



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**COMO VINHO PARA CHOCOLATE**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



06

**COMO VINHO PARA CHOCOLATE - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"O CABERNET SAUVIGNON CHILENO, EM SETE TAÇAS" - POR SUZANA BARELLI**



09



10

**"CELEBRANDO O ARGENTINO MAIS AMADO DOS BRASILEIROS" - MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGEM**

14 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

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

## IL DOLCE FAR NIENTE CHENIN BLANC NATURE 2023 – SACRAMENTOS VINIFER – SERRA DA CANASTRA – MINAS GERAIS - BRASIL

A Sacramentos Vinifer é uma vinícola com sede na Serra da Canastra e que perpetua uma história familiar de amor pelos vinhos. Na busca incessante pelo que de melhor cada terroir brasileiro pode oferecer, a Sacramentos apresenta Il Dolce far Niente, uma linha de microvinificações e novos olhares sobre os vinhos brasileiros. Il Dolce far Niente é um Pétillant Naturel fresco, descontraído e ao mesmo tempo divertido. **Vinificação** - Pétillant-naturel é um vinho engarrafado ainda durante a primeira fermentação, antes de todo o açúcar ter sido convertido em álcool. Como a fermentação continua acontecendo na garrafa, o gás carbônico fica represado e as borbulhas se formam. Sem filtragem, com álcool mais leve e com uma expressão franca e vivaz, é um estilo muito apreciado mundo afora. **Vinhedos** - Localizados em Monte Belo do Sul - RS

**Composição de Uvas:** Elaborado com 100% uvas Chenin Blanc de vinhedos em Monte Belo do Sul/RS.

**Notas de Degustação:** : Vinho levemente turvo, de coloração dourada clara, perlage fino, delicado e com boa persistência. Muito fresco e cremoso, com aromas de frutas de polpa branca, leve toque floral, com notas de leveduras (fermento). Tem um frescor típico da casta, que proporciona um final levemente cítrico, prolongado e prazeroso. Os aromas de frutas com pera, maçã, melão e uma delicada nota de mel acabam sendo percebidos como sabores no paladar, com um final cremoso e gostoso.

**Estimativa de Guarda:** Já está pronto para beber e deve evoluir por 6 anos. .

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com aperitivos, peixes, frango, preparos vegetarianos e queijos de cabra e ovelha.

**Reconhecimentos:** : AD 91 pontos | Vinho Revelação - Guia Descorchados | Guia Descorchados - 91 pontos | Medalha de prata - International Wine Challenge.

**Serviço:** servir entre 6 e 7° C. (Beba numa taça para espumante. Sua leve turbidez decorre do próprio processo de elaboração).

**Valor:** \$\$

**Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407**





## MAISON CHAMPY PERNAND-VERGELESSES CLOS DE BULLY 2020 – COTE DE BEAUNE – BORGONHA – FRANÇA

A Maison Champy é uma casa comercial de vinhos da Borgonha, fundada em 1720 por Aimé Champy, sendo considerada a empresa mais antiga da região. A Bouchard Père et Fils, fundada em 1731 é considerada a segunda empresa mais antiga.

A empresa é um monumento histórico no centro de Beaune, a capital do vinho da Borgonha. A Maison Champy participou de várias exposições internacionais, como as de Amsterdã, Paris (1889), Moscou e Paris (1900).

De olho na expansão do mercado, a família Champy priorizou a participação nas Exposições Universais, grandes marcos de inovações na época. Em 1889, durante a Exposição Universal de Paris, na qual foi inaugurada a Torre Eiffel, Champy se encantou com a Dama de Ferro, e não hesitou em chamar o ousado responsável pelo projeto, Gustave Eiffel. Nascido na Borgonha, Eiffel chega à Maison com a missão de modernizar as instalações. As vigas de ferro aparente, criadas por Eiffel, ainda são as que hoje sustentam o prédio da vinícola.

Foi na Maison Champy que o famoso cientista Louis Pasteur montou um laboratório e desenvolveu o método da Pasteurização. Os vinhos da Maison Champy são importados para o Brasil pela World Wine.

A partir de 2005, a Maison Champy começou a converter seus vinhedos para a agricultura biodinâmica. A partir de 2016, a Maison Champy passou a ser gerida pelo grupo Advini.

A Maison Champy possui vinhedos nas colinas de Corton, em 1er Cru de Beaune e no Clos de Bully, em Pernand-Vergelesses. Uma visita à Maison Champy inclui a visita às caves do século XV e uma degustação. É possível ver garrafas de vinhos de 1858, 1865, 1872 e outras.

**Composição de Uvas:** 100% Pinot Noir. Maturado por 1 ano em barricas de carvalho, sendo 25% novas, numa combinação de barricas novas e usadas de 225 litros de carvalho francês e americano e tanques de madeira. O tempo total de maturação antes de sair ao mercado é de 5 anos entre madeira e estágio em garrafa.

**Notas de Degustação:** Cor rubi claro típico da Pinot. No nariz, o vinho mostra frutas vermelhas e pretas frescas, como groselhas e amoras, notas herbáceas e de especiarias, como pimenta-branca, além de toques defumados e de baunilha. Corpo médio, com taninos maduros e ótima acidez. Seu final é marcado pelas frutas vermelhas e pretas, notas defumadas e toques minerais. Refinado e preciso. Em resumo, um pinot noir “delicioso”.

**Estimativa de Guarda:** Já está pronto para beber. Tempo de guarda sugerido pela vinícola é de 10 anos.

**Notas de Harmonização:** vai bem com cordeiro, carnes vermelhas grelhadas e assadas, pratos com aves, como coq au vin, cogumelos, além de embutidos e queijos maduros, queijos curados. Acompanhou muito bem um Arroz de Pato preparado pela Chef Carol Machado.

**Reconhecimentos:** 90WS – 94AD (WS: Wine Spectator | AD: Revista Adega).

**Serviço:** servir entre 15 e 17° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

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

**Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407**



# COMO VINHO PARA CHOCOLATE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Faltando uma semana para a Páscoa as perguntas mais comuns são sobre vinhos e chocolates. Então, vamos ao tema deste artigo.**

**A Páscoa é uma ótima época para experimentar harmonizações de chocolate e vinho, afinal ambos têm muitas semelhanças. Para começar, ambos são considerados afrodisíacos e contêm flavonóides (antioxidantes). Combinar vinho com chocolate pode ser complicado, mas a boa notícia é que há muito espaço para experimentação.**

O sabor, a acidez, o peso e a persistência do vinho são importantes, e se essas características combinam com a intensidade, a doçura e a textura do chocolate. O chocolate pode ter uma grande variedade de perfis de sabor, e ingredientes adicionados como gengibre ou frutas que podem fazer uma grande diferença, mas a origem e a produção do chocolate também podem ter impacto, já que, para harmonizar comida e vinho em geral, é importante considerar elementos da comida, da textura à doçura, acidez e perfil de sabor.

Com o vinho é exatamente a mesma coisa; você precisa entender a quantidade de acidez, a quantidade de fruta, se é doçura e maturidade percebidas, ou se é açúcar residual real? Todos esses fatores são importantes quando você os combina. É tudo teórico até você provar na prática e na taça.

Tudo vai depender da quantidade de cacau sólido utilizada, pois quanto mais escuro o chocolate, maior o teor de cacau. O cacau realça o amargor do chocolate. A maioria dos vinhos de sobremesa tem alta acidez para evitar que sejam excessivamente enjoativos, mas o amargor do cacau entra em conflito com essa acidez equilibrada e pode criar sabores amargos e azedos exagerados.

Muitos amantes de vinho têm dúvidas sobre a harmonização entre chocolate e vinho, mas o chocolate é um pouco como o vinho. O sabor do chocolate dependerá do país de produção e da origem dos grãos de cacau. Por exemplo, o chocolate belga tende a conter mais creme, o chocolate francês, alemão e italiano contém mais cacau sólido, o chocolate industrial britânico contém mais manteiga de cacau e açúcar, o chocolate suíço contém mais leite...

Em geral, vinhos doces fortificados combinam muito bem com chocolate. O álcool é adicionado ao vinho para substituir a acidez equilibrada típica dos vinhos de sobremesa. Por esse motivo, vinho do Porto e chocolate amargo são frequentemente reconhecidos como uma combinação de sucesso. O sabor frutado de um vinho do Porto jovem harmoniza muito bem com chocolate amargo de boa qualidade ou sobremesas à base de chocolate, e vamos tentar ir um pouco além nas discussões sobre qual vinho vai bem com chocolate.

**AFINAL, QUAL VINHO TINTO COMBINA MELHOR COM CHOCOLATE?** - A preferência pessoal é sempre um fator importante na harmonização de vinho e comida.

Algumas pessoas adoram chocolate amargo ou ao leite, rico e luxuoso, com vinhos tintos vibrantes, como os estilos mais encorpados de um Primitivo de Mandúria ou um Zinfandel norte-americano, com notas de frutas maduras e geleias e toques de especiarias doces colhidas do carvalho. Outros podem achar isso um exagero.

Combinar a acidez do vinho e do chocolate é importante, mas o amargor do chocolate pode acentuar a fruta do vinho.

Em termos de tintos mais encorpados, depende do chocolate que você vai consumir. Em geral, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot podem funcionar, mas já combinei com Tannat e ficou excelente.

Numa abordagem mais ampla para regiões de clima mais quente, como partes da Austrália, África do Sul ou Chile, onde você pode esperar frutas mais vibrantes e suculentas e taninos mais suaves, um vinho da uva Merlot pode ser particularmente indicado porque você obtém aquela nota mais doce, de ameixa, quase achocolatada.

**VINHOS PARA HARMONIZAR COM CHOCOLATE BRANCO E CHOCOLATE AO LEITE** - O chocolate branco geralmente tem um caráter leitoso e cremoso, com um perfil de sabor mais delicado. O frescor do Riesling pode ser delicioso nesse caso.

Se você tiver um chocolate branco de qualidade com cremosidade, pode se divertir um pouco com um champanhe ou um bom espumante com notas de brioche ou amanteigado

Como alternativa, experimente um vinho branco com equilíbrio entre frutado e salinidade, acompanhado de um toque de acidez refrescante e cremosidade. Um branco grego como o Moschofilero pode funcionar bem.

Para quem busca uma harmonização "fora do comum" também pode provar vinhos laranjas (brancos feitos em contato com a casca da uva). Ele poderá resultar numa combinação fantástica com chocolate amargo salgado, em particular.

Para chocolate ao leite, vale estilos mais maduros de vinhos brancos com um toque de carvalho, como um Viognier ou talvez um Pinot Gris. O Jerez Amontillado, com sua complexidade de nozes, também vale a pena provar com chocolate ao leite que contenha amêndoas ou avelãs.

**É POSSÍVEL COMBINAR COM VINHOS DE SOBREMESA?** - Quem gosta de vinhos de sobremesa sabe que o Banyuls, do Roussillon, no sul da França, pode ser fantástico com chocolate amargo. Mas outras opções podem ser provadas, como alternativa, eu serviria um vinho botrytizado um pouco envelhecido, e um pouco mais complexo, talvez algo como um Recioto di Soave, que costuma funcionar muito bem.

**DICAS PARA ACERTAR NA HARMONIZAÇÃO DE VINHOS E CHOCOLATE:** procure levar em conta três coisas principalmente:

1. O tipo de chocolate – chocolate branco e ao leite são geralmente mais fáceis de combinar do que o escuro.
2. O prato está quente ou frio – frio é mais adequado para vinho.
3. Quais outros ingredientes estão no prato? Cerejas, por exemplo, podem levar você a um tinto doce como um Recioto ou um Primitivo de Manduria ou um Zinfandel de colheita tardia, em vez de um branco.

A ideia de que o chocolate terá um divórcio com o vinho ainda é amplamente difundida, mas, como muitos de vocês sabem, o problema é exagerado. Pode ser difícil encontrar um vinho que combine com um fondant de chocolate derretido (o Jerez PX Sherry quase sempre é uma boa sugestão), mas há muitas outras sobremesas de chocolate - e chocolates - que podem ser harmonizados com um bom vinho.

Na verdade, é uma dica útil pensar no tipo de fruta que pode combinar com um tipo específico de chocolate e encontrar um vinho que inclua esses sabores - chocolate amargo e Moscatel de Setúbal, por exemplo.

Tudo depende também do quanto você gosta de doces. Para alguns um Jerez ou Madeira doce com mais acidez adicionaria doçura demais a uma sobremesa rica em chocolate. Para outros, ficaria uma delícia.

Muitos não são fãs de combinar vinhos tintos encorpados com chocolate, embora eu saiba que muitas vezes a combinação funciona e eu mesmo já o fiz com um Tannat. Para muitos o vinho precisa ser mais doce que a sobremesa.

De forma geral, sobremesas mais leves com vinhos mais leves, como Sauternes, Riesling e Moscato, combinam melhor com sobremesas leves de chocolate, e os mais ricos, como Tokaji e vinhos fortificados (Porto Tawny e Ruby, Madeira), com sobremesas mais escuras e densas.

**ENTÃO, PENSANDO NO CHOCOLATE, QUE TIPO DE VINHOS SERÁ O MAIS INDICADO? –**

**Chocolate amargo com no mínimo 50% de cacau:** chocolate amargo intenso e com sabor rico. A melhor harmonização será com: vinhos muito doces, escuros, fortificados ou com baixo teor de tanino, ricos e suaves (Porto Tawny, Porto Ruby, Banyuls, Maury, Pedro Ximenez espanhol, Muscat licoroso, Shiraz australiano, Recioto della Valpolicella...)

**Chocolate ao leite:** maior porcentagem de açúcar e até 40% de cacau sólido. Melhor harmonização: vinhos mais leves do que os selecionados para chocolate amargo, mas ainda muito doces (Rivesaltes Ambré, Muscats / Moscatel, Moscato d'Asti, Porto Tawny...)

**Chocolate branco:** feito sem cacau sólido (portanto, não é tecnicamente um chocolate verdadeiro), o chocolate branco é um produto rico feito com manteiga de cacau, açúcar e sólidos de leite. Melhor harmonização: vinhos de sobremesa mais tradicionais (Gewürztraminer doce, Moscato d'Asti, vinhos de sobremesa de botrytis ou podridão nobre (Sauternes, Monbazillac, Tokaji húngaro, Noble Late Harvest), Muscat branco, Passito italiano...)

**SUGESTÕES DE VINHOS PARA O CHOCOLATE -**

**Massoc Fortmidable 2003** - Massoc Frères Fortmidable é um vinho fortificado chileno feito com a uva Pais. É produzido na vinícola Massoc Frères, localizada no Valle de Itata, no sul do Chile. Tem 15% de teor alcoólico. É feito com uvas de vinhedos antigos, envelhecido em barricas de carvalho francesas. No início, lembra um Porto Ruby, mas depois fica mais seco e amadeirado. Intenso, tem um paladar doce, com notas de frutas escuras como ameixas e cerejas maduras. Harmoniza deliciosamente com chocolates ou como aperitivo. ONDE: Empório do Vinho – (31)99357-0814 (com Ariel).

**Jerez Delgado Zuleta Monteagudo Amontillado** – Delicioso jerez com 18,2% de álcool, amadurecido por 12 a 14 anos de crianza, em sistemas de "soleras" e "criaderas", em tonéis de carvalho americano. É produzido exclusivamente com a uva Palomino, que contribui para sua complexidade e sabor distintivo. Sua coloração é âmbar dourado, e os aromas finos e intensos combinam notas de amêndoas tostadas, cascas de frutas cítricas e camomila. Paladar seco e final persistente. Vai muito bem com aperitivos e chocolate ao leite com amêndoas e avelãs. ONDE:



Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Jorge Rizzo, n.º 115, Bairro de Pinheiros, Capital, São Paulo, CEP.: 05424-060 - 11 2574-8303.

**Jerez Barbadillo Pedro Ximénez** - Elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez secas ao sol da Andaluzia, esta categoria de fortificado doce é um dos vinhos com maior nível de açúcar do mundo. Após as uvas se tornarem passas, são fermentadas, e durante o processo o vinho é fortificado até 19% de álcool. Após o final da fermentação o vinho estagia em botas de Jerez (tonéis de 500 litros) durante 5 anos, o que garante mais complexidade e estrutura ao vinho. Vai muito bem como digestivo, além de combinar perfeitamente com sobremesas a base de doce de leite, chocolates, doces de café, além de pastelaria portuguesa, queijos azuis e curados. ONDE: World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.

**Vinho do Porto Quinta do Tedo Finest Reserve** - Produzido a partir de uvas de um único ano e engarrafado dois a três anos após a vindima, evolui gradualmente durante 10 a 50 anos em garrafa. Rubi acastanhado com tonalidades cor de laranja. Aromas de frutos secos, figos secos, notas de cereja preta, folhas secas de tabaco, pimenta preta e especiarias. Encorpado, com taninos sólidos, mas suaves, sabores de frutas maduras pretas e cacau amargo. Final longo, suave, persistente e delicioso. ONDE: CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.



Veja que, com tantas sugestões, podemos ter belas harmonizações de vinhos com chocolate. Então, que tal aproveitar e provar um belo Riesling maduro com uma torta de chocolate branco? 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

## “O CABERNET SAUVIGNON CHILENO, EM SETE TAÇAS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 12/04/2025

Degustação com sete safras do chileno Casa Real mostra a evolução deste tinto que está entre os grandes cabernet sauvignon do país.

Os grandes vinhos chilenos ainda são um capítulo recente na história vitivinícola do país andino. Os seus melhores tintos começaram a nascer no final da década de 1980, início dos anos 1990. A cabernet sauvignon logo tomou a dianteira como a grande variedade tinta do país. É neste cenário que surge o rótulo Casa Real, posicionado desde a sua primeira safra, em 1989, como vinho premium da vinícola Santa Rita. E nasce já rompendo fronteiras, elaborado por uma mulher, a enóloga Cecilia Torres, no vale do Maipo.

Assim, provar o Casa Real é provar história. E foi esta experiência que Sebastián Labbé, o responsável por este vinho desde 2016, proporcionou ao Paladar, em sua passagem recente pelo Brasil. Na mala, ele trouxe as sete garrafas, entre safras antigas, como as de 1995 e a de 2005, e também as duas últimas, que ainda não chegaram no mercado brasileiro, a de 2021 e a de 2022 – esta última só será lançada em setembro, na Place de Bordeaux, na França.

O Casa Real nasceu do sonho do empresário chileno Ricardo Claro (1934-2008), o dono da vinícola. Ele queria ter um vinho que combinasse com o Hotel Casa Real, uma hospedagem já então bem glamourosa, localizada ao lado dos vinhedos, em Alto Jahuel, pertinho de Santiago. A época coincide com o início outros grandes projetos focados em tintos de qualidade, como o Don Melchor e o Almaviva, localizados do outro lado do rio Maipo.

.....  
Ao contrário dos demais grandes tintos do vale central chileno, o Casa Real é elaborado apenas com a cabernet sauvignon. Os demais têm porcentagens de carménère, cabernet franc, petit verdot, entre outras variedades. Na história do Casa Real, as principais mudanças foram o estágio em barricas de carvalho, passado daquelas 100% novas e francesas, até uma porcentagem de 75% a 80% destas barricas. E as datas das colheitas também foram adiantadas, para elaborar tintos com maior frescor... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-cabernet-sauvignon-chileno-em-sete-tacas/>

## “O MENTOR DO “RENASCIMENTO” ITALIANO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 11/04/2025

Trabalho do crítico Luigi Veronelli foi fundamental para o vinho do país ganhar o reconhecimento que tem hoje, diz fundador de uma das mais prestigiadas vinícolas da Franciacorta.

Em um jantar pós-simpósio do ano passado da Académie Internationale du Vin, tive o privilégio de dividir a mesa com Maurizio Zanella, fundador e presidente da Ca' del Bosco, uma das vinícolas mais prestigiadas da Franciacorta, na Lombardia. Reconhecido como um dos principais responsáveis por elevar os vinhos espumantes da região ao patamar de referência mundial, Zanella tem uma trajetória indissociável da ascensão de Franciacorta no cenário global. A conversa, que rapidamente se tornou o foco da minha atenção em detrimento dos demais convivas, girou especialmente em torno de sua relação com Luigi Veronelli (1926-2004), figura icônica do vinho e da gastronomia italiana. O entusiasmo com que Zanella falava de Veronelli evidenciava a profundidade dessa conexão e a influência do crítico em sua visão de mundo e no desenvolvimento da Ca' del Bosco.

O diálogo iniciado naquela noite teve sequência meses depois, em janeiro, quando Maurizio esteve no Brasil para passar suas férias. Aproveitei a oportunidade para aprofundar ainda mais essa fascinante conversa sobre vinhos, tradição e a marcante presença de Veronelli na história da enologia italiana. Para Maurizio Zanella, Luigi Veronelli desempenhou um papel essencial no que ele chama de “renascimento” do vinho italiano - “não teríamos o reconhecimento que temos hoje sem o trabalho que ele desenvolveu no final dos anos 1960”.

Àquela época, o mercado era dominado pelas grandes casas, que compravam uvas dos contadini (pequenos produtores e camponeses) a preços irrisórios, perpetuando a pobreza - “a alimentação era pão e vinho”, lembra Zanella. Veronelli teve a coragem de desafiar essa estrutura, lutando para devolver dignidade aos agricultores, ajudando-os a encontrar mercados para seus produtos e resistindo à industrialização maciça que ameaçava a diversidade enológica da Itália... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quem-e-o-mentor-do-renascimento-do-vinho-italiano.ghtml>

## “CELEBRANDO O ARGENTINO MAIS AMADO DOS BRASILEIROS” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 11/04/2025

A vinho da uva malbec, com muitos apreciadores por aqui, celebra seu dia na semana que vem.

No dia 17 de abril celebrasse o dia mundial do malbec, uva de origem francesa que se tornou um ícone da Argentina. O Malbec World Day (MWD) é uma iniciativa global criada pela Wines of Argentina, entidade oficial do vinho argentino, em 2011, e que hoje alcança grande sucesso, com eventos ao redor do planeta.

A Malbec é uma cepa originária do Sudoeste francês. Teria nascido em Bordeaux há alguns séculos, mas desenvolveu-se mais na região francesa de Cahors, onde é chamada “Côt”, onde tem estilo mais austero. Em 1853 foi fundada a Mendoza a Quinta Normal de Agricultura, primeira escola de agronomia do país, dirigida pelo agrônomo francês Michel Pouget, que trouxe a malbec para a Argentina. A data da criação desta entidade, 17 de abril, foi escolhida para celebrar o MWD.

Dez anos depois da entrada a malbec na argentina, a praga filoxera iniciou sua devastação os vinhedos da Europa e depois em todo o mundo. A Argentina é um dos poucos países junto com o Chile e o Chipre isentas de filoxera. Desta forma, enquanto a malbec era dizimada pela praga na França ela iniciava sua trajetória na Argentina, ao mesmo tempo em que, no final do século XIX, a vitivinicultura argentina experimentou um desenvolvimento exponencial com a chegada dos imigrantes italianos e franceses.

Em 1962, pouco mais de 100 depois de sua chegada ao país, a malbec se tornou a cepa mais plantada na Argentina, com mais de 58 mil hectares de vinhedos, ou 22,5% do total nacional. Logo depois, em 1974, aconteceu a primeira exportação de um vinho varietal de malbec com destino aos Estados Unidos.

Outros marcos importantes da malbec foram, em 1991, a criação da D.O.C. Lujan de Cuyo (em Mendoza), primeira denominação de origem da América do Sul criada para impulsionar e proteger o desenvolvimento do malbec a nível global. E, finalmente em 2011, é lançada a primeira edição do Malbec World Day, no dia 17 de abril.

Hoje a malbec é cultivada em todas as províncias argentinas, mas é em Mendoza que predomina, com 85% da área plantada de malbec na Argentina. Embora se preste a uma diversidade de estilos, desde rosados, espumantes, passando por tintos jovens e frescos, o malbec que conquistou os brasileiros é tem perfil encorpado... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/celebrando-o-argentino-mais-amado-dos-brasileiros/>

## “25ª EDIÇÃO DO COMIDA DI BUTECO CELEBRA PAIXÃO PELO BUTEQUIM” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – 18/04/2025

Entre 11 de abril e 11 de maio, 132 butecos serão visitados no Rio de Janeiro.

Na última quarta, dia 9 de abril, a imprensa do Rio foi convidada para o lançamento oficial de mais uma edição do Comida di Buteco, que completa 25 anos de existência no Brasil. Um projeto inédito que teve como motivação a valorização de uma das modalidades de entretenimento gastronômico mais populares do nosso país. Esses estabelecimentos, muitas vezes localizados nas esquinas dos bairros mais longínquos ou apertados entre os edifícios das grandes cidades, movimentam há anos um grande mercado.

São muitas pessoas envolvidas neste ofício do simples e prazeroso lazer popular. Os butecos funcionam e funcionaram como o ganha-pão de várias famílias, abertos diuturnamente para abrigar um público sedento de pequenas e renováveis porções de iguarias e alegrias. A cerveja gelada é a bebida mais apreciada, muitas vezes entremeada por goles de cachaça ou por opções mais sofisticadas que já chegam a alguns bares, como drinks e espumantes.

O Comida di Buteco nasceu no ano 2000, na cidade de Belo Horizonte, terra de notória presença dos butecos. O objetivo era resgatar e estimular a permanência dos butecos familiares e da cozinha raiz, tão importantes para a afirmação de nossa identidade cultural, mas que sempre podem ser ameaçados por formatos mais padronizados do lazer gastronômico. Uma comida raiz bem-feita é algo irresistível, que marca a memória de quem a experimenta. Na minha opinião, não é necessário inventar nem sofisticar muito — às vezes, o simples bem-feito é mais do que suficiente.

O Comida di Buteco é um concurso, e não um festival, que fomenta, por um conjunto de ações midiáticas e promocionais, a ida de um grande público a estabelecimentos antes só localmente frequentados. A partir daí, o envolvimento e a satisfação do público multiplicam a divulgação dos petiscos pelas redes sociais ou pelo famoso e eficiente “boca a boca”. Pela soma de votos populares e de jurados, é eleito o melhor buteco da cidade. As notas vão de 1 a 10, considerando atendimento, temperatura da bebida, higiene e petisco. O petisco leva 70% do peso da nota, e as demais categorias, 10% cada uma. O voto do público vale 50% do peso total, e o dos jurados, 50%.

O evento, que dura cerca de 30 dias em sua primeira etapa, tem gerado muita receita extra aos estabelecimentos participantes e, em muitos casos, grande prestígio. São inúmeras as histórias de butecos pequenos que prosperaram graças ao projeto, que também acaba promovendo a elevação do padrão de qualidade do local quanto a quesitos que vão além do tira-gosto, mas que influenciam a experiência dos clientes e que são contabilizados na avaliação.

São 25 anos desde a sua fundação em BH e, no Rio, esta será a 18ª edição, que acontece entre 11 de abril e 11 de maio. Serão 132 butecos envolvidos, com muitos participantes veteranos e 20% de estreantes — margem de renovação da base de participantes de butecos pré-estipulada. Todo ano trabalham com algum conceito orientador, que pode exigir até a presença de algum ingrediente. O tema deste ano é “Paixão pelo Buteco”, escolhido para exaltar os 25 anos do projeto e que tem como protagonista o buteco raiz. Cada lugar vai escolher a sua forma de expressar essa paixão, sem restrições de formatos.....

Confira a lista de butecos participantes e respectivos petiscos no site do Comida di Buteco: <http://www.comidadibuteco.com.br/rio-de-janeiro>.. Leia mais em: <https://monitormercantil.com.br/25a-edicao-do-comida-di-buteco-celebra-a-paixao-pelo-botequim/>

### 13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

**VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX:** ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d´Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

#### ▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

\* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5\*/4\* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

\* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

\* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

\* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d´Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

\* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

\* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.

\* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

\* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

\* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. [molivierbh@gmail.com](mailto:molivierbh@gmail.com)





## 21 A 24 AGO. 2025 – VAM 2025

**VÊM AI O VAM 2025!** 26 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Petrópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 21 a 24 de agosto de 2025, bem diversificada.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montagne”. A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS A MONTANHA DE....”.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – TSV (Traga Seu Vinho), na 6ª.-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento.

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

**Inscrição e informações específicas:** fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: [anaschall@gmail.com](mailto:anaschall@gmail.com)

**Para reserva de Hospedagem:** 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](mailto:german@zenithe.tur.br)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### CONCLUÍDA A RENOVAÇÃO ECOLÓGICA DO CHATEAU DE BEAUCASTEL

Novos edifícios vinícolas por 12 milhões de euros.

A família Perrin renovou ecologicamente sua vinícola Château de Beaucastel em Châteauneuf-du-Pape por cerca de 12 milhões de euros. Espera-se que as necessidades futuras de água e energia da vinícola diminuam significativamente.

Alguns dos edifícios originais da vinícola foram preservados. Uma nova ala foi adicionada, construída principalmente no subsolo. Isso se beneficia das temperaturas constantemente baixas abaixo do solo. Partes da nova vinícola foram construídas com materiais de construção de estruturas demolidas. As paredes externas são feitas de taipa, proveniente do terreno da vinícola. Isso reduziu significativamente os custos com materiais. Além disso, a terra contribui para a regulação da temperatura dentro do edifício.

Quatro grandes bacias coletam a água da chuva filtrada do telhado para resfriar a vinícola e aumentar a umidade. Através de aberturas e canais, o vento frio do norte, Mistral, flui sobre a superfície da água para dentro da vinícola. Isso mantém uma temperatura constante de 12°C sem gasto de energia. A água da chuva coletada também pode ser usada para limpeza, resfriamento e irrigação dos jardins. Painéis solares no telhado da vinícola fornecem quase toda a demanda anual de eletricidade.

A reforma foi realizada pelos escritórios de arquitetura Studio Mumbai, da Índia, e Studio Méditerranée, do sul da França. As obras começaram em 2018. A celebração do início das operações da nova vinícola está marcada para 21 de maio. A família Perrin pretende produzir a safra de 2025 aqui. (Decanter / The Architectural Review)...Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/ecological-renovation-of-chateau-de-beaucastel-completed-new-winery-buildings-for-12-million-euros?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_15&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/ecological-renovation-of-chateau-de-beaucastel-completed-new-winery-buildings-for-12-million-euros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_15&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 11/04/2025).

### O VINHO ERA UMA BEBIDA DIÁRIA NA ANTIGA TROIA

Novas descobertas de pesquisadores alemães.

Na antiga Troia, não apenas a classe alta bebia vinho regularmente, mas também a população em geral. Essa conclusão é de pesquisadores das universidades de Tübingen, Bonn e Jena, em um artigo publicado no American Journal of Archaeology. Isso contradiz suposições anteriores sobre o consumo de vinho na Idade do Bronze, quando o vinho era a bebida mais apreciada.

Os arqueólogos encontraram a primeira evidência química do consumo de vinho em resíduos orgânicos em fragmentos de recipientes de cerâmica, os chamados copos "Depas" (imagem), do período entre 2500 e 2000 a.C. Esses nobres recipientes para beber foram escavados em complexos de templos e palácios. "A evidência de ácido succínico e ácido pirúvico era clara – estes só se formam quando o suco de uva fermenta", explicou o Dr. Maxime Rageot, professor de arqueologia biomolecular na Universidade de Bonn. "Agora podemos afirmar com certeza que o vinho era de fato bebido nos copos Depas – e não apenas suco de uva."

A novidade é que vestígios claros de vinho também foram encontrados em recipientes simples descobertos não na cidadela de Troia, mas nos arredores. Como afirmou o Dr. Stephan Blum, do Instituto de Pré-história e Arqueologia Medieval da Universidade de Tübingen, é evidente que o vinho também era uma bebida diária para a população em geral.

Os pesquisadores sugerem que buscas direcionadas por vestígios de consumo de vinho também sejam realizadas em outros sítios arqueológicos antigos. "Investigações em outros sítios poderiam mostrar se uma gama mais ampla de recipientes para vinho era usada em outros lugares – o que poderia questionar suposições anteriores sobre a distribuição e o consumo de vinho no terceiro milênio a.C."

Localizada na costa do Mar Egeu, na Turquia, Troia desempenhou um papel central em obras literárias antigas, como a Ilíada de Homero. No século XIX, foi descoberta pelo arqueólogo alemão Heinrich Schliemann, que desenterrou partes dela. Outras escavações foram realizadas sob a direção da Universidade de Tübingen entre 1987 e 2012, cujos resultados estão atualmente sendo avaliados. O sítio arqueológico é Patrimônio Mundial da UNESCO. (al / Fonte: decantador)...Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/wine-was-a-daily-drink-in-ancient-troy-new-findings-from-german-researchers?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_15&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/wine-was-a-daily-drink-in-ancient-troy-new-findings-from-german-researchers?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_15&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 08/04/2025).