



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

PROVANDO UVAS ESQUECIDAS E DESCONHECIDAS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

PROVANDO UVAS ESQUECIDAS E DESCONHECIDAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A GASTRONOMIA E OS VINHOS DE INVERNO" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"VINHO NÃO É SÓ JAZZ OU CLÁSSICO, TAMBÉM PEDE ROCK 'N' ROLL" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

13 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

VIÑA BOSCONIA RESERVA 2013 – RIOJA - ESPANHA

O vinho é envasado em garrafas típicas da Borgonha porque ele era originalmente elaborado com a uva Pinot Noir - substituída há muito tempo pelas castas Tempranillo, Garnacha, Mazuelo e Graciano. Produzido pela R. López de Heredia, o Viña Tondonia, foi engarrafado em maio de 2021, o que significa que passou a maior parte do tempo entre a colheita de 2013 nas barricas de carvalho americano - mais de 7 anos, até seu engarrafamento, além de mais 4 anos na garrafa, fazendo dele mais do que qualificado como um Gran Reserva, em vez de ser rotulado como Reserva.

Composição de Uvas: produzido a partir das uvas 80% Tempranillo, 15% Garnacha, 5% Graciano e Mazuelo. Maturado por 5 anos em barricas de carvalho americano e mais 1 ano em garrafa antes da comercialização. Fermentação tradicional com controle de temperatura, não filtrado. As regulamentações permitem a adição de até 15% de outra safra e parece que estão insinuando que há uma quantidade significativa de 2015 adicionada para reforçá-lo.

Notas de Degustação: O Viña Bosconia Reserva é talvez o mais potente dos vinhos de Viña Tondonia, com complexas notas balsâmicas. De coloração rubi e borda granada, apresenta um nariz complexo com aromas de frutas vermelhas e frutas negras (ameixa), com toques de couro, especiarias, tostados, defumados e tabaco, cheio de nuances. Em boca, é um tinto fresco e complexo, potente, com um final longo e persistente.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, podendo envelhecer na garrafa por mais 5 anos.

Reconhecimentos da Crítica: 94JS (James Suckling).

Notas de Harmonização: Combina muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de caça, cordeiro e queijos de massa meio-dura.

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



PROVANDO UVAS ESQUECIDAS E DESCONHECIDAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Jancis Robinson em parceria com Julia Harding e Jose Vouillamoz, descrevem em seu livro *“Wine Grapes: 1.368 variedades de uvas, incluindo suas origens e sabores”*.

Com tanta diversidade no mundo do vinho, a verdade é que nos acostumamos a beber os vinhos criados com as uvas mais famosas, mais conhecidas como a Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah, entre outras de origem francesa, mas a excelência não é monopólio destas “grandes estrelas”.

No passado, os produtores abandonaram várias castas (como o Carménère) porque elas demoravam muito para amadurecer, ou davam pouco rendimento (como a Petit Verdot e a Nebbiolo) ou tinham muita acidez. O mercado preferiu focar em algumas uvas que davam mais lucro e eram mais fáceis de plantar e vinificar.

No entanto, as mudanças do clima, com o calor forte no mundo, uvas antigas que resistem melhor aos dias quentes porque mantêm uma boa acidez, estão voltando a serem pesquisadas, plantadas e vinificadas. Elas trazem aromas e sabores diferentes, cheios de história e longe do sabor industrial comum. Isto está trazendo ao mundo do vinho uvas esquecidas como no caso da França, na região de Champagne voltarem a usar uvas Arbane no espumante e no Chile, a antiga uva País ganha nova vida.

O vinho nos acompanha há muitos séculos. Já foi feito e transportado em ânforas de barro, armazenado em catacumbas, servido em catedrais e acampamentos bélicos da antiguidade, mas nem todas as uvas sobreviveram a essa jornada. Antes do século XIX, a Europa abrigava centenas (possivelmente milhares) de variedades de uva que jamais voltaremos a provar. Elas foram perdidas devido a guerras, negligência na condução dos vinhedos, vinificações comerciais e à filoxera - a praga que se alimentava das raízes e devastou as vinhas por toda a Europa no final do século XIX.

Mesmo em Bordeaux, ou na Toscana - para citar duas regiões tradicionais - uvas que outrora definiam vilarejos desapareceram sem deixar vestígios. E ninguém registrou como era o aroma ou o sabor de seus vinhos.

A filoxera e seus efeitos: Na década de 1860, algo começou a matar as vinhas da França. Não foi a geada, nem o míldio, mas algo pequeno - invisível e implacável. A filoxera, um inseto microscópico trazido acidentalmente da América do Norte, infiltrou-se no solo europeu e devorou as raízes de vinhedos em regiões inteiras, levando-os à morte. Na década de 1880, mais de 70% dos vinhedos franceses haviam desaparecido, e os viticultores estavam desesperados. Economias regionais e mesmo nacionais entraram em colapso e linhagens inteiras de uvas morreram no solo.

Da década de 1860 até o início do século XX, a filoxera avançou silenciosamente pelo solo dos vinhedos de toda a Europa: França, Itália, Portugal, Espanha. Ela dizimou meios de subsistência e famílias inteiras, que cultivavam uvas há gerações, ficaram apenas com vinhas devastadas e barris vazios. Alguns vilarejos jamais se recuperaram. Outros arrancaram suas vinhas e plantaram trigo ou oliveiras em seu lugar, na tentativa de sobrevivência.

A filoxera provocou migração, fome e desespero, e revelou o quão profundamente o vinho estava ligado à identidade na Europa rural. Para algumas regiões, o vinho era religião, linguagem, dote, história e cultura – era a razão da região viver.

A filoxera não apenas devorou raízes; ela apagou memórias, que ecoam em cada taça que bebemos hoje. Quando a filoxera se mostrou incontrolável, a Europa voltou-se para a América - não em busca de videiras, mas de raízes. Certas espécies de uvas nativas americanas possuíam resistência natural ao inseto.

A recuperação das vinhas veio por meio da enxertia em porta-enxertos americanos: uma solução que salvou o vinho, mas o transformou para sempre, porque nem todas as uvas podiam ser enxertadas. E assim sendo, nem todas foram replantadas e centenas de variedades nativas e regionais desapareceram.

Por um lado, esta solução funcionou e salvou o mundo do vinho. Mas houve um preço alto nesta história, porque algumas uvas nativas não resistiram à enxertia. Outras não produziam bem quando combinadas com o porta-enxerto americano. Muitas uvas ficaram pelo caminho, não por falta de qualidade, mas porque não sobreviveram ao replantio.

A verdade é que a filoxera mudou a vitivinicultura na Europa, constituindo um apocalipse agrícola. Nasceu então, uma nova identidade global do vinho, e ela excluiu as uvas silenciosas, ancestrais e frágeis que não se adaptaram a esta nova realidade. O mundo do vinho valorizou a Cabernet e Chardonnay que tinham um grande apelo comercial, enquanto outros aromas e sabores nunca mais foram percebidos.

Alguns vinhedos jamais foram replantados. Outros ressurgiram, mas com uvas diferentes. Viticultores que antes cultivavam



variedades nativas optaram por plantar híbridos de alto rendimento, desesperados para compensar a perda de renda. A ideia de terroir com a noção de que o vinho reflete a terra de onde provém - ainda existia, mas algo havia mudado.

Os vinhos tornaram-se mais globais e mais comerciais. E, embora a indústria tenha sido salva, perdeu-se o caráter nativo e a identidade profundamente local do vinho da era pré-filoxera. Muitas das uvas que retornaram à produção haviam sofrido alterações: químicas, genéticas e culturais. Os vinhedos voltaram a existir, mas a alma do vinho havia sido abalada, e há quem diga que ela nunca se recuperou totalmente.

Algumas uvas conseguiram sobreviver, escondidas em cantos esquecidos, em latadas de quintais e nos jardins de mosteiros. Algumas resistiram porque ninguém cogitou arrancá-las. Outras sobreviveram graças à altitude, ao isolamento ou à pura sorte.

Nos últimos anos, um movimento crescente de investigadores de uvas e ampelógrafos (pessoas especializadas em DNA e identificação de uvas) tem tentado resgatar uvas que desapareceram. Às vezes, trata-se de uma única videira em um antigo mosteiro, às vezes, de um cacho crescendo atrás do galpão esquecido por alguém. Testes de DNA ajudam a conectar essas videiras misteriosas a seus ancestrais antigos.

A partir desses fragmentos pesquisados, algumas “uvas perdidas” estão sendo resgatadas: **A Cesanese d’Affile**, antes quase esquecida, está retornando discretamente ao cenário italiano no Lazio. **A Timorasso**, uma uva branca aromática do Piemonte, estava reduzida a poucas fileiras antes que produtores apaixonados a trouxessem de volta. **A Persan**, da Saboia - outrora uma favorita medieval, está sendo replantada por produtores que sentem falta de seu toque picante.

Para alguns produtores essas ressurreições são lentas, silenciosas e sagradas. Já temos milhares de uvas e de vinhos. A pergunta que muito fazem, é se precisamos de mais uma?

O vinho não é apenas uma bebida. É a geografia transformada em líquido. É o “cio” da terra, na propícia estação, a fecundar o chão. Recolher cada bago do cacho, forjar na uva o milagre do vinho e se faltar dele! É história que se pode provar. Cada uva é um dialeto do solo, do sol e do tempo. Quando uma delas desaparece, não perdemos apenas aroma e sabor; perdemos uma forma de compreender um lugar.

Na Geórgia, na Armênia e no Líbano - regiões onde o vinho surgiu, os produtores estão mergulhando na história, resgatando técnicas ancestrais de uso de ânforas, buscando uvas nativas e utilizando ferramentas antigas para se reconectar com o vinho da era pré-industrial. Em Israel e na Palestina, cientistas utilizam o DNA de sementes encontradas em ruínas de 2.000 anos para recultivar as uvas usadas nos vinhos dos tempos bíblicos.

Não se trata apenas de fazer vinho, é uma arqueologia para os sentidos. Um gole que faz o tempo dar a volta, como se pudéssemos “beber” vinhos do passado. Não dá para recriar a fermentação espontânea de um vinhedo romano, mesmo que cultivemos a uva novamente, talvez nunca obtenhamos o mesmo vinho. Mas tudo isto faz nascer uma beleza estranha. Isso faz você provar o vinho mais devagar. Sentir o aroma mais profundamente e sobretudo honrar o que está na taça neste momento.

Uvas que valem a pena serem provadas porque são sobreviventes nesta história:

A **Ribolla Gialla** é uma uva branca originária de Friuli-Venezia Giulia, no nordeste da Itália, com uma história que remonta ao século XIII. É uma casta histórica e tradicional que produz vinhos brancos frescos, de caráter mineral e com notas de frutas cítricas, amêndoas e flores. O que torna a Ribolla Gialla especialmente interessante é a sua revitalização moderna pelas mãos de produtores de vinhos naturais e de vinhos âmbar (ou “laranja”). A casca grossa da uva é ideal para processos de maceração prolongada, resultando em vinhos de cor âmbar que estão em alta e apresentam texturas complexas e em camadas.

Da República da Geórgia - berço de uma das culturas vinícolas mais antigas do mundo - vem a uva **Saperavi**, que muitos dizem ser a uva que fez o vinho de Noé após o dilúvio. Não se trata de uma uva tinta comum; a Saperavi é do tipo “tintureira”, o que significa que possui tanto a polpa quanto a casca tinta. Consequentemente, produz naturalmente um mosto de cor intensa. Seu perfil de sabor apresenta frutas escuras, especiarias e taninos terrosos, criando um vinho tinto potente e conhecido por seu extraordinário potencial de guarda. A vinificação tradicional na Geórgia utiliza recipientes de argila enterrados no solo, chamados “qvevri”, para a fermentação e o envelhecimento, conferindo uma complexidade que não pode ser obtida com o uso de tanques modernos de aço inoxidável.

A uva **Carignan** tem uma história de redenção fascinante. Originária da região espanhola de Cariñena e amplamente cultivada na região francesa de Languedoc, essa variedade já foi menosprezada, sendo considerada apenas uma uva para vinhos de produção em massa. No entanto, as vinhas velhas contam uma história diferente. Quando o rendimento é controlado e a uva provém de vinhas centenárias conduzidas em vaso (“bush vines”), ela produz vinhos de caráter notável. Vinhos de uma acidez vibrante e sabores de groselha vermelha, ervas e especiarias, características que tornam este vinho uma harmonização natural para carnes grelhadas e a culinária mediterrânea.

Criada na França a partir do cruzamento entre as castas Grenache e Petit Bouschet, a **Alicante Bouschet** é outra uva “tintureira”, com mosto de cor tinta intensa.



Embora tenha origem francesa, essa variedade encontrou sua verdadeira vocação na região portuguesa do Alentejo e na Espanha. Seu perfil de sabor oferece notas de frutas vermelhas escuras, cacau e pimenta, tudo isso envolto em uma estrutura encorpada. O que chama a atenção na Alicante Bouschet é o seu ressurgimento nos vinhedos antigos da Califórnia, onde algumas videiras plantadas no final do século XIX ainda produzem frutos excepcionais.

Mudanças climáticas e seus efeitos em Bordeaux: Os produtores de Bordeaux AOC e Bordeaux Supérieur haviam solicitado ao Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) o uso dos varietais em 2019 pelo seu potencial de diminuir o impacto das mudanças climáticas, sem alterar a identidade dos vinhos de Bordeaux. É uma grande mudança para uma das áreas mais conservadoras do mundo do vinho.

As características positivas dessas uvas incluem uma acidez naturalmente elevada, estrutura ou intensidade aromática, bem como uma resistência natural a doenças específicas, como podridão cinzenta e míldio, até uma capacidade comprovada de lidar com condições mais quentes.

São quatro castas tintas – Touriga Nacional, Marselan, Castets, Arinarnoa – e duas uvas brancas, Alvarinho e Lillorila. Uma sétima variedade proposta, a Petit Manseng, não fez parte da seleção final por ser muito emblemática das suas origens nos Pirenéus e o INAO optou por não permitir a sua produção em Bordeaux, num esforço para proteger a especificidade das regiões vinícolas do país.

Essas seis novas uvas se juntam às variedades previamente aprovadas de Bordeaux: os tintos sendo Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Carménère, Petit Verdot e os brancos sendo Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Muscadelle, Colombard, Ugni Blanc, Merlot Blanc e Mauzac.

Mudanças climáticas e seus efeitos em Champagne: As novas variedades que entram para a produção de Champagne incluem a **Chardonnay Rosé** e a híbrida **Voltis**, aprovadas para ajudar os vinhedos a resistirem às mudanças climáticas. O cultivo dessas castas busca manter o frescor da bebida enquanto se adaptam ao calor. A **Chardonnay Rosé** é uma mutação natural da uva branca Chardonnay com cascas rosadas, mais forte contra o sol forte e o calor. Já a uva **Voltis** é uma híbrida criada para resistir melhor a doenças nas videiras, reduzindo o uso de produtos químicos.

Explorar uvas menos conhecidas e as novas castas aprovadas para regiões tradicionais é mais do que um exercício de curiosidade. É redescobrir o espírito original do vinho: contar histórias, revelar lugares, surpreender o paladar. Afinal, cada casta tem uma história em particular para contar! **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 MICHELIN CHEGA AO MUNDO DOS VINHOS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 18/07/2026

O mais relevante guia de gastronomia diversifica e agora premia vinícolas francesas.

A máxima de que o vinho não vive sem a comida chegou ao Michelin, guia referência na avaliação de restaurantes. Neste início de julho, a publicação divulgou sua primeira avaliação de vinícolas, no batizado Michelin Grape Selection, que concede uvas para as vinícolas, assim como as estrelas para os restaurantes. A estreia foi grandiosa, com os vinhos da Borgonha, em uma solenidade no Palais des Ducs, em Dijon, com a presença de alguns dos grandes nomes dos vinhos locais. A principal delas foi Lalou Bise-Leroy, a maior personagem feminina dos vinhos locais.

A Domaine Leroy, que fica em Vosne-Romanée, e a Domaine d'Auvenay, em Saint Romain, ambas vinícolas de Lalou Bise-Leroy, aliás, foram duas do total de nove vinícolas que receberam as três uvas, a pontuação máxima. As demais foram a Domaine de la Romanée-Conti (em Vosne-Romanée), a Cécile Tremblay (em Morey Saint-Denis), a Dugat-Py (em Gevrey-Chambertin), a Roumier (em Chambolle-Musigny), a Coche-Dury (em Meursault), a Jean-Marc & Thomas Bouley (em Volnay) e a Hubert Lamy (em Saint-Aubin).

Ao todo, foram cinco vinícolas na Côte de Nuit e quatro na Côte de Beaune, que juntas formam a chamada Côte D'Or. Em um primeiro momento, a relação parece coroar o que já se conhece dos vinhos da Borgonha. Os cachos de uva foram concedidos para vinícolas já reconhecidas pela qualidade dos seus vinhos. E nenhuma das vinícolas de Chablis, de Côte Chalonnaise ou de Maconnais, que formam as demais regiões da Borgonha, conquistaram a nota máxima.

O guia, ainda, concedeu duas uvas para 20 vinícolas e uma uva para 33 vinícolas. Outras 32 vinícolas foram consideradas empresas consistentes e confiáveis, que produzem vinhos de alta qualidade. Ao todo 95 vinícolas receberam destaque de uma premiação que vale para a vinícola e não para os seus vinhos. Depois do anúncio, a Domaine Arnoux-Lachaux, em Vosne-Romanée, pediu para o guia retirar o seu nome da seleção. Alegou que discordava de ser avaliada com o mesmo modelo do utilizado para a gastronomia e o turismo. Desde 2020, a Arnoux-Lachaux não apresenta seus rótulos para qualquer avaliação... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/agora-o-guia-michelin-da-uvas-em-vez-de-estrelas-conheca-os-primeiros-vencedores-da-premiacao/>

“A GASTRONOMIA E OS VINHOS DE INVERNO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 25/07/2026

Terceira edição do TurisAgro, na Serra da Mantiqueira, inova na programação.

Os chamados vinhos de inverno estão se tornando uma das marcas próprias da viticultura brasileira. Elaborados com a técnica que, pelo manejo do vinhedo, muda a data da colheita das uvas do verão para os meses de julho e agosto, estes brancos e tintos somam mais de 2,5 milhões de garrafas por safra, nos cálculos da Associação Nacional de Produtores de Vinho de Inverno, a Anprovin. Nasce da produção de mais de 160 novas vinícolas, a grande maioria na Serra da Mantiqueira, na divisa entre Minas Gerais e São Paulo. Calcula-se que apenas a produção anual da área de 100 quilômetros ao redor da cidade de Espírito Santo do Pinhal (SP) chegue a 1,5 milhão de garrafas por safra, resultado de um investimento em vinhedos e em vinhos que supera R\$ 1 bilhão.

É uma produção que cresce ano a ano e vem conquistando medalhas em importantes concursos. No mais recente concurso, promovido pela revista inglesa Decanter, das 221 medalhas concedidas aos vinhos brasileiros, 137 foram para os rótulos cultivados com essa técnica, cita Tiago Pimentel, idealizador do Turisagro, um dos maiores festivais com os vinhos de inverno, que ocorre de 31 de julho a 1.º de agosto no Clube de Campo

Todo esse crescimento em tão pouco tempo o Primeira Estrada Syrah, lançado em 2010, foi o pioneiro vinho de inverno – esbarra em uma questão: como vender as garrafas? É esse objetivo que explica o novo modelo da terceira edição do Turisagro, que passa a focar mais fortemente a gastronomia.

Neste ano, o evento mescla a degustação dos vinhos de 42 vinícolas com aulas e almoços harmonizados preparados por chefs como Morena Leite, do Capim Santo; Jefferson Rueda, de A Casa do Porco, de São Paulo; e Flávio Trombino, do Xapuri, em Belo Horizonte. Ao todo, oito chefs vão cozinhar nas vinícolas e liderar aulas junto com cozinheiros locais durante o festival... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/agora-o-guia-michelin-da-uvas-em-vez-de-estrelas-conheca-os-primeiros-vencedores-da-premiacao/>

“VINOVIP CORTINA: UM RETRATO DA ITÁLIA DO VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 24/07/2026

Evento assume um papel que vai além da simples celebração de grandes rótulos.

Em um momento em que o mercado mundial de vinho atravessa uma de suas fases mais delicadas das últimas décadas, eventos como o VinoVip Cortina assumem um papel que vai muito além da simples celebração de grandes rótulos. A 15ª edição do encontro bienal, promovido pela revista Civiltà del Bere na elegante estação alpina de Cortina d'Ampezzo, reuniu alguns dos principais protagonistas da vitivinicultura italiana para discutir justamente os desafios que o setor enfrenta: retração do consumo, mudanças climáticas, novos hábitos das gerações mais jovens e a necessidade de reposicionar o vinho diante de um consumidor mais disperso.

Poucos países estão bem-posicionados para liderar este debate quanto a Itália. Segundo dados da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a retração da área de vinhedos continua atingindo praticamente todos os grandes produtores europeus. Em 2024, a superfície cultivada na Europa recuou 0,8%; a Espanha reduziu seus vinhedos em 1,5% e a França, em 0,7%. Entre os sete maiores produtores mundiais, a Itália foi a única a registrar crescimento da área plantada... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-um-retrato-da-italia-do-vinho.ghtml>

“ESPUMANTES NÃO SÃO APENAS VINHOS DE FESTA, MAS TAMBÉM DE INVERNO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 18/07/2026

No inverno, não é o álcool que aquece - é a emoção que a taça provoca.

Espumantes não são apenas vinhos de festa. Também não são exclusivos do verão. No inverno, quando os tintos reinam nas taças e os pratos ganham corpo, textura e calor, as borbulhas revelam uma faceta inesperada: a da profundidade, da estrutura e da complexidade. Um bom espumante de inverno não refresca - envolve. Não apenas acompanha, mas transforma uma refeição.

É nesta estação que os rosés ganham protagonismo. Geralmente produzidos com adição de vinho tinto ao vinho branco base. Normalmente elaborados com a casta pinot noir, apresentam aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias e, em muitos casos, uma leve presença de taninos. Essa estrutura os torna ideais para harmonizar com carnes rosadas e suculentas, como pato, cordeiro, leitão ou até um filé suíno ao molho agri-doce. Também se casam com risotos densos, massas recheadas com cogumelos ou embutidos curados como presunto cru e bresaola.

O método de elaboração também pesa. Os espumantes feitos pelo método tradicional - com segunda fermentação na garrafa - oferecem mais do que bolhas: oferecem história. O tempo de amadurecimento sur lie (em contato com as leveduras) é um fator determinante. Quanto mais longa essa etapa, mais complexidade o vinho ganha. Notas de brioche, crosta de pão, frutas secas, nozes, toques de manteiga, cogumelo seco e mineralidade surgem em camadas, como numa sinfonia. A textura fica mais cremosa, a acidez se equilibra e a sensação de profundidade cresce. Não se trata mais de um vinho para brindar - mas de um vinho para meditar... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/espumantes-nao-sao-apenas-vinhos-de-festa-mas-tambem-de-inverno/>

“VINHO NÃO É SÓ JAZZ OU CLÁSSICO, TAMBÉM PEDE ROCK ‘N’ROLL” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 25/07/2026

No inverno, não é o álcool que aquece - é a emoção que a taça provoca. A taça levanta. A guitarra distorce. O vinho começa. E o palco é seu.

Nem só de silêncio contemplativo vivem os amantes do vinho. Para além dos aromas de frutas maduras e da elegância dos taninos, há vinhos que parecem nascer em meio a riffs de guitarra, vocais rasgados e uma bateria pulsante. Será que podemos chamá-los de vinhos com pegada rock’n’roll? Rótulos que esbanjam atitude, intensidade e uma dose generosa de rebeldia.

Mas o que faria um vinho ser “rock’n’roll”? Não é só colocar uma caveira ou uma guitarra no rótulo. É sobre personalidade. É sobre vinhos que não pedem licença, que chegam marcando território. Pode ser um tinto encorpado que soa como um solo de Jimmy Page, um espumante anárquico como uma faixa dos Ramones, ou até um branco insinuante, digno de uma canção da Rita Lee. O espírito rock está na ousadia da vinificação, na ruptura com padrões, no caráter autoral.

Algumas castas parecem nascer para isso. A Primitivo, por exemplo - também conhecida como Zinfandel nos Estados Unidos - é puro rock: intensa, alcoólica, cheia de fruta escura, pimenta e drama. Não é à toa que a banda Kiss lançou um Zinfandel com sua marca. Outras castas que entram bem nessa playlist sensorial: Syrah (potente como um riff do Black Sabbath), Nebbiolo (complexo como um álbum do Pink Floyd), e Garnacha (quente e vibrante como o Queen ao vivo no Wembley).

Aliás, não faltam bandas e artistas que levaram essa paixão às garrafas e lançaram seus próprios vinhos ou licenciaram suas marcas. Exemplos incluem o “Rolling Stones Forty Licks Merlot”, o “AC/DC Highway to Hell Cabernet Sauvignon”, o “Kiss Zin Fire Zinfandel”, o “Iron Maiden Eddie’s Evil Brew”, e até o “The Dark Side of the Moon Cabernet Sauvignon”, licenciado em homenagem ao Pink Floyd. Há também músicos que foram além do marketing: Sting cultiva vinhedos biodinâmicos na Toscana e assina vinhos como Sister Moon; Jon Bon Jovi criou o rosé Hampton Water; e Maynard James Keenan, vocalista do Tool, é enólogo ativo na Caduceus Cellars, no Arizona. São vinhos com identidade, feitos por quem vive e respira música - e agora também fermentação... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinho-nao-e-so-jazz-ou-classico-tambem-pede-rocknroll/>

“ESPANHA X ARGENTINA: QUEM É O FAVORITO DA TAÇA?” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 17/07/2026

Com certeza, ambos são bons de bola e de vinho

Estamos chegando a mais uma final da Copa do Mundo de Futebol, e eu planejei escrever sobre os vinhos das seleções que se enfrentariam neste jogo, torcendo (e até acreditando) que uma delas pudesse ser a Seleção Brasileira, por mais motivos contrários a esse prognóstico. O primeiro palpite era Brasil x França. Imaginei que o time francês estaria, com certeza, na final da Copa, mas os resultados têm sido verdadeiramente surpreendentes, e as duas grandes potências do vinho ficaram de fora: a primeira, Itália, maior produtora de vinhos do mundo e tetracampeã de Copas do Mundo, nem chegou a participar desta edição; a segunda, França, grande referência da enologia mundial, surpreendentemente foi eliminada na semifinal.

Não que exista alguma correlação razoável entre as competências para jogar futebol e fazer vinhos, a não ser o fato de que a Europa é o berço e principal centro de desenvolvimento dessas grandes paixões. Mas o que também ocorre em ambos os segmentos é que eles se expandem e se profissionalizam cada vez mais, fazendo com que suas principais referências percam, relativamente, a posição de protagonismo. E o que dizer dos personagens da final da Copa de 2026? Com certeza, Espanha x Argentina (ex-colonizador x ex-colonizado) são bons de bola e de vinho!

Estima-se que a vitivinicultura foi introduzida na Espanha pelos fenícios (antigos libaneses) há 3 mil anos. Os romanos aperfeiçoaram as técnicas de produção e tornaram esse mercado mais próspero, até que a ocupação dos mouros, alinhada ao islamismo, paralisou a atividade vitivinícola por alguns séculos. A reconquista cristã de alguns reinos, a partir do século 12, foi recuperando e refinando a produção espanhola em alguns locais, especialmente em Rioja e Jerez.

Uma verdadeira revolução ocorreu após a entrada na União Europeia, em 1986, projetando, hoje, a Espanha como um dos principais atores do mercado internacional vitivinícola, muito dinâmica, criativa e competitiva. A Espanha já ocupa, há algumas décadas, a posição de maior superfície vitícola e de terceiro maior produtor mundial de vinhos. Há 20 anos, transformou-se também no segundo maior exportador mundial, ultrapassando a França.

E quais são os segredos dessa vitalidade? Para começar, poderíamos citar a própria extensão da superfície apta à viticultura, que é grande para os padrões europeus. Isso permite não apenas volume, mas também diversificação da viticultura, que, com suas raízes antigas, envolve cenários diferenciados em termos de uvas e estilos praticados... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/espanha-x-argentina-quem-e-o-favorito-da-taca/>

12 A 16 AGO – XXVII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - VAM 2026 – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL / SP

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

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, chamados de enonautas, de vários estados e até de outros países. No Fórum participam enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS À MONTANHA DE...”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 encontros iniciais de 2000, 2001 e 2002, coordenados pelo próprio Edilson Krüger. Agora teremos a edição de 2026 para as montanhas no norte de São Paulo, com base em Espírito Santo do Pinhal com a coordenação do Reinaldo Leopoldo da SBAV-SP.

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

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que doam o seu tempo para organizar o encontro, proporcionando aos confrades adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida! EM BREVE PUBLICAREMOS A RELAÇÃO DE ATIVIDADES – entre degustações e visitas a vinícolas no norte de São Paulo.

- Inscrição e informações específicas: fazer contato com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



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

GRANIZO DESTRÓI HECTARES DE VINHEDOS NO SUL DO PALATINADO NA ALEMANHA

Em alguns lugares, 80% da colheita foi destruída.

Uma forte tempestade causou danos significativos em vinhedos e cidades do sul do Palatinado. Segundo a SWR (Schweigen-Rechtenbach Railway), diversas vinícolas em Schweigen-Rechtenbach foram particularmente afetadas. Granizo, chuva intensa e rajadas de vento com força de furacão destruíram grande parte da colheita esperada em poucos minutos.

A seguradora contra granizo informou, até o momento, que os danos abrangem uma área de aproximadamente 260 hectares, com um valor segurado de cerca de 2 milhões de euros, de acordo com a imprensa regional.

A vinícola Jülg escreveu no Instagram que o granizo destruiu mais de 80% de suas uvas em 16 de julho, por volta das 18h30. Os vinhedos de Kammerberg, Kostert e Wormberg, considerados os melhores, foram particularmente afetados. As vinhas sofreram danos a tal ponto que os vinhedos ficaram com uma aparência lunar, segundo a empresa.

Como resultado, milhares de horas de trabalho foram praticamente perdidas. Até a tempestade, os funcionários haviam concluído tarefas como poda, curvatura e amarração, quebra de brotos, amarração, desfolha e proteção das plantas. A vinícola Bernhart também relata danos em cerca de 80% de suas uvas. Grandes pedras de granizo fizeram com que inúmeras bagas estourassem. Devido aos danos, elas correm o risco de escurecer e apodrecer. O granizo chegou a invadir a adega da empresa. Os gerentes Vera Dieterle e Marius Bernhart agora esperam que o seguro contra granizo cubra grande parte dos prejuízos.

Para atenuar as consequências econômicas, a vinícola Jülg preparou um pacote solidário com dois vinhos locais VDP da região de Schweigen. Com a compra, os clientes apoiarão a empresa na recuperação dos danos causados pela tempestade... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/hail-destroys-hectares-of-grapes-in-the-southern-palatinate-in-some-places-80-percent-of-the-harvest-destroyed?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_30&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 24/07/2026).

CHAMPAGNE REDUZ A QUANTIDADE DA COLHEITA PELA QUARTA VEZ CONSECUTIVA

15 de agosto confirmado como a data mais próxima para o início da colheita.

O Comité Champagne definiu o limite de rendimento para a vindima de 2026 em 8.800 quilos de uvas por hectare. Conforme noticiado pela revista La Revue du Vin de France, esta diretriz representa a quarta redução consecutiva do rendimento. A associação do setor pretende, principalmente, reduzir os elevados níveis de stock. Ao mesmo tempo, confirmou o dia 15 de agosto como o início oficial da vindima – o início mais precoce em 200 anos (conforme noticiado pelo wein.plus).

Em 2025, o limite de rendimento em Champagne era de 9.000 quilos, em 2024 era de 10.000 quilos e em 2023 era de 11.400 quilos por hectare. Através do rendimento por hectare, os produtores de vinho e as casas de Champagne controlam conjuntamente a quantidade de produção comercializável. Embora as vinhas estejam predominantemente saudáveis antes da colheita e houvesse um potencial de rendimento maior em muitos locais, a indústria optou pela moderação.

“Em um ambiente econômico cada vez mais incerto, os produtores e as casas de vinho estão gradualmente reequilibrando seus estoques”, comentou David Chatillon, presidente da Associação das Casas de Champagne e copresidente do Comité Champagne. Em uma reportagem da revista Vitisphere, ele estimou a meta de vendas, com base nos estoques atuais, em dez milhões de garrafas.

No primeiro semestre de 2026, o volume de vendas de champanhe aumentou 1,2%, atingindo cerca de 107 milhões de garrafas. A meta estabelecida pelo Comité Champagne é de 300 milhões de garrafas anualmente... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/champagne-lowers-harvest-quantity-for-the-fourth-consecutive-time-august-15-confirmed-as-earliest-harvest-start?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_30&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 23/07/2026).