



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



QUANDO O VINHO E ARTE ANDAM JUNTOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

QUANDO O VINHO E ARTE ANDAM JUNTOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"OS VINHOS DE MIRÓ" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"ENTENDA O QUE É O CAVA, O ESPUMANTE TRADICIONAL DA ESPANHA" - 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

PIOLI CHENIN BLAN CONCRETO 2024 – JACUTINGA – SERRA DA MANTIQUEIRA/MG - BRASIL

A vinícola PIOLI é fruto de um sonho familiar que começou em 2017, com o plantio dos primeiros vinhedos. A propriedade possui 180 hectares de café e 12 hectares de uvas, unindo tradição agrícola e produção de vinhos de qualidade na região mineira da Serra da Mantiqueira, conduzindo seus vinhedos com a técnica da Poda Invertida e produzindo Vinhos de Inverno.

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.

A vinícola é reconhecida pela qualidade dos seus vinhos, premiados pela Decanter, de Londres, e pela receptividade no atendimento, que proporciona uma experiência acolhedora e bem avaliada pelos visitantes.

Composição de Uvas: 100% Chenin Blanc, vinificado e estagiado em esfera de concreto francesa Galileo. Não passou por estabilização potencializando seu aroma, podendo encontrar formação de cristais.

Notas de Degustação: De coloração palha, mostrando a jovialidade do vinho com reflexos ainda verdeais. No olfato mostra aromas de pera, limão fresco, flores brancas e um toque mineral que encanta. No paladar bem equilibrado, aparecem os sabores de pera, limão, com acidez vibrante e corpo leve. Refrescante para o verão, recomendo ter uma segunda garrafa por perto, por ser um vinho gostoso e fácil de beber.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, podendo envelhecer na garrafa até por mais 2 anos aproveitando do frescor deste vinho.

Notas de Harmonização: Harmoniza bem com frutos do mar, pratos agrídoces e queijos de cabra, variando conforme o estilo da bebida. Acompanha carnes brancas, e massas acompanhadas de molhos brancos leves. Vai muito para um dia quente em torno da piscina. A acidez alta do vinho limpa a gordura e realça o frescor dos pratos marinhos.

Serviço: Serviço: servir entre 8 e 10° C. (Sirva em taça grande estilo Bordeaux para se beneficiar dos aromas de boa complexidade deste vinho).

Degustado na própria VINÍCOLA PIOLI. Pode ser adquirido pelo site: <https://vinicola-pioli.lojaintegrada.com.br/>



QUANDO O VINHO E ARTE ANDAM JUNTOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Hoje, o rótulo de um vinho reflete duas grandes tendências em um mundo dividido entre conservadorismo e vanguarda. Por um lado, os grand crus optam pela simplicidade com rótulos que muitas vezes retratam a propriedade; por outro, propriedades menos tradicionais tentam se destacar com rótulos altamente originais, mas que em algumas situações flertam com o mau gosto.

A fusão entre o mundo dos vinhos e as artes plásticas transformou garrafas em verdadeiras peças de coleção. Embora o pioneiro absoluto dessa ideia tenha sido o Château Mouton Rothschild na França (que desde 1945 convida gênios como Picasso, Dalí e Warhol para ilustrar suas safras), dezenas de outras vinícolas pelo mundo adotaram essa filosofia. Este gesto, longe de ser uma mera estratégia de marketing, está enraizado na história e nos laços que unem a família Rothschild ao mundo da cultura.

Filha do Barão Philippe, Philippine de Rothschild foi membro da Comédie-Française e dedicou-se a fomentar o diálogo entre vinho e arte, iniciado por seu pai. Hoje, é seu filho mais novo quem cultiva esse legado. Julien de Beaumarchais de Rothschild é responsável pelas atividades artísticas e culturais da propriedade e pelas relações com os artistas.

Nessa função, ele tem a missão de explorar a história do vinho, indissociavelmente ligada à da arte. "Como comprovam milhares de obras de arte sacras e seculares, a vinha e o vinho têm sido inúmeras fontes de inspiração para artistas de todos os tipos. A união entre vinho e arte perdura há séculos, senão milênios", ele explica.

Para refletir a natureza histórica dessa conexão, os proprietários da Mouton Rothschild criaram o Museu do Vinho na Arte, "um lugar mágico que testemunha o diálogo eterno e frutífero entre arte e vinho", e que se enriquece a cada ano com as obras de arte que adornam o rótulo da nova safra - uma tradição que nasceu na encruzilhada das práticas vitivinícolas em evolução e das transformações da história.

"Em 1924, para celebrar a primeira safra engarrafada inteiramente no Château, o que era muito inovador para a época, o avô, o Barão Philippe de Rothschild, encomendou ao renomado artista de cartazes Jean Carlu a criação do rótulo da Mouton Rothschild." Contudo, considerado vanguardista demais para a época, esse rótulo não foi reutilizado nas safras subsequentes.

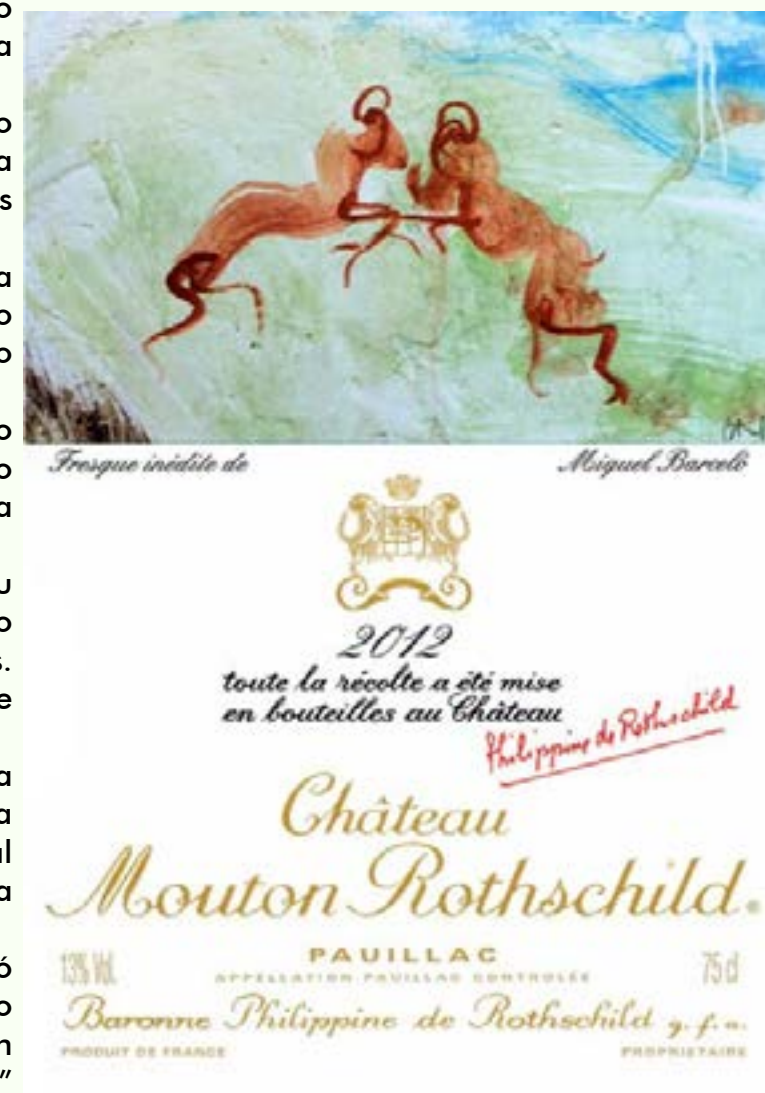
Foi somente em 1945 que a tradição do rótulo realmente se consolidou. Após a guerra, e para celebrar o retorno da paz, o Barão Philippe decidiu adornar o rótulo da safra com o "V" de Vitória, baseado em um desenho do jovem pintor Philippe Jullian. "Assim, de uma circunstância excepcional, nasceu uma tradição. Desde 1945, um artista diferente a cada ano é convidado a criar uma obra original para a safra."

Após colaborações recentes com David Hockney e David Richter, Julien de Beaumarchais de Rothschild convidou a artista Joana Vasconcelos para colaborar: uma parceria que revela a estreita ligação entre o vinho e a arte. "Por meio de suas criações, Joana Vasconcelos destaca objetos do cotidiano, materiais tradicionais e o artesanato português. Essa ligação entre arte e artesanato ecoa o trabalho realizado no Château Mouton Rothschild, que exige uma expertise artesanal excepcional e, através do caráter único de cada safra, também incorpora uma forma de arte."

Embora, como qualquer obra de arte, uma safra seja única e seja difícil comparar as diferenças, perguntamos a Julien de Beaumarchais de Rothschild quais três rótulos ele particularmente apreciava. "Em primeiro lugar, menciono a colaboração com Braque em 1955, pois ele foi o primeiro artista de renome mundial a criar uma obra de arte original para o rótulo do Château Mouton Rothschild. A partir desse momento, os maiores nomes da arte contemporânea abraçaram o projeto do rótulo", explica.

"Entre as suas muitas colaborações prestigiadas, há duas às quais ele é particularmente apegado: a de Barceló em 2012, porque foi para essa safra que assumiu o projeto da sua mãe, e a de Ólafur Elíasson em 2019. Este rótulo mapeia todos os nasceres e pores do sol de um ano inteiro em Mouton Rothschild. É um belo símbolo, e o seu design representou um verdadeiro desafio técnico. Além disso, a sua apresentação também foi um momento significativo."

Aconteceu no Palácio de Versalhes, em novembro de 2021, numa altura em que as pessoas estavam felizes por poderem





voltar a celebrar eventos festivos.

Pelo mundo afora há outros exemplos:

Herdade do Esporão (Portugal): É uma das maiores referências modernas nessa prática. Desde 1985, a cada nova safra dos vinhos Esporão Reserva e Garrafeira, um artista plástico diferente (como os portugueses Julião Sarmento, Joana Vasconcelos ou Eduardo Aires) é convidado para ilustrar os rótulos.

Gut Oggau (Áustria): Um dos casos mais criativos do design de vinhos modernos. Cada vinho representa um membro de uma família fictícia, e o rótulo traz o desenho do rosto desse personagem (expressando se o vinho é jovem e rebelde, maduro, forte ou delicado).

Viñedo de los Vientos (Uruguai): O cultuado vinho branco Estival traz estampado em seu rótulo um fragmento do clássico quadro "O Nascimento de Vênus", do mestre renascentista Sandro Botticelli.

Quanta Terra (Portugal): Levou o conceito de exclusividade ao extremo em edições especiais (como a linha Íris), convidando o internacionalmente famoso artista urbano Vhils (Alexandre Farto) para fazer intervenções de arte e texturas diretamente nas garrafas.

Matias Riccitelli (Argentina): Localizada em Mendoza, esta vinícola utiliza quadrinhos, colagens de pop-art e ilustrações excêntricas feitas por designers locais para dar uma identidade jovem, moderna e irreverente aos seus vinhos premium.

Manikay Wines (Austrália): Utiliza seus rótulos para valorizar a cultura local, trazendo pinturas e expressões artísticas tradicionais feitas por artistas aborígenes australianos.

As principais vinícolas brasileiras que estampam arte em seus rótulos incluem:

Villa Francioni (Santa Catarina): Tradicionalmente ligada à cultura, a vinícola possui uma galeria de arte própria. Um de seus grandes marcos foi lançar uma linha de vinhos cujos rótulos estampam reproduções de telas do renomado artista catarinense Juarez Machado.

Miolo (Rio Grande do Sul): A gigante brasileira já uniu forças com a arte nacional ao estampar na safra de seu vinho Gamay a famosa obra "O Sapinho", de Tarsila do Amaral.

Casa Valduga (Rio Grande do Sul): Criou uma edição especial do seu Cabernet Sauvignon em homenagem ao compositor Heitor Villa-Lobos, revertendo parte das vendas para a Academia Brasileira de Música.

Vinícola Arte Viva (Rio Grande do Sul): Como o próprio nome propõe, a vinícola boutique foca na sinergia entre o fazer enológico e a expressão artística, dividindo suas linhas com conceitos e designs de forte apelo visual.

Claro que os nomes de vinícolas não acabam somente nestas que foram citadas, porque juntar vinhos e arte é valorizar a cultura em geral! 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

“OS VINHOS DE MIRÓ” - SUZANA BARELLI LE VIN FILOSOFIA -29/08/2026

A relação dos tintos, principalmente os de Rioja, com um dos artistas mais influentes do século 20.

Beber toda a sua adega pode ser uma meta, no desafio tênue de saber quando parar de comprar garrafas e passar apenas a consumi-la. O artista catalão Joan Miró (1893-1983), teve este objetivo em vida e o alcançou. Quando faleceu em Palma de Maiorca, aos 90 anos, deixou apenas nove garrafas de vinho. Cerca de uma década antes, como pouco mais de 80 anos de vida, o artista, um dos mais influentes do século 20, decidiu que não queria ganhar nem comprar mais vinhos e avisou aos amigos. Ele era um grande apreciador dos tintos da região de Rioja, na Espanha. Queria beber tudo o que tinha.

Uma destas garrafas, um Tondonia Reserva 1976, um dos tintos míticos da vinícola López de Heredia, está hoje na adega do brasileiro Roberto Souza Leão, o organizador da mostra “Miró: Mestre das Formas”, que acontece até o dia 12 de outubro no Muse de Arte Brasileira da FAAP, em São Paulo. “Miró era um artista pacato, sem as farras que muitos de seus amigos artistas faziam”, conta Souza Leão. E acrescenta: “os tintos, principalmente, eram consumidos nos almoços em família.”

Souza Leão recebeu a sua garrafa de Joan Punyet Miró, neto do artista e responsável pela curadoria de sua obra, depois de ajudá-lo a organizar a sua adega particular, também focada em rótulos espanhóis. O brasileiro ainda não abriu a garrafa, que tem o líquido um pouco abaixo do recomendado. “Mas os Tondonias são vinhos com estrutura”, afirma ele, que é também um grande apreciador de brancos e tintos.

Robertinho, como é mais conhecido, une a paixão pela arte com a do vinho. “Os dois se conectam muito”, afirma. E tem entre os seus orgulhos o fato de há sete anos consecutivos ser convidado para degustar em Paris os vinhos da Domaine de La Romanée Conti, uma das vinícolas de maior prestígio no mundo, com o próprio Aubert de Villaine, seu co-proprietário.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/beber-a-propria-adega-a-meta-de-vida-que-o-pintor-joan-miro-cumpriu-antes-de-morrer/>

“VELHO E NOVO MUNDO, SEM O VERSUS” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 28/08/2026

A questão deixou de ser descobrir qual dos dois mundos é melhor, ou mesmo estabelecer de que lado está determinado estilo. Importa mais perceber como cada produtor interpreta seu lugar.

Durante muitos anos conduzi degustações cujo tema era “Novo Mundo versus Velho Mundo”. O título fazia sentido. Colocar vinhos dos dois lados frente a frente permitia mostrar diferenças que, com alguma frequência, eram perceptíveis até numa prova às cegas. De um lado, vinhos geralmente mais maduros, frutados, alcoólicos e exuberantes; de outro, exemplares mais austeros, menos expansivos, marcados pela acidez, pelos taninos e, sobretudo, por uma tradição construída ao longo dos séculos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-do-velho-e-novo-mundo-sem-o-versus.ghtml>

“ENTENDA O QUE É O CAVA, O ESPUMANTE TRADICIONAL DA ESPANHA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 29/08/2026

A versatilidade gastronômica é um dos pontos fortes do Cava.

O Cava é o espumante mais tradicional da Espanha e uma alternativa interessante aos Champagne franceses. Produzida principalmente na Catalunha, especialmente na região do Penedès, o Cava é feito pelo método tradicional, o mesmo usado em Champagne, no qual a segunda fermentação ocorre dentro da garrafa, criando bolhas finas e persistentes. O nome “Cava”, que significa “caverna” em catalão, refere-se às caves onde as garrafas repousam durante a maturação, adquirindo aromas de pão, brioche e frutos secos.

Apesar da comparação inevitável com o Champagne, o Cava tem identidade própria. A começar pelas uvas: em vez de Chardonnay e Pinot Noir, predominam castas locais como Macabeo, Xarel·lo e Parellada. A Macabeo traz aromas florais e frutas brancas; a Xarel·lo oferece corpo e acidez vibrante; e a Parellada acrescenta frescor e leveza. Alguns Cavas, especialmente os rosados ou premium, incluem também Chardonnay e Pinot Noir, agregando complexidade.

O tempo de contato com as borras - as leveduras mortas da segunda fermentação — define a categoria do Cava. A versão básica exige pelo menos 9 meses de amadurecimento; a Reserva, no mínimo 15 meses; e a Gran Reserva, 30 meses. A categoria mais nobre é o Cava de Paraje Calificado, feita a partir de vinhedos específicos e envelhecida por pelo menos 36 meses.

Outro critério importante é o nível de açúcar residual, definido após a remoção das borras. Os Cavas podem ser Brut Nature (até 3g/L de açúcar e sem adição), Extra Brut, Brut, até versões mais doces como Demi-sec e Doce. O estilo Brut Nature é o mais seco e valorizado entre os entusiastas e sommeliers.

Embora 95% da produção esteja na Catalunha, outras regiões como Valência, Rioja e Navarra também produzem Cava sob a Denominação de Origem. Essa expansão gerou debates sobre identidade e qualidade, levando algumas vinícolas a saírem da DO e criarem selos próprios, como o Corpinnat, com regras ainda mais rígidas.

.....
Uma taça que celebra a Espanha em cada borbulha... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/entenda-o-que-e-o-cava-o-espumante-tradicional-da-espanha/>

“O ALENTEJO APOSTA NO ENOTURISMO: O ANIMA DO VINHO CONTEMPORÂNEO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 28/08/2026

Hotéis vînicos, vinhos de talha, queijos, azeites e alta gastronomia

Este é o último de uma série de três artigos sobre os vinhos do Alentejo e outros elementos que formam a sua identidade. No último artigo, falamos de uma de suas grandes relíquias produtivas, que são os Vinhos de Talha, que por si só já nos conectam com a história, uvas, estilos produtivos e tradições do Alentejo. Neste texto, trato de suas paisagens, daquilo que se pode ver e degustar localmente, além dos próprios vinhos.

Esse conjunto de paisagens que o vinho dá a ver vem se tornando uma de suas grandes forças no atual mercado de vinhos mundial: o enoturismo. Como a atividade vitivinícola se desenvolve, em parte, no campo, visitar uma região de produção é ter contato com o mundo rural, com a natureza, que pode ser bem variável nos diversos cantos do mundo onde acontece. Essa é uma dimensão que sempre pode apresentar muitas surpresas: cenários que englobam rios, montanhas, vales, desertos, costas marítimas, vulcões etc. As raízes das videiras podem se esparramar e penetrar profundamente os mais diferentes territórios, onde encarnam um modo de viver, uma cultura, uma estética.

Fora dos trajetos turísticos, às vezes cansativos das grandes cidades, o enoturismo te leva ao campo, à desaceleração, ao deslumbramento com paisagens adornadas pelo recorte dos vinhedos, que mudam de cor a cada estação. Ali, a natureza se associa à cultura ao conhecimento mais aprofundado sobre o território, às técnicas de produção e gestos particulares de cada projeto. Ali, ainda, a cultura usa e abusa de atributos estéticos do vinho e de seus pares para, se possível, te levar ao êxtase. Não é exagero. O enoturismo é uma atividade que cresce e fortalece economicamente até regiões de recente produção. É uma experiência que mexe com todos os sentidos, enriquece culturalmente e deixa memórias... 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

ATÉ BREVE TEMPRANILLO: A MUDANÇA PARA O VINHO BRANCO NA ESPANHA

O vinho da Espanha é tinto. Será mesmo? Na verdade, a Espanha produz há muito tempo mais vinho branco do que tinto - e, cada vez mais, de altíssima qualidade. Sascha Brandenburg relata a profunda transformação que está ocorrendo no maior país produtor de uvas do mundo.

Sascha Brandenburg - Vive no norte da Espanha, trabalha como guia turístico e escreve sobre vinhos espanhóis no TodoVino.

As pirâmides e o Egito são inseparáveis. Em nenhum outro lugar existem tantas dessas estruturas impressionantes como na terra dos faraós. Ou pelo menos é o que se poderia pensar. No entanto, no vizinho Sudão, há muito mais pirâmides do que no Egito: só que ninguém sabe disso. O mesmo acontece com a Espanha e o vinho: quando se pensa em vinho espanhol, geralmente se imagina um vinho tinto envelhecido em barris de madeira. O país raramente é associado ao vinho branco, exceto por variedades "marginais" como o Verdejo e o Albariño. Contudo, a Espanha produz vinho branco em abundância há décadas e, nos últimos anos, tem produzido ainda mais do que vinho tinto. Grande parte dessa produção, porém, acaba em produtos sem marca, vinhos espumantes baratos – por exemplo, o supostamente alemão "Sekt" – ou é utilizada na produção de brandy e xerez. Com o vinho tinto, por outro lado, apesar do volume produzido, muito mais atenção tem sido dada à qualidade, e isso se consolidou firmemente na imagem pública do país. É um pouco como as pirâmides: as estruturas no Egito são simplesmente maiores e mais belas.

A comunidade vinícola espanhola tem testemunhado uma dolorosa queda na procura por vinho tinto. Considerado muito encorpado, muito amadeirado, pouco adequado para ser apreciado no terraço. A culpa é das alterações climáticas. Em algumas regiões, milhões de litros de vinho tinto estão agora armazenados, sem compradores. A Torres enfrenta uma dívida de 70 milhões de euros, enquanto a Bodegas Riojanas precisou de um plano de reestruturação. Estas não são meras notas de rodapé. São notícias que ilustram a profunda transformação que está a ocorrer na indústria vinícola espanhola. O grande vencedor neste processo: o vinho branco.

O sistema de classificação atingiu seus limites: O sistema clássico de classificação de vinhos tintos – Crianza, Reserva e Gran Reserva – que antes era o carro-chefe do país, parece ter chegado ao seu limite. A crise na Bodegas Riojanas é representativa de muitas propriedades tradicionais que se basearam precisamente nesse sistema durante décadas e que agora percebem que o mercado já não o valoriza. A "Nova Rioja", que se concentra mais na fruta, no frescor e no terroir, é um exemplo de um movimento contrário bem-sucedido, embora ainda relativamente pequeno. O que estão fazendo outras regiões produtoras de vinho tinto? Precisam se adaptar, assim como a cooperativa Celler de Capçanes, da região de Montsant, por exemplo. "Como uma região clássica de vinho tinto, inicialmente respondemos à crescente demanda por vinho branco com Blanc de Noirs leves e frescos", explica Jürgen Wagner, gerente de exportação da cooperativa catalã. "Já tínhamos reconhecido essa tendência há alguns anos e expandimos nossa área de vinhedos para 35% de uvas brancas. Ao fazê-lo, permanecemos fiéis às nossas variedades autóctones: Garnacha Blanca e Macabeo – enquanto experimentamos com Garnacha Gris, Xarel·lo e Parellada", relata Wagner.

Vinho espanhol: mudança estrutural em números: A Espanha é o maior país produtor de uvas do mundo em termos de área. Em 31 de julho de 2025, segundo dados do Ministério da Agricultura espanhol (MAPA), havia 903.170 hectares de vinhedos. A tendência é de queda há anos: em 2015, a área cultivada com vinhas era de cerca de 958.000 hectares, enquanto em 1980 chegava a 1,64 milhão de hectares.

Cada vez mais vinícolas na região de Rueda estão produzindo vinhos de vinhedos únicos, sofisticados e empolgantes.

Carsten Stammen - Desde 2022/2023, a Espanha produz mais vinho branco do que vinho tinto e rosé juntos. Em 2025/2026, a produção de vinho branco ficou em torno de 16,2 milhões de hectolitros, enquanto a de vinho tinto e rosé somados totalizou pouco menos de 12 milhões. No entanto, em termos de variedade de uva, fica claro que a mudança está ocorrendo mais lentamente do que os números de produção sugerem: 52,2% da área plantada é dedicada a variedades tintas, e 47,8 % a variedades brancas. Mas a tendência é inegável.

Enquanto as principais variedades tintas estão em declínio, a maioria das variedades brancas relevantes está em ascensão: a área cultivada com Godello mais que dobrou desde 2015, passando de 992 para 2.375 hectares (em 2025); a Sauvignon Blanc cresceu de 4.928 para 9.413 hectares; A área cultivada com Garnacha Blanca aumentou de 2.217 para 4.060 hectares, e a Chardonnay ultrapassou a marca de 12.000 hectares em 2024. No entanto, o número de variedades de uvas brancas autóctones só em Espanha ronda os 150, segundo uma estimativa conservadora. A maioria destas não tem relevância comercial, mas desempenham um papel fundamental na definição do carácter regional.

A Verdejo mantém-se estável em cerca de 25.000 hectares e é, em termos de volume, a casta branca mais importante utilizada na produção de vinhos de qualidade. Com 182.929 hectares, a Airén continua a ser a casta branca mais plantada em Espanha – representando 20 % da área total de vinhedos do país – embora quase toda a sua produção esteja localizada em La Mancha. No entanto, a maior parte da sua produção não acaba em garrafas, mas sim em grandes recipientes ou é destilada para a produção de xerez e aguardente.

De onde vem o vinho branco na Espanha e para onde ele vai: O vinho branco espanhol tinha, durante muito tempo, uma má reputação – e, segundo o consenso geral, essa reputação era justificada. Quem se aventurou pelos vinhos brancos das décadas de 1970 e 1980 (eu não) frequentemente se deparava com vinhos oxidados, sem graça e insípidos. A razão residia na falta de tecnologia de vinificação. Tudo o que acabava nos barris oxidava – e o que oxidava geralmente não tinha um sabor agradável. Isso mudou nas décadas de 1980 e 1990, particularmente após a adesão da Espanha à União Europeia, com a introdução de técnicas modernas de vinificação. O resfriamento e o uso de tanques de aço inoxidável preservaram inicialmente o frutado e, aos poucos, também restauraram a reputação. Ao mesmo tempo, uma primeira geração de regiões vinícolas surgiu, provando que a Espanha era capaz de produzir vinhos brancos com substância: Rías Baixas com seu Albariño salino, e Rueda com seu Verdejo aromático e herbáceo. Mais tarde, Valdeorras e Bierzo se juntaram ao grupo com o Godello. Há alguns anos, a próxima etapa vem se desenrolando: fermentação espontânea, amadurecimento prolongado sobre as borras, envelhecimento em barricas ou ânforas e vinhos de vinhedos únicos com origem definida. O novo modelo para o vinho branco é menos o estilo Napa, com seus vinhos envelhecidos em barricas, e mais o Loire e a Borgonha – mais textura, mais profundidade, menos explosão de fruta. A Espanha está aprendendo rapidamente. E, muitas vezes, já chegou lá.

Os novos astros do vinho branco e algumas dicas de especialistas: Os bares espanhóis são há muito dominados pelos quatro "Rs": Rioja, Ribera, Rías Baixas e Rueda. Os dois últimos – os vinhos galegos Albariño e os vinhos de Rueda, com predominância da casta verdejo – são atualmente as principais forças motrizes do vinho branco espanhol.

Os números são enfadonhos, mas falam por si. Embora a área nacional de vinhedos tenha diminuído ano após ano, a casta emblemática Albariño tem registado um crescimento impressionante. Isto é comprovado pelo desenvolvimento das Rías Baixas: a região vinícola galega compreende atualmente 4.808 hectares de vinhas – 97 % da produção é de Albariño. E não se trata apenas de vinhos de mesa comuns – o que vinícolas como Albamar, Zárata, Pazo de Señoráns e Forjas del Salnés engarrafam é verdadeiramente notável.

Rueda, por outro lado, é um vinho de mercado de massa e é desprezado por paladares exigentes por seu caráter tropical, herbáceo e ácido, semelhante a uma limonada. No entanto, esses vinhos também podem ser de alta qualidade, como demonstra o crescente número de vinícolas de Rueda que produzem vinhos excepcionais de vinhedos únicos (como Barco del Corneta, Ossian, José Pariente), Dorados com envelhecimento oxidativo tradicional (como os de Félix Lorenzo Cachazo e Menade) ou exemplares envelhecidos em barricas – a Bodega Belondrade y Lurton, fundada pelo francês Didier Belondrade, é um dos exemplos mais conhecidos. A região introduziu com confiança a nova categoria 'Gran Vino de Rueda'. Telmo Rodríguez é considerado um dos visionários. Seu Verdejo Basa, produzido pela primeira vez em 1996, foi um enorme sucesso. Trinta safras depois, o Basa continua sendo um sucesso.

A paixão de Telmo Rodríguez pelo vinho branco começou ainda mais cedo: o primeiro vinho que produziu na década de 1990 na propriedade Remelluri, de seu pai, em La Rioja, foi um vinho branco – na época, quase uma afronta, hoje um dos brancos mais cultuados da região. “Nunca fiz vinhos para venda rápida, mas por convicção e para clientes exigentes. Mas primeiro tive que sair e encontrá-lo”, conta-me. “A Espanha possui uma riqueza incrível de variedades de uvas brancas e locais ideais para o seu cultivo. É um dos grandes países produtores de vinho branco do mundo; disso estou convencido.”

Uma coisa é certa: a Espanha está a caminho de se destacar no mundo do vinho branco. O universo dos vinhos está se diversificando; bons Chardonnays não vêm apenas da Borgonha, mas também de Baden, e Sauvignon Blancs de alta qualidade não vêm apenas do Loire, mas também do sul da Estíria. E vinhos brancos de primeira linha também são produzidos na Espanha. Infelizmente, poucos apreciadores de vinho ainda se dão conta disso... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/hasta-luego-tempranillo-the-shift-towards-white-wine-in-spain-report?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2026_35&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – Sascha Brandenburg e Carsten Stammen 25/08/2026).