



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 VI - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“VOCÊ JÁ TOMOU UM VINHO DA SEGUNDA GUERRA?” - POR SUZANA BARELLI



09



10

“VINHO TINTO DÁ DOR DE CABEÇA? ENTENDA O QUE DIZ A CIÊNCIA” - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

14 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

PROYECTO LAS COMPUERTAS MALBEC 5 SUELOS 2022 – DURIGUTTI – LUJAN DE CUYO – MENDOZA – ARGENT

Tudo começa em 2007 com os primeiros cinco hectares de um antigo vinhedo de Malbec que os irmãos adquiriram a poucos passos da vinícola, no Callejón de la Reta.

Desde então, iniciou-se um caminho de recuperação e revalorização da história e tradições de uma região vinícola emblemática de Lujan de Cuyo: Las Compuertas. Ao longo dos anos, mais hectares foram acrescentados ao projeto, hoje 34, e batizaram este local com o nome de sua mãe, como Finca Victoria. Este trabalho procura acompanhar o desenvolvimento dos produtores da zona que orgulhosamente mantêm as suas vinhas face ao avanço imparável da urbanização.

Como o próprio nome diz este vinho se trata de um projeto e é este o fator que o torna bastante interessante. Ele é um blend da uva Malbec plantada em cinco solos diferentes e vinificadas individualmente, isto trouxe a ele um nariz exótico onde se combinam notas de banana pouco madura, com um interessante toque especiado, que em boca se pode notar que é curry esta especiaria.

Dos resultados dos estudos de viticultura de precisão, obtêm-se cinco vinhos de acordo com os diferentes perfis de solo. Cada vinho é feito separadamente em ovos de cimento e depois é feito o corte final. Suelos (solos): Aluviais, profundos e rasos fértil. Conteúdo de matéria orgânica menos de 0,3% na superfície e diminuindo em profundidade. O componentes deste vinho provêm cinco parcelas diferentes da vinha classificados de acordo com o perfil de Solos: franco-argiloso profundo, barro siltoso, barro pedregoso, barro pedra arenosa e argilosa.

Composição de Uvas: 100% Malbec, cuidadosamente selecionadas de cinco vinhedos plantados em solos diferentes. Cada vinho foi vinificado em ovo de concreto para depois fazer-se o blend.

Notas de Degustação: De coloração rubi escuro, o vinho mostra aromas de floral intenso, como o de violetas. Com o tempo em taça aparecem os aromas de amoras silvestres, suculentas e crocantes no sabor do vinho, que mostra uma acidez picante. Tem bom equilíbrio e estrutura, além de persistente em boca.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e por mais 5 anos.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, bife ancho na parrilha, barriga de porco crocante, feijoada, assado de tira e costela grelhada, queijos de meia cura a curados.

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 Trazido de viagem a Mendoza, na qual visitamos a vinícola DURIGUTTI



OS DESTINOS DO ENOTURISMO EM 2026 – PARTE VI

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Agora é hora de escrevermos sobre os vinhos de Vinicultura de Inverno no restante do Sudeste deixando para o último artigo, escrever sobre as Vitivinicultura Tropical e de Poda Invertida no Centro Oeste e Bahia.

O Brasil é único país ao praticar três tipos distintos de vitivinicultura baseados em clima e manejo: a Tradicional (Sul, colheita única no verão), a Tropical/Semiárida (Vale do São Francisco, colheitas múltiplas/ano) e a de Inverno/Dupla Poda (Sudeste/altitude, colheita na seca). Essas técnicas permitem produção de qualidade o ano todo. Vamos agora ao capítulo final desta resenha sobre o Enoturismo no Brasil.

O LADO PAULISTA E FLUMINENSE DA SERRA DA MANTIQUEIRA

As vinícolas no lado paulista da Serra da Mantiqueira, com destaque para São Bento do Sapucaí, Santo Antônio do Pinhal e Espírito Santo do Pinhal, oferecem vinhos de alta qualidade, produzidos pela técnica de dupla poda. Destacam-se a Vinícola Guaspari, Villa Santa Maria, Raízes do Baú, Essenza e Entre Vilas, muitas com experiências de enoturismo, gastronomia e paisagens deslumbrantes. A região é conhecida como a “Toscana Brasileira” e integra a Rota dos Vinhos da Mantiqueira, que conecta atrativos focados em enoturismo.

Principais Vinícolas do Lado Paulista:

Guaspari - Espírito Santo do Pinhal, São Paulo - Assim como as primeiras vinícolas do sul de Minas, a Guaspari começou sua plantação de uvas em fazendas que anteriormente se dedicavam à produção de café. As primeiras videiras foram plantadas em 2006, a partir de mudas de diversas variedades francesas. Hoje são cerca de 50 hectares de vinhedo próprio.

Para garantir a qualidade da fruta, também é realizado o processo de poda invertida, com colheita nos meses de julho e agosto, a época mais festiva para visitar o estabelecimento. A casa oferece quatro tipos de passeios, sendo que todos incluem a degustação de rótulos da casa e precisam de inscrição prévia. O tour mais simples é a Visita Express, onde o processo produtivo é apresentado ao longo dos vinhedos, da indústria e da cave de barricas. Já a experiência completa conta com café da manhã, tour com explicações técnicas pelas dependências e colheita simbólica, degustação de quatro rótulos harmonizados com queijos e almoço com vinhos e pratos típicos da região.

Vinícola Amana - Outra vinícola imperdível em Espírito Santo do Pinhal é a Amana, localizada nas encostas da Serra da Mantiqueira e com um visual lindo! Inclusive a Mantiqueira é inspiração do nome, que vem das palavras indígenas amana e tykyra.

A atmosfera charmosa e moderna da vinícola convida os visitantes a desfrutarem de diversas experiências. Entre as opções disponíveis, destacam-se o jardim com cardápio à la carte, degustação de vinhos na loja e tour com visita ao vinhedo, explicações técnicas e degustação harmonizada em sala exclusiva e a vinícola também tem a sua festa da vindima em datas específicas e promovem eventos enogastronômicos legais, vale ficar de olho nas redes sociais da Amana.

Os rótulos oferecidos incluem vinhos feitos a partir das uvas Sauvignon Blanc, Syrah e Chenin Blanc. Vale ressaltar que o Chenin Blanc é cultivado no primeiro vinhedo dessa uva em toda a Mantiqueira, conferindo um toque especial aos vinhos produzidos pela Vinícola Amana.

Vinícola Mirantus - Localizada em um dos pontos mais altos de Espírito Santo do Pinhal, a Mirantus é uma vinícola jovem e nada tradicional que acredita que o vinho vai além de ser apenas uma bebida, mas sim um aglomerado de experiências envolventes e sensoriais.

Na Mirantus o lema é aproveitar ao lado das pessoas que você gosta, enquanto aprecia a vista de tirar o fôlego, aprecia a natureza e degusta vinhos da serra da Mantiqueira. E o melhor, não precisa se preocupar em quem vai ser o motorista da vez, por que a vinícola tem pousada, com alguns quartos super charmosos e uma vista de suspirar, para ser apreciada em um piquenique.

Vinícola Terra Nossa - A Terra Nossa nasceu do sonho de cinco amigos que, há mais de uma década, se uniram para produzir vinhos que expressassem a alma do Brasil. Localizada em meio a Serra da Mantiqueira, a vinícola tem a missão de democratizar o acesso ao vinho de qualidade no Brasil. Com a técnica da dupla poda e um olhar

atento para a qualidade, a vinícola se preocupa com os mínimos detalhes, desde a produção de seus próprios vinhos até a prestação de serviços para outros produtores. É verdadeiro convite para explorar o sabor, a inovação e a autenticidade do vinho brasileiro. E por lá você pode fazer visitas guiadas e degustações.

Vinícola InnVernia - A InnVernia nasceu do desejo de transformar histórias em vinho. Inspirada pelas raízes italianas e portuguesas de seus fundadores, a vinícola carrega em cada garrafa a força da memória, da paixão e do respeito pela terra. Com projetos em Espírito Santo do Pinhal (SP), na Serra da Mantiqueira, e Sant'Ana do Livramento (RS), além de parcerias no Chile, a marca aposta em terroirs de alto potencial, clima privilegiado e uma viticultura focada na qualidade e na expressão do solo.

A sustentabilidade está no centro de tudo. A vinícola adota um manejo regenerativo, protege a biodiversidade local e investe em práticas como a adubação verde e o uso de pó de rocha, que revitalizam o solo de forma natural. Através do projeto "Rewild", promove a recuperação de ecossistemas e a convivência harmônica da fauna com os vinhedos.

Vinícola L'Origine - No coração de Santo Antônio do Jardim, a vinícola L'Origine brotou das tradições italianas trazidas pelos avós da família, imigrantes que valorizavam as reuniões em torno da mesa e do vinho. Foi ali que surgiu o primeiro vinhedo de uvas nobres da cidade, abrindo caminho para dezenas de outras vinícolas e transformando o panorama local, até então reconhecido apenas pela qualidade do café, e colocando a região na rota dos vinhos do Brasil. Hoje, a L'Origine preserva esse espírito pioneiro, elaborando vinhos em pequena escala, com foco na qualidade e no cuidado em cada etapa do processo. Ao lado dos parreirais, ainda é possível ver os antigos cafezais. Uma paisagem rara, que expressa a singularidade do terroir e a história da região. A mistura de todos esses ingredientes — resgate da tradição, inovação e amor pela terra — é a essência da Vinícola L'Origine e você pode viver isso de perto ao aproveitar uma experiência na vinícola.

Vinícola Bela Vista - (São Bento do Sapucaí): Considerada uma das mais altas do Brasil (1.785m). A vinícola Bela Vista foi fundada em 2019 por quatro amigos inspirados pelo cultivo de uvas. O grupo comprou um terreno na divisa de São Paulo com Minas Gerais e começou a produção. Em dias de boa visibilidade, é possível avistar o vale do Vilarejo de Luminosa, o majestoso Pico dos Marins e o Observatório. Também dá para apreciar a icônica Pedra do Baú, as montanhas de Campos do Jordão e vinícolas vizinhas. Este cenário deslumbrante é o convite perfeito para um piquenique especial. Uma dica: aprecie um bom vinho enquanto contempla o pôr do sol sobre as montanhas, criando memórias inesquecíveis.

Villa Santa Maria - (São Bento do Sapucaí): Famosa pelos vinhos Brandina, oferece degustações, tours pelos vinhedos e a Bruschetteria da Villa. Uma opção clássica de vinícola perto de Campos do Jordão é a Vinícola Villa Santa Maria. Esta vinícola está no encantador Vale do Baú, e oferece uma experiência autêntica e envolvente. O grande destaque da Vinícola é o vinho Brandina, produzido desde 2004. Ele captura bem a essência do terroir da Mantiqueira. Para isso, é usada uma técnica de dupla poda, garantindo uma qualidade singular no vinho. Reserve um tour guiado com degustação de cinco rótulos distintos. Ainda há passagem pela Cave. Oportunidade perfeita para saber mais sobre a história da vinícola.

Além da opção da degustação, você também pode reservar um almoço no restaurante. Há opção com cardápio bem completo, em 5 tempos, com vinhos para harmonizar. Você pode apreciar este momento no restaurante Terrazo ou no Giardino, a depender do estilo de vivência gastronômica.

Raízes do Baú - (São Bento do Sapucaí): Aos pés da Pedra do Baú, produz vinhos e espumantes (como o Nebula) com técnicas de alta altitude. A Vinícola Raízes do Baú, está localizada em um dos cenários mais deslumbrantes da Serra da Mantiqueira, na Fazenda Porto da Luz. É uma fazenda a 1.250 metros de altitude, na Área de Proteção Ambiental em São Bento do Sapucaí. A vinícola perto de Campos do Jordão, oferece uma experiência imersiva, com vista para a icônica Pedra do Baú. Outra experiência interessante, é o piquenique entre as videiras de Chardonnay e Syrah. A cesta de piquenique é repleta de produtos artesanais da vinícola e de produtores locais. Desde 2009, a Vinícola Raízes do Baú tem se dedicado a cultivar uvas de qualidade. É o local ideal para quem procura variedade de uvas. Por aqui você encontra: Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot Noir e Syrah. O destaque vai para a linha Baú 9.4, lançada em 2012.

Vinícola Essenza - (Santo Antônio do Pinhal): Vinícola boutique que combina vinhos, azeites e charcutaria, com experiências gastronômicas no restaurante Mantiquir. Situado em meio à mata nativa da Serra da Mantiqueira, o maravilhoso pergolado oferece uma experiência única, trazendo uma vista maravilhosa da paisagem característica da região serrana!

O horário do Picnic é flexível, permitindo que você desfrute de todo o charme da propriedade das 10:30 às 16:00. A cesta inclui uma seleção como pão de levain assado na hora, empanadas de carne e frango, tábua de charcutaria e queijos, geléias de morango e mirtilo, mel de abelhas silvestres, pasta de trutas curada e defumada, mix de nuts torrados, azeitonas locais em conserva, frutas e brownie. Para complementar, uma garrafa de vinho à sua escolha entre as opções de Sauvignon Blanc, Cabernet Franc ou Blend tinto.

A primeira colheita é relativamente nova, em 2020. Mas, desde então, tem revelado bons vinhos Sauvignon Blanc, Shiraz Rosé e o Cabernet Franc. É mais uma opção de vinícola com restaurante. Há opções de menus de 3, 5 ou 7 etapas, todos valorizando os produtos artesanais. Além disso, você poderá se deliciar com a gastronomia, enquanto admira a vista deslumbrante dos vinhedos e olivais. Por fim, no Espaço Essenza também é possível apreciar a charcutaria, trutas, azeites, morangos e tomates.

Vinícola Entre Vilas - A Vinícola Entre Vilas, é outra vinícola perto de Campos do Jordão que se destaca pela produção artesanal, que começou em 2008. Além disso, valoriza a sustentabilidade, com mínima intervenção nos vinhedos. Os destaques ficam por conta das uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz, Malbec e Pinot Noir. Os vinhos são livres de sulfitos. Para completar, o restaurante também oferece um cardápio de 6 etapas, com harmonizações ideais para apreciar o momento. É uma vinícola de elevada altitude, cerca de 1.600 metros, no charmoso município de São Bento do Sapucaí.

Vinícola Ferreira - (Campos do Jordão/região): A Vinícola Ferreira foi o primeiro vinhedo perto de Campos do Jordão, tudo começou com 225 videiras de Merlot. Ela está localizada a mais de 1.600 metros de altitude na Serra da Mantiqueira e, conquistou reconhecimento no mundo do vinho em 2021. A produção cresceu e já atingiu 40.000 videiras e uma produção anual de mais de 30.000 garrafas de vinhos. Além do vinho clássico, a Vinícola Ferreira possui uma criação própria, a Grappirinha. É um blend exclusivo que combina amoras negras, physalis, mirtilo e framboesas com a grappa produzida localmente e um toque de lúpulo.

Na Vinícola Ferreira em atividades como o tour ou o almoço com degustação. Uma curiosidade: a degustação de vinhos é realizada em tubos de inox de 100ml, você provará cinco opções de vinhos.

VINICOLAS FLUMINENSES - A Serra do Rio vem ganhando um novo charme, e agora, o vinho é o protagonista. Entre as montanhas de Petrópolis, Teresópolis, Areal e Paraíba do Sul, um verdadeiro roteiro enoturístico começa a se consolidar. O que começou com um projeto pioneiro em 2010 evoluiu para um movimento robusto: atualmente, mais de 30 vinícolas ocupam aproximadamente 85 hectares. Vinícolas boutiques, experiências de degustação ao ar livre, restaurantes com menus harmonizados e hospedagens com vista para os vinhedos estão transformando a região em um dos destinos mais promissores do país, posicionando a região como destino enoturístico de excelência.

Vinícola Inconfidência (Pedro do Rio, Paraíba do Sul) - A Primeira Vinícola da Serra do Rio. Estabelecida em 2010 em Paraíba do Sul, a Vinícola Inconfidência representa o marco inaugural da vitivinicultura moderna no estado do Rio de Janeiro. A propriedade nasceu da necessidade de diversificação econômica durante o período de crise na pecuária leiteira.

A transformação foi possível graças à técnica revolucionária da dupla poda, que inverte o ciclo natural das videiras, aproveitando o inverno seco da região serrana para maturação das uvas, período que apresenta condições climáticas similares às do verão europeu de regiões vinícolas tradicionais como Bordeaux.

End.: Estr. do Fagundes, 4000 - Pedro do Rio, Petrópolis – RJ | Tel.: (21) 97970-9966



Vinícola Família Eloy, em Areal - A Vinícola Família Eloy está localizada em um dos lugares mais procurados para o turismo gastronômico na Serra Fluminense: o condomínio planejado Borgo del Vino, em Areal, que também conta com uma conhecida pizzeria.

Todo o local, que parece um pedacinho da Toscana a 100 km da cidade do Rio de Janeiro, vale uma visita, com arquitetura e paisagismo temáticos, além de muita sofisticação na elaboração dos sabores que vão à taça e ao prato. Visitas à vinícola, com rótulos exclusivos que só são encontrados na propriedade, devem ser agendadas previamente. Em 2025 foi inaugurado o Borgo Del Vino Hotel & Vinícola, que é pura elegância.



Fattoria Vinhas Altas, Teresópolis - Depois de anos no mercado da velocidade e do automobilismo, Pilotto optou por um ano sabático e foi visitar o Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul: talvez já tivesse na cabeça a ideia de quem sabe um dia, investir em vinhos.

A propriedade, situada em uma altitude de 1150 metros, em meio à mata nativa, é um pulmão da natureza, mas acredite, isso traz problemas: “a principal ‘praga’ que temos aqui são os pássaros”, brinca Murilo. “Cerca de 25% da nossa produção fica direto com os pássaros, que são praticamente sócios da vinícola”, relata.

A Fattoria Vinhas Altas implantou seu primeiro vinhedo em outubro de 2017, ali foram plantados 1,6 mil mudas de Syrah, que tiveram sua primeira colheita em 2019: São uma vinícola boutique, e o objetivo não é vender em quantidade, mas que as pessoas venham conhecer os vinhedos, provem os vinhos, passem o dia na Fattoria e, se gostarem, levem garrafas para casa. Só vendem os vinhos na vinícola.

Terras Frias, em Nova Friburgo - Primeira casa de Nova Friburgo a produzir vinhos exclusivamente com uvas viníferas, a Terras Frias investe na qualidade do que vai à garrafa apostando no terroir que supera os mil metros de altitude na propriedade. Outra boa pedida é a degustação harmonizada com queijos, especialidade do idealizador, André Guedes.

O projeto é relativamente recente, com as terras sendo preparadas originalmente para o plantio em 2017 e o início da visita em 2022. Mas segue se expandindo: após um início focado somente na Cabernet Franc, outras duas castas já foram incorporadas e mais variedades devem vir por aí. A Terras Frias recebe visitas em alguns sábados de cada mês, com datas anunciadas previamente em suas páginas oficiais. É preciso reservar com antecedência.

Casa Rozental, em Secretário (Petrópolis) - Focando em um processo artesanal e autoral, que vai desde a colheita e seleção manual das uvas, a Casa Rozental recebe pequenos grupos para conhecer os vinhedos e apreciar os rótulos produzidos na vinícola, harmonizados com produtos regionais. São três uvas disponíveis, das castas Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon e Syrah. Com vagas limitadas, as visitas devem ser agendadas previamente através nos canais oficiais.

Vinícola Tassinari, em São José do Vale do Rio Preto: A Fazenda São Francisco, sede da vinícola, é parte da história do café na Serra Fluminense. Na década de 80, Paulo – pai de Laura e seus irmãos – começou a trabalhar com grãos, mais especificamente de café arábica. Isso começou a mudar em 2018, quando os irmãos resolveram cultivar uvas, resgatando o passado da família, porque avós faziam vinho na Itália, na região da Emilia-Romagna. O primeiro vinhedo foi implantado em 2019 e a primeira colheita em 2021, sem ter local próprio para isso ainda a primeira vinificação foi feita na Vinícola Inconfidência. A Cantina Tassinari ficou pronta em 2022.

Atualmente a Tassinari tem 4 parcelas de vinhedos, em áreas entre 900 metros até 1100 metros acima do nível do mar, implantadas entre os anos de 2019 e 2023, totalizando uma extensão total de 7,5 hectares, divididos entre Syrah (mais de 50% do total), Marselan, Tempranillo, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec e Sauvignon Blanc, além de algumas poucas mudas de Vermentino, para teste. É reconhecida pelos vinhos Syrah premiados (Gran Reserva e Edição Especial 2022).

Vinícola Caniato, no Vale das Videiras - Localizada estrategicamente no Vale das Videiras, distrito de Itaipava (Petrópolis), a Vinícola Caniato representa a fusão entre tradição vitivinícola italiana e inovação tropical brasileira. O empreendimento posiciona-se como porta de entrada do roteiro enoturístico “Areal, Capital da Uva”, desenvolvido pela AVIVA (Associação dos Vitivinicultores da Região Serrana). O Vale das Videiras é conhecido por pousadas charmosas, bons restaurantes, paisagens montanhosas e um clima romântico, perfeito para finais de semana a dois.

Maturano, em Teresópolis - O complexo de enoturismo vinculado à Vinícola Maturano é um dos projetos mais completo do setor na Serra Fluminense e representa o investimento mais ambicioso da vitivinicultura do Rio, um complexo completo de enoturismo de luxo com hotel boutique, restaurante assinado, wine bar e até heliponto.

Ocupa área total de 193 hectares, dos quais 50 hectares serão dedicados ao cultivo de vinhedos, atualmente já são 18 hectares plantados. O projeto transcende a simples produção vinícola, propondo experiência completa de enoturismo de luxo. A casa elabora vinhos com seis castas diferentes e planeja lançar inclusive uma uva própria. O complexo já conta com um wine bar e um restaurante especializado em parrilla funcionando e até o final da década, uma gelateria, um hotel e um condomínio residencial de alto padrão devem fazer parte da propriedade.

O Brasil possui terroirs vinícolas diversos, destacando-se a Serra Gaúcha (RS) com espumantes, o Vale do São Francisco (Nordeste) com viticultura tropical, e a Serra da Mantiqueira (Sudeste) com vinhos de inverno. Essa diversidade inclui três tipos de viticultura: tradicional, tropical e de inverno! 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

“VOCÊ JÁ TOMOU UM VINHO DA SEGUNDA GUERRA?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -21/02/2026

Degustação exclusiva traz seis tintos de Bordeaux elaborados entre 1937 e 1945.

O convite foi irrecusável: degustar seis tintos de Bordeaux, região conhecida como a que dá origem aos vinhos mais longevos, elaborados durante a Segunda Guerra Mundial. A primeira garrafa de 1937, o ano que começou a segunda guerra sino-japonesa, que historiadores consideram o início da Segunda Guerra Mundial na Ásia, e os dois últimos de 1945, quando o tratado de paz foi assinado. E, entre eles, uma garrafa de 1938 (o Château Latour, da denominação de origem Pauillac), outra de 1941 (Château Moulin des Carruades, também de Pauillac, e que nos anos 1980 tornou-se o Carruades de Lafite) e outra de 1943 (o Château Gruaud Larose, de St Julien).

A apreensão marcou os dias que antecederam a degustação organizada pelo médico Ricardo Ganc para um grupo seleto de amigos, todos apaixonados por vinho, que o Paladar teve acesso com exclusividade.

A curiosidade primeira era se um vinho elaborado no mesmo ano em que a Volkswagen foi fundada (o Château Rouget 1937, de Pomerol) ou com uvas colhidas provavelmente no mesmo mês em que as bombas atômicas foram jogadas em Hiroshima e Nagasaki (os chateaux Rouget 1945 e o Chateau Durfort 1945) ainda estariam vivos.

A primeira surpresa do jantar, realizado no restaurante Gero, no bairro do Itaim (SP), foi descobrir que, sim, os seis vinhos não tinham se transformado em vinagre, mesmo com oito décadas, em média, na garrafa e com suas rolhas com muitos sinais do tempo... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/voce-ja-tomou-um-vinho-da-segunda-guerra/>

“NARRATIVA VIVA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 20/02/2026

Gloria Reynolds: a história da alicante bouschet em oito safras.

Há vinhos que se explicam pela técnica. Outros, pelo terroir. E há aqueles que só podem ser compreendidos à luz da história – não apenas da viticultura, mas da trajetória de famílias que moldaram regiões inteiras. O Gloria Reynolds pertence a esta última categoria... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/jorge-lucki-ha-vinhos-que-so-podem-ser-compreendidos-a-luz-da-historia-de-uma-familia.ghtml>

“VINHO TINTO DÁ DOR DE CABEÇA? ENTENDA O QUE DIZ A CIÊNCIA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 20/02/2026

Estudo indica que a bebida não causa enxaqueca na população geral; reação depende de fatores individuais e bioquímicos.

Por décadas, o enxofre foi apontado como culpado pela dor de cabeça depois de se tomar vinho. Hoje, admite-se que essa associação é infundada. Os sulfitos - conservantes tradicionais com esse elemento químico - não provocam cefaleia e ainda protegem a bebida contra oxidação e contaminação.

Regulamentações internacionais até permitem níveis mais altos em brancos e doces, o que desmonta a ideia de que tintos seriam os vilões. Apenas asmáticos podem reagir ao SO₂ inalado, e com sintomas respiratórios, não dor de cabeça. Pesquisas recentes reforçam isso.

Um estudo de 2024 (Fermentation, MDPI) mostrou que vinhos sem SO₂ apresentam mais microrganismos indesejáveis e maiores níveis de aminas biogênicas, como histamina e tiramina, associadas a rubor, palpitação e cefaleia em indivíduos sensíveis. Ou seja, retirar o enxofre pode aumentar - não diminuir - o desconforto.

Em excesso, o SO₂ pode causar cheiro de fósforo queimado e irritação. O abuso maior ocorreu a partir dos anos 1960 quando a explosão da produção mundial de vinhos industriais cresceu. Hoje isso é raro na vinificação moderna, que usa doses baixas e precisas.

A explicação mais convincente para a dor de cabeça do tinto surgiu em 2023. Pesquisadores da Universidade da Califórnia descobriram que a quercetina-3-glucuronídeo, um composto natural das uvas tintas, bloqueia a enzima ALDH2, que elimina o acetaldeído — molécula tóxica gerada pelo metabolismo do álcool. Com a ALDH2 inibida, o acetaldeído se acumula, produzindo sintomas como cefaleia, náusea e rubor. A quercetina tende a ser mais alta em vinhos de climas quentes, de menor acidez e com longa maceração, explicando por que certos tintos geram reações.

.....
Quem sofre com o problema pode reduzir os sintomas bebendo água, consumindo vinho sempre com comida, preferindo rótulos bem elaborados e evitando vinhos muito extraídos ou de regiões muito quentes.

A ciência atual mostra que os sulfitos não são vilões, mas aliados que preservam o vinho e reduzem riscos. A dor de cabeça do tinto resulta de um delicado equilíbrio entre química e biologia humana - e o papel do enólogo é manejar esses fatores com precisão... Leia a reportagem completa em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/marcelo-copello-vinho-algo-mais/comer-e-beber-vilao-dor-de-cabeca/>

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 percorrido 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

PRIMUM FAMILIAE VINI APRESENTA “CAIXA GERAÇÕES” POR 32 MIL EUROS

Doze garrafas e visitas exclusivas à vinícola.

A associação Primum Familiae Vini (PFV), composta por doze vinícolas familiares históricas, apresentou sua caixa de colecionador “Generations Case 2026”. Limitada a doze exemplares, cada caixa custa 32.000 euros e contém uma garrafa de cada um dos seguintes vinhos:

Egon Müller – Scharzhofberger Riesling Auslese 2001

Champagne Pol Roger – Sir Winston Churchill 2002

Maison Joseph Drouhin – Montrachet Marquis de Laguiche 2018

Tempos Vega Sicilia – Vega Sicilia Único 2004

Marchesi Antinori – Solaia 2010

Familia Torres – Grans Muralles 2018

Tenuta San Guido – Sassicaia 2017

Domaine Clarence Dillon – Château Haut-Brion 2015

Famille Perrin – Château de Beaucastel Hommage a Jacques Perrin 2009

Baron Philippe de Rothschild – Château Mouton Rothschild 2016

Symington Family Estates – Graham’s The Stone Terraces 2011

Famille Hugel – Pinot Gris Seleção de Grãos Nobres 2009

Cada garrafa traz a assinatura gravada do membro da família que a selecionou. Além dos vinhos, a compra oferece a oportunidade de visitar cada uma das vinícolas, com programas exclusivos e informações privilegiadas que não estão disponíveis ao público em geral. A receita da venda financiará o “Prêmio PFV”. Com um valor de 100.000 euros, o prêmio foi criado em 2020 e é concedido a cada dois anos a empresas familiares intergeracionais de destaque, provenientes de diferentes culturas e ofícios.

A “Caixa Gerações PFV” foi desenvolvida em colaboração com a Brun de Vian-Tiran, vencedora do prêmio em 2023. Essa empresa familiar processa lã Arles-Merino, considerada a lã mais fina da Europa e proveniente de um rebanho protegido, há oito gerações. A caixa foi desenhada e confeccionada artesanalmente pelo artista Thierry Drevelle em Cognac... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/primum-familiae-vini-presents-generations-case-for-32-000-euros-twelve-bottles-and-exclusive-winery-visits?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_08&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 19/02/2026).

TOMMASO MAGGIO É MESTRE ENÓLOGO DO ANO

Mestre enólogo, homenageado por seu Florio Marsala.

Tommaso Maggio, enólogo-chefe da vinícola Cantine Florio, produtora de Marsala, foi nomeado “Enólogo-Chefe do Ano” pela Wine Paris. O prêmio é concedido pela revista britânica especializada The Drinks Business e é considerado uma das mais prestigiosas honrarias da indústria vinícola mundial. Maggio, que trabalha na Florio há 28 anos, recebeu o prêmio por uma série de avaliações excelentes, em especial pelo Florio Marsala Dolce Superiore Riserva 1994.

Esta é a primeira vez que este título é concedido a um produtor de vinhos fortificados. Em seu discurso de agradecimento, Maggio destacou a longa história, a forte identidade e a personalidade do Marsala. “Com seus diversos tipos e temperaturas de serviço, ele pode ser harmonizado com muitos pratos, tornando-se um vinho muito versátil.” Patrick Schmitt MW, editor-chefe da The Drinks Business, disse em sua homenagem: “O Marsala é capaz de grandeza. Lembre-se disso da próxima vez que saborear um tiramisu.”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/tommaso-maggio-is-master-winemaker-of-the-year-florio-master-winemaker-honored-for-marsala?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_08&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 17/02/2026).

O QUE É A CLARIFICAÇÃO DO VINHO?

A clarificação pode ser feita durante o envelhecimento ou antes do engarrafamento em mostos brancos, caso as uvas estejam imaturas ou verdes.

Independentemente de ser feita a critério do enólogo, essa técnica simples tem a vantagem de suavizar defeitos visuais e pequenas imperfeições de sabor no vinho.

A clarificação já era praticada na antiguidade. É uma forma de clarificar o vinho, dar-lhe brilho, suavizar defeitos (oxidação etc.) ou eliminar sabores indesejáveis. Ela suaviza vinhos tintos ligeiramente ásperos, reduz taninos verdes, adstringentes e secantes, limita o amarelamento ou o rosamento de vinhos brancos e previne a turbidez e

a formação de sedimentos na garrafa. Quase uma fonte da juventude!

O princípio é simples: uma substância chamada agente clarificante é adicionada ao vinho. Ela se aglomera com moléculas consideradas indesejáveis, daí o seu nome. Os agregados resultantes se depositam no fundo da cuba ou do barril. Após cerca de dez dias, são removidos por trasfega.

Os agentes clarificantes podem ser de origem animal (caseína, clara de ovo, gelatina de porco, bexiga natatória de peixe) ou mineral (argila bentonítica). Embora tenham surgido agentes clarificantes sintéticos ou de origem vegetal, a clarificação tradicional com clara de ovo, utilizada em vinhos finos envelhecidos em barricas, ainda é praticada. No entanto, a clarificação com sangue de boi desapareceu.

A clarificação pode ser realizada durante o envelhecimento ou antes do engarrafamento em mostos brancos, caso as uvas estejam imaturas ou verdes. Quando feita corretamente, realça o vinho. A clarificação excessiva retira suas qualidades. Alguns produtores evitam-na completamente para preservar o caráter de seus vinhos.

O Toque do Enólogo - No Laboratório de Enologia Departamental de Gaillac (Tarn), os enólogos realizam testes de clarificação em vinhos que a necessitam, a fim de escolher o melhor agente clarificante. Aqui, este vinho branco seco de Gaillac foi colhido sobre maduro e apresenta turbidez significativa antes do engarrafamento. O enólogo testa diferentes agentes clarificantes. No canto superior direito, o melhor resultado: argila bentonítica. A turbidez assentou no fundo do tubo e o vinho está límpido e brilhante. Em seguida, realiza-se a clarificação nos tanques do vinho em questão por cerca de dez dias.

A clarificação confere brilho, clareza e precisão ao vinho. É difícil para um apreciador determinar se um vinho foi clarificado ou não, exceto em um caso específico. Se o vinho tiver uma cor opaca, se apresentar turbidez e sedimentos significativos na garrafa, pode-se deduzir que não foi clarificado. Esse aspecto visual não prejudica a experiência gustativa. O vinho permanece bom, às vezes excelente. A clarificação confere brilho, clareza e precisão ao vinho. Ela realça o tom dourado dos vinhos brancos, eliminando reflexos indesejáveis de laranja, marrom e malva, e reduz o tom rosado em alguns Sauvignon Blancs. No nariz, o vinho fica mais concentrado e limpo, livre de aromas indesejáveis, como notas de cogumelo, mofo ou iodo em vinhos de colheita tardia. Na boca, é mais harmonioso e agradável, sem aspereza ou dissonância, deixando um final limpo. Nos vinhos brancos, a clarificação com peixe confere vivacidade, frescor e um caráter tenso. .”..... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vins-collage-troubles-technique-geste-vigneron,4517590.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – 21/02/2026).