



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



LONGEVIDADE E PRODUTIVIDADE DAS VIDEIRAS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



"DECIFRANDO A ITÁLIA" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"O CAVA, ESPUMANTE ESPANHOL, SE RENOVA E ALCANÇA NOVOS PATAMARES"
- MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

11 VINHO E CULTURA: DICA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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

LA CHAPELLE HERMITAGE PAUL JABOULET AINÉ 2012 – RHÔNE NORTE – FRANÇA

A Jaboulet possui uma das histórias mais longas entre as vinícolas e negociantes de vinhos do mundo. Fundada originalmente em 1834 por Antoine Jaboulet no norte do Vale do Rhône, a empresa pertence atualmente à família Frey, que possui diversas propriedades vinícolas.

Em Bordeaux, são proprietários do Château La Lagune. No Vale do Rhône, possuem participações em Châteauneuf-du-Pape, Cornas, Crozes-Hermitage e Côtes-du-Rhône. Comercializam vinhos tintos e brancos. A Jaboulet atua tanto como negociante quanto como produtora de vinhos.

Paul Jaboulet é claramente capaz de produzir alguns dos melhores vinhos do mundo! O terroir está lá. É uma lenda entre os colecionadores de vinho. O Hermitage safra 1961 recebeu a pontuação de 100 pontos de Robert Parker, além de outros críticos e revistas especializadas. As safras de 1978 e 1990 também receberam 100 pontos da crítica especializada. Todas as três safras do Jaboulet La Chapelle alcançaram a pontuação mágica de três dígitos atribuída por Robert Parker. No entanto, o domaine passou por um período fraco após a safra de 1990.

A qualidade dos vinhos produzidos caiu após a safra de 1990. Grande parte desse declínio pode ser atribuída ao enólogo Jacques Jaboulet, que sofreu um acidente de mergulho, seguido pela morte prematura de Gerard Jaboulet em 1997. Jacques e Gerard administravam a Jaboulet desde a década de 70, quando seu pai, Gerard Jaboulet, se aposentou. A família Jaboulet começou a expandir seus negócios, o que aumentou o ônus financeiro da família e levou à venda da empresa para a família Frey.

Foi somente após a família Frey adquirir o domaine que a qualidade começou a retornar lentamente à venerada propriedade. A safra de 2003 representou um renascimento parcial para La Chapelle. No final de 2014, a família Frey expandiu ainda mais suas propriedades ao comprar o Château de Corton André, na Côte de Beaune, na Borgonha, que incluía 7 hectares de vinhedos. Apesar de leve, o ano de 2007 foi forte para a safra, e o de 2009 é sublime, seguido pelo Jaboulet La Chapelle 2010, que foi a melhor safra de La Chapelle produzida pela família Frey até então.

As coisas mudaram novamente em Jaboulet a partir da safra de 2021. A partir desse momento, o Jaboulet La Chapelle deixou de existir. O rótulo mudou para Domaine de la Chapelle. O vinho branco também ganhou um novo nome. Anteriormente vendido como Chevalier de Sterimberg. O vinho agora é rotulado como Domaine de La Chapelle Blanc. Uma nova adega modernizada, especificamente para a produção do Domaine De La Chapelle, foi concluída a tempo para a safra de 2026. Em um anúncio



VINOTÍCIAS
por Marcelo Gómez

surpreendente, Caroline Frey deixou o Château La Lagune em julho de 2025. Seu pai, JJ Frey, assumiu a gestão dos vinhedos da família.

As melhores safras de La Chapelle são: 2023, 2022, 2021, 2020, 2019, 2018, 2017, 2016, 2015, 2012, 2010, 2009, 2003, 1990, 1989, 1985, 1978 e 1961. La Chapelle é um dos melhores vinhos do mundo para guarda, portanto, é bem possível que o Jaboulet La Chapelle das décadas de 1950, 1940 e até mais antigas sejam excepcionais, se armazenados corretamente.

Curiosamente, La Chapelle não é uma vinícola. É uma marca registrada. Seu nome deriva da pequena capela de São Cristóvão. As uvas são provenientes de Bessards, Le Meal, Greffieux e Rocoules. Para produzir o vinho La Chapelle, as uvas são 100% desengaçadas e fermentadas em parcelas individuais. A quantidade de carvalho francês novo utilizada no envelhecimento do vinho varia de safra para safra, dependendo das características e da qualidade da colheita.

Composição de Uvas: 100% Syrah. Amadurece por 12 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: De coloração cereja intensa, borda violeta, ao nariz, entrega aroma de frutas escuras como a ameixa e amora, notas minerais de grafite, café e alcaçuz. Na boca, é um vinho concentrado, encorpado, intenso, com ótima acidez. Os taninos são elegantes e sedosos, apresentando ao paladar um vinho elegante e com longo e prazeroso final de boca. Um vinho que parecia ainda muito jovem apesar dos 13 anos de guarda em adega climatizada. Delicioso!!!

Estimativa de Guarda: Muito bom hoje e ainda por mais alguns anos. A sugestão de guarda é de 30 a 40 anos. Estava ainda jovem após este tempo de adega, o que garante que poderia evoluir por mais tempo.

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: 97/100 pontos de Robert Parker.

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

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

Importado pela MISTRAL, este vinho, entretanto estava em minha adega guardado para uma grande degustação.

LONGEVIDADE E PRODUTIVIDADE DAS VIDEIRAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A videira é um exemplo de planta perene; ela cresce ou floresce durante a primavera e o verão, morre durante o outono e o inverno e retoma o ciclo a partir de sua raiz na primavera seguinte. Sem intervenção humana, as videiras crescem naturalmente, formando uma densa folhagem e galhos. A poda e a condução meticulosas ajudam as videiras a se manterem organizadas e a concentrarem sua energia no cultivo de uvas de excelente qualidade.

Existem mais de sessenta espécies diferentes de videiras, mas a maior parte da produção mundial de vinhos de qualidade provém de um único tipo, a *Vitis vinifera*. Videiras de origem norte-americana raramente são usadas exclusivamente para a produção de vinho, sendo utilizadas principalmente por suas raízes para criar-se mudas ou para o cultivo de uvas de mesa.

O primeiro ano de crescimento da videira tem como objetivo acumular reservas de nutrientes, para crescerem fortes e saudáveis. Para que a videira concentre sua energia no desenvolvimento de um sistema radicular robusto, os cachos de flores são podados. Produzir frutos tão cedo é uma meta ambiciosa, em detrimento da vida futura da videira.

Normalmente, por volta do terceiro ano de crescimento, a videira está pronta para produzir frutos com a qualidade adequada para a produção de vinho. Uma videira amadurece por até 30 anos, antes de seu vigor diminuir drasticamente, sendo que o termo comercial “videiras velhas” ou “vinhas velhas” pode ser aplicado por algumas vinícolas.

Durante os primeiros anos de vida de uma videira, o crescimento da madeira permanente (tronco) e a construção de um sistema radicular robusto são o foco principal. As videiras precisam de diferentes tipos de cuidados.

Uma videira é produtiva por muitos anos, podendo ser considerada uma planta de longevidade excepcional que vive até 100 anos ou mais, com produção contínua anual. A partir de 3 a 4 anos após o plantio, ela começa a produzir frutos, e a produtividade pode aumentar com o tempo, chegando a ser muito alta com manejo adequado. Há vários fatores que influenciarão na longevidade e produtividade das videiras. A geografia é um fator importante – algumas regiões são simplesmente mais difíceis de cultivar uvas do que outras. Isso pode ser devido à topografia da região, à estrutura e drenagem do solo, bem como às suas condições climáticas, como níveis de umidade ou temperaturas extremas. Portanto, os viticultores precisam garantir que escolheram o local ideal para as variedades específicas de uva e o tipo de clones que pretendem plantar.

A videira requer solo bem drenado, fértil e com pH adequado (entre 5 e 6) para um desenvolvimento saudável das raízes. A correção correta do solo antes do plantio é essencial para o estabelecimento do vinhedo. Além disto, fatores ambientais como temperatura, luz e umidade do solo afetam o crescimento e a fisiologia da videira. Em regiões de clima temperado, com estações bem definidas, as plantas têm um período de dormência que contribui para sua maior longevidade, podendo produzir por até 50 anos ou mais em alguns casos.

A genética e porta-enxerto também fazem parte destes fatores: a variedade da uva e, crucialmente, o tipo de porta-enxerto (a parte da planta que forma o sistema radicular) influenciam diretamente a resistência a doenças de solo (como a filoxera) e a longevidade geral da planta.

As práticas de manejo adequadas são cruciais. Isso inclui:

Poda: A arte e a técnica da poda (de produção e verde) são vitais para direcionar o crescimento e a produção da planta, evitando estresse desnecessário.

Nutrição e Adubação: Adubações corretas e balanceadas (como o uso de NPK e micronutrientes como o boro) estimulam o crescimento inicial e o vigor da planta, garantindo que ela receba os nutrientes necessários ao longo de seu ciclo de vida.

Irrigação: O manejo da água, especialmente em períodos de seca ou défice hídrico, é fundamental para o funcionamento da vinha e a composição dos frutos, prevenindo estresse hídrico que pode reduzir a longevidade.

Controle de Pragas e Doenças: A prevenção e o manejo eficiente de doenças e pragas, como podridões dos cachos, evitam danos que comprometem a saúde e a vida útil da videira.

Os principais fatores que influenciam a produtividade da videira são:

Variedade: O ciclo de produção da uva varia de acordo com a cultivar, que pode ser precoce (90 a 120 dias) ou tardia (até 130 dias ou mais).

Região: O clima e as características de cada região influenciam o ciclo da videira e sua produtividade.

Manejo: O manejo adequado, incluindo a poda correta, é crucial para garantir uma boa produtividade ao longo dos anos. Há manejos que permitem uma colheita por

ano - a videira produz uma safra anual, geralmente no verão. Há manejos que permitem duas safras por ano. Com técnicas específicas, é possível obter duas colheitas por ano e até mesmo produção contínua ao longo do ano, dependendo da região.

O impacto da idade da videira na produção de vinho - A idade da videira pode ter um impacto significativo na produção de vinho. Videiras jovens, geralmente com menos de 10 anos de vida, apresentam vigor elevado, crescimento acelerado e altos rendimentos. Contudo, este vigor também se traduz em uvas mais diluídas, cachos grandes e menos concentração de açúcares, ácidos e compostos aromáticos. A produção tende a ser volumosa, porém, com menor intensidade e tipicidade. Vinhas jovens podem gerar entre 8 e 12 toneladas de uvas por hectare, dependendo da variedade e região.

Já as videiras mais velhas tendem a equilibrar seu ciclo vegetativo e reprodutivo. O crescimento desacelera e o sistema radicular se aprofunda, podendo chegar a 8 metros. Além de garantir a sobrevivência em condições adversas, estas raízes profundas proporcionam uma expressão mais complexa do terroir. Com o tempo, o tronco e os galhos tornam-se mais grossos, o fluxo de seiva se regula, e a planta então passa a priorizar a qualidade da fruta em detrimento da quantidade.

Quando uma videira alcança 30, 50 ou até mesmo 100 anos, sua produção atinge níveis muito baixos – cerca de 2 a 4 toneladas por hectare. As uvas tornam-se menores, com cascas mais espessas em relação à polpa, aumentando a concentração de compostos fenólicos, taninos, antocianinas e polifenóis.

Estes componentes são fundamentais para a complexidade aromática e o potencial de envelhecimento dos vinhos. Embora menos produtivas, as vinhas antigas costumam ser mais estáveis, entregando safras consistentes mesmo em anos desafiadores ou difíceis.



Vinhas velhas resultam em vinhos melhores? A associação entre vinhas velhas e vinhos excepcionais é frequente e, em muitos casos, verdadeira. Mas a resposta a essa pergunta não é simples e depende de diversos fatores. Videiras mais antigas podem gerar frutos de maior qualidade e complexidade. No entanto, tal potencial depende do manejo do vinhedo, da variedade da uva, do terroir e dos objetivos do produtor. É possível produzir vinhos ruins a partir de uvas de ótima qualidade com origem em vinhas velhas se houver descuidos na vinificação. Da mesma forma, vinhas jovens bem conduzidas em ótimos terroirs podem gerar vinhos excelentes.

Os vinhos criados a partir de uvas de vinhedos antigos frequentemente se destacam pela intensidade aromática, profundidade de sabor, textura densa e complexidade. Essa concentração é resultado do baixo rendimento natural das plantas velhas, que direcionam a energia para poucos cachos de uva, conferindo-lhes maior riqueza sensorial.

Vinhas antigas, contudo, exigem manejo cuidadoso e, muitas vezes, técnicas de cultivo quase artesanais. A baixa produção faz com que o custo por litro gerado seja maior, tornando esses vinhos mais caros no mercado. Além disso, se a videira velha não for bem cuidada, pode produzir uvas de qualidade inferior, apesar da idade avançada.

O que é uma vinha velha? Na verdade, não existe uma definição legal universal do que constitui uma vinha antiga. Dito isso, vale ressaltar que as videiras podem viver por mais de 125 anos, com sua produção tendendo a diminuir gradualmente após atingirem cerca de 20 a 25 anos de idade.

Não há uma lei ou regra internacional sobre quando uma videira passa a ser considerada "velha". A definição pode variar dependendo da região e do produtor. Em algumas áreas, considera-se videiras com mais de 25 anos velhas, enquanto em outras, o limiar pode ser de 40 anos ou mais. O consenso é que, a partir de 25 anos, as videiras começam a apresentar características que podem melhorar a qualidade do vinho.

Na França, por exemplo, videiras costumam ser consideradas velhas a partir dos 45 anos. Já na Espanha, utiliza-se o termo "viejas" (velhas) para videiras com pelo menos 30 anos. Em Portugal, especialmente na região do Douro, são consideradas "vinhas velhas" aquelas com mais de 50 anos, refletindo a extraordinária longevidade das videiras nesta região histórica. Na Austrália, o Barossa Old Vine Charter – uma das poucas regulamentações sobre o assunto – estabeleceu uma classificação gradual:

"Old Vine": 35+ anos

"Survivor Vine": 70+ anos

"Centenarian Vine": 100+ anos

"Ancestor Vine": 125+ anos

Já na Califórnia, onde a viticultura comercial é relativamente mais recente, vinhas com 30-35 anos já podem ser classificadas como "velhas", embora regiões como Sonoma e Lodi orgulhosamente preservem blocos de Zinfandel e outras variedades centenárias.

Vale lembrar que os termos "vinhas velhas", "vieilles vignes", "old vines" ou "vinhas antigas" muitas vezes não têm regulamentação. Em vários países, produtores

podem usar o rótulo livremente, mesmo com plantas de idade relativamente baixa. Por isso, é recomendável pesquisar a reputação do produtor e as práticas da vinícola.

Por que as vinhas antigas são tão valorizadas pelos viticultores e apreciadores de vinho? Além do prestígio que envolve as vinhas antigas e seu lugar na história da viticultura, existem muitas razões práticas pelas quais elas são tão valorizadas. Embora as vinhas produzam menos frutos à medida que envelhecem, os frutos que produzem tendem a ser mais concentrados, resultando em um vinho mais concentrado.

Quanto mais tempo vivem, mais profundas são suas raízes, portanto, as vinhas mais velhas também são menos propensas a serem afetadas negativamente por condições de seca ou variações de temperatura, resultando em menos variação de safra para safra. Elas também amadurecem de forma mais consistente. E, assim como qualquer outra coisa que consegue atingir uma "idade avançada e madura", uma vinha antiga provavelmente será saudável.

A idade da videira é, sem dúvida, um fator relevante na qualidade do vinho. Videiras antigas, quando bem cuidadas, oferecem menor rendimento, mas uvas de altíssima qualidade, resultando em vinhos mais complexos, elegantes e com capacidade de envelhecimento. Suas raízes profundas, maturidade fisiológica e estabilidade são atributos que refletem diretamente na taça.

Por outro lado, é importante não cair na máxima de que apenas vinhas velhas produzem bons vinhos – ou de que sempre produzirão ótimos vinhos. Plantas jovens, quando aliadas a um bom terroir e práticas enológicas adequadas, também podem originar rótulos de altíssimo nível, especialmente com foco na expressão frutada, frescor e leveza.

A grande dica, portanto, ao escolher um vinho, será tentar conhecer a idade do vinhedo, especialmente para quem busca vinhos mais profundos, complexos e estruturados! 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).

SELEÇÃO DE ARTIGOS

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATERIAS 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

"DECIFRANDO A ITÁLIA" - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA - 29/11/2025

Conhecida pela diversidade dos seus vinhos, o país da Bota foca no Brasil.

O tinto L' Apparita 2020 foi o destaque de uma degustação conduzida em São Paulo pelo italiano Arturo Pallanti, filho de Marco Pallanti, enólogo referência na Toscana. Elaborado com a merlot, variedade francesa, o L' Apparita mostra que não são apenas as uvas originárias de seu país – e a Itália é a campeã no número de variedades autóctones no mundo, com mais de 300 catalogadas – que podem brilhar em seu território. Isso porque o Ama Chianti Clássico 2022, que abriu a degustação, já atestava a qualidade dos vinhos da Castello di Ama, nas diferentes faixas de preço. O L' Apparita, um tinto conceituado e cobiçado, é vendido por R\$ 3.763 e o Ama, por R\$ 689, respectivamente, na Mistral.

Também nesta semana, Ivan Gennuso, da Tenuta Gorghi Tondi, explicava que a Itália pode ser também uma terra de vinhos brancos. São eles que brilham nesta vinícola na Sicília, sul da Itália. O destaque, aqui, foram os vinhos de boa qualidade e preço como o Midor 2023, elaborado apenas com a branca catarratto e vendido por R\$ 149, na Ceccanello.

Os brancos, mas agora no nordeste do país da Bota, também deram o tom da apresentação de Nicola Primosic, da quinta geração da vinícola que leva seu sobrenome, na DOC Collio, em Friuli. Seu portfólio mescla variedades autóctones, como a ribolla gialla, que chamou atenção por sua versão como vinho "laranja" (aquele que fica mais tempo em contato com as cascas, ganhando coloração âmbar), e francesas, como a chardonnay. Na vinícola, até a pinot grigio, variedade que tende a gerar vinhos simples e frescos, se destaca pelos toques mais minerais – são importados pela Vin Vin, mas chegam ao mercado apenas no começo de 2026.

Com portifólios tão distintos, os três produtores exemplificam a diversidade dos vinhos italianos. Para traduzi-los, o porto seguro pode ser o italiano Marco Sabellico, diretor do guia Gambero Rosso, que há 39 anos avalia os vinhos do país com as cobiçadas biccheri (taças). Na última edição, uma equipe de 60 provadores, liderada por Sabellico, avaliou mais de 24 mil vinhos, de 2.605 vinícolas italianas. E o próprio Sabellico também passou pelo Brasil na semana que passou.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/decifrando-a-italia/>

"A FORÇA QUE REINVENTOU O VINHO SICILIANO" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 28/11/2025

Com respeito absoluto pelo lugar aliado a uma inquietação criativa que recusa fórmulas prontas, Planeta mudou a história da produção vinícola da ilha.

Pela grande diversidade que a Itália apresenta e pela relevância que seus vinhos ocupam no mercado internacional, marcar presença na Vinitaly, megafeira realizada anualmente em Verona tomou-se essencial para acompanhar o pulso da vitivinicultura italiana. É uma rotina que sigo quase ininterruptamente desde 1993. Nesse período, pude observar de perto o crescimento exponencial do salão passou de 1000 expositores distribuídos em 59mil m² para mais de 4.500 estandes ocupando 150mil m² de área. O que antes eram espaços livres e até estacionamentos deu lugar a novos pavilhões - hoje mais de 16 - permitindo organizar cada região vinícola italiana em territórios próprios

A transição da Sicília para práticas modernas não foi imediata. Persistiam estruturas quase feudais de agricultura e poder, que mantinham a vitivinicultura estagnada. O avanço só ganhou velocidade após as reformas agrárias das décadas de 1950 e 1960, que fragmentaram grandes latifúndios e estimularam a formação de cooperativas gigantescas, destinadas a unir milhares de pequenos produtores... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki/a-forca-que-reinventou-o-vinho-siciliano.ghml>

"O CAVA, ESPUMANTE ESPANHOL, SE RENOVA E ALCANÇA NOVOS PATAMARES" - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 29/11/2025

O Cava vive um novo momento. E é maior do que a maior parte do mercado imagina.

Voltei recentemente do Cava Meeting, realizado na região de Barcelona, e confesso: minha visão sobre o espumante espanhol mudou profundamente. O encontro, que reuniu jornalistas do mundo inteiro, colocou em perspectiva não apenas a qualidade surpreendente dos vinhos degustados — incluindo uma bateria impressionante de Cavas com 100 a 230 meses sur lie — como também a transformação estrutural vivida pela Denominação de Origem Cava (D.O. Cava) nos últimos anos.

O evento foi excelente, com diversas palestras educacionais, painéis de debate e provas guiadas, além de visitas a vinícolas. O Cava vive um novo momento. E é maior do que a maior parte do mercado imagina.

Uma D.O. histórica - e global: Com mais de 150 anos de história, o Cava se consolidou entre as três maiores produtoras de espumantes do mundo, ao lado de Champagne e Prosecco. É uma denominação sólida, organizada e, sobretudo, internacionalizada: mais de 70% de sua produção é exportada, chegando a 100 países.

E, diferentemente do que muitos consumidores ainda pensam, o Cava nunca foi e nunca será "mais um espumante Charmat". Ele é um espumante mediterrâneo elaborado exclusivamente pelo método tradicional (champenoise) - o mesmo de Champagne - aliando: castas nativas como Xarel-lo, macabeo e Parellada, uvas internacionais nobres, como chardonnay e pinot noir, identidade territorial e diversidade de estilos.

A nova arquitetura do Cava: clareza, qualidade e identidade: Um dos pilares da renovação da D.O. Cava é sua estrutura de categorias — hoje simples, clara e orientada para qualidade:

- 1) Cava de Guarda - mínimo de 9 meses sur lie engloba todos os níveis de docura estilo mais fresco e acessível
- 2) Cava de Guarda Superior - Com três níveis crescentes, onde todos as uvas precisam ser de vinhedo específico e de cultivo orgânico.

Reserva – mínimo de 18 meses, engloba todos os níveis de docura

Gran Reserva – mínimo de 30 meses, apenas Brut, Extra-Brut e Nature

Paraje Calificado – mínimo de 36 meses, apenas Brut, Extra-Brut e Nature, vinhedo com idade mínima de 10 anos, Produção máxima de 10 toneladas por hectare. Essa segmentação coloca o Cava em linha com as grandes denominações do mundo e reforça sua identidade premium.

Diversidade que enriquece: A D.O. Cava abriga vinícolas de perfis muito distintos: grandes e tradicionais casas pequenas bodegas artesanais especialistas em Guarda Superior elaboradores integrais, que controlam 100% do processo (da uva ao engarrafamento) marcas globais com forte presença internacional. Essa pluralidade cria uma riqueza estilística que poucos espumantes do mundo conseguem replicar.

Quatro zonas, inúmeros terroirs: O CAVA se estende ao longo de 4 Zonas

- Comtats de Barcelona
- Valle del Ebro
- Viñedos de Almendralejo
- Requena

Obs: as zonas acima são subdivididas em diversas subzonas com inúmeros vinhedos demarcados e alguns reconhecidos como de qualidade superior, no mesmo conceito da Borgonha. As subzonas reconhecidas só podem produzir Cavas de Guarda Superior

CASTAS - Xarel-lo: É o pilar estrutural do Cava — dá corpo, estrutura e capacidade de envelhecimento. Muitos Cavas de alta gama são hoje 100% Xarel-lo.

Macabeo (Viura) - Agrega frescor, acidez média e finesse aromática.

Parellada - Aporta notas florais e cítricas e dá leveza e elegância ao corte.

Chardonnay - Contribui com aromas de frutas tropicais, manteiga e notas de fermentação (brioche). É mais comum nos Cavas

Reserva e Gran Reserva, buscando estilo mais internacional. Nas tintas, usadas para os rosados ou em menor proporção nos blends brancos, temos principalmente a Pinot Noir, Garnacha e a autóctone Trepat... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/o-cava-espumante-espanhol-se-renova-e-alcanca-novos-patamares/>

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 | 4^a a 5^a), 2 em Aiuruoca (4-6 DEZ | 5^a a SAB) e 2 em Varginha (6-8 DEZ | SAB a 2^a) 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 Garcías com deslocamentos pelo vale em veículos 4x4 em serviço privativo com motoristas e guia local assistente (Cachoeira dos Garcías 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, estacionamentos, 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

FRANÇA APOIA O ARRANQUE E DESMATAMENTO DE VINHEDOS COM AJUDA FINANCEIRA DE 130 MILHÕES DE EUROS

Ministério da Agricultura anuncia plano de ajuda emergencial

O Ministério da Agricultura francês pretende apoiar o arranque e o desmatamento de áreas de vinhedos com 130 milhões de euros. A informação foi divulgada pela imprensa francesa. Desse montante, 70 milhões de euros estão reservados para o ano de 2026. Segundo o Instituto Francês de Produtos Agrícolas e Marinhos (FranceAgriMer), cerca de 34.400 hectares de vinhedos estão atualmente em condições de serem desmatados. Essas áreas estão localizadas principalmente no sul do país.

Com o orçamento prometido de 130 milhões de euros, 32.500 hectares poderiam ser desmatados. A Associação Nacional de Vinhos e Bebidas Espirituosas de Origem Protegida (CNAOC) estima a área total de vinhedos desnecessários em 100.000 hectares, dos quais 47.000 hectares já foram desmatados.

O "Plano Nacional de Gestão de Crises" da Ministra da Agricultura, Annie Genevard, prevê também um alívio nas contribuições para a segurança social no valor de 15 milhões de euros para o setor agrícola. A ministra planeia ainda facilitar o acesso a empréstimos especiais para o setor e prorrogá-los até 2026. Além disso, apelou à Comissão Europeia para a libertação de fundos destinados a financiar a liquidação emergencial dos excedentes de vinho invendáveis. "Este não é o enésimo plano de emergência destinado a corrigir um desequilíbrio estrutural", sublinhou Genevard. Pelo contrário, este plano final de liquidação é um investimento para dar às regiões vinícolas um futuro promissor.

O anúncio do Ministério da Agricultura foi precedido por manifestações no sul da França. Vários milhares de viticultores exigiram ajuda emergencial do governo. O setor vitivinícola sofre com a queda no consumo, os efeitos das mudanças climáticas, além de conflitos econômicos e políticos. (Fontes: La Revue du Vin de France, Vitisphere, Terre des Vins)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/france-supports-vineyard-clearances-with-130-million-euros-ministry-of-agriculture-announces-crisis-aid-plan?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_48&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 26/11/2025).

VINÍCOLA PORTUGUESA FALSIFICA VINHOS DO DOURO

Engarrafamento atrás de divisória oculta.

Uma produção clandestina e engarrafamento foi descoberta na cidade portuguesa de Vila Real, perto da fronteira com a Espanha. A informação foi divulgada pelo jornal The Portugal News. Inspetores da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) encontraram rótulos falsificados atrás de uma divisória oculta, com garrafas já prontas rotuladas como Douro DOC Reserva. No total, foram apreendidas cerca de 1.330 garrafas com rótulos falsos e 12.000 rótulos. A adega foi fechada e foram instaurados processos criminais contra os responsáveis por uso indevido de denominação de origem.

A ASAE anunciou que reforçará ainda mais seus controles para combater a fraude e garantir a concorrência justa entre os produtores... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/portuguese-winery-fakes-douro-wines-bottling-behind-concealed-partition?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_48&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 25/11/2025).

A COLHEITA DO VINHO DO GELO NA ALEMANHA COMEÇA MAIS CEDO DO QUE O HABITUAL

Onda de frio traz geada noturna em muitas áreas.

Em muitas regiões vinícolas alemãs, a colheita do vinho de gelo começou no último fim de semana. Foi o caso, entre outras, de Rheinhessen, Francônia e Saxônia, bem como do Palatinado, ao longo do Mosela e na Bergstraße, em Hesse. De acordo com o Instituto Alemão do Vinho (DWI), essa data é anterior à média histórica.

Em uma noite estrelada, com temperaturas que chegaram a nove graus negativos, os viticultores trouxeram as uvas congeladas. Por lei, é exigida uma temperatura mínima de sete graus negativos. As uvas devem estar sadias e ter um peso específico do mosto de pelo menos 120 graus Oechsle.

Segundo a DWI, as vinícolas colheram principalmente Riesling, Silvaner e Souvignier Gris. A nova variedade branca é resistente a fungos e particularmente robusta devido à sua casca muito grossa... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/ice-wine-harvest-in-germany-begins-earlier-than-usual-cold-snap-brings-night-frost-in-many-areas?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_48&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 24/11/2025).

OS PREÇOS DE VINHEDOS EM BORDEAUX CONTINUAM A CAIR

Os imóveis em regiões vinícolas prestigiadas também estão ficando mais baratos.

Os preços dos vinhedos em Bordeaux estão em queda livre. Desde 2014, o preço por hectare em áreas com a denominação de origem controlada (AOC) Bordeaux caiu de uma média de 15.000 euros para 8.000 euros. Agora, os preços de denominações comunais mais prestigiosas, como Pauillac, Saint-Julien, Margaux e Saint-Estèphe, também estão em declínio. A informação foi divulgada por Michel Lachat, diretor do departamento de Gironde da Safer (organização nacional para o desenvolvimento rural), à revista Vitisphere. O preço médio em Pauillac caiu de 3,5 milhões de euros para 2,5 milhões de euros desde 2021. Em Margaux, os preços dos imóveis também caíram 7%. Em Saint-Émilion, os interessados pagaram pouco mais de 100.000 euros por hectare por vinhedos na planície – metade do que os vendedores esperavam.

Lachat não espera que os preços dos vinhos Bordeaux AOC caiam muito mais. Devido aos desmatamentos, o equilíbrio entre oferta e demanda está sendo gradualmente restabelecido. "No entanto, acho que ainda não superamos completamente o declínio nas regiões comunais, nas denominações mais prestigiosas", explicou. (Fontes: Vitisphere, Decanter)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/prices-for-bordeaux-vineyards-continue-to-fall-locations-in-prestigious-appellations-are-also-becoming-cheaper?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_48&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Alexandre Lupersböck - 24/11/2025).