



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**COMPARANDO CHAMPAGNES, CAVAS, PROSECCOS E ESPUMANTES EM
GERAL PARA AS FESTAS DE FINAL DE ANO
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



05 **COMPARANDO CHAMPAGNES, CAVAS, PROSECCOS E ESPUMANTES EM GERAL PARA AS FESTAS DE FINAL DE ANO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

"EM QUE CLUBE (DE VINHO) EU VOU?" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"O DIA DO TANGO SE CELEBRA COM MALBEC, VEJA A RELAÇÃO ENTRE AMBOS" - MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

12 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

MONTES FOLLY 2019 - D.O. APALTA - CHILE

Premiado como o melhor Syrah do Chile. A Viña Montes é sinônimo de qualidade e consistência, sempre focada em inovação e buscando produções mais inteligentes e sustentáveis, se consagrando assim como uma das joias do vinho chileno.

Um Syrah, produto dos vinhedos localizados nas encostas mais altas de La Finca de Apalta, no Vale de Colchagua, gerando suas excepcionais uvas, fazendo de Montes Folly um vinho rico em cor e taninos, complexo e forte. As uvas são colhidas à mão e rigorosamente selecionadas.

As características singulares e a localização deste sub-vale onde o vinhedo está plantado, se estende desde o rio Tinguiririca a sul e a serra Apalta a norte, permitem que as vinhas fiquem suavemente expostas ao sol, o que contribui para uma maturação lenta, embora mais completa. das uvas. A topografia de Apalta é muito heterogênea, com áreas com alta

Composição de Uvas: 100% Syrah. Amadurece por 18 meses em barricas de carvalho 18 meses em barricas de carvalho francês, sendo 70% novo

Notas de Degustação: De coloração rubi intenso. Os aromas ao nariz refletem um vinho elegante e de boa complexidade, com notas de ameixa escura, mirtilo e groselha com toques de chocolate e tostados, que não encobrem a fruta do vinho. Na boca é potente e equilibrado com taninos macios, bela acidez, repetindo o perfil aromático nos sabores, e com um final de boca longo e agradável. Mais que recomendável.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e ainda por mais alguns anos. A sugestão de guarda é de 20 a 30 anos.

Notas de Harmonização: Ideal para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro, queijos de meias cura ou curados. Para uma harmonização mais sofisticada, experimente com pratos de caça, como javali ou perdiz, ou com pratos apimentados, como um curry de cordeiro.

Reconhecimentos: 95 Pontos Decanter, 92 Pontos Tim Atkin e 94 Pontos ALISTAIR COOPER MW

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

Valor: Ganhei do Produtor

Importado pela BERKMANN – representada em BH pelo Júlio Moraes – Cel.: (31) 99840-0350.



VINOTÍCIAS
por Marcio de Oliveira

COMPARANDO CHAMPAGNES, CAVAS, PROSECCOS E ESPUMANTES EM GERAL PARA AS FESTAS DE FINAL DE ANO

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Com o Final do Ano chegando muitos leitores do Vinotícias pergunta qual é a melhor opção frente a diversidade de estilos e rótulos.

Champagne, Cava, Prosecco são todos eles borbulhantes e efervescentes, mas será que cada um se destaca individualmente? Todos são a bebida perfeita para marcar momentos e celebrações importantes, são sinônimos de seus países de origem e deixam um sabor fresco e efervescente na boca, mas Cava, Champagne, Prosecco e Espumante são marcadamente diferentes, mesmo sendo todos vinhos espumantes.

Quando se fala em espumantes, a maioria das pessoas pensam em Champagne, e a bebida cultivada exclusivamente na região de Champagne, na França, é de fato a líder da categoria. Mas a Espanha e a Itália também produzem seus próprios vinhos espumantes, igualmente saborosos e brilhantes, com bastante efervescência. Todos são feitos com uvas específicas e processos de fermentação que os tornam únicos.

Então, quais são as principais diferenças entre cava, champagne e prosecco? A região, as uvas e os métodos de produção influenciam o sabor e o caráter desses vinhos espumantes. O champagne provém de uma região francesa específica e costuma ter um sabor mais complexo, enquanto o cava espanhol tende a ter um sabor mais encorpado do que o prosecco. O prosecco italiano, por outro lado, é mais leve e frutado, com um preço mais acessível.

O Champagne e o Crémant geralmente são mais secos (Brut ou Extra Brut), o Cava segue a mesma linha, enquanto o Prosecco tende a ser mais adocicado, mesmo quando rotulado como Brut, graças ao seu perfil frutado e método de produção.

O Crémant é o vinho espumante mais semelhante ao Champagne em termos de estilo, compartilhando o método de produção, a estrutura e, muitas vezes, as mesmas castas de uva. Se você aprecia a finesse do Champagne, mas deseja otimizar seu orçamento, o Crémant de regiões como Borgonha ou Loire será a melhor opção.

CHAMPAGNE - A grande dama dos espumantes vem do nordeste da França e é feita com as uvas Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay, individualmente, em pares ou em uma combinação das três. Além das famosas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, o Champagne pode usar outras quatro uvas antigas (Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris, Pinot Blanc) e, mais recentemente, a híbrida Voltis, que trazem complexidade e frescor, embora representem uma fração mínima do plantio total. Essas uvas "esquecidas" são usadas por alguns produtores em pequenas porcentagens (menos de 0,3% do total) para

criar Cuvées especiais, mostrando a diversidade e o terroir da região de Champagne, blends únicos, adicionando notas florais, minerais e um toque de história aos vinhos, são usadas

A efervescência do champagne é resultado de um processo de 15 meses chamado Método Champenoise (método tradicional), no qual o produtor fermenta o suco de uva para produzir o vinho base, que é então engarrafado com açúcar e levedura. Em seguida, as garrafas são fechadas com rolhas de cortiça (de coroa ou rolhas naturais) e fermentadas pela segunda vez por aproximadamente três semanas. O dióxido de carbono produzido durante a segunda fermentação se dissolve no vinho, conferindo-lhe a efervescência.

As garrafas também são inclinadas gradualmente para a frente para coletar as borras (leveduras mortas e sedimentos) no gargalo, que é congelado instantaneamente para removê-las. Antes do fechamento com rolha, cada garrafa recebe uma dose de licor de expedição - uma mistura de açúcar e vinho que confere doçura às garrafas. Essa etapa também é responsável pelas borbulhas do champanhe. Quando a levedura consome o açúcar, produz dióxido de carbono, mas as rolhas impedem sua evaporação. Esse processo de alta pressão torna as bolhas do champanhe mais finas e persistentes.

O champanhe pode apresentar diferentes sabores, desde maçã madura a brioche, aromas cítricos e até mesmo nozes. E é mais ácido.

PROSECCO - Logo em seguida falamos do seu equivalente italiano, o Prosecco. O popular vinho branco, favorito em celebrações festivas, vem das regiões vinícolas do Vêneto e Friuli, no nordeste da Itália. É feito com as uvas Glera (antigamente chamada de Prosecco) e Pinot Noir, numa combinação que inclui 85% de Glera e no máximo

10-15% de Pinot Noir, embora também possa incluir Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio.

Ao contrário do Champagne ou do Cava, o Prosecco é feito pelo método Charmat-Martinotti, em que a segunda fermentação dura pelo menos 60 dias em tanques pressurizados, em vez de garrafas. Este método é muito mais rápido e barato, e é por isso que o Prosecco tende a ser mais acessível em valor do que seus equivalentes franceses e espanhóis.

Leve e espumante, o Prosecco também tem bastante gás, mas seu método de fermentação diferente faz com que evapore mais rapidamente, então beba antes que as bolhas desapareçam. O método de produção diferenciado também resulta em bolhas maiores e menos persistentes.

Durante muito tempo, o Prosecco esteve disponível apenas na versão bianco (branca), mas recentemente surgiram também os estilos rosé, algo malvisto pelos puristas do Prosecco, que consideram isso uma perda da identidade da bebida.

O Prosecco também é muito mais leve do que seus equivalentes e apresenta aromas de flores brancas, maçã e pera, sendo mais doce do que o Champagne e o Cava.

CAVA - A Espanha também possui seu próprio vinho espumante renomado. O Cava é feito com uvas nativas como Macabeu, Xarello e Parellada, mas também pode incluir Chardonnay, Pinot Noir, Garnacha e Monastrell. Seu processo de produção é semelhante ao do Champagne, embora seja chamado de "traditionelle" (tradicional).

Quase 95% do Cava provém da região vinícola de Penedès, na Catalunha, no nordeste da Espanha. O Cava, que também possui borbulhas finas e persistentes semelhantes às do Champagne, apresenta notas terrosas e pode conter nuances de amêndoas e raspas de limão, notas cítricas e toques de pera ou marmelo.

CORPINAT: Cava Premium - Corpinnat é a versão de luxo do cava da região de Penedès. É produzido segundo padrões mais rigorosos, com envelhecimento mais longo e maior foco em castas autóctones. O resultado? Um sabor mais refinado e complexo, com notas de brioche e cítricos. Perfeito para quem procura um vinho espumante premium.

Além desses três principais vinhos espumantes, existem muitas outras variedades de vinho com níveis significativos de dióxido de carbono que lhes conferem efervescência. A seguir, apresentamos algumas dessas opções menos conhecidas.

CRÉMANT - O Crémant é produzido em todas as outras regiões francesas a exceção de Champagne, com uma grande variedade de uvas. Semelhante ao Champagne em sua produção, é menos efervescente. Independentemente da origem, todos os Crémants seguem certas regulamentações, incluindo a colheita manual das uvas, a prensagem dos cachos inteiros com extração limitada e um mínimo de nove meses de maturação sobre as borras.

O Crémant oferece toda a finesse do Champagne a um preço mais acessível - sem comprometer a qualidade. Produzido em regiões como Alsácia, Borgonha e Vale do Loire, utilizando o mesmo método tradicional, é o favorito dos casais que buscam estilo mais cremoso, substância e um pouco mais de espaço no orçamento.

Embora produzido pelo mesmo método, o Crémant tende a ser menos intenso em sabor e estrutura, mas ainda oferece finesse e elegância, tornando-se uma alternativa inteligente para casais que buscam a qualidade do Champagne sem o preço exorbitante.

Crémants com melhor custo-benefício e estilos recomendados: Crémant de Bourgogne e Crémant d'Alsace oferecem consistentemente um excelente custo-benefício, com estilos que variam de frescos e cítricos a expressões mais encorpadas e com notas de brioche - ideais para aperitivos, recepções ou para harmonizar com a culinária francesa local.

Devido às suas diferentes origens, o Crémant adquire diversas notas, incluindo flor de sabugueiro, frutas de polpa branca como maçã verde e pera e mel.

FRANCIACORTA - A resposta italiana ao Champagne, o Franciacorta é um vinho espumante da região da Lombardia, no norte da Itália, produzido de forma muito semelhante à bebida francesa, utilizando a fermentação tradicional em garrafa e feito com as uvas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Blanc. Além do país de origem, outra grande diferença entre o Franciacorta e o Champagne é a sua história. O Champagne existe há mais de 350 anos; o Franciacorta, apenas 50.

O Franciacorta apresenta-se nas versões safrada e não safrada, branco e rosé. Existe também um equivalente blanc de blancs chamado Franciacorta Satèn, feito com Chardonnay e Pinot Bianco.

De forma resumida os aromas do vinho incluem geleia de frutas, baunilha e avelã.

OUTROS ESPUMANTES EUROPEUS E DO RESTO DO MUNDO - Existe até uma categoria geral de vinho espumante da Alemanha e da Áustria, fermentado em garrafas



ou tanques, utilizando as variedades Riesling e Welschriesling na Alemanha e Grüner Veltliner e Sauvignon Blanc na Áustria.

O Sekt é um desses vinhos espumantes, que tende a ser mais doce e menos efervescente que o Champagne e o Cava.

Quase todo o Sekt alemão é produzido pelo método Charmat, em tanques, semelhante ao Prosecco. Os austríacos, por outro lado, utilizam com mais frequência o método tradicional, de fermentação em garrafa.

Nestes países o vinho pode apresentar notas de maçã verde e nectarina, melão e jasmim.

Já Portugal, outro dos principais produtores de vinho europeus, também possui seu próprio vinho espumante, chamado Vinho Espumante, ou Bruto (há ainda a versão Raposeira). Produzido de forma muito semelhante ao Champagne, o Vinho Espumante também inclui a adição de açúcar e leveduras ao vinho base, permitindo que a fermentação ocorra na garrafa. Alguns produtores também realizam uma segunda fermentação em tanques de aço inoxidável antes da filtração e engarrafamento.

O Vinho Espumante em Portugal se divide em quatro categorias, sendo a mais prestigiada a da região da Bairrada, onde se utiliza o método tradicional de fermentação em garrafa. Em seguida, vêm os VFQPRD (Vinho Frisante de Qualidade Produzido em Região Determinada), produzidos nas regiões do Douro, Tejo, Llsboa, Minho e Alentejo. Depois, há os QPRD (Vinhos de Qualidade Produzidos em Região Determinada), que podem ser produzidos em qualquer lugar do país. E, na categoria mais baixa, está o Espumoso, o vinho espumante de menor qualidade, produzido pela injeção de dióxido de carbono no vinho, de forma semelhante à preparação de refrigerantes, resultando em menor efervescência.

O espumante português é encontrado na variedade branca, com aromas florais e borbulhas finas, mas também existem as variedades rosés, com notas de morango e framboesa, e as variedades tinto, que são mais frutadas.

No restante do mundo do vinho não faltam espumantes com origem nas Américas (Argentina, Chile, Uruguai, Estados Unidos), Austrália, Nova Zelândia e África de Sul entre tantos países que poderiam ser citados.

EM RESUMO: O Champagne é o padrão ouro para casamentos de luxo, comemorações especiais, oferecendo profundidade, prestígio e complexidade através do seu método tradicional de envelhecimento em garrafa.

O Crémant oferece qualidade semelhante à do champanhe a um preço mais acessível, tornando-se uma escolha inteligente para casais que priorizam estilo e orçamento.

O Cava é a resposta espanhola à elegância, produzido pelo método tradicional, mas geralmente mais leve, fresco e acessível — ideal para celebrações vibrantes ao ar livre.

O Prosecco brilha em momentos casuais, graças ao seu charme frutado, borbulhas suaves e preço acessível devido ao método de produção em tanque.

O método de produção influencia tudo, da textura ao sabor - os vinhos produzidos pelo método tradicional oferecem notas tostadas e finesse, enquanto os vinhos produzidos pelo método em tanques de inox são frescos e frutados.

ESPUMANTES NACIONAIS – Os espumantes nacionais não ficam nada a dever em termos de qualidade aos exemplos importados. São vinhos espumantes feitos em nosso país, com destaque para a Serra Gaúcha (Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira), mas não se limitando apenas ao Sul. Eles oferecem rótulos de alta qualidade em estilos como Brut, Moscatel, Extra Brut e Nature, feitos por vinícolas premiadas, sendo excelentes para harmonizações variadas, desde frutos do mar a sobremesas, com opções que rivalizam com clássicos internacionais.

Tipos e Estilos dos Espumantes nacionais:

- Brut/Extra Brut/Nature: Secos, com acidez equilibrada, ideais para frutos do mar, saladas e até carnes leves.
- Demi-Sec: Levemente adocicados, harmonizam com sobremesas e frutas.
- Moscatel: Doces e frutados, ótimos para festas e sobremesas.
- Método Tradicional (Champenoise): Conferem complexidade e estrutura
- Método Ancestral: também conhecidos como “Sur Lie” ou “Elementar Nature”, são feitos em única fermentação, sem sofrerem o “degorgement” - operação na qual são retirados os resíduos e leveduras da fermentação, deixando o vinho menos turvo.

Segundo o Guia Descorchados 2025, os melhores espumantes nacionais foram:

95 Pontos CASA VALDUGA - Maria Valduga N/V - Vale dos Vinhedos

94 Pontos VINÍCOLA VITA ETERNA - Nature Chardonnay, Pinot Noir N/V - Pinto Bandeira

93 Pontos BROCARDO VINHEDOS E VINHOS - Helena Nature Pinot Noir, Chardonnay 2024 - Serra do Sudeste

93 Pontos CASA PEDRUCCI - Millésime Brut 2021 Chardonnay, Pinot Noir, Riesling Itálico 2021 - Garibaldi

93 Pontos CASA VALDUGA - 130 Blanc de Blanc Special Edition Chardonnay N/V - Vale dos Vinhedos

93 Pontos CASA VALDUGA - 130 Blanc de Noir Special Edition Pinot Noir N/V - Vale dos Vinhedos
93 Pontos CASA VALDUGA - 130 Brut Tradicional Chardonnay, Pinot Noir N/V - Vale dos Vinhedos
93 Pontos COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI - Espumante Acordes Extra Brut Chardonnay, Pinot Noir 2023 - Serra Gaúcha
93 Pontos ESTRELAS DO BRASIL - Pedro Antonio III (Solo Magnum) Pinot Noir N/V - Faria Lemos
93 Pontos ESTRELAS DO BRASIL - Nature Rosé Pinot Noir N/V - Faria Lemos
93 Pontos GEISSE - Cave Terroir Nature Chardonnay, Pinot Noir 2021 - Pinto Bandeira
93 Pontos CASA VALDUGA - Sur Lie Nature Rosé Pinot Noir, Chardonnay N/V - Encruzilhada do Sul

O vinho espumante perfeito nem sempre é o mais caro, mas sim aquele que se encaixa no momento. Para brindes formais de casamento ou celebrações marcantes na França, o Champagne oferece elegância e profundidade incomparáveis, tornando-se uma escolha clássica para a sua recepção. Se você busca algo mais acessível sem renunciar à qualidade, o Crémant oferece estrutura e estilo impressionantes, especialmente quando proveniente de regiões como Borgonha ou Alsácia. Para eventos diurnos, bebidas de boas-vindas ou para presentear, o charme fresco e frutado do Prosecco é sempre bem-vindo, enquanto o Cava oferece um excelente custo-benefício para grandes encontros ou refeições descontraídas com inspiração mediterrânea.

Seja qual for a sua escolha, baseada em preferências de sabor, autenticidade regional ou orçamento, existe um vinho espumante que traz significado e magia à sua celebração. De rótulos luxuosos a segredos bem guardados, cada estilo tem o seu próprio brilho - e o vinho certo será tão pessoal quanto os votos que vocês trocarem. O bom é saber que há espaço para todo gosto e bolso!

Seja você fã dos sabores intensos do champagne, das notas frescas do cava ou do toque leve e frutado do prosecco, há opções para todos os gostos com ótimas opções em espumantes nacionais. Tudo depende da ocasião e da sua preferência pessoal. Então, da próxima vez que abrir uma garrafa de vinho espumante, você saberá exatamente qual tipo é o ideal para o momento! 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

“EM QUE CLUBE (DE VINHO) EU VOU?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 13/12/2025

“O clube traz à vinícola a segurança financeira de que terá os seus vinhos vendidos”.

A Vivente Vinhos Vivos, pequena produtora de vinhos gaúchos, lançou o seu primeiro clube de vinho. O conceito é focar nas estações do ano. Na chegada do verão, do outono, do inverno ou da primavera, o assinante do clube recebe três garrafas de vinho, no total de 12 por ano, com a proposta de serem rótulos que combinem com a estação (viventebio). Há a possibilidade de algumas das garrafas serem no formato magnum (de 1,5 litro).

A proposta, explica Diego Cartier, um dos sócios, é sustentar o ciclo natural da produção, dando fôlego financeiro para a vinícola, que atualmente vende seus rótulos principalmente para restaurantes badalados. Tuju e Maní, em São Paulo, e Lasai, no Rio, são alguns deles. O projeto prevê 111 vagas, com o valor de R\$ 2.950 por ano e, além das garrafas, o assinante recebe alguns mimos de parceiros, como o projeto A.Mar.

O clube traz à vinícola a segurança financeira de que terá os seus vinhos vendidos. É tudo que o produtor precisa para planejar o seu ano. Raciocínio semelhante segue Maurício Ribeiro, da pequeníssima vinícola Serena, em Nova Pádua (RS), que elabora apenas tintos com a pinot noir desde 2001. O Reserva Serena (vinhedoserena.com) é uma lista de transmissão no whats app, restrito a 80 pessoas. “Vendo metade da minha produção, com 20% de desconto, em troca de comprar regulares”, conta ele. São 24 garrafas por ano, ou seis garrafas por semestre.

Na Casa Tés, vinícola boutique no Vale da Gramma, na Serra da Mantiqueira, o caminho escolhido pelo proprietário Pedro Testa foi a alocação. O cliente precisa se inscrever no site (casates.com.br) e a proposta é que ele receba, a cada safra, uma oferta dos vinhos elaborados no ano. “Nossa produção é artesanal e bastante limitada”, explica Testa. A alocação é, por exemplo, a maneira que os grandes vinhos de Bordeaux são comercializados pelos negociantes franceses.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/em-que-clube-de-vinho-eu-vou/>

“O DIA DO TANGO SE CELEBRA COM MALBEC, VEJA A RELAÇÃO ENTRE AMBOS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 13/12/2025

No dia 11 de dezembro, comemora-se o Dia do Tango, na data de nascimento de Carlos Gardel, ícone que consolidou o tango como símbolo argentino e o levou ao reconhecimento mundial. Assim como o tango, o Malbec conquistou um lugar central na cultura do país. A conexão entre tango e Malbec é natural: ambos retêm a paixão e complexidade da Argentina, evoluindo ao longo do tempo sem perder suas raízes.

O tango, reconhecido como patrimônio cultural imaterial pela UNESCO em 2009, resulta de uma fusão de influências da Espanha, Cuba e África, com parentescos com a habanera e a polca. Jorge Luis Borges, em “A História do Tango” (1930), armou que essa dança só poderia ter nascido em Buenos Aires e Montevideu, surgindo entre 1880 e 1890, em cabarés e bordéis dessas cidades. Durante anos, o tango foi associado ao “baixo mundo” e, por isso, dançado entre homens pela falta de mulheres nesses locais. Esse ritmo ganhou aceitação quando chegou à França, levado por marinheiros franceses que retornavam de Montevideu. Em Paris, o tango encontrou público entusiasta, o que ajudou na sua aceitação pela aristocracia argentina.

Como gênero musical, o tango é marcado pelo compasso binário e pelo ritmo sincopado, conferindo-lhe intensidade e melancolia. Ele projeta uma imagem masculina e controlada, onde o homem guia e a mulher segue de forma submissa. O tango é dramático e aborda temas de amores perdidos e dores profundas. Para Borges, ele oferece aos argentinos uma bravura já cumprida, evocando uma masculinidade quase heroica.

Assim como o tango representa a alma argentina, o Malbec tornou-se um símbolo do país. Originária do sudoeste da França, essa uva encontrou na Argentina o ambiente ideal para prosperar. O clima seco, a alta exposição solar e a altitude dos vinhedos, que pode superar os 2.000 metros, permitem que o Malbec desenvolva cores profundas, aromas de frutas escuras e violetas, e uma textura encorpada. Diferentemente da França, onde o Malbec não atingiu seu potencial, na Argentina ele floresceu e se tornou um ícone autêntico.

A relação entre tango e Malbec é simbólica: ambos evoluíram, preservando suas raízes, mas ganhando novas expressões. Assim como o tango se modernizou com Astor Piazzolla, que trouxe influências do jazz e da música clássica, o Malbec também se reinventou, adaptando-se a estilos contemporâneos. Nas últimas décadas, o Malbec argentino passou por uma transformação, explorando terroirs e altitudes variadas, ampliando a complexidade e diversidade de estilos.

Piazzolla revolucionou o tango, incorporando elementos inovadores que popularizaram o tango moderno. De forma semelhante, o Malbec revelou nuances mais sofisticadas, com aromas que retêm mais o solo de cada vinhedo. Essa modernização levou o vinho argentino a novos mercados e formas de apreciação.

Celebrar o Dia do Tango é reconhecer essa evolução constante, onde tango e Malbec exploram novas possibilidades enquanto mantêm sua identidade. Tradição e modernidade coexistem em ambos, fazendo do tango e do Malbec expressões únicas da cultura argentina... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-dia-do-tango-se-celebra-com-malbec-veja-a-relacao-entre-eles/>

21.02 A 01.MAR – AMETISTA DO SUL

Jornada Sagrada, Evolutiva e Curativa da Zênithe Travelclub! Uma incrível e memorável experiência!

Manifeste seu interesse, para receber as informações do programa e inscrição. Neste grupo, teremos o foco na força curativa e transmutadora do Cristal Ametista! Será verdadeiramente uma JORNADA com PROPÓSITO!!! A AMETISTA é reverenciada na cristaloterapia por vibrar em uma alta frequência, o que lhe confere um inigualável poder de transmutação energética. A cidade de AMETISTA do SUL fica no Noroeste do Rio Grande do Sul, quase divisa com Sta. Catarina (Chapecó).

Ali estão as maiores JAZIDAS subterrâneas (em extensão) de AMETISTA, do mundo. São inúmeras MINAS em atividade que se assemelham a “cavernas”, oferecendo atrações subterrâneas com diversos conteúdos e curiosidades. Será uma imersão de muitas conexões... quando teremos vivências sensoriais, meditações, rituais, visitas em minas desativadas, piscinas subterrâneas, além dos passeios tradicionais. Estaremos sintonizados com a Frequência Violeta, e com a Energia Vital da Terra! Uniremos momentos SAGRADOS e “HUMANOS”!!!

Visitaremos VINÍCOLAS, degustaremos IGUARIAS locais, e celebraremos festivamente com um autêntico COSTELÃO GAÚCHO. Vislumbraremos o impressionante SALTO de YUCUMÃ. Serão várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi joias, entre outros!

É mais uma “proposta fora do “lugar comum”, como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha!

Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br

● Inscrição e informações específicas: fazer contato com Mariella Miranda Cel./WA: (31)99958-2021 ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

FRANÇA PRODUZ SIGNIFICATIVAMENTE MENOS VINHO TINTO

Merlot e Cabernet Sauvignon perdem área considerável.

A produção de vinho na França mudou significativamente nos últimos cinco anos. É o que mostram novos dados do instituto francês FranceAgriMer, publicados no início de dezembro. De modo geral, há uma tendência clara: a França está produzindo cada vez menos vinho tinto. Sua produção diminuiu 26% desde 2019, enquanto a de vinhos brancos caiu 11% e a de vinhos rosés, 7%.

Ao analisar o espectro de variedades de uva, observa-se que as variedades brancas estão em expansão, enquanto as tintas estão perdendo área significativa. Particularmente afetadas nos últimos cinco anos estão a Cabernet Sauvignon, com uma área cultivada 20% menor do que em 2019, e a Merlot, com uma redução de 18%. Isso também reflete a crise em curso em Bordeaux.

Os problemas de vendas afetam principalmente os vinhos AOP: a área de cultivo diminuiu 10% desde 2017 e a produção caiu 20% desde 2019. No ano passado, os vinhos AOP representaram apenas 55% da produção total francesa.

Em 2024, a vitivinicultura ainda ocupava 766.674 hectares, mas a tendência é clara: a França continuará a perder área de vinhedos. Em novembro passado, o Ministério da Agricultura francês anunciou que apoiaria novos desmatamentos com 130 milhões de euros. Segundo a FranceAgriMer, outros 34.400 hectares de vinhedos estão atualmente aptos para desmatamento... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/france-produces-significantly-less-red-wine-merlot-and-cabernet-sauvignon-lose-massive-area?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_50&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 12/12/2025).

CHAMPAGNE: QUEDA NAS VENDAS, PREÇOS MAIS BAIXOS

Menos Cuvées Prestige, mais não vintage (NV).

A denominação de origem Champagne precisa aceitar a queda nas vendas e nos preços. Na assembleia geral anual da Association Viticole Champenoise (AVC), foram anunciados os números atuais: as projeções de vendas para os primeiros dez meses indicam um volume total de 268 milhões de garrafas em 2025. Isso representa uma queda de 1,3% em relação aos 271,7 milhões de garrafas do ano anterior. Um dos principais motivos para isso é a contínua queda nas vendas na França, o mercado mais importante. As vendas caíram de 185 milhões de garrafas em 2010 (uma redução de 36%) para 118 milhões de garrafas em 2024 nos últimos 15 anos. Os números atuais sugerem uma queda adicional de 3,2%. Em todo o mundo, os preços médios de venda também estão diminuindo, já que os caros vinhos de prestígio estão sendo cada vez mais substituídos por champagnes não safrados mais baratos. De acordo com a consultoria do setor vinícola Wine Lister, os preços do champagne caíram cerca de 12% globalmente nos últimos três anos. Em comparação: Durante o mesmo período, os vinhos da Borgonha registraram uma queda de preço de 29%, e os de Bordéus, de 13%.

Contrariando as expectativas dos produtores, as vendas no maior mercado de exportação, os EUA, mantiveram-se apesar das novas tarifas. No entanto, as estatísticas alfandegárias mostram que o preço médio da garrafa caiu cerca de 23% entre outubro de 2024 e setembro de 2025. Embora muitos produtores provavelmente tenham absorvido pelo menos parte das novas tarifas, a valorização do euro face ao dólar americano provavelmente anulou esse efeito.

Segundo a AVC, os estoques em 2024 atingiram 1,279 bilhão de garrafas. Isso corresponde a um consumo de 4,75 anos. De acordo com a AVC, o nível ideal de estoque seria para 4,2 anos. A Wine Lister entrevistou 51 varejistas em todo o mundo sobre a confiança do setor na marca Champagne. Essa confiança diminuiu em média 5,8% em comparação com 2018, com os champagnes de pequenos produtores alcançando os valores mais altos, apesar de pequenas perdas. As casas familiares permaneceram praticamente estáveis, enquanto as grandes marcas perderam, em média, 10%. Uma análise das buscas em mecanismos de busca online mostrou que Champagne obteve mais de três vezes a média de buscas da segunda colocada, Bordeaux. Champagne subiu 1% nesse ranking, Bordeaux 7% e Borgonha 53%.

Uma notícia positiva diz respeito à meta da denominação de origem Champagne de reduzir a pegada de carbono em 25% até 2025. Essa meta já foi superada, com uma redução de 27%, para 580.583 toneladas. Segundo a AVC, isso se deve principalmente às garrafas mais leves, que agora pesam 835 gramas em vez de 900 gramas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/champagne-declining-sales-lower-prices-fewer-prestige-cuvees-more-non-vintage?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_50&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 12/12/2025).

FEIRA SITEVI APRESENTA ALTERNATIVAS ACESSÍVEIS PARA BARRICAS

Britânica enfrenta até 50 anos de prisão.

Uma britânica de 56 anos foi presa nos EUA por roubar várias garrafas de Romanée-Conti. A turista teria furtado vinhos avaliados em mais de 34 mil euros da adega do restaurante L'Auberge Provençale, no estado da Virgínia. Ela fingiu ser assistente de um rico especialista em vinhos canadense para distrair o sommelier enquanto um cúmplice levava as garrafas.

As câmeras de vigilância mostram que a suposta autora do furto usava uma peruca e distraiu os funcionários com uma história inventada sobre um evento planejado para 25 pessoas. Enquanto conversava informalmente com o sommelier do estabelecimento, seu acompanhante pegou várias garrafas e as substituiu por garrafas mais baratas para encobrir o roubo.

Quando a fraude foi descoberta, os funcionários do restaurante perseguiram os dois autores. Duas das garrafas foram posteriormente encontradas, mas a maioria continua desaparecida. A britânica foi presa, enquanto seu cúmplice fugiu e permanece foragido.

A adega do L'Auberge Provençale contém cerca de 5.500 garrafas de vinho, avaliadas em centenas de milhares de dólares. O casal visitou a adega mediante agendamento no dia 19 de novembro. A polícia acredita que o roubo foi meticulosamente planejado. A britânica agora enfrenta até 50 anos de prisão... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/usa-tourist-arrested-for-wine-theft-british-woman-faces-up-to-50-years-in-prison?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_50&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 09/12/2025).

TURISTA PRESA POR ROUBO DE VINHO NOS ESTADOS UNIDOS

Melhor aproveitamento da madeira por meio da otimização.

Na feira Sitevi, em Montpellier, foram apresentadas diversas alternativas aos caros barris de madeira novos. Como relata a revista especializada Vitisphere, os fabricantes de barris estão utilizando madeira selecionada, reformando barris usados e otimizando o processo de fabricação. Isso lhes permite oferecer barris feitos com madeira de alta qualidade por um preço significativamente menor do que os 700 euros que os barris novos mais baratos custam atualmente. Para barris padrão e premium, os preços variam atualmente entre 1.000 e 1.400 euros.

Uma barrica restaurada, onde alguns milímetros de madeira são lixados e o barril é re-tostado, custa apenas cerca de 320 euros. A empresa Vicard combina madeiras de alta qualidade, mas muito estreitas, em aduelas padrão. Dessa forma, eles utilizam três por cento a mais da madeira disponível. Com a ajuda da tecnologia de corte a laser, eles também utilizam madeira da parte superior do carvalho. Essas barricas também custam menos de 700 euros.

Cada vez mais tanoarias utilizam madeiras com defeitos ópticos ou estéticos que antes eram descartadas, mesmo que possuam as mesmas propriedades químicas. Em barris grandes, a chamada “madeira em ziguezague” é utilizada na parte inferior, o que resulta em uma economia de 15 a 20%. Após três anos de pesquisa e desenvolvimento, foram apresentados recentemente barris fabricados com aduelas de duas camadas unidas mecanicamente. Isso permite o aproveitamento de 40% da madeira de carvalho disponível, em vez dos habituais 15 a 20%. Esses barris também são muito acessíveis. O aperfeiçoamento do processo e dos materiais utilizados, como comprimentos de madeira otimizados, acessórios menores e menos metal, possibilitam reduções de custos de até 20%.

A indústria de fabricação de barris (“Tonnellerie”) na França está enfrentando uma queda significativa nas vendas. Os preços da madeira de carvalho francês triplicaram nos últimos dez anos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/sitevi-affordable-alternatives-to-barrique-better-use-of-wood-through-optimization?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_50&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 09/12/2025).