



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**CARNAVAL & VINHO**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



06

**CARNAVAL & VINHO** - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"É A VEZ DOS VINHOS ALEMÃES?"** - POR SUZANA BARELLI



09



10

**"VINHO & TEMPO"** - POR MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **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

## SERIOUSLY OLD DIRT BY VILAFONTE – 2022 – AFRICA DO SUL

O Sul-africano Seriously Old Dirt 2022 é um vinho produzido pela VILAFONTÉ uma joint venture entre Mike Ratcliff e os americanos Zelma Long e Phil Freese, criadores do mítico californiano Opus One.

Seu nome homenageia os antigos solos vilafontes da propriedade, nos quais as vinhas vêm crescendo há quase duas décadas e tem grande predominância da uva Cabernet Sauvignon no blend envelhecido 18 meses em barril de carvalho francês.

Um blend à base de Cabernet Sauvignon guiado, criado e amadurecido pela equipe de Vilafonté. As videiras são plantadas, não apenas na propriedade de Vilafonté, mas também em solos antigos especificamente selecionados encontrados em e ao redor do Cabo Ocidental da África do Sul.

**Composição de Uvas:** Corte predominante de Cabernet Sauvignon.

**Notas de Degustação:** Rubi escuro e profundo. Aromas com camadas de frutas pretas, como cerejas, ameixas e cassis, notas cálidas de especiarias e fava de baunilha, um alcaçuz sutil e um tabaco sedutor, esse vinho se revela frutado, suculento e aveludado na boca por conta de seus taninos de grão fino e maduros. Um vinho que chamou a atenção pela qualidade.

**Estimativa de Guarda:** Estava num ótimo momento para ser bebido, mas em geral é feito para vencer o tempo, e melhorar no decorrer dos próximos 8 anos.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas, filé mignon, cordeiro, aves e carnes de caças assadas, risotos de cogumelos.

**Serviço:** servir entre 15 e 17° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Valor:** \$\$\$

**Degustado numa Confraria recente entre amigos. O vinho foi trazido da África do Sul por um dos confrades.**



## BEYERSKLOOF 2022 DIESEL PINOTAGE – STELLENBOSCH – AFRICA DO SUL

Beyerskloof é uma vinícola situada na região de Stellenbosch, na África do Sul, fundada em 1988 pelo enólogo Beyers Truter, que tinha como objetivo produzir vinho à base de Cabernet Sauvignon. Hoje, Beyerskloof é mais famosa por seus vinhos produzidos a partir de Pinotage. A Vinícola é considerada uma empresa focada na casta Pinotage.

O solo raso e cascalhoso encontrado na propriedade original tem muitas semelhanças com o encontrado na região francesa de Bordeaux, e é plantado como tal para Cabernet Sauvignon e Merlot. As videiras são plantadas com uma orientação norte-sul em um sistema de treliça tradicional para garantir que as uvas sejam expostas ao máximo de luz solar possível.

Em 1997, Beyerskloof comprou 50 hectares (124 acres) de terra perto do vinhedo original para cultivar uma seleção maior de variedades de uva. Esta terra é plantada predominantemente com Pinotage, com plantações menores de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cinsault. Beyers Truter tem sido um defensor particular do Pinotage e foi um membro fundador da Pinotage Association.

Na vinícola, as uvas são fermentadas em fermentadores a céu aberto e os vinhos são amadurecidos em barricas novas de carvalho francês. O vinho carro-chefe, o Beyerskloof Pinotage, é feito dos melhores barris de Pinotage da adega. Outros vinhos da coleção apresentam bastante Pinotage, tanto varietais quanto em misturas com Cabernet Sauvignon, Cinsault e Pinot Noir.

Beyerskloof Diesel Pinotage é uma homenagem ao adorado Dogue Alemão do enólogo Beyers Truter, Diesel, que aparece no rótulo. Este Pinotage notável é ágil e flexível com expressão varietal autêntica, profundidade de sabores e intensidade de fruta. Fiel às suas origens, guiado pela mão do enólogo. As videiras estão plantadas sob forma de “bush vines” - É o seu formato, que lembra um cone invertido, que dá nome a este sistema em diversos idiomas. No francês e inglês, a inspiração vem da associação com o formato de uma xícara ou cálice (gobelet em francês, goblet em inglês). Da mesma forma, a Espanha usa a expressão viñas en vaso. Já na Itália, alberello é a expressão usada, pois a videira pode lembrar também uma pequena árvore (albero, em italiano). Por fim, nos países de língua inglesa do Hemisfério Sul o termo mais usado é bush vine, pois parecem um arbusto.

No sistema gobelet, as vinhas recebem ajuda para sua sustentação quando pequenas, mas logo passam a depender do tronco para seu suporte. A cada ano são mantidos entre duas e oito (o mais normal são entre três e quatro) varas relativamente curtas, que são podadas para crescer verticalmente. De forma geral, resulta em videiras mais baixas, variando entre 20 e 100 centímetros de altura, na maioria das vezes na altura dos joelhos.

A maturação ótima para a colheita foi a 25,8°B. Uma vez desengaçadas, as bagas passaram por um sistema de triagem para minimizar a verdura. A fermentação ocorreu em barricas abertas, com battonage a cada 2 horas por 5 dias. As uvas foram prensadas antes do término da fermentação, e a fermentação malolática ocorreu em um tanque de aço inoxidável. O vinho foi para barricas novas de carvalho francês por 21 meses, após o qual apenas as melhores barricas foram selecionadas para este vinho ser engarrafado.

**Composição de Uvas:** 100% Pinotage, com origem em videiras com idade média de 25 anos, plantadas em forma de “bush vines”.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro. Aromas de ameixa e amora no início, com um adorável toque de cedro no fundo. Um vinho estruturado com sabores intensos de frutas escuras, com grande profundidade e equilíbrio com um acabamento persistente em boca. Uma bela surpresa em se tratando de pinotage.

**Estimativa de Guarda:** Potencial de guarda sugerida de 10 anos.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com curries indianos picantes ou qualquer carne vermelha grelhada no churrasco.

**Serviço:** servir entre 16 e 18°C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Valor:** \$\$\$\$

**Degustado numa Confraria recente entre amigos. O vinho foi trazido da África do Sul por um dos confrades.**



# CARNAVAL & VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**O Carnaval já começou com os foliões saindo às ruas com suas fantasias, cantando marchinhas e aproveitando a alegria do feriadão que começará em breve.**

Buscar as origens do Carnaval acabam nos remetendo as antigas celebrações da humanidade. Podemos citar as Festas Egípcias que homenageavam a Deusa Ísis e o Touro Apis, ou ainda as manifestações que aconteciam na Grécia e Roma na Antiguidade. No Antigo Egito, os festejos pagãos celebravam o início da primavera e o término do inverno. Na Roma Antiga, as festividades de "Saturnália" eram marcadas por dias de indulgência, inversão de papéis sociais e abundância de comida e bebida. Em todas elas, o vinho estava presente!

O vinho, portanto, tem suas raízes mitológicas ligadas a orgias, danças, festas e aos efeitos da bebida, o que nos faz pensar que o Carnaval, afinal, é uma festa dionisíaca. Dionísio era nada menos do que o deus das festas, do teatro, do vinho, da colheita e da fertilidade. Baco foi o nome dado pela tradição romana a Dionísio.

Dionísio era filho de pai divino (Júpiter) e mãe mortal (Sêmele), e não era bem aceito no Olimpo, por sua origem mortal. Segundo a lenda, ele ficou curioso sobre uma vinha que ficava próxima de onde vivia e espremeu as uvas dali, descobrindo a arte de fazer vinho. Em um lampejo que mudou o rumo da humanidade, percebeu os efeitos da bebida e decidiu utilizá-la para impor sua divindade. A partir daí empreendeu viagens pelo mundo para divulgar a boa nova. Dionísio viajava pela Grécia propiciando aos devotos alegria e felicidade. Era através do vinho, que Dionísio não deixava faltar, que todas as preocupações abandonavam os corações humanos. O medo desaparecia e a coragem redobrava. A vida ganhava maior prazer.

Depois de algum tempo, Dionísio voltou à sua cidade natal e passou a promover o culto a si mesmo. As celebrações não eram iguais em todas as regiões onde ele era cultuado. Dois elementos, porém, eram comuns: o caráter orgiástico – interpretado como um sentimento de plenitude de vida, de renovação da natureza, de alegria e promessas de fartas colheitas – e a presença de mulheres, que tomadas de delírio, representavam o papel das primitivas Mênades – ninfas seguidoras e adoradoras do culto de Dionísio.

No início da primavera realizavam-se as Antesterias, festas nas quais se provava a nova safra do vinho. Duravam vários dias e delas participavam adultos e crianças, senhores e escravos. E aqui de novo o passado e presente se tocam, quando as diferenças sociais eram deixadas de lado.

Em honra a Dionísio e Ariadne (esposa de Dionísio), celebravam-se as Osoforias, festas da colheita. Fazia parte das comemorações uma corrida a pé, cujo vencedor recebia como prêmio uma bebida feita de vinho e mel. Após a corrida, adolescentes com vestes femininas, transportavam ramos de videira cheio de uvas maduras. E ninguém discutia se a questão de gênero e identidade estava destruindo a família greco-romana.

Outras festas importantes eram as Grandes Dionisíacas, realizadas no verão, em quase toda a Grécia, estas mais ligadas ao teatro. Dionísio também era Deus dos palcos, não custa lembrar. Durante estas comemorações os habitantes das localidades agrícolas usavam máscaras representando cenas míticas da vida de Dionísio.

Essas comemorações foram o princípio do que conhecemos hoje como o Carnaval. A festa já existia, celebrando de certa forma a fertilidade do solo e a celebração das colheitas, mas foi Dionísio quem a modificou e a tornou conhecida, transformando a tradição em algo de grandes proporções.

Com o nome de Carnaval, a festa surgiu, no século XI, com a implantação da Semana Santa pela Igreja Católica, antecedida por quarenta dias de jejum, a Quaresma. Esse período de privações acabaria por incentivar a realização de festas nos dias que antecederiam a Quarta-feira de Cinzas. "A palavra Carnaval é originária do latim, "carnis levale", cujo significado é "retirar a carne". Esse sentido está relacionado ao jejum que deveria ser realizado durante a Quaresma e ao controle dos prazeres mundanos. Isso demonstra uma tentativa da Igreja Católica de controlar os desejos dos fiéis. Em contraste com a Quaresma, tempo de penitência e privação, os dias de Carnaval são chamados "gordos", em especial a terça-feira (Terça-feira gorda, em francês: "Mardi Gras").

No período do Renascimento as festas que aconteciam nos dias de carnaval incorporaram os bailes de máscaras, com suas ricas fantasias e os carros alegóricos e progressivamente a festa foi tomando o formato atual.

Durante os carnavais medievais, por volta do século XI, no período fértil para a agricultura, homens jovens que se fantasiavam de mulheres saíam às ruas e aos campos durante algumas noites. Diziam-se habitantes da fronteira do mundo dos vivos e dos mortos e invadiam os domicílios, com a aceitação dos que lá habitavam, fartando-se com comidas e bebidas, e com os beijos das jovens das casas.

Durante o Renascimento, nas cidades italianas, surgia a "commedia dell'arte", teatros improvisados cuja popularidade ocorreu até o século XVIII. Em Florença, canções foram criadas para acompanhar os desfiles, que contavam ainda com carros decorados, os trionfi. Em Roma e Veneza, os participantes usavam a "bauta" - uma capa com capuz negro que encobria ombros e cabeça, além de chapéus de três pontas e uma máscara branca.

O Carnaval moderno, feito de desfiles e fantasias, é produto da sociedade vitoriana do século XIX. Paris foi o principal modelo exportador da festa carnavalesca para

o mundo. Cidades como Nice, Nova Orleans, Toronto e Rio de Janeiro se inspirariam no Carnaval parisiense para criar suas festas carnavalescas. No Brasil, o entrudo, importado da Ilha dos Açores, Ilha da Madeira e Cabo Verde, foi o precursor do carnaval, trazido pelos portugueses durante a colonização. O Carnaval era chamado de Entrudo, e consistia em uma série de brincadeiras nas quais as pessoas saíam às ruas para sujarem umas às outras.

Atualmente, o prestígio alcançado pelos desfiles de carnaval, no Rio de Janeiro e em São Paulo, além de outras cidades brasileiras, entre as quais Belo Horizonte com seus desfiles de bloquinhos, de blocos caricatos e escolas de samba, e ainda a disseminação das chamadas micaretas trouxeram novas formas de aproveitar o evento. Alguns críticos dizem que o sentido popular da festa perdeu lugar.

Se as origens do Carnaval remetem à mitologia grega e a mistura do Brasil com a Grécia ao Deus do Vinho, que tal ter algumas dicas de vinhos para cair na folia? Geralmente, as festas de rua são comemoradas durante o dia, nos famosos bloquinhos, que ano a ano estão crescendo em quantidade e variedade em Belo Horizonte. Quem acha que não dá para beber vinho nessa ocasião está muito enganado, basta escolher uma opção mais leve e gelada para refrescar. E uma dica: há várias opções de vinhos em latinhas, que além de refrescar bem, evitam acidentes. Existem inúmeros rótulos de vinhos brancos e rosés para aproveitar a folia.

Mas se seu Carnaval será aproveitar o feriadão na praia, a dica é um bom espumante. Eles são servidos gelados e combinam com canapés, petiscos e comidas típicas de praia, como camarão e caranguejo, numa harmonia perfeita com o lugar. Mais um bom motivo para ter vinhos brancos e tintos por perto. No caso de preferir um tinto, opte por vinhos com taninos mais macios, como os elaborados com a uva Pinot Noir, geralmente são leves e frutados e que podemos consumir mais refrescados. Para um almoço na praia, você pode provar um vinho branco seco que harmonize com peixes e frutos-do-mar. Vinhos da uva Chardonnay, ou Pinot Grigio ou Sauvignon Blanc serão boas opções.

Há quem procure lugares mais frescos no verão, em geral retirados em pousadas nas montanhas ou interior de Minas. Neste caso, um vinho tinto com taninos macios, boa acidez e corpo de leve para médio será ideal para combinar com massas à bolonhesa, risotos e carnes grelhadas. Prove: Bruschettas com vinhos brancos leves, Estrogonofe de frango ou carne com vinho rosé, Fondue com vinho tinto de corpo médio, como um Tempranillo jovem e sem carvalho. Se você for amante de churrasco, opte por vinhos elaborados com as castas Malbec e Cabernet Sauvignon. Para pizzas a dica será harmonizá-los com vinhos das uvas Syrah ou Cabernet Franc.

E claro, sendo época de celebrar alegria, a oportunidade também cai como luva para você saborear espumantes de forma geral. Afinal, quem disse que vinho não rima com alegria, confete e serpentina? 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

## “É A VEZ DOS VINHOS ALEMÃES?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA –22/02/2025

O calor escaldante convida a provar os brancos e até os tintos deste país de clima frio.

Só o clima da Alemanha justificaria pensar nos vinhos do país nestes tempos de calor absoluto. Regiões de clima frio, e a Alemanha é uma delas, tendem a elaborar brancos mais frescos e tintos pouco concentrados e sempre com menor teor alcoólico. Na tentativa de refrescar, os vinhos do país, que é o 9º maior produtor do mundo (o Brasil está na 14ª posição pelos dados da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, OIV), revelam também a mudança de patamar na sua produção nas poucas garrafas que, infelizmente desembarcam no Brasil.

Responsável por 0,1% das importações brasileiras em volume e por 0,2% em valor, pelos dados da consultoria Ideal BI, a Alemanha é pouco conhecida dos brasileiros. Mas é um país de uvas brancas – quase 70% dos vinhedos são cultivados com variedades como riesling, pinot blanc ou müller-thurgau –, que foca a sustentabilidade. Mais: deixou para trás a imagem ligada aos “vinhos da garrafa azul”, de baixíssima qualidade, e vem surpreendendo na qualidade de seus brancos e tintos, inclusive aqueles elaborados com a pinot noir, lá chamada de spätburgunder.

..... Recentemente o produtor Egon Muller, um dos grandes nomes do vinho alemão, passou por aqui e mostrou os seus riesling, principalmente, para os clientes da importadora Cellar. Marcio Morelli, dono da importadora da Cave Léman, decidiu apostar nos rótulos do país e hoje 7 dos seus 24 produtores são alemães

Na seleção de Moretti, chama atenção o garimpo dos produtores. De Baden, uma das 13 regiões vinícolas do país, ele optou por produtores de “alma” francesa, aliás, borgonhesa. São viticultores influenciados pela filosofia de viticultura da Borgonha, vários deles com formação em Beaune, a capital dos vinhos desta região francesa. “São produtores que focam muito no terroir, por influência da Borgonha”, conta Moretti.

O resultado são vinhos alemães elaborados com a chardonnay, nos brancos, e com a pinot noir, nos tintos. Entre os produtores, vale provar os vinhos de Martin Wassmer... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/e-a-vez-dos-vinhos-alemaes/>

## “CONCURSO MELHOR SOMMELIER DAS AMÉRICAS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 21/02/2025

Brasil ainda tem muito mais aprendizes do que especialistas consolidados, o que reduz as chances de sucesso em competições.

O sucesso de um restaurante de bom nível depende de uma combinação de fatores. Se é imprescindível ter um chef talentoso e competente, hoje em dia também é essencial ter um ótimo serviço em sala e, nesse contexto, ganha importância o papel do sommelier.

Responsável por tudo o que envolve o universo do vinho na casa, esse profissional precisa não apenas de conhecimento sobre o assunto, mas, igualmente, muita habilidade no trato com o cliente. Seu papel vai além de sugerir rótulos. Mais do que atender às expectativas dos frequentadores, o sommelier deve ter a capacidade de superá-las, proporcionando momentos únicos que justifiquem a escolha pelo restaurante.

Além do fato de bebida ser um componente importante para o resultado financeiro de um restaurante, apostar em vinho tem, para a casa, o bem maior de ser um elemento diferencial e atrair boa clientela. Este recurso tem sido cada vez mais utilizado na medida em que se reforçou a noção de que vinho e comida são pares indissociáveis e é a junção dos dois que pode transformar o ato de comer em um grande prazer. Um sommelier é um verdadeiro “marchand de bonheur” (“intermediário de felicidade”, em tradução livre)

O setor de restaurantes no Brasil não proporciona um ambiente favorável para o desenvolvimento de sommeliers altamente qualificados. Embora existam alguns profissionais de destaque no país, seu número ainda é bastante reduzido. Na prática, há muito mais aprendizes do que especialistas consolidados... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-no-brasil-ha-muito-mais-aprendizes-do-que-sommeliers-consolidados.ghtml>



## “VINHO & TEMPO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 21/02/2025

As lições que o vinho nos dá sobre a passagem do tempo.

“Amigos, não consultem os relógios... Porque o tempo é uma invenção da morte: não o conhece a vida – a verdadeira – em que basta um momento de poesia para nos dar a eternidade inteira.” Mario Quintana

Parafraseando Quintana, o poeta das coisas simples, bastaria um gole de vinho para nos dar a eternidade inteira. Cada gole guarda um pedaço de tempo, que traz em si a história de uma safra, de um ano.

O tempo tem sido um dos maiores temas da religião, filosofia e ciência, mas defini-lo de uma forma incontroversa até hoje foi impossível. A visão mais encantadora do que é ou poderia ser o tempo me foi dada não pela religião, filosofia ou ciência, mas pela arte literária, no livro “Sonhos de Einstein” de Alan Lightman (Companhia das Letras, 1998). Em cada capítulo desta obra o tempo passa (ou não passa) de maneira diferente, nos oferecendo uma rica e ampla visão sobre um dos temas que mais angústia o ser humano: a passagem do tempo.

Por acaso escrevo este texto exatamente no dia de meu aniversário, momento em que a passagem do tempo se evidencia. Olho uma fotografia antiga, onde eu era mais jovem. Ao invés de sentir que o tempo passou para mim, que sou mais velho agora, tenho a sensação inversa: eu sempre serei o “eu do presente”, a foto é que envelheceu, como em “O retrato de Dorian Grey”.

Minha sensação é apoiada por muitos filósofos. Para McTaggart o tempo simplesmente não existe, o que existe é uma ilusão do tempo. Para Bergson o tempo é um “sentimento interior de duração”, não uma propriedade real das coisas, mas uma relação do sujeito com o mundo. O tempo é subjetivo, qualitativo, feito de momentos heterogêneos, de velocidades diferentes.

Muitas religiões representam o tempo de forma circular, como um ciclo em que cada coisa retorna ao que era para então recomeçar (como o ciclo da vinha – que morre no inverno para renascer na primavera). Este caráter circular do tempo anula o peso do passado (já que teremos outra chance de rever nossos erros) e diminui a ansiedade de um futuro incerto, mas por outro lado restringe a liberdade do homem de construir seu futuro.

**O tempo do ser humano e o tempo do vinho.** O ser humano contemporâneo é “múltiplo”. Faz muitas coisas ao mesmo tempo, vive vários papéis, é um microcosmo de muitas vidas, cada uma seguindo seu próprio tempo, como “cronogramas” dos diversos projetos paralelos de sua vida.

Tal realidade se assemelha a um conjunto de garrafas em uma adega, cada uma vivendo seu próprio tempo, em seu próprio ritmo, em sua própria curva de evolução. Um Beaujolais de 2008 poderá estar já de bengalas ao completar seu primeiro aniversário. Enquanto isso um Porto Vintage 2000, oito anos mais velho, está apenas engatinhado, começando sua longa vida. Em nossa adega cada garrafa está a nossa disposição, a qualquer momento podemos provar um 2005 ou um 1990, como se abrissemos cápsulas do tempo, para vivenciar o gosto de um ano e um local.

**Cronologia.** Outra analogia interessante entre o “tempo do homem X tempo do vinho” é a noção de cronologia. Os antigos gregos tinham duas divindades para o tempo.

Kronos, representado por um ancião barbudo alado, era o símbolo do tempo cronológico, ou sequencial. Kairos, jovem belo, retratava o tempo certo, o momento oportuno. O tempo hoje é simbolizado por instrumentos para medi-lo como a ampulheta e o relógio. Somos regidos por Kronos e esquecemos um pouco Kairos. A teologia usa o mesmo conceito, chamando Kronos de “tempo dos homens” e Kairos de “tempo de Deus”.

O vinho, a cada safra, cada colheita, nos mostra Kairos, o tempo certo de colher as uvas, o momento propício. Se colhidas antes as uvas não estarão em seu estado ideal de maturação, se colhidas depois podem estar estragadas, sofrer alguma intempérie, praga ou chuva. O sucesso ou fracasso de um ano de trabalho é regido por Kairos, na escolha do momento ideal da vindima.

**Safra** – a data de nascimento do vinho. Porque, ao escolhermos um vinho, é tão importante observar sua safra? Por que será que uma garrafa do ícone bordalês Château Latour 1990 custa bem mais que uma garrafa do mesmo Château Latour do ano seguinte, 1991? E não apenas custa mais, mas enquanto o Château Latour 1990 está ainda jovem, vendendo saúde e prometendo viver por ainda muitos anos na garrafa, o de 1991, mesmo sendo um ano mais recente, está mais envelhecido, podendo dar sinais de decadência. A resposta está na qualidade da safra. Para o vinho, assim como para o homem, tempo não é apenas uma medida do relógio, mas qualitativo.

O que determina a qualidade de uma safra? A qualidade de um vinho é fruto da qualidade da matéria prima (as uvas), do trabalho do homem, das técnicas por ele empregadas na preparação desta matéria prima (viticultura) e da transformação das uvas em vinho (enologia)... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinho-tempo/>

## “SINASTRIAS EM VINHOS PARA PEIXES” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 21/02/2025

Fim da série de sinastrias com um brinde quase espiritual.

Encerramos, com este artigo, a série de sinastrias em vinhos, inspirada no conceito da Astrologia que analisa as compatibilidades entre nativos de diferentes signos. A série foi uma espécie de segunda temporada do Zodíaco dos Vinhos, que escrevi anteriormente para sugerir quais seriam os signos astrológicos das uvas e dos vinhos mais produzidos mundialmente.

Chegamos ao período do 12º signo do ciclo zodiacal anual, Peixes, que vai de 19 de fevereiro a 20 de março. Como já apresentado no Zodíaco dos Vinhos, o signo de Peixes tem como elemento mitológico constituinte a associação entre Afrodite e Eros, que se camuflam na forma de dois peixes e se jogam no rio para escapar do monstro Tifão. Uma narrativa que remete à nossa dimensão inconsciente, com seus laços fantasiosos e compensatórios, e que, por ser muito presente em Peixes, predispõe o nativo ao escapismo.

O signo de Peixes tem como elemento a Água e como planeta regente Netuno – um gigante muito frio e distante do Sol. Esses aspectos se somam para criar o imaginário do mundo oceânico no qual os piscianos estão imersos. Meio realidade, meio sonho – assim seria o estar no mundo dos piscianos, considerados pessoas sensíveis, intuitivas, emotivas, espiritualizadas e de humor instável.

Em termos de sinastia, penso que os relacionamentos com esse signo poderiam funcionar com dois perfis quase antagônicos. Primeiro, com aqueles que consigam entender seu ritmo de fruição mais emocional e instável, por se reconhecerem como semelhantes, como partes desse universo. Ou, pelo contrário, com aqueles bem “pé no chão”, que não se abalam pelos escapismos e variações de humor do pisciano, fazendo um contraponto ao seu perfil.

Os textos de sinastia apresentam um bom prognóstico para o encontro do pisciano com dois signos a partir dessas perspectivas. Um deles é Escorpião, que também tem a Água como elemento regente e é bastante movido pelas paixões e conexões mais profundas. O outro é o signo complementar de Peixes: Virgem. Razão, pragmatismo e foco inabaláveis até pelo escapismo pisciano, podendo lhe oferecer um equilíbrio por meio do vívido senso de realidade que possui.

Vamos aos vinhos, já que esta é a sinastia a que se propõe este texto! Dentre os vinhos escolhidos como nativos de Escorpião, considero que o do primeiro decanato, com leve influência do signo antecedente, é o mais adequado para atrair o paladar pisciano, pois conjuga estrutura e intensidade com uma dose de suavidade.

O vinho do primeiro decanato de Escorpião é de uma uva branca cada vez mais difundida no sudeste e sul da França, que dá origem a um vinho branco de perfil mais untuoso, com acidez mediana e aromas de frutas amarelas de caroço, como pêssego e damasco, além de notas florais. A Viognier é a uva desse vinho envolvente, sem muitas arestas, que conjuga estrutura e suavidade, muito afinada com o perfil dos nativos de Peixes.

O segundo vinho é o do primeiro decanato de Virgem. Todos os vinhos virginianos são complexos, frutos de um trabalho metódico e detalhista, alinhado com o caráter mais perfeccionista do signo. Podemos dizer que são vinhos mais respeitados do que populares. E este é respeitadíssimo, pois resulta de uma variedade italiana muito estrelada, que não se estabelece em qualquer lugar e requer tempo para gerar vinhos altamente complexos, apreciados por um público exigente. Trata-se da Nebbiolo, cepa tinta, rainha absoluta dos vinhos do Piemonte... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-peixes/>

## 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](mailto:molivierbh@gmail.com)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

## VINHO

## PARIS

2025

A feira "Wine Paris" ultrapassou a ProWein com mais de 50.000 visitantes e 5.300 expositores. Eles estavam animados - e tinham bons motivos para isso. Mas nem tudo brilhou em Paris, relata Mathias Stelzig.

"Mais de vinte contatos internacionais", diz Stephan Attmann e rola sua lista no telefone com um sorriso, "sete deles de novos países. É apenas meio-dia do segundo dia da feira. O diretor administrativo da vinícola VDP do Palatinado, Von Winning, de Deidesheim, está entusiasmado e recebe dois amigos da Alemanha. Eles estão todos delirando sobre as visitas ao restaurante na noite anterior. "Com os preços do ProWein", reclama um, "prefiro ir para casa à noite".

Você ouve conversas como essa em cada canto da feira. O organizador da feira VinExposium relata 5.300 expositores e 52.622 visitantes, e eles estão consistentemente entusiasmados. Os organizadores da feira mencionam repetidamente a crescente participação internacional: expositores de 54 países ocuparam 80% a mais de espaço desta vez do que no ano passado e serviram seus vinhos a visitantes de 154 países. Os convidados estrangeiros representaram 45% do público, 28% a mais do que no ano passado.

Pavilhões lotados, bom ambiente e muitos novos contatos: a feira impressionou especialmente os expositores estrangeiros.

Itália duplica sua participação - A corrida para alcançar a feira líder ProWein já havia sido anunciada. No entanto, não era previsível que o resultado fosse tão claramente a favor da Wine Paris. Áustria (+35%), China (+60%), Alemanha (+65%), Romênia (+75%) e Austrália (+300%) registraram aumentos de dois dígitos no espaço de exposição. No entanto, quase todos reservaram um estande conjunto para cerca de 20 a 50 expositores. Na realidade dos dias de feira, o aumento de 50 por cento ainda resulta em um número total administrável. A situação é diferente para as vinícolas da Espanha, no entanto, com um aumento de 40 por cento. Mas acima de todos os outros, a Itália dobrou sua já de longe maior participação. Isso agora inclui 30 grandes pavilhões regionais.

Todas as regiões francesas registraram apenas um aumento de 7%, mas ainda respondem pela maior fatia. Düsseldorf também está sentindo os efeitos desse desenvolvimento: há 71% menos produtores franceses na ProWein este ano do que no ano recorde de 2019.

Houve muito entretenimento para convidados de todo o mundo em Paris: no salão "Be Spirits", havia quase 300 expositores e o "Indefinite Bar" de 40 metros de comprimento, onde novas tendências de mixologia foram apresentadas. O segmento "Não alcoólico e com baixo teor alcoólico" também cresceu 76%. Houve também 110 seminários e masterclasses com mais de 250 palestrantes. Além disso, no dia anterior à abertura, foi concedido o prêmio "V d'Or", um prêmio empresarial da indústria de bebidas, cujo júri incluiu Michel Chapoutier, Eduardo Chadwick e Mario Piccini.

Mas a realidade é diferente do hype e das notícias recorde: muitas coisas estão acontecendo de forma muito semelhante a Düsseldorf. Mas o clima é bom e é personificado por Rodolphe Lameyse. O CEO da organizadora Vinexposium gosta de girar a roda gigante quando fala sobre a feira: "Em tempos de incerteza, crise econômica e perda de importância, o isolacionismo não é uma opção. Só podemos encontrar soluções unindo forças e combinando negócios e política."

Patrono da feira: Presidente Manuel Macron - A indústria do vinho é oficialmente levada muito a sério em Paris: o patrono é mais uma vez o próprio presidente Manuel Macron. A abertura também contou com a presença de membros do parlamento, senadores e mais de 30 delegações estrangeiras oficiais com embaixadores e ministros de estado. Três ministros franceses - da agricultura, comércio exterior e turismo - fizeram um discurso cada.

Foi perceptível logo no início da feira: a Wine Paris melhorou em termos de organização em comparação ao ano anterior. Os visitantes puderam entrar no salão internacional sem ter que mostrar seu ingresso pela segunda vez. Os expositores italianos também se sentiram muito mais em casa: "No ano passado, estávamos tão isolados", diz Pierangelo Tommasi, "nem mesmo os clientes com hora marcada nos encontraram. Este ano, pelo menos estávamos juntos com todos os italianos em nosso estande."

"Estamos procurando um importador para nosso Ammura", explica Annalisa Armani em seu estande. O vinhedo Etna é a mais recente adição à família Tommasi, que vem comprando vinhedos por toda a Itália da Valpolicella. "Os vinhos são vendidos apenas na alocação", explica o gerente de exportação. A Wine Paris é particularmente ideal para isso por causa dos muitos contatos de alta qualidade - e da demanda dos varejistas por vinhos premium. Nomes de países como EUA, China, Japão, Canadá, Cingapura e Hong Kong surgem repetidamente quando ela relata suas conversas. Se varejistas e importadores da França estão procurando por novos vinhos, são principalmente vinhos de alta qualidade da Itália.

Para Düsseldorf só para ser visto - "Katja Moser, especialista em marketing da Österreichische Traditionsweingüter, concorda com essa impressão: "Düsseldorf é um bom lugar para cultivar contatos e ser visto." Como resultado, a associação reservou um grande estande conjunto na Wine Paris - mas não em Düsseldorf. Muitos, como

Tommasi, ficam presos entre dois bancos e relutantemente expõem em duas feiras comerciais.

Paris também atrai ambos porque é fácil de chegar. Os voos geralmente podem ser reservados diretamente e costumam ser mais baratos do que para Düsseldorf. Mesmo para os viticultores alemães, a viagem pode ser mais longa, mas não necessariamente demora mais. O TGV também é mais confortável do que o Deutsche Bahn e a chegada é muito mais confiável.

Alguns viticultores internacionais também recebem um subsídio de sua associação ou outra organização para que possam expor em Paris. Isso torna a feira ainda mais atraente para eles. Os expositores também elogiam a plataforma online para contatos comerciais, que muitos gostam mais do que sua contraparte em Düsseldorf. Além disso, há a boa comida no restaurante à noite e, acima de tudo, a acomodação com preços razoáveis. Afinal, os visitantes da feira em Paris dificilmente se destacam entre os 50 milhões de pernites por ano. Portanto, simplesmente não há preços astronomicamente altos para feiras em Paris. No geral, os custos de acomodação continuam sendo o maior e mais importante ponto negativo da ProWein para os expositores.

À segunda vista, no entanto, alguns aspectos não acompanham bem o ritmo da nova reivindicação global: alguns participantes notam o mobiliário um tanto desatualizado, e a orientação também não é particularmente boa. O salão internacional, por exemplo, é acessado por uma escada rolante, mas é mal sinalizado. Além disso, seminários sobre regiões e tópicos franceses geralmente eram realizados apenas em francês. Alguns comissários e assistentes também não conseguem responder perguntas em inglês, pelo menos.

Apesar do número recorde de visitantes, os salões ficam apenas moderadamente cheios no último dia do Wine Paris. Alguns expositores só abrem seus estandes mais tarde pela manhã. Isso pode ter algo a ver com as excelentes ofertas gastronômicas da cidade. Negócios ou não: Paris sempre vale uma viagem para profissionais do vinho.... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/between-hype-and-reality-wine-paris-2025?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_08&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/between-hype-and-reality-wine-paris-2025?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_08&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – Matthias Stelzig - 20/02/2025).

### CINCO NOVAS VARIEDADES DE UVAS POSSÍVEIS EM BLENDS DE BORDEAUX

Degustação às Cegas: As Variedades Influenciam Apenas Ligeiramente a Tipicidade.

Um estudo da Universidade de Bordeaux examinou 26 variedades de uvas tintas quanto à sua adequação e adaptabilidade às mudanças climáticas. Os pesquisadores identificaram cinco candidatas (Fer Servadou, Duras, Manseng noir, Vinhão e Arinarnoa) que se assemelham às variedades clássicas de Bordeaux em seu perfil sensorial. Todas também possuem características fisiológicas para lidar com um clima cada vez mais quente e seco.

Como a composição dos vinhos de Bordeaux é estritamente regulamentada pela denominação de origem protegida (AOC), essas novas variedades poderiam inicialmente ser usadas como variedades de uvas secundárias em pequenas proporções em misturas. O objetivo do estudo era avaliar o impacto dessas cinco variedades de uva na tipicidade da mistura clássica de Bordeaux feita de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Para esse propósito, as variedades individuais foram adicionadas em proporções de 10 ou 30%.

Em dois meses, duas análises sensoriais foram conduzidas. Na primeira série de testes, 37 provadores profissionais avaliaram os vinhos. O resultado: a tipicidade de Bordeaux permaneceu amplamente intacta, mesmo com a adição de 10 ou 30% das novas variedades de uva. Uma exceção foi a variedade Vinhão, cuja introdução levou a um declínio mínimo na tipicidade.

Em uma segunda rodada de degustação, um painel de 20 especialistas examinou os vinhos uma vez às cegas e uma segunda vez com conhecimento das variedades de uva incluídas. Foi descoberto que as informações sobre a composição não tiveram influência na avaliação da tipicidade. Isso sugere que a introdução de novas variedades de uva não teve impacto significativo na percepção da tipicidade de Bordeaux para especialistas experientes.

Outro resultado desses testes sensoriais foi que a mistura clássica de Bordeaux foi classificada como a mais típica. As variedades de uva Duras e Arinarnoa não tiveram impacto significativo na percepção dessa tipicidade, mesmo com uma adição de 30%. Em contraste, a adição de Fer Servadou (10% ou 30%), Manseng noir (30%) ou Vinhão (30%) levou a uma diminuição mensurável na tipicidade. No entanto, essas mudanças ocorreram dentro de um espectro estreito de “mais” a “menos típico”. A característica fundamental dos vinhos de Bordeaux permaneceu intacta.

Enquanto a maioria das pesquisas sobre misturas se concentra em mudanças químicas, a questão da tipicidade quase não foi investigada até agora. No entanto, esta é uma questão central, pois a tipicidade está intimamente ligada à reconhecibilidade de um vinho. Ela também afeta demonstravelmente a disposição dos consumidores de comprar.

O estudo representa um passo importante em direção à possível introdução das cinco variedades de uvas não autóctones examinadas na mistura clássica de Bordeaux. Mais pesquisas são necessárias, de acordo com os pesquisadores, para avaliar a tipicidade das várias misturas após o envelhecimento em barril e garrafa, bem como em diferentes safras. (Oeno One)... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/five-new-grape-varieties-possible-in-bordeaux-blend-blind-tasting-varieties-influence-typicality-only-slightly?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_08&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/five-new-grape-varieties-possible-in-bordeaux-blend-blind-tasting-varieties-influence-typicality-only-slightly?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_08&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – Redação – 17/02/2025).