhos produzidos. Os ventos mediterrâneos que sopram do sul são amenos e úmidos.

Por outro lado, há também ventos que vêm do norte, como o "Mistral" e a "Tramontane". Esses ventos são ideais para secar os vinhedos após as chuvas - algo que os viticultores celebram, uma vez que isso reduz o risco de doenças fúngicas, preservando a sanidade das uvas. Graças a esse clima ameno, 20% dos vinhedos do Languedoc são cultivados de forma orgânica. Como os ventos podem ser intensos, é comum encontrar vinhas conduzidas em formato de arbusto - sistema conhecido como "gobelet", ou "em vaso" -, já que esse tipo de poda é bem adaptado tanto aos ventos quanto à seca.

À medida que nos aproximamos das montanhas, em altitudes um pouco mais elevadas, a paisagem e a temperatura se transformam: o clima torna-se mais fresco, especialmente durante a noite.

O Languedoc possui muitas horas de sol e pode ficar bastante quente durante o verão. Encostas voltadas para o norte - onde as uvas ficam menos expostas a um sol, por vezes, escaldante - têm sido cada vez mais valorizadas.

A região também é seca. Normalmente, a precipitação é suficiente; embora a chuva sempre tenha sido escassa no verão, as videiras adaptaram-se e conseguem sobreviver mesmo a longos períodos de estiagem. Contudo, esses períodos têm se tornado cada vez mais prolongados. Os últimos anos foram difíceis, com chuvas extremamente escassas.

A videira é uma planta notável, que consegue se desenvolver bem mesmo com pouca água. No entanto, na ausência até mesmo dessa quantidade mínima, as videiras enfraquecem e a produtividade diminui, por vezes, de forma drástica. O volume da colheita tem caído desde o início dos anos 2000, e o INRAE (Instituto Nacional de Pesquisa para a Agricultura, Alimentação e Meio Ambiente), um instituto de pesquisa francês, aponta o clima como o principal fator. E não é apenas o volume que é afetado: a falta persistente de água durante o período de maturação pode trazer consequências negativas para a composição química das uvas e, consequentemente, para o sabor do vinho.

É fácil entender, portanto, por que a irrigação está se expandindo no Languedoc. Até o momento, ela é observada principalmente nas planícies e, sobretudo, nos vinhos com classificação IGP. Até agora, apenas cerca de 10% da área foi contemplada. Há alguns anos, está em andamento um projeto para viabilizar a irrigação de mais 20.000 hectares.

As normas de algumas denominações de origem (AOC) do Languedoc ainda proíbem a irrigação; portanto, a situação varia. Vale ressaltar que, embora a irrigação seja, de modo geral, permitida em toda a União Europeia, as regulamentações locais - específicas de cada denominação - podem vetá-la. A prática tem se tornado cada vez mais comum, mas isso levanta a questão do acesso à água: mesmo que seja permitida, se não houver água disponível, a irrigação torna-se inviável, e a água está cada vez mais escassa. (É comum ouvir que a irrigação é proibida nos vinhedos europeus, mas isso não é verdade.)

Também estão sendo planejadas mudanças técnicas nos vinhedos para preparar as videiras para períodos de seca. Os produtores estão testando variedades de uvas alternativas que apresentam boa resistência à estiagem, incluindo castas locais que haviam sido praticamente esquecidas.

E você, já provou um vinho do Languedoc? 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

“O MELHOR SOMMELIER DO MUNDO É NORUEGUÊS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 17/10/2026

Competição foi realizada em Lisboa e contou com 66 candidatos, inclusive um brasileiro.

Nikolai Haram Svorte, da Noruega, é o melhor sommelier do mundo. Ele conquistou o título nesta última sexta-feira, ao vencer o concurso Best Sommelier of the World, realizado durante essa semana em Lisboa. A final aconteceu no Coliseu dos Recheios, enorme auditório construído no século 19, e foi bem emocionante. Na etapa final da competição, Svorte competiu com Pascaline Lepeltier, da França, a grande favorita para o título, e o japonês Wataru Iwata.

Os três sommeliers souberam que estavam na final momentos antes de começar a prova, aumentando o suspense da competição. Com os 20 semifinalista no palco, o apresentador anunciou quem estava em 20 lugar, depois em 19 lugar e assim por diante, até restarem os três no palco. Um sorteio definiu a ordem das apresentações. Svorte foi o primeiro, enquanto os outros finalistas esperavam numa sala separada.

A final incluiu dez etapas. Começou com o sommelier conferindo a “mis en place”, que é a mesa com os seus instrumentos de trabalho - aqui, teve a pegadinha de um decanter quebrado e de um vinho fechado com tampa de rosca e que estava bouchonee (termo que define a contaminação pela rolha de cortiça) - mais uma pegadinha dos organizadores.

As nove etapas seguintes incluíram o dia a dia do sommelier: sugerir vinhos (no caso espumantes) para um menu pré-determinado, decantar um vinho do porto vintage 2003 e sugerir sua harmonização, oferecer coquetéis, identificar variedades às cegas, reconhecer erros em rótulos de vinho. A última prova trouxe imagens de vinhedos com obra de arte ao lado das vinhas e cabia ao sommelier indicar onde era. E foi a que teve menos acertos. “A ideia é trazer também cultura e história para o universo do sommelier”, diz William Wouters, presidente Association de la Sommellerie Internationale (ASI), que organiza a competição.

As provas foram semelhantes a das etapas anteriores, porém com um grau maior de dificuldade e muito mais longa - uma média de uma hora por competidor. E não é nada fácil obter o título. “O concurso está ficando mais difícil a cada edição”, conta Danio Braga, que preside a Associação Brasileira de Sommelier.

Isso é consequência, de um lado, do número crescente de sommeliers ao redor do mundo e, do outro, das mudanças na geografia do vinho, o que inclui novas regiões produtoras, denominações de origem outrora desconhecidas e técnicas precisas de elaboração da bebida... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/na-mantiqueira-um-novo-enoturismo/>

“LIBERDADE FORA DAS REGRAS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 16/10/2026

Porque alguns tradicionais produtores franceses estão preferindo colocar no rótulo Vin de France a denominações de origem.

Em poucos dias, sem qualquer programação ou intenção de comparar estilos, provei três vinhos franceses de regiões e produtores diferentes que algo em comum: todos traziam no rótulo a indicação Vin de France. Entre eles, o G Les Ondines, do Rhône, e o CDT Champ des Treilles, de Jean Michel Comme, de Bordeaux. O terceiro, o Daguineau Boisson Renard, do Vale do Loire, completava uma coincidência que me levou a refletir sobre uma questão cada vez mais presente na vitivinicultura francesa: por que produtores de qualidade, alguns entre os mais prestigiados do país, estão abrindo mão de suas denominações de origem?

A pergunta ganha especial relevância depois da decisão do Chateau Lafleur, um dos grandes vinhos do Pomerol, de abandonar a denominação que ajudou a tornar célebre. Para compreender o alcance dessa escolha, vale recordar porque as denominações foram criadas e o que representam. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-que-grandes-vinhos-franceses-estao-abandonando-suas-denominacoes-de-origem.ghtml>

“ESPUMANTE BRASILEIRO EM ALTA, CARRO CHEFE DA VITICULTURA NACIONAL” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 17/10/2026

O Brasil produz vinho desde 1532, mas as primeiras rolhas de espumante estouraram apenas em 1913. Desde então, a categoria evoluiu de forma consistente. Poucos símbolos traduzem tão bem a alegria e a diversidade do país quanto nossas borbulhas. O espumante brasileiro não é apenas uma bebida: é um cartão de visitas da viticultura nacional, que conquistou espaço, respeito e prêmios mundo afora. Mas o que explica esse sucesso?

O Brasil produz vinho desde 1532, mas as primeiras rolhas de espumante nacional estouraram em 1913, com a fundação da vinícola Peterlongo, pioneira do setor. Desde então, a categoria evoluiu de forma consistente, com investimentos, tecnologia e dedicação. Um marco importante foi a chegada da Moët & Chandon em 1973, ano em que a gigante francesa decidiu que nosso terroir merecia uma vinícola própria - antes mesmo de fincar bandeira na Austrália.

A Serra Gaúcha, principal região produtora, tem clima temperado úmido, altitudes entre 400 e 800 metros e solos ácidos de boa drenagem. Características que, para tintos de ciclo longo, são um desafio - mas que para espumantes se transformam em trunfo, permitindo uvas com acidez vibrante, baixo teor alcoólico e aromas frescos. Entre as sub-regiões, Pinto Bandeira se destaca como a “grand cru” das borbulhas nacionais, sendo a primeira no hemisfério sul a conquistar uma Indicação de Procedência exclusiva para espumantes.

Embora a Serra seja o berço, não está sozinha. Santa Catarina, com altitudes de até 1.400 metros e colheita tardia, produz espumantes de grande frescor e estrutura. Já o Vale do São Francisco, entre Pernambuco e Bahia, oferece duas colheitas anuais e rótulos moscatéis cremosos e exuberantes. Essa diversidade permite ao Brasil oferecer estilos para todos os gostos - do brut mais austero ao moscatel mais perfumado.

Aqui, dominamos tanto o método charmat (segunda fermentação em tanques) quanto o tradicional champenoise (na própria garrafa), com resultados que rivalizam com os melhores do mundo. As uvas mais utilizadas - Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico e Moscato - são as mesmas que brilham nas regiões mais prestigiadas da Europa. Na última década, o Brasil acumulou mais de 2 mil medalhas internacionais, sendo cerca de metade para espumantes. Em concursos como a Grande Prova Vinhos do Brasil, eles costumam liderar o pódio, abocanhando dezenas de ouros e duplo-ouro. O consumidor brasileiro acompanha essa performance: o mercado interno consome mais de 22 milhões de litros por ano, e os rótulos nacionais respondem por cerca de 77% desse total, à frente de França, Espanha e Itália somadas.

Quem sabe, num futuro próximo, não tenhamos em toda casa brasileira a pergunta: “Aceita um cafezinho ou um espumante?”... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/bonarda-o-lado-b-e-a-alma-italiana-do-vinho-argentino/>

"THE CORAVIN GUIDE: O MUNDO DO VINHO EM TAÇAS" - MIRIAM AGUIAR

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 09/10/2026

A invenção revolucionária para consumo de vinhos ganha um guia.

Recentemente, participei de um jantar de lançamento do The Coravin Guide no Rio de Janeiro, com a presença de Greg Lambrecht, o inventor de um dos acessórios mais revolucionários para o consumo de vinhos. Descobri o Coravin há alguns anos e o considero, além das taças, saca-rolhas e decanteres, um instrumento necessário para quem é um apreciador de vinhos com um consumo mais rotineiro, especialmente se já conta com uma adega mais recheada de vinhos.

O Coravin é um aparelho, cuja tecnologia permite a extração fracionada dos vinhos sem a necessidade de abertura da garrafa, inclusive do lacre. Isso é possível através da inserção de uma agulha que atravessa a cortiça e injeta o gás argônio na garrafa à medida que a bebida é extraída e vertida na taça. Por ser um gás inerte e mais pesado do que o ar, o argônio forma uma camada protetora sobre a superfície do vinho que continuará na garrafa, impedindo a sua oxidação.

Desse modo, você pode degustar apenas uma taça do vinho e retorná-lo à adega, inclusive na posição horizontal, pois a rolha logo se reconstitui. Dentre os recursos para prolongamento da condição sanitária do vinho já consumido, este é o que melhor e por mais tempo preserva a integridade estrutural e aromática da bebida.

Pessoalmente, eu utilizo o Coravin como um recurso para verificar o estado de vinhos mais antigos, já que há grande variação nos seus tempos de evolução. Há vinhos cujas qualidades podem se alterar rapidamente e outros cujas longevidades nos surpreendem. Para evitar degustá-los muito antes ou após os seus apogeuos qualitativos, uma leve extração via Coravin me permite ser mais assertiva na escolha do momento de consumo.

Outra situação é quando você está só e quer degustar uma taça de um vinho muito bom, que depois ficaria aberto e logo se oxidaria, gerando um prejuízo. Agora, você pode se deleitar apenas com uma taça e guardá-lo novamente. O Coravin é muito utilizado por sommeliers que estão treinando para provas e concursos, permitindo a extração de quantidades reduzidas de distintos vinhos, sem ter que abrir as garrafas. O aparelho permite ainda ao distribuidor apresentar vinhos aos sommeliers dos restaurantes em pequenas doses, gerando uma economia nas amostras.

.....

Conheça o Coravin Guide: <https://guide.coravin.com/>... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/the-coravin-guide-o-mundo-do-vinho-em-tacas/>

29.OUT A 02.NOV.2026 – GRUPO PARA SERRA DOS ENCONTROS NA DIVISA SUL MG E NORTE SP - ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA DE CORPUS CHRISTI DA CONFRARIA À MESA DE BELO HORIZONTE.

A Serra dos Encontros é a nova rota enoturística localizada na divisa entre os estados de São Paulo e Minas Gerais, no coração da Serra da Mantiqueira. A região abrange os municípios paulistas de Espírito Santo do Pinhal e Santo Antônio do Jardim, além das cidades mineiras de Jacutinga e Albertina. Há uma enorme confluência de culturas, histórias e sabores entre paulistas e mineiros, unindo a tradicional cafeicultura local à ascensão dos premiados vinhos de inverno. Este Terroir na divisa entre Minas e São Paulo, fica em altitudes entre 800 e 1.350 metros, com clima ideal de dias ensolarados e noites frias que favorece a técnica da dupla poda e a maturação lenta das uvas.

• No caso da vitivinicultura, foco principal desta jornada, este desenvolvimento acontece através de uma técnica inovadora da chamada Dupla Poda, dando tão certo que culminou em FEV 2025 com o reconhecimento da Indicação de Procedência (IP) SUL DE MINAS VINHOS DE INVERNO além de ter surgido a ANPROVIN (Associação Nacional de Produtores de Vinhos de Inverno), resultando em rótulos já reconhecidos e premiados não só nacionalmente, mas também internacionalmente. Além das visitas às vinícolas, onde conhecer todo o processo produtivo – plantação e elaboração do vinho – o atrativo também está em percorrer os caminhos do interior, suas zonas rurais e suas montanhas serpenteantes, abrindo os sentidos e os paladares para aqueles outros produtos que este “terrunho” produz. Azeites, Queijos, Cafés, Cachaças Artesanais, Doces de Leite e a tradicional comida do inconfundível sotaque mineiro. A visita a esta região, assim, pelas experiências acumuladas em cada momento, se transforma numa gostosa e imperdível viagem de conhecimento.

• 1º Dia | 29 OUT (5ª) | BELO HORIZONTE – CAMPINAS – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL -

Deslocamento por conta própria da residência particular para o Aeroporto de Belo Horizonte Confins com apresentação as 07h55 no balcão da AZUL no Aeroporto de Belo Horizonte Confins (CNF). Às 09h55. Saída prevista do voo da AZUL AD 4328 com destino a Campinas, no interior de São Paulo. Às 11h10. Chegada prevista no Aeroporto de Campinas Viracopos (VCP). Desembarque, recepção, assistência e traslado em serviço privativo com Micro até ESPÍRITO SANTO DO PINHAL no estado de São Paulo (Aprox. 125 km/2h) na Serra da Mantiqueira, e junto a Serra dos Encontros, divisa com MG a pouca distância de Andradas no Sul MG. Daí para frente virão as atividades programadas para o Roteiro. Peça o Roteiro completo com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



O PACOTE TERRESTRE INCLUI:



- 4 noites de acomodação com café da manhã e impostos no PINHAL PALACE HOTEL 3* em Espírito Santo do Pinhal em Apartamento Standard.
- 4 Cafés da manhã tipo buffet no hotel.
- 6 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Guaspari -3 rótulos durante o almoço-, Mirantus -4 rótulos-, Merum -3 rótulos durante o Jantar-, Rastelli -5 rótulos-, Pioli -5 rótulos- e Amana -4 rótulos-)

• 8 Refeições, sendo 4 Almoços, dos quais 3 em Vinícolas (Guaspari -5 Tempos com 4 Vinhos-, Rastelli -3 Tempos com 2 Vinhos- e Amana -3 Tempos com 3 Vinhos) e 1 no produtor de AOVE Fazenda Irarema -Buffet sem vinhos- | E 4 Jantares, dos quais 2 em Vinícolas (Mirantus -3 Tempos informal com 2 Vinhos- e Merum -3 tempos informal com 4 Vinhos-) e 2 em Restaurantes (Boas-vindas no Rizz -3 Tempos e 3 Vinhos- e Despedida no Opção Trattoria -3 Tempos e 3 Vinhos)

• 2 visitas temáticas relacionadas com Gastronomia. Café “Do Genoma a Xicara” com Degustação e AOVE Fazenda Irarema com Degustação e Almoço Buffet

• Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre os locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Micro ônibus de 27 lugares com Ar-condicionado, Poltronas reclináveis e caixa térmica com uma água por pessoa e por dia, para todo o percorrido dos 5 dias do roteiro desde saída e retorno ao Aeroporto de Campinas com capacidade de 1 peça de bagagem pequena (tipo de mão em avião) e alguma sacola adicional de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa. E todos os custos de combustível, estacionamento, pedágios e eventuais multas, assim como do motorista com alimentação e hospedagem.

• Seguros de Assistência em Viagens e Cancelamento até 70 anos AFFINITY 30 com cobertura até R\$ 30.000,00 e cancelamento até R\$ 1.000,00 para os 5 dias.

• Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelière e Consultora Enológica Adelaide Machado (Idealizadora e anfitriã do Projeto Confraria à Mesa | Sommelière de Vinhos com reconhecimento internacional pela ABS/RS | Especialização em vinhos do Velho Mundo - França e Portugal).

Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores visitados.

REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES: fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - mariella@zenithe.tur.br ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

6 A 14.DEZ.2026 – GRUPO PARA AMETISTA DO SUL

Neste grupo, teremos o foco na força curativa e transmutadora do Cristal Ametista! Será verdadeiramente uma JORNADA com PROPÓSITO!!! - A AMETISTA é reverenciada na cristaloterapia por vibrar em alta frequência, o que lhe confere um inigualável poder de transmutação energética.

- A cidade de AMETISTA do SUL fica no Noroeste do Rio Grande do Sul, quase divisa com Sta Catarina (Chapecó). Ali estão as maiores JAZIDAS subterrâneas (em extensão) de AMETISTA, do mundo. São inúmeras MINAS em atividade que se assemelham a "cavernas", oferecendo atrações subterrâneas com diversos conteúdos e curiosidades.

- Será uma imersão de muitas conexões... teremos vivências sensoriais, meditações, e visitas em minas desativadas, piscinas subterrâneas, além dos passeios tradicionais. Estaremos sintonizados com a Frequência Violeta, e com a Energia Vital da Terra!

- Uniremos momentos SAGRADOS e "HUMANOS"! Visitaremos VINÍCOLAS, degustaremos IGUARIAS locais, e celebraremos festivamente com um autêntico COSTELÃO GAÚCHO. Vislumbraremos o impressionante SALTO de YUCUMÃ. Várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi Joias, entre outros! **ÓTIMA OPORTUNIDADE para COMPRAS de**

NATAL!!!

- É mais uma "proposta fora do "lugar comum", como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha! Manifeste seu interesse, para enviarmos a FICHA de INSCRIÇÃO, e formalizarmos sua adesão! Desde já, sintam-se muito bem-vinda(o)!

O ROTEIRO INCLUI:

- **7 NOITES de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no charmoso HOTEL CABANAS do PERAU, em localização privilegiada, no centro da cidade de Ametista do Sul. (6 a 13 DEZ) + **1 NOITE de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no tradicional HOTEL BERTASO (4*) em Chapecó, situado em frente à Catedral. (13 a 14 DEZ) –

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos interestaduais, Aeroporto de Chapecó/ Hotel em Ametista do Sul/ Hotel em Chapecó.

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos internos, entre uma atração e outra, onde for necessário, e para os passeios intermunicipais de dia inteiro ao Salto Yucumã e Iraí.

- **10 REFEIÇÕES** – sem bebidas • **6 ALMOÇOS** em restaurantes (subterrâneos/panorâmicos/...) • **1 ALMOÇO** especial em

Vinícola (com vinho, suco de uva, água) • **1 JANTAR** festivo no Criatório Ágata Azul, saboreando um autêntico Costelão Gaúcho, assado no Fogo de Chão, ao som de um gaitero para provocar a dança. • **1 LANCHE** com queijos e frios, na Vinícola Ametista (acompanhando a degustação dos vinhos e sucos) • **1 LANCHE** na Casa Aura Cafeteria.

- **2 VISITAS** às melhores **VINÍCOLAS** da região, com degustação dos seus vinhos superiores, queijos e frios, e tour pelo processo de produção, acompanhado e conduzido pelo sommelier das casas.

REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES: fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - mariella@zenithe.tur.br ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CRISE DO VINHO CAUSA COLAPSO NA PRODUÇÃO DE BARRICAS

Queda de 29% na produção francesa.

A indústria europeia de fabricação de barris ("tonnellerie") está enfrentando um colapso na demanda. Isso afeta particularmente as empresas na França: lá, as vendas dos fabricantes organizados na associação do setor caíram cerca de 29% em dois anos fiscais. A receita diminuiu quase 12%, para 471 milhões de euros. Além da crise no mercado de vinhos e da redução dos estoques acumulados, os conflitos comerciais e as mudanças nas exigências para o uso da madeira estão sobrecarregando o setor.

Muitas empresas estão passando por mudanças estruturais, como relata a revista Wine Enthusiast. A empresa familiar húngara European Coopers produz agora apenas 2.000 peças, metade dos barris que fabricava há dez anos. A Tonnellerie Baron, em Cognac, também produz apenas 12.000 barris por ano – uma queda em relação às cerca de 16.000 peças produzidas em 2023 e 2024. A Baron foi particularmente afetada pelas tarifas americanas. Após a sua implementação em 2025, as vendas para os EUA, que representavam um terço da sua produção total, caíram 15%. Além disso, mais de 15 milhões de euros em capital estão investidos em aduelas de barril que precisam secar e maturar. Segundo a associação do setor, os preços da madeira subiram cerca de 50% desde 2023.

Para Lionel Kreff, coproprietário da Tonnellerie Baron, a flexibilidade é crucial hoje em dia: "Há uma demanda no mercado por vinhos que expressem mais o terroir, com mais frescor, mais suculência, mais tensão, em geral mais pureza – e menos influência do carvalho." Para atender às tendências da vinificação, os fabricantes de barris precisam adaptar seus métodos. Isso inclui alterar o tratamento da madeira e os tempos de tostagem, que podem ser mais curtos ou mais longos. "A demanda por barris de vinho é impulsionada pela demanda das vinícolas e enfrenta os mesmos desafios que toda a indústria vinícola", explica Richard Shelton, gerente de vendas e operações da World Cooperage... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-crisis-causes-barrique-production-to-collapse-production-decline-in-france-at-29-percent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_42&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 16/10/2026).