



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VINIFICAÇÃO EM OVOS DE CONCRETO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINIFICAÇÃO EM OVOS DE CONCRETO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A APOSTA EM LIMARI" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"CONHEÇA RÓTULOS QUE O PÚBLICO AMA E OS CRÍTICOS DESPREZAM" - MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 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

PINTAS 2014 WINE & SOUL – DOURO – PORTUGAL

O nome deste vinho é uma homenagem ao Pintas, o fiel cão da raça Pointer que acompanhou o casal Sandra Tavares e Jorge Serôdio na fundação da Wine & Soul. As degustações são realizadas no casarão antigo, em áreas internas ou no gramado, conforme a preferência dos visitantes. O local oferece tour guiado pelos vinhedos e pela produção, finalizado com degustação acompanhada por uma tábua de queijos.

Proveniente de uma parcela única, com 92 anos de idade, nas quais cerca de 40 castas autóctones do Douro estão plantadas, este tinto fermenta em lagar com pisa a pé durante 10 dias. Posteriormente, seu estágio e fermentação malolática transcorrem em barricas de carvalho francês por um período de 20 meses.

A Wine & Soul foi fundada em 2001 pelo casal de enólogos mais famoso de Portugal, Sandra Tavares da Silva e Jorge Serôdio Borges, na região do Douro. O nome da vinícola é a consequência da paixão e entrega total ao vinho por ambos. Desde o princípio, o trabalho deles se focou numa incansável procura por vinhas excepcionais ao longo do Vale do Pinhão no Douro, o coração histórico dos grandes Vinhos do Porto. Sua adega está localizada na pequena aldeia de Vale de Mendiz e todos os rótulos são produzidos a partir de vinhas próprias.

Ao longo dos anos, a Wine & Soul construiu um patrimônio vitivinícola fantástico. Seus 30 hectares de vinhedos são compostos por diversas parcelas de vinhas que rondam os 100 anos de idade, que se distribuem por altitudes de 200 a 600 metros e contam com mais de 30 castas diferentes. A Quinta da Manoella, uma de suas propriedades, pertence há cinco gerações a família de Jorge Serôdio.

Em 2004, eles adicionaram um vinho branco, o Guru, bem como um segundo vinho chamado Pintas Character. Trata-se de um vinho de *négociant* proveniente de cinco parcelas antigas em Vale Mendiz, com mais de 30 variedades (as parcelas mais antigas são, geralmente, *field blends*), vinificadas em lagares.

Um grande avanço ocorreu em 2009, quando adquiriram a Quinta do Manoella, que possui um vinhedo centenário, além de parcelas com cerca de 30 anos de idade. Esta propriedade também fica no Vale do Pinhão, mas apresenta um microclima mais fresco e é composta principalmente por terraços, totalizando cerca de 40 hectares de vinhas.

Os solos são de xisto, porém mais profundos do que os de Pintas e com maior teor de argila. A propriedade pertencia à família de Jorge há cinco gerações, tendo sido herdada por ele. Curiosamente, os vinhedos da família foram divididos entre Jorge e sua irmã, Margarida; ela ficou com a Quinta do Fojo, que produziu um vinho lendário em 1996, mas depois acabou perdendo visibilidade, lançando safras apenas esporadicamente.

Como curiosidade, na sua safra de 2011, o Pintas se tornou o vinho tinto português mais bem avaliado na história da Wine Spectator, uma das mais conceituadas publicações sobre vinhos do mundo, com 98 pontos. Produção de apenas 6.000 garrafas

Composição de Uvas: Blend de Castas DO Douro. O estágio e fermentação malolática decorreu em barricas de carvalho francês durante 20 meses. Uvas provenientes de um vinhedo de 2 hectares com videiras de 95 anos, do qual são produzidas apenas 5.000 a 6.000 garrafas por ano. O vinhedo está voltado para o sudoeste, a uma altitude de 400 metros.

Notas de Degustação: De coloração rubi com halos granada nas bordas. No olfato mostra aromas de frutas como cereja preta, groselha e especiarias com intensa mineralidade. No paladar apresenta boa intensidade e foco, com notas de cereja preta e um toque de amora, além de uma textura firme e granulada. A estrutura remete quase a um Barolo. Revela grande equilíbrio e potencial de guarda. Final muito longo.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, podendo envelhecer na garrafa até 2031.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro e carnes de caça.

Serviço: servir entre 15 e 16° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de boa complexidade deste vinho).

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



VINIFICAÇÃO EM OVOS DE CONCRETO

POR MÁRCIO OLIVEIRA



A vinificação em ovos de concreto é um método moderno e ao mesmo tempo ancestral, que utiliza recipientes ovoides para fermentar ou maturar o vinho, realçando a pureza da fruta sem adicionar sabores de madeira.

Recipientes de concreto em formato de ovo são uma das tendências mais recentes na vinificação inovadora, ou uma moda passageira destinada ao esquecimento, pelas inovações que já estão a caminho?

Os recipientes para fermentar o vinho em formato de ovo não são novidade nem uma tendência passageira, mas sim algo que nos chegou por um caminho muito longo e ancestral, uma vez que na antiguidade, os vinhos eram fermentados em ânforas. Um caminho que remonta muito além do surgimento do barril de carvalho para vinho e até mesmo antes dos tempos bíblicos.

Embora ainda haja controvérsia sobre o segredo de fermentar vinho em ânforas, esses recipientes existem há muito tempo. Arqueólogos na Geórgia encontraram os restos de grandes vasos de barro contendo vestígios de vinho. A datação por radiocarbono e a análise química dos resíduos confirmaram essas descobertas, com a idade de oito mil anos atrás, de acordo com os Anais da Academia Nacional de Ciências.

Os desenhos de uvas feitos de argila na parte externa do recipiente forneceram aos pesquisadores mais pistas sobre seu

uso. Esses recipientes em formato de ânforas, conhecidos como qvevri, ainda são comuns na região da Geórgia atualmente, razão pela qual muitos a consideram a origem do vinho.

Recipientes oblongos semelhantes começaram a aparecer na Grécia e em Roma há 3000 anos. Eles eram o principal meio de transporte de vinho no mundo antigo. Não é difícil imaginar os problemas envolvidos no transporte desses recipientes de barro nas grandes embarcações por todo o mundo antigo ao longo do Mar Mediterrâneo sobretudo.

Os fundos dos navios tinham um lastro de areia de forma que as ânforas podiam ser semienterradas nesta camada e depois amarradas uma com as outras evitando que se rompessem com o balançar da embarcação navegando sobre as ondas.

Posteriormente, por conta dos acidentes que ainda assim aconteciam pela fragilidade do barro, os romanos decidiram adotar o método dos bárbaros gauleses de armazenar e transportar vinho, utilizando o barril de carvalho, que era menos frágil.

Os historiadores acreditam que os celtas inventaram o barril de madeira em algum lugar da Gália (parte da atual França e Alemanha), e os romanos conheceram este recipiente quando invadiram a Galia. Por volta de 300 a.C., o barril iniciou sua trajetória de 2.000 anos como o recipiente preferido para armazenar vinho. A humilde ânfora e o qvevri, no entanto, não foram esquecidos.

A história recente começa em meados dos anos 1990, na região italiana de Friuli-Veneza Júlia, na fronteira com a Eslovênia, onde vive o cidadão Josko Gravner, um vitivinicultor italiano que foi de louco a gênio quando resolveu nadar na contramão e fazer vinhos como seus antepassados.

Ele comprou recipientes gigantescos em forma de ânfora de terracota na Geórgia, e fez o mesmo nas terras de sua família, enterrando-as no solo, replicando as técnicas da Geórgia. Plantou ribolla gialla, uva ancestral do território, e fez um vinho com cachos inteiros, que fica seis meses dentro das ânforas de barro, embaixo da terra, sem qualquer perturbação ou controle de temperatura. Garrafas hoje cultuadas como tesouro. A saga do vinho laranja começou ali, naquele momento. O método e a filosofia de vinificação ganharam exposição mundial e se propagaram por mais de 40 países.

Críticos e consumidores têm valorizado vinhos com menor interferência da madeira. A argila é um material neutro que não adiciona aromas como baunilha ou tostado, preservando a pureza e a fruta do terroir. Sendo um material poroso, o barro permite que o vinho respire de forma controlada. Isso ajuda a amaciar os taninos e estabilizar a bebida, de forma semelhante às barricas, mas sem mascarar o sabor original da uva. O método ancestral se alinha perfeitamente à filosofia de mínima manipulação, muitas vezes fermentando com leveduras nativas e sem filtragem agressiva.

Em 2001, Michel Chapoutier, um dos pioneiros na viticultura biodinâmica, colaborou com a empresa francesa Nomblot. A Nomblot é especializada na fabricação de recipientes de concreto para vinho desde a década de 1920. Juntos, eles produziram o primeiro fermentador de vinho moderno em formato de ovo. O primeiro desde



os vinicultores georgianos que ainda usam o qvevri de 8000 anos atrás, diga-se de passagem. Como resultado dessa colaboração, está ocorrendo uma espécie de renascimento na vinificação moderna. Inúmeros produtores de vinho voltaram ao formato retangular tradicional para fermentar e envelhecer vinhos.

Chapoutier foi inicialmente atraído pelo ovo de concreto por causa de seu formato - oblongo e curvo, com uma superfície interna lisa e sem cantos. Os princípios da termodinâmica determinam que a superfície contínua do formato do ovo cria um vórtice dentro do fermentador, permitindo que o vinho se mova livremente e as borras fiquem suspensas dentro do vinho.

“O formato côncavo do ovo adiciona uma bâtonnage natural, rolando as borras no fundo do tanque”, explica o enólogo de terceira geração Sebastian Zuccardi, da Zuccardi da Argentina. O formato – uma referência à ânfora romana e outros vasos antigos – e a profundidade do concreto também permitem temperaturas mais baixas e mais estáveis durante a fermentação, eliminando a necessidade de resfriamento artificial.

Como acontece com a maioria das coisas “novas”, as alegações a favor e contra podem ser acaloradas e apaixonadas. Às vezes, é difícil determinar onde a realidade começa e a propaganda termina.

Embora seus efeitos ainda não tenham sido comprovados pela ciência, os fermentadores em formato de ovos podem oferecer aos vinicultores opções únicas para influenciar o sabor e a estrutura dos vinhos. Alguns produtores de vinho acreditam que o formato do fermentador em forma de ovo, sua superfície interna lisa e a ausência de cantos promovem uma corrente natural ou “vórtice” dentro do fermentador.

Uma teoria afirma que, à medida que o fermento ativo fermenta o vinho, ele se torna mais leve e sobe para o topo do fermentador. O vinho mais frio, então, afunda, resultando na formação de uma corrente de convecção contínua. Essa corrente em forma de “vórtice” faz com que as borras (leveduras residuais) permaneçam em suspensão durante toda a fermentação, ajudando assim a desenvolver a textura e o sabor dos vinhos.

Os vinhos em fermentação são geralmente agitados (battonage) uma vez por semana em barricas, duas vezes por semana em tanques de aço inoxidável e uma vez por mês em fermentadores em formato de ovo.

Mas e se um produtor de vinho desejasse usar a capacidade natural do barril de carvalho tradicional de respirar, permitindo uma aeração leve, mas não quisesse as nuances tostadas e especiadas associadas ao carvalho? Materiais semipermeáveis, como concreto, cerâmica, terracota e plástico permeável, são frequentemente usados para fabricar fermentadores em formato de ovo. Esses materiais de construção permitem expor o vinho a pequenos níveis de aeração.

Ao expor os vinhos a baixos níveis de oxigênio, eles começam a envelhecer gradualmente, desenvolvendo mais sabor, suavizando os taninos e melhorando a sensação na boca. Vinhos envelhecidos no ambiente inerte e sem ar dos tanques de aço inoxidável levam muito mais tempo para atingir níveis semelhantes de envelhecimento.

Uma nova tecnologia de vinificação desenvolveu um processo de micro-oxigenação usado para introduzir oxigênio no envelhecimento de vinhos em tanques de aço inoxidável, como se fosse uma bomba de ar dentro de um aquário sem os peixes.

Na Argentina, Zuccardi apostou tudo no concreto. Ele tem dezenas de ovos de concreto de 1.000 e 2.000 litros para fermentação, além de ânforas de concreto de 3.000 litros e cubas redondas de concreto personalizadas para envelhecimento de Malbecs. “A redondeza é muito importante para mim”, afirma ele. “Você não tem cantos – tudo é homogêneo.”

Ele cita diversas razões para o compromisso com o concreto. O primeiro é o sabor; o concreto é um ambiente neutro, por isso não transmite sabores adicionais. “O produto final mostra simplesmente a uva e o local”, diz Zuccardi. Em segundo lugar, o concreto é uma substância semi porosa, permitindo uma micro-oxigenação muito leve, o que é ideal para completar o Malbec com o qual Zuccardi trabalha.

No Brasil, os tanques de 225 litros da Mistura Forte foram pensados para quem busca mais liberdade, precisão e versatilidade na vinificação. Sua capacidade de 225 litros é ideal para microlotes, testes enológicos e produções especiais, permitindo ao enólogo experimentar novas possibilidades com maior controle sobre cada etapa da vinificação. O formato compacto também facilita a diversificação da produção, possibilitando trabalhar diferentes castas de uvas, cortes ou técnicas simultaneamente, sem precisar destinar grandes volumes a cada experiência. Uma solução versátil para vinícolas que querem experimentar, inovar e desenvolver novos rótulos com liberdade e precisão.

Ainda não se sabe ao certo se o ovo resistirá ao teste do tempo ou será esquecido como a ânfora. Mas, se você aprecia as tradições vinícolas do Cáucaso, pode argumentar que o fermentador em forma de ovo nunca desapareceu.

Entretanto, há produtores que já desistiram de usar os ovos de concretos, por terem considerados como um uso ineficiente de



tempo e espaço. Na casa de espumantes da Califórnia, Schramsberg, os vinhos precisavam descansar nos ovos por nove a dez meses, enquanto no aço inoxidável precisavam apenas de dois meses. Ao olharem para o espaço que estava sendo ocupado pelos ovos, que juntos armazenavam 4.000 litros de vinho, perceberam que podiam colocar quatro tanques de inox com capacidade para 9.000 litros de vinho no mesmo espaço, chegando a conclusão que não fazia sentido ficar com os ovos.

Como acontece com a maioria das questões relacionadas ao vinho, a resposta provavelmente será uma questão de gosto. Portanto, comparar os métodos de fermentação de diferentes vinícolas é a melhor maneira de determinar se vale a pena o esforço.

No entanto, a resposta para uma pergunta crucial é clara: o que veio primeiro, o barril ou o ovo? Claramente, o ovo.

Então, você já teve a oportunidade de provar um vinho feito em ovo de concreto e compará-lo com um fermentado sob a forma de tanque de inox ou fermentado em barril de carvalho? Prove e sinta as diferenças! Saúde!!! Que tal 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

“A APOSTA EM LIMARI” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -05/09/2026

Como o entusiasmo de um enólogo levou o empresário Guillermo Lukcis a investir no projeto Tabali.

Quem investiria em um vinhedo que ainda não originou nenhum vinho, apenas porque o enólogo afirmou (e insistiu na afirmação) que ele daria bons frutos? Assim começa a história do Talinay, uma propriedade de 500 hectares em Limarí, localizada a cerca de 400 quilômetros ao norte de Santiago, e que dá origem a um dos grandes brancos do Chile. Essa história só existe porque o empresário Guillermo Lukcis (1956-2013), então dono da Viña San Pedro, cedeu as insistências de Felipe Muller, enólogo da Viña Tabali, também de sua propriedade – e elas foram muitas.

Muller lembra bem do telefonema que recebeu em 2009, perguntando se ele se interessaria em comprar algumas uvas, então em sua primeira safra, de um vinhedo próximo à Tabali, ao lado do Parque Nacional Fray Jorge, declarado patrimônio da biosfera pela Unesco. Na época, os vinhedos de Limarí eram plantados em direção à Cordilheira da Costa, mas este, em direção oposta, tinha vinhas escondidas entre as colinas rumo ao oceano Pacífico. Ao visitar os vinhedos, Muller se encantou não apenas com as plantas, mas principalmente com o solo. O granito predomina na região, mas aquelas vinhas estavam cultivadas em rochas calcáreas, um solo que ele sempre procurou no Chile. “É o solo da Borgonha e sabemos da importância do calcário para os vinhos que queríamos elaborar”, conta Felipe Muller.

Saiu da visita tentando disfarçar o seu contentamento. Fez uma proposta para comprar as uvas – o que é comum no mundo do vinho –, mas ele queria mais. Queria ter aquele vinhedo para trabalhar, mesmo já contando com os vinhedos na viña Tabali, que fica a poucos quilômetros dali. Para azar de Muller, um dos quatro proprietários do vinhedo era Agustin Huneeus, considerado um visionário na história do vinho chileno. Huneeus fez carreira na Concha y Toro e foi um dos fundadores da vinícola Veramonte. Neste novo projeto, ele não queria vender as uvas e, menos ainda, a propriedade. Mas para a sorte do enólogo, Huneeus foi voto vencido entre os sócios, quando recebeu a proposta de Lukcis.

E assim começou a história da Talinay.....

Só um detalhe: não é apenas este vinhedo que faz a riqueza de Limarí. Há outros projetos de destaque nesta região ao norte do Chile, mas de solos diversos. Quebrada Seca é um deles. Mas esta é uma outra história, entre as tantas, dos enólogos desbravadores dos vinhos chilenos.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-aposta-no-calcario-como-a-insistencia-de-um-enologo-criou-um-dos-grandes-brancos-do-chile/>

“QUANDO O LUGAR FALA MAIS ALTO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 04/09/2026

Em qualquer latitude, o futuro da qualidade passa cada vez mais pela identidade.

Na coluna da semana passada, a ideia era deixar de lado o velho confronto entre Velho e Novo Mundo e olhar para o que, de fato, vem aproximando a viticultura de diferentes continentes: a busca por identidade, precisão e expressão do lugar. Se a história, o clima e as tradições continuam sendo diferentes, há hoje uma preocupação comum entre produtores de regiões tão distantes quanto Chile, Oregon, Açores, Argentina e Rioja: entender melhor seus vinhedos e fazer com que o vinho diga alguma coisa sobre sua origem.

Foi esse o princípio que orientou a seleção dos vinhos para a degustação realizada na Vitis-Lab. Mais do que reunir garrafas de diferentes países, a proposta era colocar nas taças exemplos capazes de contar esta transformação. Alguns representam castas ou regiões que estão sendo redescobertas; outros mostram produtores que, mesmo em área de longa tradição, passaram a olhar de outra maneira para seus vinhedos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-do-velho-e-novo-mundo-sem-o-versus.ghtml>

“CONHEÇA RÓTULOS QUE O PÚBLICO AMA E OS CRÍTICOS DESPREZAM” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 05/09/2026

Do suave de mesa ao lambrusco, rótulos rejeitados pelos especialistas provam que prazer e prestígio nem sempre andam na mesma taça.

Todo crítico de vinhos guarda uma lista secreta de prazeres que não confessa. E todo consumidor tem um favorito que algum especialista já olhou torto. Talvez seja isso que, de alguma forma, une especialistas e fãs, já que o paladar de quem bebe sabe de algo que o esnobismo esqueceu.

Comece pelo campeão de vendas do país: o suave de mesa. Doce, feito de uva americana, fora da vitis vinifera que define o vinho clássico. Responde por mais de 80% do vinho bebido no Brasil, e ainda assim raríssimos críticos admitem ter um na adega.

Na técnica, não é, a rigor, a mesma bebida. Mas é a porta de entrada de milhões de brasileiros, e torcer o nariz para isso é esquecer que todos nós entramos por alguma. Foi meu caso: meu primeiro vinho foi de garrafão.

Há, porém, casos em que o desprezo é puro preconceito. O pinot grigio industrial virou sinônimo de vinho sem graça, e poucos lembram que, no Friuli ou na Alsácia, a mesma uva ganha tensão e mineralidade. O prosecco apanha por não ser champanhe, como se a alegria precisasse de licença para borbulhar.

O carménère e o malbec de entrada são acusados de monótonos, quando cumprem com louvor o papel para o qual nasceram: dar prazer sem exigir reverência.

Existe ainda um terceiro grupo, talvez o mais injusto, o vinho cuja versão barata envenenou a reputação da boa. O lambrusco, traumatizado pelo doce industrial dos anos 70, renasce hoje seco e artesanal, e voltou às cartas dos restaurantes mais antenados.

.....
O público acertou antes do crítico, e siga acertando taça após taça. Talvez seja hora de inverter a pergunta. Em vez de “por que tanta gente bebe isso?”, o melhor seria perguntar o que essa gente percebe que os especialistas, de tanto analisar, deixaram de sentir.

O vinho serve ao prazer antes de servir ao discurso. E o paladar do público, esse velho sábio, raramente se engana sobre o essencial: a primeira função de uma taça é dar gosto à vida. O resto é conversa de quem já bebeu... Leia a reportagem completa em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/marcelo-copello-vinho-algo-mais/comer-e-beber-rotulos-publico-criticos/>

“UM PASSEIO PELAS MARGENS DE BORDEAUX E SEUS GRANDES VINHOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 04/09/2026

A posição em relação aos rios nos ajuda a entender os estilos

Neste fim de agosto, fizemos um encontro memorável de uma confraria que conduzo: Confraria Scala Dei. O encontro aconteceu no Restaurante d'Amici, Leme, Rio de Janeiro. O tema foi Bordeaux e eu preparei uma seleção que pudesse nos permitir explorar as diferenças entre vinhos das AOC's bem representativas da região. Bordeaux apresenta três áreas principais com perfis distintos, que são divididas de acordo com suas posições em relação aos principais rios que atravessam a região: o rio Garonne e o Rio Dordogne, que se unem, para formar o estuário da Gironde, o qual deságua no Oceano Atlântico, a norte da região.

À esquerda do rio Garonne se encontram as subregiões do Médoc e de Graves – a norte e a sul da cidade de Bordeaux, respectivamente. O Médoc é subdividido em dois segmentos: Haut-Médoc (parte alta do rio, a sul) e Médoc (parte mais baixa e próxima do oceano).

Graves, por sua vez, contém dois segmentos importantes: Pessac-Léognan a norte e, a sul, o que se chama de Sauternais, que inclui a cidade de Sauternes e seu entorno. Tudo isso forma o que é denominado “Margem Esquerda do Rio” (Rive Gauche), divisão que demarca não apenas a geografia local, mas estilos de vinhos distintos.

Já, à direita do Rio Dordogne, que chega a Bordeaux depois de passar pelo interior da França, temos o que se denomina “Margem Direita do Rio” (Rive Droite), onde se encontram algumas AOC's importantes, que fizeram parte da degustação e outras AOC's das encostas (Côtes).

A terceira área é denominada “Entre-deux-Mers” (entre dois mares) e se refere a uma grande região que fica entre os dois cursos dos rios e que abriga vinhedos que podem dar origem a vinhos brancos doces e secos, rosés, tintos e espumantes, normalmente de preços mais acessíveis para o dia a dia.

Em termos de prestígio, a Margem Esquerda reúne o maior número de AOC's comunais bem classificadas, seguidas pela Margem Direita. Ali se encontram vinhos tintos de guarda muito prestigiados por várias classificações, os melhores vinhos brancos secos e os famosos vinhos brancos doces de uvas botritizadas das AOC's Sauternes, Barsac e outros... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/o-alentejo-aposta-no-enoturismo-o-anima-do-vinho-contemporaneo/>

6 A 14.DEZ.2026 – GRUPO PARA AMETISTA DO SUL

Neste grupo, teremos o foco na força curativa e transmutadora do Cristal Ametista! Será verdadeiramente uma JORNADA com PROPÓSITO!!! - A AMETISTA é reverenciada na cristaloterapia por vibrar em alta frequência, o que lhe confere um inigualável poder de transmutação energética.

- A cidade de AMETISTA do SUL fica no Noroeste do Rio Grande do Sul, quase divisa com Sta Catarina (Chapecó). Ali estão as maiores JAZIDAS subterrâneas (em extensão) de AMETISTA, do mundo. São inúmeras MINAS em atividade que se assemelham a "cavernas", oferecendo atrações subterrâneas com diversos conteúdos e curiosidades.

- Será uma imersão de muitas conexões... teremos vivências sensoriais, meditações, e visitas em minas desativadas, piscinas subterrâneas, além dos passeios tradicionais. Estaremos sintonizados com a Frequência Violeta, e com a Energia Vital da Terra!

- Uniremos momentos SAGRADOS e "HUMANOS"! Visitaremos VINÍCOLAS, degustaremos IGUARIAS locais, e celebraremos festivamente com um autêntico COSTELÃO GAÚCHO. Vislumbraremos o impressionante SALTO de YUCUMÃ. Várias oportunidades para COMPRAS dos mais lindos CRISTAIS, em seus diversos formatos, para Decoração, e/ou Joias e Semi Joias, entre outros! **ÓTIMA OPORTUNIDADE para COMPRAS de NATAL!!!**



- É mais uma "proposta fora do "lugar comum", como nos dispomos a oferecer a quem nos acompanha! Manifeste seu interesse, para enviarmos a FICHA de INSCRIÇÃO, e formalizarmos sua adesão! Desde já, sinta-se muito bem-vinda(o)!

O ROTEIRO INCLUI:

- **7 NOITES de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no charmoso HOTEL CABANAS do PERAU, em localização privilegiada, no centro da cidade de Ametista do Sul. (6 a 13 DEZ) + **1 NOITE de HOSPEDAGEM**, com Café da Manhã, no tradicional HOTEL BERTASO (4*) em Chapecó, situado em frente à Catedral. (13 a 14 DEZ) –

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos interestaduais, Aeroporto de Chapecó/ Hotel em Ametista do Sul/ Hotel em Chapecó.

- **TRASLADOS** em ônibus privativo, para os percursos internos, entre uma atração e outra, onde for necessário, e para os passeios intermunicipais de dia inteiro ao Salto Yucumã e Iraí.

- **10 REFEIÇÕES** – sem bebidas • **6 ALMOÇOS** em restaurantes (subterrâneos/panorâmicos/...) • **1 ALMOÇO** especial em

Vinícola (com vinho, suco de uva, água) • **1 JANTAR** festivo no Criatório Ágata Azul, saboreando um autêntico Costelão Gaúcho, assado no Fogo de Chão, ao som de um gaitero para provocar a dança. • **1 LANCHE** com queijos e frios, na Vinícola Ametista (acompanhando a degustação dos vinhos e sucos) • **1 LANCHE** na Casa Aura Cafeteria.

- **2 VISITAS** às melhores **VINÍCOLAS** da região, com degustação dos seus vinhos superiores, queijos e frios, e tour pelo processo de produção, acompanhado e conduzido pelo sommelier das casas.

REALIZAÇÃO, INFORMAÇÕES e INSCRIÇÕES: fazer contato com Mariella Miranda – Cel./WA (31) 99958-2021 - mariella@zenithe.tur.br ou Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Celi/WA (31) 99834-2261. german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

SUSPEITO DE FALSIFICAÇÃO DE VINHOS É PRESO NA GRÃ-BRETANHA

Homem é acusado de vender 55 garrafas de vinho falsificado por 580 mil euros.

Um homem de 34 anos foi preso sob suspeita de fraude com vinhos finos em Essex (Reino Unido). A Agência de Normas Alimentares (FSA) o acusa de ter vendido 55 garrafas de vinho supostamente falsificado por mais de meio milhão de libras (580 mil euros) a uma vítima descrita como "desavisada". O preço médio por garrafa era superior a 9 mil euros. O suspeito teria se envolvido na venda dos vinhos "sob falsos pretextos". Ele foi liberado sob fiança.

A especialista britânica em fraudes no setor vinícola, Maureen Downey, declarou à revista especializada The Drinks Business que quadrilhas do crime organizado investiram cerca de 500 mil dólares (430 mil euros) em tecnologias que permitem falsificações cada vez mais convincentes de garrafas e rótulos. Elas também adquiriram as mesmas impressoras digitais utilizadas pelas vinícolas mais renomadas. As investigações subsequentes são de duplo interesse para os investigadores. Os rápidos avanços na reprodução digital de rótulos e embalagens tornam a identificação de vinhos falsificados cada vez mais difícil, mesmo para especialistas.

A FSA (Agência de Normas Alimentares do Reino Unido) e os investigadores ainda não divulgaram de quais vinícolas e safras provêm as 55 garrafas suspeitas. Também não foi divulgado quem foi o comprador, se estão sendo conduzidas investigações contra outros indivíduos, por qual rota comercial os vinhos foram vendidos e como as falsificações foram descobertas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/suspected-wine-counterfeiter-arrested-in-great-britain-man-allegedly-sold-55-bottles-of-counterfeit-wine-for-580-000-euros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_36&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 04/09/2026).

UMA SAFRA FAVORÁVEL ESTÁ INCENTIVANDO AS MAISON DE CHAMPAGNE A PRODUZIREM MAIS VINHO TRANQUILO

O limite de 13% em volume será temporariamente flexibilizado.

A excepcional maturação da safra de 2026 está acelerando uma tendência na região de Champagne que vem se consolidando há anos: cada vez mais produtores elaboram vinhos tranquilos sob a denominação Coteaux Champenois, além dos espumantes. Na Maison Gosset, por exemplo, lotes particularmente maduros estão sendo vinificados como vinhos tranquilos neste ano. Segundo a imprensa especializada francesa, alguns mostos estão atingindo mais de 13% de álcool potencial em volume. Isso os torna maduros demais para o estilo "Brut sans année". Outras casas também estariam realocando parte de suas colheitas de acordo com essa tendência.

Coteaux Champenois não é um conceito novo. A Denominação de Origem Protegida (AOP) para vinhos brancos, rosés e tintos tranquilos existe desde 1974. O que é novo é o impulso: segundo dados do INAO, o volume declarado subiu de cerca de 700 hectolitros em 2018 para cerca de 1.526 hectolitros em 2022. Ao mesmo tempo, o número de produtores participantes cresceu de pouco menos de 100 para mais de 250. Mesmo assim, os volumes ainda são pequenos em comparação com os da região de Champagne.

As mudanças climáticas estão facilitando a produção de vinhos tranquilos maduros, mas, ao mesmo tempo, representam um problema técnico para a região de Champagne em 2026. Após diversas ondas de calor, o potencial alcoólico de muitas uvas está excepcionalmente alto. Durante a segunda fermentação na garrafa, o teor alcoólico aumenta novamente em cerca de um a 1,5 ponto percentual.

O Sindicato Geral dos Viticultores (SGV) solicitou ao Instituto Nacional de Origem e Qualidade (INAO) uma alteração temporária das especificações. O limite atual de 13% de teor alcoólico após a segunda fermentação será flexibilizado para certos vinhos da safra de 2026. Não se trata, expressamente, de uma autorização permanente para o Champagne com 15% de teor alcoólico. A exceção diz respeito principalmente a blends de vinhos base fortificados e não fortificados. De acordo com a legislação da UE, níveis de álcool mais elevados já podem ser permitidos para vinhos não fortificados. O INAO poderá analisar o pedido em 8 de setembro. O primeiro engarrafamento para fermentação em garrafa da safra de 2026 será possível a partir de 1º de janeiro de 2027, no mínimo.

Em paralelo, outro processo do INAO para alterar as especificações do Coteaux Champenois está em andamento desde o final de julho. Entre outras coisas, as mudanças propostas incluem variedades de uvas mais resistentes a fungos, bem como diretrizes mais flexíveis para prensagem e comercialização. Embora o Coteaux Champenois ainda seja um mercado de nicho, a maior maturação das uvas, o aumento do interesse dos produtores e a adaptação das regulamentações estão dando aos vinhos tranquilos da região de Champagne um destaque crescente... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/suspected-wine-counterfeiter-arrested-in-great-britain-man-allegedly-sold-55-bottles-of-counterfeit-wine-for-580-000-euros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_36&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 02/09/2026).

CAVA EM CRISE: PREÇOS DAS UVAS ESTÃO ABAIXO DOS CUSTO DE PRODUÇÃO**Até 4.000 toneladas de uvas podem ficar sem vender.**

A região vinícola catalã de Penedès e a indústria do Cava enfrentam uma grave crise. A plataforma online wine-searcher relata, citando um artigo do jornal regional La Vanguardia, que muitos produtores estão sendo obrigados a vender suas uvas por 25 a 30 centavos de euro por quilo. Esse valor está abaixo dos custos de produção determinados pelo Instituto Catalão do Vinho e da Cultura (Incavi), que variam de 53 a 56 centavos de euro por quilo. O preço mínimo oficial chega a 94 centavos de euro por quilo. Essa situação ameaça o sustento de muitos agricultores.

Muitos fornecedores ficariam felizes em encontrar compradores. Como afirma Marta Vidal, diretora-geral da produtora de Cava Vallformosa e presidente do conselho de controle da Denominação de Origem Protegida (DOP) Cava, sua empresa também está comprando menos uvas devido à queda acentuada nas vendas. Segundo ela, as vendas de Cava diminuíram quase um quarto nos últimos dois anos – de 250 milhões de garrafas em 2023 para 190 milhões em 2025. Uma pesquisa recente entre viticultores estimou que aproximadamente 4.000 toneladas de uvas na região podem ficar sem comprador este ano.

Os responsáveis estão empenhados em melhorar a comercialização, uma vez que os baixos preços de venda de muitos vinhos Cava não deixam margem para aumentos nos preços das uvas. A Incavi estima que entre 10% e 15% da área de vinhedos da região, mais de 5.000 dos 38.000 hectares totais, poderão ser abandonados. Há também discussões sobre o desmatamento, que poderá afetar até 10.000 hectares... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/cava-in-crisis-grape-prices-below-production-costs-up-to-4-000-tons-of-grapes-could-remain-unsold?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_36&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 01/09/2026).