



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

OS VINHOS DO REINO UNIDO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS DO REINO UNIDO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"PODE ACREDITAR: TEM VINHO EM
BRASÍLIA" - POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"O SONHO LÍQUIDO DA FAMÍLIA
BOUYGUES" - JORGE LUCKI**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

11 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

DONNAFUGATA DOLCE & GABANNA TANCREDI IGT 2018 – SICÍLIA – ITÁLIA.

Este vinho excepcional é o resultado de uma colaboração única entre a renomada vinícola siciliana Donnafugata e a icônica marca de moda Dolce & Gabbana, unindo tradição vinícola e estilo italiano em elegância e sofisticação, com edição limitadíssima.

Considerada uma das vinícolas mais importantes da região, a Donnafugata contribuiu para construir a nova imagem dos vinhos sicilianos. Mantendo o foco em qualidade, a Família Rallo, responde por vinhos de notável qualidade, que se destacam entre as críticas especializadas.

A Dolce&Gabbana criou a imagem do rótulo e embalagem deste vinho “revolucionário”, homenageando precisamente um dos protagonistas de Il Gattopardo (O Leopardo) e, em particular, o contraste entre tradição e modernidade que Tancredi resume em si mesmo: enquanto o ouro, o azul e as linhas sinuosas de inspiração barroca celebram o esplendor da aristocracia em declínio, o vermelho, o verde e as figuras geométricas pontiagudas remetem aos novos valores revolucionários que emergem na Sicília após a unificação da Itália e que prenunciam a história contemporânea da ilha.

Além de sua qualidade excepcional, este vinho reflete o compromisso da Donnafugata com práticas sustentáveis de vinicultura, garantindo um produto que respeita o meio ambiente.

Composição de Uvas: Corte das uvas: Cabernet Sauvignon, que proporciona estrutura e elegância. Nero d’Avola, que adiciona caráter siciliano autêntico e Tannat, que confere profundidade e complexidade. O vinho passa 12 meses em barricas de carvalho francês e 36 meses em garrafa.

Notas de Degustação: Um vinho tinto robusto que cativa os sentidos com sua personalidade marcante. No visual a cor é intensa, escura e profunda. No nariz os aromas defumados e de frutas negras, enriquecidos por notas de especiarias árabes fazem sonhar com a complexidade do vinho. E no paladar o vinho se mostra denso e potente, com taninos maduros e um toque aveludado surpreendente, além de ótima acidez. Seu final é marcado por frutas vermelhas maduras, alcaçuz e toques de balsâmicos. Longo e agradável final de boca.

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje (já tem guarda de 7 anos) e por mais 5 anos.

Notas de Harmonização: Ideal para momentos especiais, o Tancredi 2018 é perfeito para acompanhar pratos robustos como carnes vermelhas grelhadas, cordeiro, caças ou queijos envelhecidos. Igualmente saboroso é o acompanhamento de atum ou peixes gordos. Pode ser aberto na hora se servido em taças largas, com boca ampla e boa altura. Sua complexidade e equilíbrio proporcionam uma experiência de degustação memorável para os apreciadores mais exigentes.

Reconhecimentos: 93RP | 93 JS | 93 Vinous.

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 – Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407



OS VINHOS DO REINO UNIDO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Acredite: os romanos introduziram a vinificação na Inglaterra, num período com clima relativamente quente.

Há evidências que os romanos cultivavam vinhedos na “Britannia” já no primeiro século depois de Cristo. E, quando o assunto é espumante, há inclusive uma disputa sobre a “paternidade” do método moderno de produção.

Os vinhedos na época dos romanos estendiam-se até o norte de Northamptonshire e Lincolnshire, com outros em Buckinghamshire e Cambridgeshire, e provavelmente em muitos outros locais. Os vinhos eram provavelmente frutados e doces, fermentados com adição de mel e consumidos no prazo de seis meses. A vinificação continuou pelo menos até a época dos normandos, com mais de 40 vinhedos na Inglaterra mencionados no Domesday Book; sendo grande parte do vinho destinado para a Eucaristia.

A partir da Idade Média, o mercado inglês foi o principal consumidor de vinhos “clarets” de Bordeaux (França), durante o reinado Plantageneta, que incluía a Inglaterra e grandes províncias em França. Quando Henrique VIII foi coroado em 1509, registaram-se 139 vinhedos, 11 dos quais produziam vinho para a casa real. No início do século XVI, o vinho era caro para a maioria das pessoas comuns; portanto, uma lei de 1536 decretou que o vinho importado da França teria um preço máximo, sendo que os importados da Grécia e, principalmente, da Espanha teriam um preço máximo de venda ainda maior, provavelmente devido à sua qualidade percebida como superior.

Muita gente aponta o monge francês Don Pérignon, que assumiu o posto de mestre de adega da Abadia de Hautvillers em 1668, como precursor do método tradicional. Porém, evidências parecem indicar o contrário. Já havia referências de produção de espumantes ingleses em 1662. Foi quando os cientistas Christopher Merret e Sir George Downing apresentaram um artigo sobre o assunto à Royal Society. Eles descreveram detalhadamente o processo de adição de açúcares para produzir vinhos espumantes.

No século XVIII, o Tratado de Methuen de 1703 impôs altas taxas sobre o vinho francês. Isso fez com que os ingleses se tornassem os principais consumidores de vinhos fortificados doces, como o Jerez, o vinho do Porto e o vinho da Madeira, provenientes da Espanha e de Portugal. O vinho fortificado tornou-se popular porque, ao contrário do vinho comum, não se deteriorava durante a longa viagem de Portugal para a Inglaterra.

Assim que o vinho inglês começou a se recuperar das epidemias de filoxera e oídio em meados do século XIX, trazidas pelos exploradores da América, o vinho comercial inglês sofreu um duro golpe. Em 1860, o governo, sob a liderança de Lord Palmerston (do Partido Liberal), apoiou o livre comércio e reduziu drasticamente o imposto sobre vinhos importados de 1 xelim para 2 pence, uma diminuição de 83%. O vinho inglês, portanto, passou a ser superado pela concorrência de produtos estrangeiros superiores que podiam ser vendidos a um custo menor para o consumidor.

Com o início da Primeira Guerra Mundial, quando a necessidade de colheitas e alimentos, e o racionamento de açúcar, se tornaram prioritários em relação à produção de vinho, pela primeira vez em 2000 anos, os vinhos ingleses deixaram de ser produzidos.

A produção de vinho passou a ser algo caseiro, e em 1936, George Ordish plantou vinhas em Wessex e no sul da Inglaterra. Com muitas pessoas interessadas em produzir seus próprios vinhos em casa, e com equipamentos e métodos disponíveis, o governo proibiu a produção de álcool caseiro no início da década de 1960, apenas para revogar a lei cinco anos depois, à medida que a moda da produção caseira de bebidas alcoólicas crescia consideravelmente.

Outros pequenos vinhedos comerciais na Grã-Bretanha seguiram o exemplo na década de 1960, com produtores como Joy e Trevor Bates em Kent, Norman Cowderoy em West Sussex, Nigel Godden em Somerset, Gillian Pearkes em Devon e Philip Tyson-Woodcock em East Sussex. O País de Gales também teve George Jones, Lewis Mathias e Margaret Gore-Browne.

EFEITO DO AQUECIMENTO GLOBAL? - A viticultura inglesa foi revitalizada a partir da década de 1970, possivelmente impulsionada pelo aumento da temperatura local devido ao aquecimento global, tornando muitas partes de Hampshire, Sussex, Kent, Essex, Suffolk, Berkshire, Nottinghamshire e Cambridgeshire secas e quentes o suficiente para o cultivo de uvas de alta qualidade. Os primeiros vinhos ingleses foram influenciados pelos vinhos doces alemães, como Liebfraumilch e Hock, que eram populares na década de 1970, e eram vinhos doces, misturas de vinho branco e tinto, chamados de “creams”. O maior vinhedo da Inglaterra era a Denbies Wine Estate, em Surrey, com 1,07 km² de vinhedos.

De um pico de mais de 400 vinhedos no final da década de 1980, em 2000 o plantio acelerou desde então, impulsionado pelo crescente sucesso dos vinhos espumantes ingleses. Em 2004, um júri de vinhos espumantes europeus concedeu a maioria das dez primeiras premiações a vinhos ingleses – sendo a premiações restantes para Champagnes franceses. Resultados semelhantes incentivaram uma explosão no plantio de vinhedos para produção de vinhos espumantes. Os vinhos tranquilos ingleses também começaram a ganhar prêmios em grandes competições de vinhos, notadamente o Decanter e o IWSC.

Desde então, a produção de vinho se espalhou do Sudeste e Sudoeste para as Midlands e o Norte da Inglaterra, com Yorkshire, Nottinghamshire, Shropshire, Derbyshire, Leicestershire e Lancashire ostentando pelo menos um vinhedo cada, em 2007.

Os vinhos nacionais se tornaram os queridinhos dos entusiastas e críticos de vinho do Reino Unido. De manchetes proclamando “Vinho inglês supera o Champagne em degustação às cegas” a anfitriões de jantares declarando “É do vinhedo aqui perto”, é quase impossível dar um passo sem esbarrar em uma garrafa de vinho inglês ou um vinhedo local.

Considerando que o país parecia já estar coberto de vinhedos em 1981, não é de se surpreender que o conceito de enoturismo – visitar vinhedos ou vinícolas para degustar vinhos e aprender sobre sua produção – estivesse começando a se desenvolver. Este renascimento da viticultura na Inglaterra e no País de Gales começou na década de 1960, ganhando seu impulso atual na década de 1970. Em 1981, já existiam quase 405 hectares de vinhedos na Grã-Bretanha.

Embora a aparente ascensão desses vinhos ingleses frescos e vibrantes possa parecer um capítulo recente na história consagrada do vinho, não é tão nova quanto você pensa. O clima na Inglaterra, tradicionalmente, não tem sido propício para a produção de vinhos excelentes. Faz frio e há uma umidade agradável, mas sempre houve algo maravilhoso escondido sob a cobertura vegetal dos terrenos: um belo solo calcário, com ótima drenagem, especialmente no extremo sul da Inglaterra. É esse solo maravilhoso que outrora foi compartilhado com a região de Champagne, na França, antes que as placas tectônicas separassem as ilhas do Continente Europeu.

As coisas mudaram em 1988, quando um casal norte-americano, Stuart e Sandy Moss, reconheceu o paralelo entre os solos de calcário do sul da Inglaterra com aqueles de Champagne. Eles decidiram plantar Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier em sua propriedade Nyetimber em Sussex, com a noção explícita de fazer vinho espumante de método tradicional. Esse foi o principal “insight” que desencadeou tudo.

Hoje, os números chegam a 3.758 hectares de vinhas na Inglaterra e mais de 900 vinhedos, o que ainda pode ser considerado como uma pequena área produtiva (em termos comparativos a área de vinhedos no Brasil é de 89.000 mil hectares), mas que seus produtos já enchem os britânicos de orgulho. Quatro regiões inglesas se destacam: Kent (que lidera o ranking, com quase 900 hectares plantados), West Sussex, Essex e East Sussex.

Outra explicação para o crescimento da viticultura no Reino Unido é o movimento de valorização dos alimentos locais e o desejo dos consumidores de reduzir a distância percorrida pelos alimentos que comprem, incluindo o vinho produzido localmente.

O vinho inglês ganhou ainda mais prestígio quando a Duquesa da Cornualha se tornou a nova Presidente da Associação de Vinhedos do Reino Unido em 25 de julho de 2011. Em junho de 2012, o vinho inglês também recebeu um impulso durante a celebração do Jubileu de Diamante da Rainha Elizabeth II.

Desde o Brexit e a mudança na legislação, a rotulagem de origem geográfica deixou de ser obrigatória e é possível consumir vinhos com menos de 8,5% de álcool, incluindo vinhos sem álcool.

VARIEDADES DE UVAS - De acordo com a WineGB, os novos plantios mais significativos são de variedades para a produção de vinho espumante. Em 2004, a vitivinicultura estava baseada em vinhos doces alemães, então a Seyval Blanc era a variedade mais cultivada, seguida pela Reichensteiner, com a Müller-Thurgau e a Bacchus logo atrás. No entanto, a Müller-Thurgau, uma das primeiras variedades a ser cultivada durante o renascimento do século XX perdeu popularidade.

Em termos de variedades plantadas, três uvas correspondem a cerca de 71% dos vinhedos: Chardonnay (1.179 hectares), Pinot Noir (1.164 ha) e Pinot Meunier (327 ha). Elas foram também responsáveis por 82% dos novos vinhedos plantados nos últimos cinco anos. As demais uvas relevantes são todas híbridas ou cortes alemães, como Bacchus (264 ha), Seyval Blanc (117 ha) e Solaris (93 ha). Há também pequenas áreas plantadas com Reichensteiger, Rondo, Pinot Gris e Müller-Thurgau.



PRODUÇÃO DE VINHOS - Sendo uma região sujeita a fortes variações climáticas, o volume produzido varia bastante de acordo com a safra. A produção total de vinhos no Reino Unido em 2017 foi de 5,3 milhões de garrafas, explodindo para 13,10 milhões em 2018 e 10,5 milhões em 2019. Desde então, está estável em uma faixa próxima a 9 milhões de garrafas. Entre os espumantes, em 2021 81% eram brancos e 19% rosés, com 98% do total sendo elaborado pelo método tradicional.

Pesquisadores indicam que, nas próximas duas décadas, o clima de boa parte da Inglaterra e do País de Gales deve se tornar adequado para o cultivo confiável de variedades usadas em vinhos espumantes. As condições observadas no ano de 2018, quando se registrou o recorde de produção de vinho do Reino Unido, devem se tornar a “norma” em diversas regiões britânicas. Isso significa temperaturas equivalentes a algumas das famosas áreas produtoras de vinho da França e da Alemanha.

No período até 2040, áreas em East Anglia, Lincolnshire, centro-sul da Inglaterra, nordeste do País de Gales e áreas costeiras no sudoeste da Inglaterra e no sul do País de Gales devem ter condições equivalentes a 2018 em torno de 60-75% do tempo. Assim, a safra excepcional vista naquele ano de 2018 serve de

incentivo para o crescimento da viticultura local.

Há pouca disponibilidade de espumantes ingleses no Brasil, e infelizmente, se a qualidade do vinho inglês é comparável com Champagne, também o é no preço. O Gusbourne Exclusive Release Brut 2019, custa R\$ 576 no site da importadora Divvino. Não vai ser pela via do preço que o espumante inglês vai se estabelecer no mercado brasileiro, mas pela qualidade!

Aproveitando que a “Black-Friday” está batendo as portas, quem sabe em breve você poderá provar um espumante inglês? 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

“PODE ACREDITAR: TEM VINHO EM BRASÍLIA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 08/11/2025

Com a técnica da poda invertida, é possível elaborar vinhos no cerrado brasileiro.

Até recentemente valia uma máxima de que os vinhedos deviam ser plantados entre os paralelos 30 e 50, dos Hemisférios Norte e Sul. Brasília, no paralelo 15 Sul, é o mais recente exemplo de como o mapa dos vinhedos está mudando e transformando em obsoletas aquelas certezas que já foram absolutas. Bem mais próximo do Equador, e com uma temperatura que em nada lembra o clima temperado, com seus invernos muito frios e estações do ano bem definidas, a capital brasileira, no Cerrado, é uma das mais recentes fronteiras dos vinhedos nacionais.

Um dos projetos que chamam atenção em Brasília tem exatamente o seu nome: Vinícola Brasília, inaugurada no ano passado. A começar pela sua arquitetura inspirada no trabalho de Oscar Niemeyer, seja no espelho d'água, na rampa de acesso à vinícola, no uso de muito concreto. O logotipo é uma releitura do Plano Piloto, com formas de asas e as “tesourinhas” tradicionais entre os eixos brasilienses.

Mas não é apenas no visual que o projeto chama atenção na beira da estrada BR 251. A vinícola nasce da amizade dez fazendeiros que migraram do Rio Grande do Sul para a Capital Federal em 1977 para plantar grãos e verduras para abastecer Brasília e região. Em 2010, eles se uniram em um projeto único. Construíram juntos a vinícola, um investimento que já soma R\$ 18 milhões, e definiram que 60% das uvas colhidas a cada safra são destinadas a elaborar vinhos com a marca da Vinícola Brasília. Os 40% restantes são de cada fazendeiro, que elabora os seus próprios brancos e tintos. “Não somos uma cooperativa”, explica Ronaldo Triacca, um dos sócios, que tem o seu vinho próprio com a marca Triarca... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/pode-acreditar-tem-vinho-em-brasilia/>

“CHIANTI CLASSICO REFORÇA IDENTIDADE COM NOVA GERAÇÃO DE TINTOS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA – 07/11/2025

A categoria Gran Selezione ganha destaque e eleva o prestígio da bebida italiana

O Chianti Classico, região-símbolo entre Florença e Siena, vive um momento de renovação histórica. O destaque está na categoria Gran Selezione, criada em 2014 com a safra 2010, como o novo topo da pirâmide qualitativa, acima do Annata e da Riserva. O objetivo é claro: valorizar vinhos de origem exclusiva dos vinhedos do produtor, com seleção rigorosa de uvas, longo envelhecimento (mínimo de trinta meses) e expressão do terroir.

Desde sua estreia, a Gran Selezione foi um sucesso imediato de mercado e de crítica, consolidando-se como a face mais prestigiada do Chianti Classico. Em poucos anos, tornou-se referência em leilões, cartas de restaurantes e coleções privadas, dando ao território um reconhecimento comparável ao das grandes denominações europeias.

Dentro da pirâmide, as categorias Annata e Riserva permanecem fundamentais. O Chianti Classico Annata deve ter no mínimo doze meses de envelhecimento antes de ser comercializado, com uvas majoritariamente sangiovese (mínimo 80%, podendo incluir variedades locais ou internacionais).

O Chianti Classico Riserva exige pelo menos 24 meses de envelhecimento, incluindo três meses em garrafa, além de rendimentos mais restritos, resultando em vinhos mais estruturados e aptos ao envelhecimento.

Depois de uma década, o topo da pirâmide, a Gran Selezione, se aprimora com novas regras. O percentual mínimo de sangiovese sobe de 80% para 90%, e os 10% restantes só podem ser completados por castas autóctones da Toscana, como colorino, canaiolo ou mammolo — proibindo definitivamente variedades internacionais como cabernet ou merlot.

Além disso, para ter o selo é preciso produzir com uvas de vinhedos próprios, reforçando o vínculo entre vinho e território. Outro passo crucial é a introdução das UGAs (Unità Geografiche Aggiuntive), subzonas oficialmente reconhecidas que podem figurar nos rótulos dos Gran Selezione. Assim como nas regiões da Borgonha ou de Champagne, a menção ao local passa a ser ferramenta de diferenciação e prestígio... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-vinho-na-obra-de-van-gogh/>

“O SONHO LÍQUIDO DA FAMÍLIA BOUYGUES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 07/11/2025

Com a Eutopia Estates, os irmãos Martin e Olivier encontraram, nos vinhedos franceses, um território onde o investimento ganhou alma.

Há histórias em que o vinho é apenas um produto-e outras em que ele se torna uma linguagem. No caso da família Bouygues, o vinho é essa língua que expressa paixão e fala do tempo, da memória e do trabalho bem-feito. Conhecidos mundialmente por seu império empresarial nos setores de construção, telecomunicações e mídia, os irmãos Martin e Olivier Bouygues encontraram, nos vinhedos franceses, um território onde o investimento ganha alma e o tempo se transforma em matéria de sonho. Assim nasceu a aventura vitivinícola do grupo, que floresceu sob a bandeira da SCDM Domaines, hoje rebatizada com um nome que traduz sua ambição e sua poética: Eutopia Estates, literalmente, “o lugar do bom, da felicidade”.

O ponto de partida dessa utopia líquida foi o Château Montrose, adquirido em 2006, um 2º Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, em Bordeaux. Sendo, desde sempre, um dos meus super-seCONDS preferidos (ao lado de Léoville-Las-Cases e La Mission Haut-Brion), confesso que, à época, a notícia da venda me surpreendeu. O Château, pertencente à família Charmolue havia três gerações, sempre foi sinônimo de consistência e refinamento. Embora os motivos específicos da decisão de Jean-Louis Charmolue - que assumira o controle da propriedade em 1960 e manteve a qualidade dos vinhos em alto nível ao longo das décadas (com os excepcionais 1989, 1990 e 2003 entre os melhores tintos da região nessas safras)- não tenham sido explicitados, constava que a venda se devia a questões familiares e ao desejo de garantir o futuro do Château. O interesse dos irmãos Bouygues, capazes de realizar um investimento significativo e de longo prazo, certamente contribuiu para que a transição se concretizasse.

Montrose sempre simbolizou a elegância e a força do Médoc, mas sob o olhar dos Bouygues ganhou nova dimensão... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/br-e-coluna/jorge-lucki-como-o-cla-frances-bouygues-realizou-seu-sonho-no-mundo-dos-vinhos.ghtml>

“VINHOS DA PENÍNSULA NORTE DA CÔRSEGA: AOC PATRIMONIO E MUSCAT CAP CORSE” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 07/11/2025

Península no extremo norte da ilha da Córsega é lugar predileto da sangiovese corsa e excelente VDN da França.

Seguindo a série sobre vinhos da Córsega, neste artigo, relato visitas a uma das áreas de maior destaque em sua produção, que é no extremo norte da ilha, na península chamada de Cap Corse. Ali se encontra a AOC Patrimonio, primeira denominação autorizada na ilha (1968) e que tem o status de Cru de Corse, juntamente com a AOC Ajaccio. Patrimonio fica nas encostas íngremes, a sudoeste da Cap Corse, bem próximo do mar. Ali há uma área de concentração de solos argilo-calcários, apesar da base de xisto predominante.

As parcelas ricas em calcário da AOC Patrimonio fazem desta área o local predileto de adaptação da variedade Niellucciu (Sangiovese corsa). Como explica o enólogo do Domaine Leccia, Lizandru Leccia, o calcário apresenta grãos muito finos, como poeira. A argila, que se associa ao calcário, normalmente absorve muita água, formando um reservatório que é drenado pelo calcário. No verão, quando o clima é quente e seco, isso será restituído à planta. Irrigação é proibida e não se faz necessária.

Este perfil de solo acaba concedendo mais cremosidade aos vinhos. Mas é preciso trabalhá-lo, especialmente em áreas muito inclinadas, porque existem camadas diferenciadas, onde as rochas se misturam e se sobrepõem.

Vê-se o trabalho árduo dessa produção. Mas os vinhos agradecem: o Domaine Leccia apresenta um conjunto de surpreendente qualidade, dos brancos aos tintos aos licorosos. Trata-se de uma vinícola familiar com viticultura biodinâmica, hoje dirigida por Lizandru Leccia, um jovem enólogo que demonstra muito conhecimento e evidencia seu talento na qualidade dos vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vinhos-da-peninsula-norte-da-corsega-aoc-patrimonio-e-muscat-cap-corse/>

3 A 8 DEZ. 2025 – ESCAPADA ENOGASTRONÔMICA AO CENTRO-SUL MG

Viva o Encanto da Dupla Poda em uma Jornada que Celebra o Melhor de Minas. Em dezembro, partiremos rumo a uma experiência que vai muito além do turismo: uma verdadeira imersão sensorial nos aromas, sabores e encantos da vitivinicultura mineira.

Serão dias inteiramente dedicados ao que há de melhor na região — queijos premiados, azeites artesanais, cafés especiais e, claro, os mais refinados vinhos produzidos sob o método da Dupla Poda.

Um roteiro cuidadosamente elaborado para quem aprecia viver o vinho em sua essência — com almoços e jantares exclusivos, pensados especialmente para o nosso grupo, em ambientes que combinam elegância, autenticidade e hospitalidade mineira.

🕒 De 3 a 8 de dezembro — feriado prolongado em BH (N. Sra. da Conceição)

👤 Acompanhamento: Sommelier Adelaide Machado

✈️ Operação: Zênithe Travelclub

💎 Grupo exclusivo e vagas limitadas!

O PACOTE TERRESTRE INCLUI:

- 5 noites de acomodação com café da manhã e impostos, sendo 1 em Tiradentes (3-4 DEZ | 4ª a 5ª), 2 em Aiuruoca (4-6 DEZ | 5ª a SAB) e 2 em Varginha (6-8 DEZ | SAB a 2ª) em meios de hospedagem conforme indicados no roteiro ou similares.
- 5 cafés da manhã tipo buffet nestes mesmos meios de hospedagem.
- 5 visitas a produtores locais de vinho com degustação (Mil Vidas -3 rótulos, mesmos do almoço-, Casa Correa & Medici -3 rótulos-, Bárbara Eliodora -3 rótulos-, Maria Maria -5 rótulos, mesmos do almoço- e Alma Gerais -4 rótulos-).
- 1 visita a produtor com degustação de QMA-Queijo Minas Artesanal (Catauá)
- 1 visita a produtor com degustação de AOVE-Azeite de Oliva Virgem Extra (Olibi)
- 1 visita a produtor com degustação de Café Especial (Fazenda dos Tachos)
- 9 degustações adicionais de outros produtos locais (Charcutaria Catauá, Queijos Cruzília, Café Olibi, Queijos Lejane, AOVE Soul Mantiqueira, Café Villa di Ayuruoca, Cachaça Orgânica Tiê, Cerveja Artesanal Bella Flor e Café Origem)
- 7 Refeições, sendo 6 Almoços, dos quais 4 em vinícolas entre 2 e 3 tempos (Mil Vidas, Bárbara Eliodora, Maria Maria e Alma Gerais) com vinhos, água e café, 1 em Laticínio (Catauá) e 1 em restaurante campestre sem bebidas (Casal García). E 1 Jantar em Pousada tipo buffet sem bebidas.
- 1 visita de tipo paisagístico e natural com banho em cachoeira no Vale dos Garcias com deslocamentos pelo vale em veículos 4x4 em serviço privativo com motoristas e guia local assistente (Cachoeira dos Garcias Aiuruoca).
- Todos os traslados em serviço privativo com motorista entre cidades e locais a serem visitados conforme indicados no roteiro em Microônibus Marcopolo Volare W-9 de 28 lugares com Ar-condicionado, Frigobar e Poltronas Soft, ou similar, para todo o percorrido dos 6 dias do roteiro desde saída e retorno a Belo Horizonte por aprox. 1.200 km e com capacidade de 1 peça de bagagem de tamanho médio e caixa de acúmulo de compras durante a viagem por pessoa. E todos os custos de combustível, estacionamento, pedágios e eventuais multas, assim como do motorista com alimentação e hospedagem.
- Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso da Sommelier e Consultora Enológica Adelaide Machado (*).
- Acompanhamento durante o percurso de guia operacional, assistente e Consultor de Viagens de Conhecimento e EnoGastronômicos.
- Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CHIANTI AGORA TAMBÉM EM VERSÃO ROSÉ

Consórcio responde à queda na demanda.

O governo regional da Toscana aprovou a introdução do “Chianti DOP Rosé”. Isso marca uma nova direção para o consórcio Chianti e responde à queda de preços e aos problemas de vendas dos últimos anos.

A nova variante rosé será regida pelas normas de produção. A proporção mínima de Sangiovese é de 50%, podendo o restante ser complementado com todas as variedades de uvas tintas e brancas aprovadas da Toscana. Os rendimentos, o teor alcoólico (mínimo de 9% vol.) e os períodos de comercialização também foram definidos. Agora, o Chianti Rosé ainda precisa da aprovação oficial do Ministério da Agricultura italiano. No entanto, isso é considerado certo.

O novo Chianti Rosé não agrada a todos. Os críticos temem uma perda de identidade para o clássico vinho tinto da Toscana. No entanto, o Chianti vem sofrendo com a queda na demanda há muito tempo. Em agosto de 2025, o consórcio anunciou que estava considerando um Chianti mais leve, com teor alcoólico entre nove e dez por cento em volume.

Ao mesmo tempo, a introdução da categoria “Gran Selezione” está definitivamente descartada. A região da Toscana já havia se manifestado contra a “Gran Selezione” em 2022, que originalmente era concebida como uma categoria premium nos moldes do Chianti Classico. A proposta do consórcio Chianti havia gerado tensões com os representantes da denominação Chianti Classico na época... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/chianti-now-also-as-rose-consortium-responds-to-declining-demand?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_45&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 05/11/2025).

O CONSUMO MODERADO DE VINHO PODE REDUZIR O RISCO DE AVC

O estudo demonstra claramente o efeito protetor.

Uma meta-análise citada pelo Wine Information Council demonstra uma correlação significativa entre o consumo de bebidas alcoólicas e o risco de sofrer um AVC (acidente vascular cerebral). O consumo moderado, portanto, significa um menor risco de AVC, enquanto o consumo excessivo indica um risco aumentado. O vinho foi identificado como tendo um efeito protetor mais forte do que outras bebidas alcoólicas.

Para este trabalho, os autores liderados por Ahmad A. Toubasi, da Universidade Médica da Jordânia, analisaram um total de 125 estudos com mais de 21 milhões de participantes. É considerada a maior e mais atualizada investigação sobre o tema. Os autores enfatizam que os resultados variam dependendo de fatores de influência, incluindo o tipo de bebida alcoólica. De acordo com os resultados, o consumo moderado de vinho está claramente correlacionado com um menor risco de acidente vascular cerebral e consequente mortalidade. Eles concluem que sua análise fornece evidências robustas do impacto positivo do consumo moderado de vinho.

Os médicos devem informar seus pacientes sobre os efeitos nocivos do consumo excessivo de álcool, mas não devem negligenciar a importância do consumo moderado, especialmente de vinho... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/moderate-wine-consumption-can-reduce-the-risk-of-strokes-study-clearly-shows-protective-effect?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_45&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 03/11/2025).

VOCÊ DEVE SEMPRE ABRIR A GARRAFA DE VINHO QUE SEUS CONVIDADOS TRAZEM?

Quando você convida amigos para jantar, não é incomum que eles tragam uma garrafa de vinho como presente. Mas então: você deve abrir a garrafa para apreciá-la com eles ou guardá-la para outra ocasião?

Receber convidados para jantar é sempre uma oportunidade para compartilhar e confraternizar. Não é incomum que um deles traga uma garrafa de vinho como presente. Mas então surge a pergunta: você deve abrir essa garrafa imediatamente para compartilhar ou guardá-la para outra ocasião? O assunto costuma ser polêmico, e a resposta não é tão simples quanto parece. Aqui estão algumas dicas sobre como reagir com tato e diplomacia.

Abrir a garrafa: um sinal de gratidão e convívio - Na maioria das situações, abrir uma garrafa de vinho trazida por um convidado é visto como um gesto atencioso. Demonstra apreço pela gentileza e o desejo de compartilhar esse momento à mesa. O vinho torna-se, então, um símbolo de conexão entre o anfitrião e seus convidados. Além disso, se o convidado teve o cuidado de escolher um vinho que conhece e aprecia, ficará feliz em apresentá-lo aos outros convidados e conversar sobre ele.

Se a harmonização de comida e vinho é um elemento-chave do seu jantar, abrir a garrafa oferecida também pode aprimorar a experiência gastronômica. Dependendo da qualidade do vinho e da culinária, essa escolha pode ser uma ótima oportunidade para criar uma nova combinação, mesmo que não tenha sido planejada inicialmente.

Portanto, abrir a garrafa costuma ser bem recebido, especialmente se você perceber que o convidado está ansioso por esse momento.

No entanto, tenha cuidado para não abrir a garrafa precipitadamente, sem considerar se ela harmoniza bem com o que você está servindo. Se o vinho oferecido for um tinto encorpado e você estiver servindo um prato leve, a experiência de degustação pode ser decepcionante. Portanto, é melhor considerar o estilo do vinho antes de decidir abri-lo, para que todos os convidados possam apreciá-lo plenamente.

Guardar a garrafa para outra ocasião - Em alguns casos, não abrir uma garrafa trazida por um convidado pode ser a melhor opção, e isso pode ser feito com tato. Por exemplo, se você selecionou cuidadosamente vinhos para acompanhar cada prato do seu menu, introduzir um vinho inesperado pode prejudicar a harmonização. Nesse caso, é perfeitamente aceitável agradecer ao convidado pela gentileza e explicar que a garrafa será guardada para outra ocasião especial.

Outro motivo para não abrir a garrafa imediatamente é o seu valor ou complexidade. Se o convidado trouxer um Grand Cru ou um vinho que requer envelhecimento, provavelmente não espera que seja aberto imediatamente. Você pode então demonstrar sua gratidão mencionando que gostaria de reservar o vinho para uma ocasião futura, onde ele possa ser apreciado em sua plenitude.

Por fim, também é comum que alguns convidados tragam uma garrafa de vinho como presente, sem a intenção de que seja aberta imediatamente. Nesse caso, o convidado não terá nenhuma expectativa específica e você pode deixá-la de lado. Portanto, é útil prestar atenção à atitude da pessoa e perceber sutilmente se ela parece querer compartilhar a garrafa no jantar ou se está simplesmente oferecendo-a por cortesia... Leia mais em: <https://www.larvf.com/faut-il-forcement-ouvrir-la-bouteille-de-vin-apportee-par-vos-invites,4876040.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF - Benjamin Helfer – 09/11/2025).