



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE IV
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE IV - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“TRADUZINDO O TERROIR DA MANTIQUEIRA” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“EM MEIO A CRISE ECONÔMICA, CRESCE O CONSUMO DOS ESPUMANTES MOSCATÉIS” - MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **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

MUNAY SINGLE VINEYARD MALBEC 2019 – FINCA RIO SECO – VALE DE CAFAYATE – SALTA – ARGENTIN

O Vale de Cafayate, em Salta, Argentina, é famoso pelas paisagens desérticas de tons vermelhos, vinícolas de altitude (especialmente a uva branca Torrontés) e a cênica Ruta 68, que cruza a impressionante Quebrada de las Conchas. Localizado a cerca de 180 km ao sul da capital Salta, é um polo enoturístico popular, oferecendo degustações, caminhadas e rica cultura local.

As vinícolas de Cafayate não são apenas lugares para degustar vinhos, mas verdadeiros refúgios de charme e beleza. Além de seus vinhos premiados, essas bodegas oferecem um ambiente acolhedor e experiências exclusivas, que combinam a cultura local, a gastronomia e as paisagens deslumbrantes.

Munay significa amor em quechua. Este idioma foi usado no Império Inca, povo originário do Peru e que governou por anos o território que hoje corresponde à região de Salta, no norte da Argentina, e Bolívia. Esta influência está presente e permanece no modo de vida de "los salteños", e é por isso que a Munay Wines brinda em tributo a eles e seu modo de vida com estes vinhos. Munay é um projeto familiar inspirado por Lucía Romero, que trabalha na indústria do vinho há mais de 15 anos. Estes vinhos são o resultado de seu amor por Cafayate, em Salta, uma região única que todos querem descobrir.

A Finca Rio Seco tem seus vinhedos plantados a 1,700 metros (5,577 videiras) acima do nível do mar, no Valle de Cafayate.

Composição de Uvas: 100% uvas Malbec do vinhedo de Finca Rio Seco. Maceração pré-fermentativa a frio por 24 horas, quando se separa as cascas do mosto para prosseguir com a fermentação alcoólica por 25 dias com temperatura controlada entre 13 e 15 °C. Fermentação maloláctica espontânea em barricas de carvalho francês e americano de primeiro e segundo uso durante 12 meses.

Notas de Degustação: De coloração rubi escuro, o vinho mostra os aromas de frutas negras maduras, como ameixa, cereja preta e amora. Com o tempo em taça aparecem toques de florais e tabaco. Em boca é elegante, amável, de ótima acidez e final fresco. Tem bom equilíbrio e estrutura, além de persistente em boca.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e por mais 2 a 3 anos.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, bife ancho na parrilha, costeleta de cordeiro com risoto de cogumelos, queijos de meia cura.

Serviço: servir entre 15 e 17° C. (Sirva em taça Grande modelo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de ótima complexidade deste vinho).

Valor: \$\$\$

Em BH – LIBER WINES – Rua Major Lopes, 613, São Pedro, Belo Horizonte – MG - CEP: 30330-050 | Tel: (31) 2534 0070 | Whatsapp: (31) 98238 4779

| www.liberwines.com.br



OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE IV

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nos dois artigos anteriores escrevemos sobre regiões de enoturismo na Europa, e agora vamos para países da América do Sul.

Nos artigos anteriores escrevemos sobre regiões de enoturismo na Europa, países vizinhos na América do Sul, e neste em especial vamos focar no Brasil.

O QUE CHAMA A ATENÇÃO NO BRASIL – Única nação no mundo a trabalhar com três tipos de vitivinicultura – a Tradicional, com cultivo de uvas colhidas no verão, forte no Sul; a Dupla Poda, ou Vinhos de Inverno, sistema que vem ganhando força na última década e transformando diversas regiões do Brasil, do Sudeste ao Nordeste, e a Tropical, concentrada principalmente no Vale do Rio São Francisco, onde são realizadas pelo menos duas safras ao ano, chama a atenção pelas oportunidades que estão sendo abertas para o enoturismo.

No Vale do São Francisco (PE/BA) os vinhos tropicais são criados sob sol intenso, e vinícolas como a Rio Sol oferece passeios e cruzeiros no rio. Na Serra Catarinense (SC), são produzidos vinhos de altitude com paisagens de montanha, ideal para colheitas entre janeiro e março, com turismo rural e gastronômico. Já no Vale dos Vinhedos (RS), que vem reinventando-se com arquitetura moderna, experiências descontraídas e ótimas degustações.

Em resumo, num país de grandes dimensões como o nosso, as experiências em enoturismo são possíveis de Norte a Sul e de Leste a Oeste (já há produção de vinho em Roraima!), mas as realidades para visitas, hospedagens e alimentação não são as mesmas em todos os cantos e vale a pena se informar antes de preparar um roteiro de viagem.

Este artigo traz várias informações e várias indicações de visitas às vinícolas, mas está longe de reunir todas elas e atender a todo mundo do vinho brasileiro.

ROTEIROS PELO SUL DO BRASIL - O enoturismo no Sul do Brasil, concentrado principalmente na Serra Gaúcha (RS), oferece experiências imersivas como degustações, vindima (fevereiro/março), piqueniques e hospedagens em vinícolas familiares ou grandes produtoras. Com destaque para o Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves, Garibaldi) e os vinhos de altitude em Santa Catarina, o setor combina cultura italiana, paisagens cênicas e vinhos de excelência.

O turismo associado à vitivinicultura ocorre na região da Serra Gaúcha (RS/Brasil) há mais de 100 anos. A identidade cultural, a diversificação dos produtos oferecidos e a melhoria da qualidade dos mesmos são os maiores atrativos para o enoturismo, constituindo-se em fonte de crescimento econômico regional.

A região sul, que detêm a maioria da produção de vinhos no país – cerca de 90% - lidera também o enoturismo com diversas vinícolas oferecendo a oportunidade de passeios.

As principais regiões onde o vinho fino é produzido no Rio Grande do Sul são a Serra Gaúcha, Campos de Cima da Serra, Serra do Sudeste, Campanha Gaúcha e Serra do Sudeste. Em Santa Catarina a produção de uvas se concentra na Serra Catarinense, no Planalto Oeste Catarinense, Urussanga e Vales da uva Goethe. No Paraná, entre outros lugares, o vinho é produzido na região Metropolitana de Curitiba e no Planalto Oeste Paranaense.

VALE DOS VINHEDOS - No início dos anos 1990, no Vale dos Vinhedos, havia poucas vinícolas que recebiam turistas e o comércio direto com o visitante era pequeno - nem sempre o visitante é um turista e nem sempre o turista é um grande consumidor. Geralmente, era alguém da família, formado em enologia ou com algum conhecimento sobre o assunto, que fazia a recepção, explicava a produção da uva e do vinho, o conduzia para conhecer o vinhedo, a vinícola e, ao final da visita, oferecia uma pequena degustação e comércio dos seus produtos. Outra ação semelhante foram os cursos de degustação que, aos poucos, algumas vinícolas do Vale passaram a ministrar, geralmente nos finais de semana.

Atualmente, há no Vale dos Vinhedos mais de 30 vinícolas que produzem vinhos finos. A maior parte recebe visitantes. A Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE) e muitas empresas, individualmente, implementaram ações de modo a atrair turistas. A importância do enoturismo pode ser avaliada pelo comércio de vinhos e derivados realizados diretamente no varejo das vinícolas, em especial as de menor porte - atingindo até 70% da produção, segundo informaram alguns dos proprietários.

O crescimento do fluxo desses turistas levou as empresas a criarem espaços internos específicos à recepção, além dos externos, como estacionamento, por exemplo, e à contratação de recursos humanos para atendimento. É voz corrente no Vale "Um turista feliz transforma-se em muitos turistas que visitam a região e em vinhos que serão comercializados".

Na Região do Vale dos Vinhedos, esta fase permitiu a expansão e o surgimento de diversas atividades relacionadas ao enoturismo. Há uma vinícola que construiu uma pousada para hospedagem; outras estruturaram espaços para almoços e jantares; um consórcio de uma vinícola construiu o Spa do vinho; um grande hotel foi construído, inclusive com museu e infraestrutura e capacidade para sediar eventos. Outras atividades também se desenvolveram como duas queijarias, uma agroindústria de geleias e uma pequena indústria de massas e biscoitos.

Há na região um revigoramento geral na produção de conservas, compotas, geleias, biscoitos e massas artesanais, assim como do artesanato de crochê, de cestas em vime e em palha de trigo (l'sporte), mesmo que a palha seja importada, entre outros produtos.

O que antes era para consumo familiar, feito geralmente pelas mulheres em sua terceira ou quarta jornada de trabalho, cresce e se torna uma atividade rentável. A comercialização da produção ocorre nos varejos das vinícolas, em quitandas ou em lojas especializadas em comércio de artesanato, no vale e nas cidades da região. No Vale dos Vinhedos, o enoturismo tem incorporado outra característica comum em regiões vinícolas: a criação de condições para que o enoturista consuma não só o vinho, mas também a paisagem e a cultura da região.

No Brasil, uma Indicação Geográfica pode apresentar duas classificações: Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO). Em 2012, houve o reconhecimento do Vale dos Vinhedos como Denominação de Origem (DO). Foi a primeira região do Brasil a ser reconhecida como indicação geográfica de viticultura, por conta das características únicas de solo, clima, topografia e cultura local.

Para um vinho ser classificado como DOC Vale dos Vinhedos, as vinícolas devem preencher as seguintes regras:

vinho varietal: mínimo de 85% da casta principal. Vinho tinto – Merlot. Vinho branco – Chardonnay.

vinho assemblage: vinho tinto com no mínimo 60% de uva Merlot, podendo ser complementado com Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat. Vinho branco com no mínimo 60% de Chardonnay, podendo ser complementado com Riesling Itálico.

espumante: vinho base com no mínimo 60% de casta Chardonnay e/ou Pinot Noir, podendo ser complementado por Riesling Itálico. Só pode ser elaborado pelo método tradicional, através da fermentação na própria garrafa (champenoise).

produção: as normas sobre método de plantio, quantidade de uva por hectare, procedência da uva e outras podem ser consultadas na Embrapa.

Sugestão de Roteiro pela Região do Vale dos Vinhedos e Serra Gaúcha:

- 1.º dia: vinícolas em Bento Gonçalves
- 2.º dia: vinícolas em Bento Gonçalves
- 3.º dia: vinícolas em Pinto Bandeira
- 4.º dia: vinícolas em Garibaldi
- 5.º dia: vinícolas da região do rio das Antas
- 6.º dia: visitar alguma vinícolas que ficou faltando em Bento Gonçalves

• Principais vinícolas no Vale dos Vinhedos

• **Miolo Wine Group:** Uma das maiores e mais tradicionais vinícolas do Brasil, a Miolo oferece visitas guiadas, degustações e um amplo portfólio de vinhos premiados.

• **Casa Valduga:** Conhecida por seus espumantes de alta qualidade, a Casa Valduga proporciona uma experiência completa, com opções de hospedagem e um restaurante refinado.

• **Lidio Carraro:** Famosa por sua filosofia de mínima intervenção e vinhos expressivos, a Lidio Carraro é uma visita obrigatória para os enófilos.

• **Pizzato:** A vinícola Pizzato fica no município de Monte Belo do Sul, muito próximo do Vale dos Vinhedos e uma visita é recomendada. Os vinhos são excelentes, vários premiados, sendo uma das principais vinícolas do Vale dos Vinhedos.

• **Peculiare:** A vinícola Peculiare é uma pequena vinícola familiar do Vale dos Vinhedos, que produz ótimos vinhos!

• **Larentis:** A vinícola Larentis é uma das vinícolas pequenas do Vale dos Vinhedos que oferece a experiência de piquenique. Um dos mais famosos da região.

• **Almaúnica:** Uma das vinícolas imperdíveis do Vale dos Vinhedos e última desta seleção localizada no município de Bento Gonçalves. Sua entrada, ladeada por ciprestes é fotogênica, lembrando a Itália.





• **Principais vinícolas em Garibaldi** – a cidade é muito conhecida pela produção de espumantes, de forma que visitas a vinícolas **Peterlongo, Garibaldi, Chandon, Adolfo Lona, Courmayer**, são as mais recomendadas.

• **Principais vinícolas em Pinto Bandeira**

- **Família Geisse** - Localizada na região de Pinto Bandeira, a Família Geisse é considerada a produtora dos melhores espumantes do Brasil. Por isso, é uma vinícola imperdível para colocar no seu roteiro.
- **Don Giovanni:** A vinícola Don Giovanni é uma graça, com uma pousada bastante romântica para quem deseja se hospedar no Vale dos Vinhedos, em meios aos vinhedos.
- **Valmarino:** A vinícola Valmarino está na região de Pinto Bandeira e é uma linda propriedade. A cantina oferece uma degustação individual e livre (sem o acompanhamento de enólogo), onde se pode escolher os vinhos que quer provar. Não perca a oportunidade de provar os vinhos da Linha Churchill, em especial o espumante e o Cabernet Franc (na minha opinião um dos melhores do Brasil).

• **Principais vinícolas do Vale do Rio das Antas**

- **Salton:** A Salton é uma das mais tradicionais fabricantes de vinho e espumantes do Brasil, fundada em 1910! Oferece uma visita guiada pelos vinhedos e cantina de produção, localizada no distrito de Tuiuty, em Bento Gonçalves. Se preferir, você pode apenas visitar a loja e degustar alguns vinhos ali.
- **Dal Pizzol:** A vinícola Dal Pizzol, na área do Vale do Rio das Antas, possui um belo parque, um Ecomuseu, um jardim botânico com várias das castas de vitis viníferas, e experiências como degustação às cegas e piquenique.
- **Cristofoli:** A Cristofoli é uma vinícola familiar que produz ótimos vinhos, com ótimas experiências de degustação. A cantina fica em Faria Lemos.

Dicas Extras:

- **Flores da Cunha:** Flores da Cunha está a 60 km de Bento Gonçalves, em uma viagem de cerca de 1 hora de carro. Lá está localizada a vinícola Luiz Argenta, já eleita uma das mais bonitas do mundo. Recomendo a visita guiada, com degustação.
- **Farroupilha:** A cidade de Farroupilha é considerada a capital do vinho Moscatel no Brasil, pois é a maior produtora de uva moscato do país. Está a 22 km de Bento Gonçalves, em uma viagem de 30 minutos de carro. A vinícola Casa Perini, cujos espumantes possuem bom custo x benefício é uma referência da cidade.
- **Campos de Cima da Serra (Rio Grande do Sul)** - Localizada na região dos Aparados da Serra, a área de Campos de Cima da Serra vem se destacando pela produção de vinhos finos de alta qualidade. Com altitudes que variam entre 900 e 1.400 metros, o clima frio e a grande amplitude térmica favorecem o cultivo de uvas como Pinot Noir, Chardonnay e Riesling.
- **Principais vinícolas em Campos de Cima da Serra**
- **Vinícola Guatambu:** Situada em Dom Pedrito, é reconhecida pela excelência de seus vinhos tintos e brancos, além de práticas sustentáveis.
- **Vinícola Salvatore:** Localizada em Monte Alegre dos Campos, oferece uma experiência enoturística completa, com vinhos que refletem o terroir único da região.
- **Planalto Catarinense (Santa Catarina)** - Santa Catarina vem ganhando notoriedade no cenário vinícola nacional, especialmente nas regiões de São Joaquim, Campos Novos e Videira. O clima frio e a altitude elevada são fatores determinantes para a produção de vinhos de alta qualidade, destacando-se as uvas Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Merlot.
- **Principais vinícolas no Planalto Catarinense**
- **Vinícola Villa Francioni:** Em São Joaquim, é conhecida por seus vinhos elegantes e sua arquitetura impressionante, que inclui uma galeria de arte.
- **Vinícola Pericó:** Também em São Joaquim, destaca-se pela inovação e vinhos premiados, como o Icewine, produzido a partir de uvas congeladas naturalmente.

Na próxima semana escreveremos sobre os Roteiros pelo Sudeste e Centro Oeste brasileiro! 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

“TRADUZINDO O TERROIR DA MANTIQUEIRA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -07/02/2026

O foco dos produtores de vinho no Brasil em entender melhor o seu terroir e, assim, colocar o vinho do Sudeste em um novo patamar.

Quando decidiu entrar para o mundo dos vinhos em 2002, o produtor José Procópio Stella, da vinícola Stella Valentino, escolheu plantar suas videiras no mesmo local onde, quando menino, comia as uvas plantadas por seu avô, na propriedade da família em Andradas (MG), na Serra da Mantiqueira. Em uma parcela específica, onde Procópio lembrava de ter as uvas mais doces, plantou a tempranillo, hoje o seu melhor vinho, do seu projeto baseado na dupla poda (quando o manejo do vinhedo, com uma segunda poda, permite colher as uvas no inverno, quando há menos chuva, em regiões do Sudeste brasileiro).

A história contada pelo estudioso José Magalhães Teixeira, da DOC Mantiqueira, mostra que em uma viticultura ainda recente e com pouca informação do clima e o solo encontrar os melhores terroirs pode ser também uma questão de sorte. Mas, com o tempo, as decisões vão ficando mais científicas, e é possível entender por que uma parcela pode dar origem a um bom vinho e a vinha ao lado ter uvas de menor qualidade. O segredo de um bom vinho, explica o francês Xavier Choné, consultor focado no terroir, depende não apenas do solo, mas do que está embaixo da terra (e, aqui, inclusive do estresse hídrico de cada planta),

Baseado em Bordeaux, onde tem clientes como as vinícolas Cheval Blanc e Pichon Longueville Comtesse, há dois anos, Choné colocou o Brasil na rota ao se tornar consultor da Casa Tés, projeto do advogado Pedro Testa no vale da Gramma, também na Mantiqueira e que segue o manejo da dupla poda, também chamada de poda invertida ou vinho de inverno.

O primeiro resultado destas mudanças se nota já no blend da safra 2024 do Casa Tés, o tinto premium da vinícola. Elaborado com cabernet franc (com 57%) e merlot (31%), nesta safra o blend inclui também 12% de cabernet sauvignon. Essa variedade, que nem sempre dá bons resultados neste sistema de poda invertida, trouxe uma elegância ao vinho, na comparação com anos anteriores. O novo blend ainda não tem data para chegar ao mercado. Atualmente, é comercializado o tinto de 2022, vendido por R\$ 540.

“DESTAQUES DA LISTA DE MELHORES DE 2025” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 06/02/2026

Degustação de cinco rótulos marcantes explora a memória e reforça a ideia de que o grande vinho transcende a taça.

Nas duas últimas semanas, conduzi ao lado de Bianca Veratti uma degustação especial na Vitis Lab (@vitis.lab), reunindo um painel de cinco vinhos pinçados das listas dos melhores rótulos de 2025, publicadas anualmente no Valor Econômico.

Não se tratava, porém, de revisitar simplesmente “grandes vinhos”. Mais do que excelência técnica, elegância ou complexidade - atributos presentes em todos os vinhos escolhidos -, o fio condutor da degustação foi a memória.

Foram selecionados vinhos que se destacaram também pelas circunstâncias em que foram servidos, pelas mesas que ajudaram a compor e pelas conversas que estimularam. Momentos singulares, muitas vezes irrepetíveis, que ajudaram a dar sentido ao ano de 2025 e reforçaram a ideia de que o vinho, quando verdadeiramente grande, transcende a taça. Ele se associa a pessoas, lugares e emoções, tornando-se parte indissociável da experiência.

Foi esse espírito que guiou os dois encontros na Vitis-Lab: menos um exercício de avaliação e mais uma celebração de vinhos que marcaram o ano não apenas pelo que são, mas pelo que representaram.

... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-grande-vinho-transcende-a-taca.ghtml>

“TINTOS LEVES, UMA TENDÊNCIA NÃO SÓ PARA O VERÃO, MAS PARA O ANO TODO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 07/02/2026

Fácil de beber e com preço acessível, o moscatel é a solução para sobreviver a crise.

Os moscatéis em estão em alta. Ano passado, mesmo com o mau desempenho da economia do país, os espumantes moscatéis cresceram.

Este aumento reflete uma combinação de fatores que vão desde o perfil sensorial da bebida até seu apelo popular e acessibilidade no preço, em um momento em que os pobres estão mais pobres no país.

Mas o que é o moscatel? Este é um tipo de espumante elaborado a partir de uvas da família de castas muscato, variedades aromáticas conhecidas por seus aromas intensos e florais. Este espumante é caracterizado por sua doçura natural (entre 60 e 80 gramas de açúcar por litro), teor alcoólico mais baixo (entre 7% e 10%) e uma efervescência delicada que realça suas notas frutadas e florais. O processo de produção do moscatel normalmente é diferente do método tradicional utilizado em outros espumantes: é feita uma única fermentação em tanques de aço inoxidável (conhecido como método Asti), que preserva os aromas primários da uva e resulta em um vinho fresco e vibrante.

O sucesso dos espumantes moscatéis pode ser atribuído a diversos fatores. Primeiramente, seu perfil de sabor adocicado e frutado é altamente acessível, especialmente para aqueles que estão começando a explorar o mundo dos vinhos. As notas de rosas, pêssego, damasco, flores brancas e mel tornam o moscatel uma escolha popular para ocasiões festivas, harmonizando bem com sobremesas, salada de frutas, panetone, chocolate branco e até pratos apimentados. Esta bebida leve também é perfeita para ocasiões descontraídas, como praia ou piscina, fica inclusive, muito bem se servida com gelo.

Além disso, o custo mais acessível dos espumantes moscatéis em comparação com outros tipos de espumantes, como o brut, é um fator determinante para seu crescimento.

Em tempos de orçamentos mais apertados, o moscatel oferece uma experiência prazerosa sem pesar no bolso... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/em-meio-a-crise-economica-cresce-o-consumo-dos-espumantes-moscateis/>

20. MAI A 06. JUNHO - JORNADA ENOGASTROCULTURAL PELA ANDALUCIA

Quando vamos viajar procuramos pesquisar o maior volume de informações e mapas da região que será visitada. Criamos um Roteiro por pontos turísticos que são sucesso desde a antiguidade, permitindo aos participantes do programa terem uma ideia da vida de outras civilizações mais antigas até os dias de hoje.

Este Roteiro Enogastrônômico tem uma inspiração diferenciada: A Andalucia, no sul da Espanha, é rica em herança moura, cristã e romana, destacando-se pela Alhambra (Granada), a Catedral e Alcázar de Sevilha, e a Mesquita-Catedral de Córdoba. Sem falar dos charmosos "Pueblos Blancos" (como Ronda e Setenil de las Bodegas), o flamenco e uma gastronomia de tapas vibrante. E o Roteiro será conduzido por um ANDALUZ!

Quanto ao vinho da Andalucia, um dos fios condutores desta viagem sensorial, sua tradição é milenar. Desde que os fenícios introduzem o cultivo da videira em Xera no 700 a.C. trazidas do Líbano, atividade que continua desde então, passando pelos cartagineses e dominação romana em Ceret, com tradição exportadora desde a antiguidade, depois pelos mais de 500 anos de dominação islâmica, que será um período florescente da história desta região e no qual o cultivo da videira em Sherish não desaparece, até na reconquista cristã no século XIII em Xérès iniciar a sua expansão no exterior onde o vinho se torna um elemento essencial no aprovisionamento das expedições marítimas com popularidade crescente no Reino Unido e no s. XVII se consolida o termo Sherry com sucesso até os nossos dias.

No final Xera, Ceret, Sherish, Xérès, Sherry é todo o mesmo nome nas diferentes culturas, invasões e civilizações da sua história do que hoje, já em castelhano, é o nome de Jerez, que ao ser reconquistada a ocupação muçulmana pelas tropas cristãs de Alfonso X El Sabio em 1264 e incorporada de forma definitiva na Coroa de Castilla em 1267, se converte em Jerez de la Frontera, fronteira por ficar nas terras limítrofes com o então ainda Reino Nasrida de Granada, o último bastião árabe na Península Ibérica que definitivamente ficará reconquistado pelos Reis Católicos, Isabel I de Castilla e Fernando II de Aragón, em 1492.

E todo este fio histórico-cultural estreitamente ligado aos seus vinhos, gastronomia, cavalos e folclore do flamenco e os touros que recebem as influências de todas estas culturas, será o "leit motiv" nesta expedição as entranhas andaluzas, passando pelo Triângulo Cultural de Sevilla, Córdoba e Granada, esta última, por sinal, Cidade Irmã de Belo Horizonte. Mas também pela Andalucía Mediterrânea de Málaga, e a Andalucía Atlântica de Cádiz. E ainda, os intrépidos participantes, sendo conduzidos por um andaluz nascido no tradicional e histórico bairro árabe do Albayzín de Granada.

Hoje em dia, os vinhos da Andalucia não são só os doces naturais e fortificados de Jerez, Huelva, Montilla-Moriles de Córdoba ou os Mountain Wines de Málaga, os quais conheceremos de perto na participação na XIII Edição do Salón Internacional de los Vinos Nobles VINOBLE em Jerez, contando já com 7 Denominações de Origem (DO) em 5 Províncias, com uma extensa e interessante paleta de vinhos espumantes e tranquilos brancos, rosados e tintos por toda a região.

Não é à toa que já Shakespeare afirmava sobre os vinhos de Jerez que: "Si yo tuviera mil hijos, el primer principio humano que les enseñaría sería hacerles abjurar de las bebidas insípidas y dedicarse al JEREZ". "Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nesta região, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos! Vamos comprovar juntos? Salud!

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



4 A 7 JUNHO 2026 - CENTRO-SUL DE MINAS GERAIS

Escapada EnoGastronômica de Corpus Christi - CONFRARIA À MESA de BELO HORIZONTE - Tradicionalmente conhecida pela produção de café, a região Sul de Minas Gerais vem ganhando destaque nos últimos anos por sua viticultura, com rótulos premiados internacionalmente.

A colheita das uvas é realizada durante o inverno, garantindo frutas de ótima qualidade, com mais aromas e concentração de cor. A produção de vinhos finos de alta qualidade no Sudeste brasileiro, especialmente na região da Serra da Mantiqueira, tem sido possível graças à dupla poda, uma técnica inovadora, também conhecida como poda invertida. Pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), desenvolveram e aprimoraram essa técnica que desafia o ciclo tradicional da videira. Essa prática consiste na transferência da safra do verão para o inverno, ajustando as condições ideais para a maturação e colheita da uva, com objetivo de obter frutos sadios e de alta qualidade.

E não somente do Vinho, mas também de tantos outros produtos gastronômicos, alguns considerados como novos, como é auge dos AOVE's (Azeite de Oliva Virgem Extra). E as Cervejas Artesanais e diversos destilados (Gin, Whisky, Rum, Vodka...). E outros já considerados tradicionais de longa data, como o Café, Cachaça e Queijos, mas que agora, como que ressurgem de um longo período de letargia em que não eram tão assim considerados, para se apresentar com muito mais força, consideração e, acima de tudo qualidade, com grande aceitação nos círculos gastronômicos.

O Programa passa pelas cidades de Ritópolis, Varginha, Boa Esperança, São Gonçalo do Sapucaí e Bom Sucesso, incluindo 4 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Mil Vidas -3 rótulos, mesmos do almoço-, Maria Maria -5 rótulos, mesmos do almoço-, Bárbara Eliodora -3 rótulos- e Alma Gerais -4 rótulos-), incluindo almoços com vinhos, água e café. Hospedagem por 3 noites de acomodação com café da manhã e impostos no em Varginha no Hotel Tryp by Wyndham Varginha Café Royal 4*. Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre cidades e locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Van Mercedes-Benz Sprinter 517 do 2024 de 20 lugares com Ar condicionado, Poltronas Soft, ou similar, poltronas reclináveis com braço lateral de apoio e caixa térmica com águas, para todo o percurso dos 4 dias do roteiro desde saída e retorno a Belo Horizonte por aprox. 1.000 km e com capacidade de 1 peça de bagagem pequena (tipo de mão em avião) e alguma sacola adicional de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa.

- Inclui completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.
- Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelière e Consultora Enológica Adelaide Machado (*).
- ADELAIDE MACHADO | Idealizadora e anfitriã do Projeto Confraria à Mesa | Sommelière de Vinhos com reconhecimento internacional pela ABS/RS | Especialização em vinhos do Velho Mundo - França e Portugal | Enogastronomia pelo Senac/SP | Colunista de Vinhos no Portal Minas um Luxo | Consultora de Vinhos e proprietária da Adega de Vinhos Boutique Confraria à Mesa. www.instagram.com/confrariaamesa. E lembre-se de levar agasalhos porque as altitudes da Serra da Mantiqueira garantem que comumente ocorram geadas na região.
- Inscrição e informações específicas: fazer contato com Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CONCHA Y TORO PRETENDE COMPRAR MAISON MIRABEAU NA PROVENCE

Gigante do vinho chileno pretende crescer com rosé premium.

O grupo vinícola chileno Concha y Toro pretende adquirir uma participação majoritária na vinícola de vinhos rosé Maison Mirabeau, na Provence. O objetivo da fusão é o crescimento no segmento premium, anunciou a gigante do vinho.

A Mirabeau foi fundada em 2010 pelo casal britânico Stephen e Jeany Cronk (na foto) e se tornou uma das principais vinícolas de rosé da Provence. Os vinhos são distribuídos na Europa e em mais de 40 países, com forte presença na Grã-Bretanha. Lá, a Mirabeau é considerada uma das mais importantes fornecedoras de rosé provençal para a gastronomia. A propriedade abrange 20 hectares, dos quais 14 hectares são vinhedos na AOC Côtes de Provence.

A Concha y Toro distribui vinhos de um total de 12.000 hectares de vinhedos no Chile, Argentina, Espanha, México e Estados Unidos, sob as marcas Casillero del Diablo, Diablo, Don Melchor, Trivento e Bonterra. Segundo o CEO Eduardo Guisasti, a aquisição “abre as portas para uma nova região de origem altamente relevante” para o grupo. “A Maison Mirabeau é considerada uma das marcas mais valiosas no segmento de vinhos rosé franceses”, afirmou. A Mirabeau continuará operando com mudanças internas mínimas. As redes de distribuição e os acordos existentes também serão mantidos para apoiar o desenvolvimento futuro do mercado.

Os detalhes financeiros não foram divulgados. As autoridades competentes da França e do Chile ainda precisam aprovar o contrato... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/concha-y-toro-acquires-maison-mirabeau-in-provence-chilean-wine-giant-aims-to-grow-with-premium-rose?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_06&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 05/02/2026).

MOËT HENNESSY REGISTRA QUEDA DE 9% NA RECEITA

Lucro cai quase 25% em 2025. O grupo de artigos de luxo LVMH divulgou seus resultados anuais para 2025. Nesse contexto, a divisão de vinhos e destilados Moët Hennessy volta a ser o segmento mais fraco do grupo, com uma queda de receita de 9% em comparação com 2024. Em relação a 2023, a queda chega a quase 19%.

O conhaque e as bebidas espirituosas apresentaram um desempenho significativamente mais fraco do que os vinhos e espumantes: o primeiro registrou uma queda de 12% na receita (cerca de 27% a menos do que em 2023). Já para os vinhos e espumantes, as quedas foram de apenas 3% em comparação com 2024 e cerca de 11% em relação a 2023.

No total, foram vendidas 6,2 milhões de garrafas a menos de conhaque e bebidas espirituosas, e 1,6 milhão de garrafas a menos de champanhe. Em contrapartida, as vendas de vinhos e outros espumantes aumentaram em 600 mil garrafas. Esse aumento deve-se principalmente aos vinhos rosé da Provence do grupo.

O lucro operacional da Moët Hennessy caiu 25%, para 1,02 bilhão de euros, com a margem de lucro diminuindo de 23% para 19%. Entre os motivos para a queda estão a mudança nos hábitos de consumo, principalmente na China e nos EUA, as ameaças de tarifas por parte dos EUA e uma demanda geralmente menor por produtos premium.

O grupo como um todo registrou uma queda na receita de quase 5% e um declínio no lucro de cerca de 9%. No entanto, no quarto trimestre de 2025, as receitas cresceram 1%. As ações da LVMH caíram cerca de 10% após o anúncio... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/moet-hennessy-reports-nine-percent-decrease-in-revenue-profit-decreases-by-nearly-25-percent-in-2025?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_06&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 02/02/2026).