



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**50 TONS DE VINHO  
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



06

**50 TONS DE VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"A GERAÇÃO FEMININA DAS MASTERS OF WINE" - POR SUZANA BARELLI**



09



11

**"O PRIMITIVO E ZINFANDEL, IRMÃS QUE ENCANTAM OS BRASILEIROS" - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**12 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

## D.V. CATENA MALBEC-MALBEC 2018 – VIÑEDO ANGÉLICA E VIÑEDO LA PIRAMIDE – MENDOZA- ARGENTINA

É possível definir Catena Zapata em apenas uma frase: O melhor produtor da Argentina. Quem afirma são os críticos. Entre eles, Jancis Robinson, que o considera “o maior e mais confiável nome da Argentina”; Robert Parker confirma afirmando que “Catena representa o máximo em vinhos da América do Sul”; para a Wine Spectator, é o “líder inquestionável em qualidade na Argentina”. São muitos os feitos da Catena. De criador do primeiro vinho argentino de classe mundial, nos anos 1990, aos primeiros vinhos tintos e brancos de parcela única, reconhecidos entre os especialistas como os primeiros ‘grands crus’ da América do Sul, o produtor foi também o responsável por realizar a primeira grande seleção clonal científica da Malbec, dando origem a exemplares bem mais finos, concentrados, com taninos sedosos, em um estilo que serviu de inspiração para outros produtores, inclusive na França, berço da variedade.

O rótulo, com um design clássico e elegante, reflete a tradição e a sofisticação do vinho. “DV” significa “Domingo Vicente”, uma homenagem ao avô de Nicolás Catena, Domingo Vicente Catena, um dos pioneiros na produção de vinhos de alta qualidade na Argentina. A designação dupla “Malbec-Malbec” indica a seleção de uvas de vinhedos específicos, buscando a expressão máxima da casta.

**Composição de Uvas:** 100% Malbec sendo parte do Vinhedo Angélica e parte do Vinhedo la Piramide. Fermentação em taques de aço inoxidável com controle de temperatura por 14 dias e maceração por 25 dias. Maturado por 18 meses em barrica de carvalho francês, sendo 50% novas.

**Notas de Degustação:** cor vermelho rubi profunda e aromas intensos de frutas negras maduras, como ameixa e amora, notas de especiarias, como pimenta preta e violeta, e toques sutis de chocolate e tabaco, o DV Catena Malbec encanta com sua riqueza e profundidade. Em boca, é encorpado e estruturado, com taninos firmes e final persistente. Um vinho extremamente agradável de beber.

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber. Aproveite do sabor frutado do vinho. Guarda sugerida de 10 anos após a safra.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas, filé mignon, cordeiro assado, aves e carnes de caças assadas, risotos de cogumelos, massas com molhos ricos e queijos curados.

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

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

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



## SIDERAL 2019 – VINÍCOLA SAN PEDRO – CACHAPOAL ANDES - CHILE

A Viña San Pedro foi fundada em 1865 no Vale do Curicó pelos irmãos Correa. A Vinícola Cachapoal Andes está localizada no sopé da Cordilheira dos Andes, a 110 km da cidade de Santiago e com plantações a 500 metros acima do nível do mar. A vinícola está exposta a grandes variações de temperatura, o que faz com que as uvas amadureçam lentamente, resultando em vinhos com melhor acidez e perfis aromáticos.

Pioneiros em trazer variedades do velho continente para o vale, os irmãos Correa transformaram a Viña San Pedro em uma das vinícolas mais importantes do Chile e uma das exportadoras mais importantes do país.

A San Pedro mantém seus vinhedos por meio de vinificação sustentável e inovadora, explorando corajosamente os solos ricos para manter um portfólio diversificado, criando os melhores vinhos para milhões de pessoas em todo o mundo.

Na entrada da bodega tem uma pedra que representa a constelação das estrelas e que também está na etiqueta do vinho Sideral. Na sala de fermentação, uma surpresa: cubas de concreto novas, em substituição das cubas de inox que estavam instaladas há mais de 20 anos. Eles decidiram inovar e trazer a novidade para dar mais personalidade aos vinhos. Na sala de maturação e guarda dos vinhos também há novos tipos de barricas, além das tradicionais de madeira. Agora também tem de argila, concreto e cerâmica.

**Composição de Uvas:** 64% Cabernet Sauvignon, 23% Syrah, 6% Carménère, 6% Petit Verdot e 1% Cabernet Franc, com estágio de 14 meses em carvalho francês, sendo 90% em barricas de 225 litros (20% novas) e 10% foudres de 2 mil litros.

**Notas de Degustação:** Cor rubi ainda escuro, com aromas florais, de ervas e de especiarias envolvendo sua fruta vermelha e negra de perfil mais fresco, com um toque de cedro. Paladar com sua ótima acidez e taninos firmes e finos conferindo fluidez, complexidade e profundidade ao vinho. Fim de boca cheio e persistente, com toques de amoras, de cassis, de alcaçuz e de grafite. Provado às cegas, passa por um belo vinho de Bordeaux.

**Estimativa de Guarda:** Já está pronto para beber e deve evoluir por mais 4 anos.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com cortes de carnes vermelhas grelhadas ou assadas, como filé mignon e churrasco. Também pode ser uma boa escolha para acompanhar pratos de caça, como javali ou cordeiro. Seu corpo intenso e taninos presentes permitem uma harmonização com pratos mais gordurosos e condimentados. Para uma harmonização mais sofisticada, pode ser acompanhado de queijos fortes como gorgonzola e roquefort. A acidez equilibrada do vinho torna-o uma boa escolha para pratos ricos em molhos, como massas com molho de carne.

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

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

Em BH – GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Nsa. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796. □ LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 □ LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



# 50 TONS DE VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**A cor pode nos dizer muito sobre a uva, a região de origem e até mesmo a idade do vinho.**

**Quem aprecia um bom vinho já descobriu que a própria coloração do vinho pode ter muito a dizer sobre ele. São diversas tonalidades e concentrações distintas, que podem dar pistas sobre diversas características do vinho, desde quais uvas, qual seu estágio de evolução e mesmo sua acidez.**

Por exemplo, vinhos tintos mais jovens tendem a ter uma cor mais vibrante e intensa, enquanto os mais velhos tendem a ter uma cor mais atenuada e com tons mais amarronzados. A coloração também pode ser afetada pelo tipo de solo em que as uvas são cultivadas, por exemplo, em solo calcário a casca tende a ser mais grossa, acumulando mais antocianinas e dando mais cor aos vinhos.

A uva, o clima e a técnica de vinificação influenciam fortemente na cor dos vinhos.

**A INFLUÊNCIA DA UVA** - A cor do vinho depende dos polifenóis, compostos químicos presentes na casca da uva. Cada variedade de uva tem uma composição polifenólica específica. Existem vários pigmentos que dão cor, como: carotenoides, clorofila e betalaínas. Mas, as antocianinas são os pigmentos que mais predominam nas uvas. Até 20 tipos de antocianinas podem ser encontrados nas uvas viníferas. Uva com casca mais fina, como a Pinot Noir acabará dando menos cor para o vinho, enquanto uva com casca mais grossa, como a Cabernet Sauvignon, resultará em cores mais profundas

**A INFLUÊNCIA DO SOLO NA COR DO VINHO** – Solos com alta concentração de minerais, como ferro e manganês, podem produzir vinhos mais escuros. Já os solos mais pobres podem produzir vinhos com maior concentração de compostos fenólicos.

**A INFLUÊNCIA DO CLIMA NA COR DO VINHO** - A intensidade da luz e a temperatura afetam o processo de maturação das uvas. Em climas ou anos quentes, as uvas amadurecem muito rapidamente e as cascas acabam ficando mais finas, o que dá menos cor aos vinhos. A maturidade das uvas terá uma consequência na intensidade do vinho. A cor da pele muda de acordo com a maturidade das uvas. Boa maturidade, favorecida pelo sol, dá uma cor mais sustentada às uvas. Assim, a mesma uva pode ter uma intensidade diferente, dependendo do clima em que está plantada, da insolação e calor da safra, ou da intensidade de chuvas na região, ou de acordo com a data da colheita.

**COMO A CONDUÇÃO DO VINHEDO AFETA A COR DO VINHO** - o rendimento praticado pelo agrônomo e o enólogo afetará a intensidade do vinho. De acordo com a intenção do enólogo, haverá diferentes quantidades de cachos de uva na mesma superfície plantada. No entanto, a mesma videira compartilha esses corantes com todos os cachos de uva. Assim, uma planta com menos cachos resultará em uvas mais pigmentadas, e esta é uma das razões de cortar fora alguns cachos de cada videira.

Também é importante proteger as uvas de queimaduras de sol para preservar a cor. Você sabia que no local onde a uva é queimada de sol, a cor dela não é possível de ser extraída?

**TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO** – O tempo de maceração, ou seja, o período em que o mosto permanece em contato com as cascas, afeta a intensidade da cor. Temperaturas mais altas costumam favorecer maior extração de cor. Outras técnicas, como clarificação e filtragem, podem reduzir a intensidade da cor.

**Vinho branco:** para o vinho branco, normalmente, as cascas são removidas imediatamente após o esmagamento ou prensagem antes da fermentação alcoólica, apesar de que possam existir exceções como para a produção de vinhos laranjas.

**Vinho tinto:** a casca é deixada em contato com o líquido para a extração da cor (maceração). A cor é solúvel no mosto em temperaturas mais baixas. A extração de cor atinge a sua maior concentração em cerca de cinco a oito dias de maceração.

O enólogo pode influenciar a quantidade de cor e taninos extraídos das películas durante a maceração, já que o tempo e a temperatura desempenham um papel importante na determinação da cor e da quantidade de taninos.

Para entender melhor como isso funciona, vale a pena entender melhor os processos de vinificação. É através da maceração que ocorre a transferência de substâncias e compostos da casca para o sumo das uvas, que adquire a coloração que conhecemos.

**A COR DOS VINHOS BRANCOS** - Para o vinho branco, ao contrário do tinto, ele não obtém sua cor a partir da pele das uvas, mas da fermentação do suco separadamente da pele e de suas sementes. Aliás, é por isso que se pode fazer vinhos brancos a partir de uvas tintas, sendo o Champagne feito a partir de Pinot Noir, um grande exemplo (e neste caso chamado de Champagne Blanc de Noirs).

Por que você deve remover a pele? É apenas uma questão de aromas: se você macerar o suco com as cascas das uvas chamadas de brancas, os aromas serão mais marcados e darão um vinho vegetal demais. A fermentação é o passo em que o açúcar se transforma em álcool e que determinará a cor do vinho. Quanto mais fermentação, mais o açúcar se transforma em álcool, criando um vinho "seco". Pelo contrário, se houver muitos açúcares residuais, o vinho será descrito por suavidade e geralmente terá

uma tonalidade mais amarelada.

### **A COR NOS VINHOS TINTOS**

**ANTOCIANINAS** - A cor tradicional do vinho tinto vem de um pigmento chamado antocianina. As antocianinas não são exclusivas das uvas, já que estão presentes em muitas frutas, como amoras, ameixas e cerejas, entre outras. Elas também existem em flores, como orquídeas ou hortênsias, por exemplo.

No caso das uvas, este pigmento fica exclusivamente nas cascas (com exceção de algumas poucas variedades, as "tintureiras", cuja polpa e por consequência o sumo também apresenta coloração). Quando em contato com as cascas, o sumo absorve as antocianinas, que são liberadas e, literalmente, tingem o sumo. No entanto, a coloração que vemos nos tintos não é somente consequência direta das antocianinas, mas também da interação delas com outras substâncias.

As antocianinas são um grupo de compostos fenólicos e a proporção das diferentes antocianinas varia de acordo com a variedade. Uma das mais comuns é a malvidina, que é responsável por mais de 80% das antocianinas da Pinot Noir, mas menos de 50% do total da Cabernet Sauvignon. Além da variedade, existem inúmeros fatores, como exposição ao sol e tamanho da baga, que afetam o teor de antocianina na uva.

E a cor do vinho não resulta somente do impacto direto das antocianinas, ou seja, pela sua concentração ou tipo. Existe um fenômeno chamado copigmentação, que é resultante da interação entre as antocianinas e outros componentes existentes no vinho. Estudos mostram que cerca de 30% a 50% da cor de um vinho tinto jovem é decorrente da copigmentação, mas falta muito ainda para a ciência entender exatamente como estas reações ocorrem.

Porém, alguns dos fatores que definem a cor dos vinhos já foram objeto de estudos mais detalhados. Exemplos são o tipo e concentração de antocianinas, o perfil de acidez, o nível de SO<sub>2</sub> livre e a extensão e intensidade da polimerização e da copigmentação.

**A COR E CONCENTRAÇÃO VARIAM COM O TEMPO** - A concentração de antocianinas é geralmente mais alta no vinho durante a parte inicial da fermentação. Eles tendem a diminuir durante o processo de fermentação e seguem caindo durante o envelhecimento. Por exemplo, as antocianinas monoméricas tipicamente caem a uma taxa de cerca de 50% ao ano, já que, à medida que os vinhos envelhecem, uma maior proporção delas passa por polimerização.

Quanto mais jovem o vinho (obviamente levando em conta de qual variedade estamos falando), mais intensa é a coloração. Com o passar do tempo o vinho acaba perdendo cor, e isso tem a ver com as antocianinas, que estão sujeitas a processos como hidrólise e oxidação, além da polimerização. Assim, podemos dizer que a cor pode dar pistas importantes sobre a história do vinho, mais especificamente da interação dele com o oxigênio (seja na vinificação como no envelhecimento), o principal fator por trás da oxidação.

Vinhos jovens são geralmente de coloração mais viva, com tons para vermelho, roxo ou mesmo azulado dominando. À medida que tem contato com mais oxigênio (que reage com as antocianinas), a cor muda para tons mais alaranjados ou atijolados, tendendo até para o marrom quando com exposição excessiva ao oxigênio.

**COMO O NÍVEL DE ACIDEZ AFETA A COR DO VINHO** - o tempo não é a única variável que afeta a cor do vinho. Mesmo olhando para tintos jovens diferentes, podemos observar uma variação de cor significativa, sobretudo no halo, que pode assumir coloração mais para vermelho, violeta ou mesmo azul escuro. E isso tem a ver com o grau de acidez do vinho, que pode ser medido pelo pH.

Vinhos com halos mais avermelhados têm um pH mais baixo, que indica acidez mais alta. Já aqueles com tonalidade violeta mostram um pH que varia entre 3,4 e 3,6 (acidez média). Por fim, os vinhos com halo mais azulado têm pH superior a 3,6, ou seja, menor acidez. Para colocar isso na prática, compare um Sangiovese, com sua coloração vermelha e alta acidez, com um Malbec, de coloração muitas vezes tendendo ao violeta azulado e de menor acidez.

**O IMPACTO DOS MÉTODOS DE VINIFICAÇÃO** - Como citado anteriormente, as antocianinas podem se associar a outros compostos presentes no vinho (como os taninos, por exemplo), através de um conjunto complexo de reações. Estamos falando aí das antocianinas poliméricas, que são menos afetadas por fatores como pH e SO<sub>2</sub> (conservante do vinho) do que as formas monoméricas de antocianinas, descritas anteriormente. Porém, é nesta hora que os métodos empregados na vinificação fazem diferença.

Um exemplo é o da maceração. Estudos mostraram que a concentração de antocianinas totais e individuais aumenta significativamente com maior tempo de maceração. Porém, outros são menos evidentes, como a adição de sulfitos, que eleva a concentração de SO<sub>2</sub> total do vinho. Neste caso, níveis mais elevados de SO<sub>2</sub> estão associados à perda de coloração, efeito similar ao obtido quando os vinhos são submetidos a fermentação em altas temperaturas.

Por outro lado, uma técnica que aumenta a concentração de antocianinas no vinho é "pigéage", usada frequentemente na Borgonha, sobretudo com o intuito de aumentar a concentração dos vinhos feitos a partir de Pinot Noir.

A "pigéage" é uma técnica de vinificação que consiste em mexer ou submergir a camada de sólidos que se forma na superfície do mosto durante a fermentação. É também conhecido como "quebra do chapéu" ou "punch-down".

Creio que agora fica mais fácil de entender a diferença de tonalidade entre um Pinot Noir (baixa concentração de antocianinas) e um Tannat (alta concentração), entre um Sangiovese e um Malbec (diferenças de acidez) ou mesmo entre um corte bordalês jovem ou mais evoluído (efeito do oxigênio e tempo de guarda), tudo isso tem uma

origem comum: as antocianinas.

Então, que tal aproveitar e observar melhor a tonalidade do seu próximo vinho? 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

## “A GERAÇÃO FEMININA DAS MASTERS OF WINE” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 08/03/2025

As mulheres conquistam espaço ao obterem o título de MW, o mais cobiçado no mundo do vinho.

O diploma inglês de master of wine, marcado pelas duas letrinhas mágicas, MW, acrescentadas ao final do nome, é o título mais cobiçado no mundo do vinho. Atualmente são 425 MWs, baseados em 30 países, o título é concedido desde 1955 pelo Instituto do Master of Wine, sediado na Inglaterra.

Em 2008, Dirceu Vianna Júnior se tornou o primeiro e, até hoje, o único brasileiro a conquistar o título, mas ele mora na Inglaterra desde 1998. Antes dele, em 2003, a argentina Marina Gayan foi a primeira MW nascida no continente sul-americano. Mas ela se mudou para Londres alguns anos antes para estudar para o curso. Só voltou para a Argentina há dois anos.

Os exemplos acima mostram a dificuldade de conquistar este título. Atualmente 346 pessoas, de 43 países, estudam para o master, e todas sabem que a peneira é muito estreita, pela exigência de conhecimento teórico e de degustação, além do (grande) investimento financeiro.

Esses números também explicam a importância da conquista da inglesa Amanda Barnes, que em fevereiro se tornou a primeira MW a obter o título enquanto vive na América do Sul. Ela mora na Argentina e é autora do “The South America Wine Guide”, livro de referência no setor, ainda sem tradução para o português. Mais: seu trabalho de conclusão é baseado na uva criolla, trazida pelos colonizadores espanhóis para o continente e que dá origem a vinhos, digamos, mais simples.

As mulheres representam um terço do total de MW. Quando surgiu, sete décadas atrás, o IMW quase só aprovava homens. Atualmente a porcentagem de novos mestres fica ao redor de 50% entre os dois gêneros. Neste ano, dos 4 aprovados, 3 são mulheres. Quando foi aprovada em 1984, a inglesa Jancis Robinson, talvez a mais conhecida MW da atualidade, se tornou a primeira profissional que não trabalhava com vinhos a entrar nesta seleta lista. ....

Na lista de candidatos ao MW há uma brasileira, a Karene Vilela, hoje representante da vinícola portuguesa Bacalhôa no Brasil e na Inglaterra. Ela também conta dos preconceitos das mulheres que trabalham no setor, enquanto estuda com anco para obter o título... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-geracao-feminina-das-masters-of-wine/>

## “VINHOS BRANCOS VIVAZES E SOFISTICADOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 07/03/2025

No início dos anos 80, Didier Dagueneau deu o sopro de renovação necessário a Sancerre e Pouilly-Fumé, duas denominações de origem que haviam perdido prestígio.

Com sua vivacidade e caráter frutado, a sauvignon blanc tem conquistado os paladares desde o final da década de 1990 - pesquisa realizada nos EUA na época indicava que, para os americanos, pedir sauvignon blanc era “in”.

Foi sobretudo graças a ela que a Nova Zelândia se projetou no cenário vinícola internacional - ainda que, por outro lado, tenha sido o estilo peculiar dos vinhos neozelandeses que impulsionou sua popularidade global. Reconhecidamente sedutor, no entanto, o padrão desses brancos neozelandeses, e de outros tantos que neles se espelham, peca, no entanto, pela sensação excessivamente frutada, chegando a sugerir um leve dulçor.

Falta-lhes a elegância que, salvo exceções, sobra nos produzidos no Alto Vale do Loire, especialmente em Sancerre e Pouilly-Fumé. É o tema da coluna hoje, que dá sequência à série iniciada dedicada ao Vale do Loire, região conhecida como “Jardim da França”.

Diferentemente de Bordeaux, onde a sauvignon blanc se combina à sémillon para dar origem aos grandes brancos da região, no centro-norte da França ela se destaca sozinha. É beneficiada pelo clima continental - menos úmido que o de Bordeaux - e por solos predominantemente calcários, pontuados por fragmentos de diversas rochas, como sílex e marna, além de conchas fossilizadas, como acontece em Chablis, já no canto norte da Borgonha, não muito distante dali... Leia a reportagem completa em: [https://valor.globo.com/eu- https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-brancos-vivazes-e-sofisticados.ghtml](https://valor.globo.com/eu-https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-brancos-vivazes-e-sofisticados.ghtml)

## “O PRIMITIVO E ZINFANDEL, IRMÃS QUE ENCANTAM OS BRASILEIROS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 08/03/2025

Uma mesma uva com dois nomes conquistou o mercado com tintos carnudos, macios e fáceis de beber.

As importadoras, lojas, restaurantes bem sabem. Não pode faltar em suas listas de vinho um primitivo. Os brasileiros adoram os tintos desta uva, macios e fáceis de beber. Mas muitos não sabem nada sobre ela, sua origem, seus outros nomes, suas características na viticultura e enologia, seus estilos e sabores. Vamos então tentar completar esta lacuna.

A história desta casta tem origem na Croácia, onde é chamada de Crljenak Kaštelanski ou Tribidrag, de onde teria sido levada por imigrantes para a Itália na Idade Média. Na velha bota foi batizada de primitivo, devido à sua característica de amadurecimento precoce (do latim “primativus” ou “primaticcio”).

Hoje, nos campos ensolarados da Puglia, no sul da Itália, a primitivo reina suprema. Lá encontrou seu habitat ideal e desenvolveu o estilo que a consagrou..... Assim, no clima quente da Puglia, a primitivo adquire esta maturação ideal, com altos níveis de açúcar na fruta, que se transforma em altos níveis de álcool no vinho, com acidez baixa, taninos aveludados, muita cor, corpo carnudo, boa concentração de sabores e por vezes algum açúcar residual natural. No nariz as notas típicas são de frutas negras maduras, como ameixas e cerejas escuras, especiarias doces, chocolate e uma leve nota de tabaco. Suas regiões de maior prestígio na Itália são Primitivo di Manduria e Primitivo di Gioia del Colle, duas D.O.C. da Puglia.

Da Croácia a primitivo também migrou para a Áustria, onde foi batizada de zinfandel. Em 1820 mudas teriam sido exportadas da Áustria para os Estados Unidos, onde seu nome foi mantido. Hoje a casta praticamente inexistente na Áustria, mas é uma das mais populares na Califórnia. Lá, em um clima não tão quente quanto o da Puglia, o perfil é normalmente de frutas mais vermelhas que negras, como framboesas e morangos, acompanhados por uma sensação picante de pimenta preta e canela, embora o perfil alcoólico e de baixa acidez permaneçam. Nos Estados Unidos é popular também o chamado White Zinfandel, que é um rosado muito claro, herbáceo e adocicado.

Na terra de Tio Sam os melhores vinhedos de zinfandel ficam na Califórnia, nas regiões de Dry Creek, Mendocino e principalmente Lodi, que possui vinhas velhas de zinfandel que podem gerar vinhos de grande complexidade.

Em geral, primitivo e zinfandel são vinhos populares, que agradam em especial os consumidores iniciantes, por seu estilo que não agride o paladar, com acidez baixa, álcool alto, taninos macios e algum açúcar... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/primitivo-e-zinfandel-irmas-que-encantam-os-brasileiros/>

## 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

### AFRESCOS RECÉM-DESCOBERTOS EM POMPÉIA MOSTRAM RITUAIS COM VINHO

Pesquisadores ganham novos insights sobre a adoração dionisíaca

Arqueólogos descobriram um grande friso de três partes em Pompéia, representando mulheres venerando o deus do vinho. Ele abrange três paredes de um salão de banquetes. Os pesquisadores explicaram que a obra de arte oferece novos insights sobre as práticas religiosas da cidade antiga, que foi destruída em 79 d.C. pela erupção do Vesúvio. Eles datam os afrescos com motivos de vinho para o período entre 40 a.C. e 30 a.C.

Uma procissão de Bacantes, seguidoras femininas do deus grego do vinho Dionísio, é retratada marchando com uma cabra abatida. As Bacantes são retratadas como dançarinas e caçadoras. No fundo, sátiros tocam flauta e bebem vinho, enquanto Sileno, o mentor de Dionísio, também aparece na imagem. Uma mulher elegantemente vestida aguarda sua iniciação no ritual. No topo do friso, um sacrifício é visível. Os arqueólogos suspeitam que essa justaposição enfatiza a dualidade da adoração dionisíaca, onde o excesso selvagem e o prazer do vinho estão entrelaçados com cultos sacrificiais arcaicos.

Dionísio era considerado o deus do vinho, da fertilidade, das festividades, da loucura, do êxtase religioso e do teatro. Os romanos o chamavam de Baco. Dizia-se que Dionísio induzia seus seguidores a um estado de êxtase por meio do vinho, da música e da dança extática. O excesso resultante é chamado de Bacantes ou Bacanal. Para se juntar ao culto de Dionísio, os iniciados tinham que passar por rituais secretos.

O friso faz referência ao antigo drama grego "As Bacantes" de Eurípedes, que foi encenado pela primeira vez em 405 a.C. Nele, Dionísio desce a Tebas para se vingar de sua calúnia, levando as mulheres da cidade à loucura. Já em 1909, arqueólogos descobriram afrescos na chamada Villa dos Mistérios em Pompéia, retratando Dionísio e sua noiva Ariadne, ladeados por Bacantes, faunos e seres alados. (al / Fonte: decanter)... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/newly-discovered-frescoes-in-pompeii-show-rituals-with-wine-researchers-gain-new-insights-into-dionysian-worship?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_10&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/newly-discovered-frescoes-in-pompeii-show-rituals-with-wine-researchers-gain-new-insights-into-dionysian-worship?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_10&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 07/03/2025).

### ANDRÉ DRAPPIER MORRE AOS 99 ANOS DE IDADE

Inovador de Champagne permaneceu ativo até o fim.

André Drappier, a sexta geração à frente da casa Drappier Champagne, faleceu aos 99 anos. Até sua morte na quarta-feira passada, ele tinha um grande interesse pelos vinhedos e regularmente almoçava com sua família. A safra de 2024 foi sua 77ª colheita.

Drappier assumiu o negócio da família em 1952. Após o desastre da geada em 1957, que destruiu 95 por cento da colheita, ele introduziu a variedade de uva Pinot Meunier, que é mais resistente às geadas da primavera. Além disso, Drappier introduziu o cuvée "Carte d'Or", que ainda é reconhecível hoje por seu distinto rótulo amarelo. Em 1968, ele, junto com sua esposa Micheline, fez o primeiro champanhe rosé exclusivamente de Pinot Noir, o "Rosé de Saignée". A safra de 1975 produziu o primeiro cuvée "La Grande Sendrée". As uvas para este champanhe vêm de parcelas na área "Cendrée". Ele recebeu o nome de uma antiga floresta que queimou em 1836. As cinzas deste incêndio erradicaram pragas na região e enriqueceram o solo, tornando a área excelente para a viticultura. Drappier também era o champanhe favorito do presidente Charles de Gaulle. A casa nomeou o champanhe vintage "Cuvée Collection" em sua homenagem.

Em 1979, André entregou a gestão da Drappier ao seu filho Michel e sua esposa Sylvie. Desde 2016, a oitava geração trabalha na casa de champanhe com a filha Charlene e os filhos Hugo e Antoine. Drappier é repetidamente notado por inovações como vinhos tranquilos ou o champanhe ultra tradicional "Trop M'en Faut". (al / Fonte: drinksbusiness) [https://magazine.wein.plus/news/andre-drappier-dies-at-the-age-of-99-innovator-from-champagne-remained-active-until-the-end?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_10&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/andre-drappier-dies-at-the-age-of-99-innovator-from-champagne-remained-active-until-the-end?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_10&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 07/03/2025).