



**VINOTÍCIAS**  
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**O BACALHAU E A PÁSCOA**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



06

**O BACALHAU E A PÁSCOA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"DOURO BOYS E OS VINHOS PORTUGUESES" - POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"REDESCOBRINDO A EUROPA" - MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**11 VIAGEM**

**12 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

## OTRONIA CHARDONNAY PARCELAS III & VI 2020 - PATAGÔNIA - ARGENTINA

Localizada em Sarmiento, na sub-região de Chubut, na latitude 45° sul, Otronia está localizada em uma das regiões mais ao sul do planeta capaz de produzir vinhos. A vinícola rotula seus vinhos como "Patagônia Extrema", graças a uma série de condições adversas que enfrentam todos os anos, como as baixas temperaturas, a pouca chuva e os ventos que chegam a 110 Km/hora. Sob o comando de Alejandro Bulgheroni, a propriedade conta com 50 hectares de vinhedos, todos cultivados organicamente, e tem consultoria do famoso enólogo italiano Alberto Antonini.

**Composição de Uvas:** Elaborado a partir do Block, no chakra 22, um dos vinhedos de Otronia, este 100% Pinot Noir tem grande caráter e estrutura. O vinho é elaborado a partir de vinhas orgânicas de Pinot Noir, e 50% dos cachos são utilizados durante a fermentação, o que garante maior estrutura tânica ao vinho. Após a fermentação o vinho estagia em barricas de carvalho durante 18 a 20 meses, o que garante equilíbrio e elegância para este Pinot Noir de clima frio.

**Notas de Degustação:** Vinho de coloração rubi clara. O nariz revela frutas vermelhas frescas, como cerejas, framboesas e morangos, notas herbáceas, como tomilho e orégano, além de toques defumados e de especiarias, como pimenta-branca. O paladar repete o perfil aromático, num grande vinho tinto elaborado em clima frio, de médio corpo, com taninos finos e ótima acidez. Seu final é complexo e marcado por frutas vermelhas frescas, especiarias e toques herbáceos.

**Estimativa de Guarda:** Já está pronto para beber e deve evoluir por mais 5 anos

**Notas de Harmonização:** Harmoniza muito bem com entradas elaboradas com queijos cremosos, massas salteadas com manteiga e ervas, pescados e frutos do mar, como crustáceos e salmão, além de queijos de capa branca, como o Brie.

**Reconhecimentos:** 96DES – 95DEC – 94AD – 94JS (DES: Descorchados | DEC: Decanter | AD: Adega | JS: James Suckling).

**Serviço:** servir entre 14 e 15° 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**



## BAETTIG SELECCIÓN DE PARCELAS LOS PRIMOS PINOT NOIR 2021 – D.O. TRAIGUÉN - PATAGÔNIA - CHILE

Parceria entre o famoso Francisco Baettig, enólogo do icônico Seña e pelos vinhos da Errazuriz e Carlos de Carlos responsável pela distribuição de grandes vinhos chilenos para o mundo.

A Vinícola criada a partir do desejo de Francisco Baettig (enólogo responsável por um dos vinhos ícones do Chile, o Seña), de ter um projeto próprio dentro de suas condições financeiras. Não tendo dinheiro para vinhedos na zona central do Chile, onde a terra é muito cara procurou no extremo sul a 600 quilômetros de Santiago um local com potencial para estabelecer os vinhedos da Baettig Wines.

A região escolhida foi a de Traiguén, um planalto com solos vulcânicos que demandou até mesmo a presença de uma geóloga para o melhor entendimento das terras. O vinhedo recebeu o nome de Los Suizos em homenagem aos bisavôs de Francisco, que imigraram para o Chile no final do século 19 para as terras próximas de Traiguén, na província de Malleco. A bela região tem muitos parques nacionais com flora e fauna protegidas e muitas florestas nativas, cascatas e vulcões ativos.

**Composição de Uvas:** 100% Pinot Noir de uvas cultivadas no vinhedo Los Suizos, na D.O. Traiguén, em Malleco, com fermentação espontânea (sem adição de leveduras) de 15% do vinho fermentado com cachos inteiros. Passa 15 meses em barricas de carvalho francês (22% novas).

**Notas de Degustação:** Cor rubi claro. Aromas de frutas vermelhas frescas, como cerejas, framboesas e morangos, notas florais, defumadas e terrosas, além de toques herbáceos, como chá preto e de especiarias, como pimenta-preta. No paladar o vinho tem médio corpo, com taninos finos e alta acidez. Seu final de boca remete a notas de frutas vermelhas frescas, como morangos, notas herbáceas e toques de especiarias. Um vinho gostoso de beber.

**Estimativa de Guarda:** Já está pronto para beber e deve evoluir por mais 5 anos

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com cogumelos, como risoto, massas salteadas em manteiga com ervas (em especial o tomilho), carnes brancas grelhadas e assadas e queijos amarelos.

**Reconhecimentos:** 96RP – 96JS – 95AD (RP: Robert Parker | JS: James Suckling | AD: Adegas).

**Serviço:** servir entre 14 e 15° 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.



# O BACALHAU E A PÁSCOA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**O bacalhau talvez seja o prato mais comum de todos os restaurantes e lares em Portugal e ganha especial importância durante a Semana Santa e o Natal no Brasil.**

A partir do artigo da semana passada, sobre harmonização de pratos típicos da Semana Santa e vinhos, vários leitores do Vinoticias pediram mais dicas sobre as combinações de vinhos para o bacalhau. Entretanto, vale lembrar que a receita e os ingredientes definem por quais caminhos iremos transitar para achar a melhor parceria de prato e vinho.

Na verdade, cada lugar acabou por criar receitas diferentes, com diversos preparos e usos de ingredientes. Alguns desses preparos ficaram tão famosos que eternizaram o nome de seus criadores e dos locais onde foram originados, como é o caso de Bacalhau ao Brás, Gomes de Sá e Zé do Pipo, por exemplo, que são alguns dos nomes ligados ao bacalhau e nos remetem a receitas bastante conhecidas.

Mas há ainda várias outras especialidades que atravessaram o Atlântico e por aqui foram repaginadas e “aperfeiçoadas”. Afinal, na época da Páscoa, bacalhau certamente é o peixe mais lembrado e o prato mais procurado e consumido, transformado em uma tradição em diversas famílias, mesmo nas que não possuem ascendência portuguesa. Cada família tem o seu modo de preparar o bacalhau e há receitas antigas, passadas de geração por geração.

Há quem defenda que as melhores combinações são com vinhos brancos. Outros, contudo, dizem que os tintos se saem melhor. E ainda há quem prefira espumantes ou rosés!

O bacalhau tem uma estrutura mais firme e sabor característico, que o diferencia das demais espécies que consumimos. Servido em várias preparações, ele pode ser degustado com mais de um tipo de vinho. Para muitos, o vinho branco geralmente cai bem por ser mais leve, lembrando da regra que para peixes o branco seria o vinho ideal, mas muita gente prefere o tinto. Em Portugal, diz-se que bacalhau não é peixe!

Portanto, pode ir bem com brancos e tintos. O vinho tinto combina com receitas de bacalhau mais secas ou mais fortes, como o Bacalhau à Gomes de Sá e o Bacalhau ao Zé do Pipo. Essa é a grande dica de harmonizar bacalhau e vinhos: dependendo da preparação, um tipo de vinho se casará melhor com a receita.

**BACALHAU A GOMES DE SÁ** - A receita original recomenda que o bacalhau deve ser cortado em pequenas lascas marinadas em leite durante cerca de duas horas e que seja cozido com muito azeite, alho, cebola, acompanhado com azeitonas pretas, salsinha e ovos cozidos. Batatas e pimentões muitas vezes podem ser acrescidos. Uma receita tradicional em Portugal, e muitas vezes repetida no Brasil, com sugestão de harmonizar com um belo branco, especialmente sem passagem por madeira (ou pelo menos que não interfira muito), e com bastante acidez, com variedades como Verdejo, Trebbiano, Pinot Grigio ou então blends.

**BACALHAU À ZÉ DO PIPO** - O grande diferencial desse preparo é a presença do purê de batatas e da maionese. Aqui as postas de bacalhau são assadas puxadas na cebola e no alho, e depois cobertas por purê de batatas, maionese e azeitona (pimentão e salsinha também podem acompanhar). Aqui temos que lidar com a textura do purê e da maionese, sendo importante contrapor com algo que apresente bastante acidez. Vale a pena servir espumantes mais secos, como os Nature. Pode-se ainda optar por versões Sur Lie, com presença de boca marcante, que fará um ótimo contraponto com o prato.

O conjunto de ingredientes apresenta bastante sabor e textura. De um modo geral, este prato pede um branco mais estruturado ou um tinto leve. Há tintos com acidez para acompanhar o prato e volume de boca para se equilibrar com o conjunto dos ingredientes. Têm peso nesse conjunto a azeitona, a salsinha, o pimentão e a cebola. Um branco leve certamente seria ofuscado, mas um branco com estrutura e estágio em madeira poderá funcionar muito bem. Outra opção, por um tinto com corpo de leve para médio, mais direto e frutado, com acidez e frescor, talvez seja a opção mais segura.

**BACALHAU À LAGAREIRO** - A receita diz que a posta de bacalhau deve ser assada em azeite com cebola, batatas e azeitonas (negras ou verdes), alho e salsinha. Brócolis, pimentão e alguns outros legumes podem ser adicionados. Aqui, um espumante ou um vinho branco certamente farão sucesso, mas que tal provar um tinto? Opte por um tinto que seja leve, com bastante acidez e taninos pouco agressivos. Notas herbáceas também serão bem-vindas, especialmente quando a receita leva legumes (ainda mais se tiver pimentão). Um Tempranillo, que em Portugal seria a Tinta Roriz no Douro, ou um Aragonez no Alentejo, seria uma ótima opção.

**BACALHAU AO BRÁS** - O prato é feito com bacalhau desfiado, puxado no azeite e cebola refogada, ao qual se junta a batata frita cortada finamente. Há quem prefira servir com batata palha. Acaba sendo um prato repleto de sabores porque ao final ainda se junta ovo mexido, salsinha, azeitonas e alho frito. Uma sugestão, pela intensidade e

diversidade de sabores seria acompanhar com um espumante bem seco, Brut ou Nature, mas uma boa opção pode ser um vinho branco sem passagem por madeira - como um Chardonnay ou Sauvignon Blanc, ou um refrescante rosé para essa harmonização.

**BACALHAU À PORTUGUESA** - O que se considera a receita portuguesa tradicional, na verdade, pode ter muitas variações, mas o estilo é quase sempre o mesmo. A receita começa com uma posta de bacalhau cozida. A ela acrescentam-se alguns legumes e vegetais. Batatas, brócolis, cebola e pimentão são alguns dos acompanhamentos favoritos na mesa brasileira. Há ainda ovo cozido, geralmente cortado em rodela, alho e salsinha. Na maioria das vezes, é servida em uma travessa banhada em azeite. Mas, em cada casa, cada um tem o seu jeito de fazer, o seu ingrediente especial. As melhores opções são vinhos brancos de médio corpo a encorpados, como bons Chardonnay e vinhos da Sémillon. Os legumes acabam trazendo toques herbáceos que podem harmonizar com um Sauvignon Blanc.

**BACALHAU A JOÃO DO GRÃO** – Apesar de ser uma receita passada de geração em geração em Portugal, sua receita mais tradicional seria, obviamente, um prato de bacalhau com grão-de-bico. Faz-se uma posta de bacalhau cozida com batata, cenoura e grão-de-bico. Depois, ela é refogada no azeite com cebola, azeitonas e salsinha. Ovo cozido, pimentão e brócolis podem acompanhar. Aqui temos leveza e algumas texturas interessantes, como a do grão-de-bico, que pede vinhos brancos com bastante acidez e leve passagem por madeira, como um Chardonnay, ou um rosé refrescante.

**BACALHAU À MADEIRA** - Receita famosa em um restaurante brasileiro especializado na culinária de Portugal, o Rancho Português, onde eles fritam a posta de bacalhau no azeite, acrescentam batatas douradas, brócolis, alcachofras ao molho de tomate, pimentão, alho, salsinha e azeitonas com carço. Aqui a sugestão vai para um vinho branco mais encorpado, ou um vinho tinto que tenha estrutura mesclada com uma boa acidez.

**BACALHAU TÍPICO DA REGIÃO DO VINHO VERDE** – Seja o Bacalhau à Narcisa, criado num restaurante tradicional da cidade de Braga, onde se servia uma receita em que o bacalhau era frito em azeite, “com o tacho cheio”, acompanhado de batata frita e “regado com Vinho Verde tinto ou branco”, se estamos a frende de um prato tradicional de Braga, a melhor harmonização já está no nome do prato - um Vinho Verde. A opção é infalível, e podemos provar também com vinho tinto – que neste caso deverá ter corpo bem leve e com bastante acidez, assim como um corpo um pouco mais estruturado e algumas notas herbáceas se a receita levar a companhia de legumes, entre eles o pimentão.

**BACALHAU AO FORNO COM AZEITE** – Uma receita “caseira” de vários lares brasileiros, com variações. Começamos com postas de bacalhau assadas ao forno com bastante azeite e acrescentamos batatas, cebolas, tomates, além de ovos cozidos e pimentões, toques de alho e salsinha. Outros legumes também são bem-vindos, como aspargos, brócolis, cenouras etc. É um prato onde você pode usar sua criatividade e colocar tudo que estiver na geladeira em termos de legumes e vegetais. Aqui, a melhor opção será por um vinho branco de corpo médio, boa acidez e, dependendo da quantidade de legumes na receita, alguma dose importante de notas herbáceas. Alvarinhos, Loureiros, Viúras, blends do estilo do Minho ou do Douro, serão bons acompanhamentos.

**BACALHAU COM NATAS** - O preparo leva uma posta de bacalhau refogada com cebola e batatas, coberta por molho bechamel e natas (a gordura do leite, ou creme de leite). Ele geralmente é gratinado com um pouco de queijo. Nesta receita, a textura e os sabores concentrados das natas vão ditar as regras na hora de harmonizar e, por isso, os espumantes sempre serão coringas. A opção por um espumante seco, Brut ou Nature, para contrapor a textura. Brancos leves e com bastante acidez, como Riesling, Pinot Grigio, ou vinho tipo Vinho Verde, também serão excelentes parcerias.

A escolha do vinho para acompanhar o bacalhau sempre será uma preferência pessoal, mas não custa nada recorrer a estas sugestões. Uma questão fundamental é evitar tintos mais tânicos. Por terem um sabor mais forte, eles poderão competir com o sal do bacalhau, anulando os dois paladares. Portanto, uma dica importante é: com bacalhau, nada de vinho muito suave e nem muito forte ou tânico.

Então, que tal aproveitar e provar um prato de Bacalhau com um vinho sugerido pelo Vinotícias? 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

## “DOURO BOYS E OS VINHOS PORTUGUESES” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 29/03/2025

Grupo surgiu há 2 décadas para divulgar o vinho da região do Douro.

Douro Boys, hoje, é um nome que pode causar controvérsia. Por que boys, se os seus fundadores já passaram dos 50 anos há tempos? E por que boys, nestes tempos de igualdade de gênero? Polêmicas à parte, o movimento de produtores de vinho, que surgiu no Douro no início dos anos 2000 e conseguiu trazer relevância a esta região ao norte de Portugal. “Conseguimos comunicar Portugal, o Douro e depois os produtores”, arma Tomás Roquette, sócio da Quinta do Crasto e um dos mais ativos deste grupo.

Talvez Douro Friends (se baseando no movimento que surgiu uma década depois, o Baga Friends) ou algum outro nome mais criativo possa ser mais apropriado nos dias de hoje. Mas o apelido surgiu por acaso, a partir de uma reportagem que contava sobre o trabalho conjunto das vinícolas Niepoort, Quinta Vale Dona Maria, Quinta do Vale Meão, Quinta do Vallado e Quinta do Crasto. E pegou.

Em pouco mais de duas décadas, pode-se dizer que eles lideraram um trabalho de colocar o Douro, com seus brancos e tintos tranquilos (ou seja, não fortificados como o vinho do Porto) no mapa do vinho mundial. Claro que não foram os únicos, mas sim atores importantes neste movimento. Agora chegou o momento de começar a reviver esta história, mostrando a importância do tempo não apenas para elaborar um bom vinho, mas para comprovar a sua longevidade.

E foi isso que motivou a vinda do grupo para duas apresentações no Brasil, uma no Rio e outra em São Paulo, a última semana. Com o nome de “The Luxury of Time”, quatro produtores (o quinto, Vale Dona Maria, deixou o Douro Boys, ao menos por enquanto, porque a vinícola foi vendida para a Aveleda) apresentaram seus vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-importancia-dos-douro-boys-nos-vinhos-portugueses/>

## “UM PRATO, DUAS RECEITAS, DOIS VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 28/03/2025

Quais as melhores opções para harmonizar com as moquecas baiana e capixaba.

A rivalidade entre a moqueca baiana e a moqueca capixaba é um dos debates gastronômicos mais emblemáticos do Brasil. Ambas têm origem nos povos indígenas, que já cozinhavam peixe com temperos naturais em panelas de barro muito antes da chegada dos colonizadores. No entanto, ao longo dos séculos, cada estado desenvolveu sua própria interpretação, defendendo-a como a mais autêntica e saborosa.

A moqueca capixaba preserva a essência indígena, com um preparo mais minimalista que valoriza o sabor natural do peixe, já a baiana reflete a forte influência africana, trazida pelos povos escravizados, incorporando ingredientes marcantes como azeite de dendê e leite de coco, que lhe conferem cor vibrante e um perfil de sabor mais intenso.

Independentemente das origens e das preferências pessoais, é inegável que se trata de pratos altamente sofisticados. A combinação do peixe suavemente marinado com os temperos frescos, aliada ao cozimento lento na tradicional panela de barro, resulta em uma fusão harmoniosa de sabores e aromas inimitáveis. Assim que a panela fumegante chega à mesa, saltam aromas irresistíveis: o perfume do peixe se entrelaça ao frescor do coentro, a doçura do pimentão e, no caso da moqueca baiana, à intensidade do azeite de dendê. No paladar, o caldo encorpado envolve a boca, reunindo camadas de sabor do alho, tomate e cebola, enquanto o leite de coco, presente na versão baiana, acrescenta uma nota untuosa e levemente adocicada. Para completar a experiência, a ardência sutil de um molho de pimenta realça ainda mais os contrastes e profundidade do prato.

E, como se toda essa explosão de sabores não fosse suficiente, há ainda o toque final: a textura aveludada do pirão, onde a farinha de mandioca absorve os molhos da moqueca, criando um acompanhamento indispensável que transforma cada garfada em um verdadeiro deleite. ....

Analisando os ingredientes e o resultado do feliz casamento deles, o mais recomendado é adotar o critério do contraste: toda a untuosidade do caldo e do pirão deve ser contraposta a vinhos com frescor evidenciado. Um branco com boa acidez tem o objetivo de deixar o conjunto mais leve, cumprindo também a função de limpar o palato a cada gole... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quais-sao-os-melhores-vinhos-para-harmonizar-com-moqueca-baiana-e-moqueca-capixaba.ghtml>



## “REDESCOBRINDO A EUROPA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 28/03/2025

O consumidor está em busca por autenticidade nos vinhos e novas experiências, isso está abrindo portas para vinhos de pequenas origens europeias.

Uma das tendências do momento no mercado do vinho no Brasil é a chamada “premiunização”. Isto se traduz como uma sofisticação dos consumidores, que estão comprando vinhos de uma faixa de preço um pouco mais alta, situada entre o que chamamos de “baixo custo” e os de luxo. Além disso este consumidor está diversificando seu paladar, bebendo mais vinhos de outros tipos que não apenas tintos, como brancos e rosados, e descobrindo novas origens.

Este aparente amadurecimento do consumidor aponta para um crescimento dos vinhos do Velho Mundo. Esta é uma tendência que já vem de vários anos e cresce gradualmente. Muitos importadores estão focando, cada vez mais, em atender esta demanda, aumentando seus portfólios nestas origens.

O brasileiro está entendendo cada vez mais de vinho, faz viagens, e por conta disso começou a conhecer mais o vinho europeu. O consumidor está se afastando dos rótulos mais comerciais e conhecidos para explorar vinhos de regiões menos famosas, mas igualmente ricas em história e qualidade. Essa busca por autenticidade e novas experiências está abrindo portas para vinhos de pequenas origens europeias.

O consumidor se guiava pela uva, hoje em dia, depois das viagens, que retornaram com força no pós-pandemia, mais pessoas estão descobrindo as micro-regiões da Europa. Falo das menos conhecidas, como muitas do Rhône, ou centro-sul da Itália, Espanha fora de Rioja ou Ribera, ou outras que são conhecidas, mas não como deveriam, como Chianti e Chablis.

Na França, por exemplo, temos boas descobertas de sub-regiões como Faugères, Minervois, Saint-Chinian, Corbières ou Fitou (todas do Languedoc) Bandol (Provence); Cahors e Madiran (Sudoeste), Chinon, Saumur e Bourgueil (Loire); Gigondas e Vacqueyras (Rhône).

Na Itália, um universo. Uns poucos exemplos: Etna (Sicília), Gavi (Piemonte), Sagrantino di Montefalco (Umbria), Valtellina (Lombardia), Rosso Conero (Marche), Collio (Friuli), Aglianico del Vulture (Basilicata), Vernaccia di San Gimignano (Toscana)... Leia mais em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/redescobrimdo-a-europa/>

## “REDESCOBRINDO A EUROPA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – 28/03/2025

Na minha visita à Campania, Itália, além da sub-região da Irpinia, tema do último artigo, selecionei áreas bem próximas de Nápoles para visitar, parte do que se intitula Costa Central da Campania, com forte perfil geológico vulcânico.

A 22 km de Nápoles está Pompeia, a cidade romana que foi completamente queimada pelas erupções do Vesúvio em 79 d.C., cujo monte se encontra a cerca de 9 km a leste da capital napolitana. Atualmente adormecido, mas com erupções não tão antigas, ali se encontra a DOC Vesuvio, que forma um círculo de encostas no entorno do vulcão, com altitudes entre 160 m e 400 m. A superfície deste solo é composta por camadas profundas de cinzas vulcânicas e lava pulverizada.

O nome DOC Vesuvio é menos utilizado do que a designação Lacryma Christi, efetivamente mais praticada e com longo histórico de produção. Vinhos tintos e brancos assim denominados são consumidos ali há séculos, muito antes da regulamentação em DOC. Parte de sua popularidade advém do nome sugestivo, que insinua que algo misterioso jaz ali. O nome Lacryma Christi é rodeado de lendas explicativas, como a suposição de que suas terras foram batizadas pelo choro de Jesus Cristo ao constatar a queda de um pedaço do céu no Golfo de Nápoles, quando o anjo Lúcifer foi banido.

O Lacryma Christi Rosso é produzido a partir de um corte que tem a uva Piediroso como protagonista, podendo ser complementada pela Sciascinoso e pela Aglianico. O Lacryma Christi Bianco tem como principal uva a Coda di Volpe Bianca, podendo ter adição de outras nativas, como Verdeca, Falanghina e Greco. Ambos podem ter versões Superiore e Riserva, e há ainda o Lacryma Christi Spumante e o Lacryma Christi Rosato.

A cepa tinta Piediroso é nativa da Campania e a mais importante depois da Aglianico. Pode ser encontrada em outras áreas da região, mas se adapta melhor às terras costeiras próximas de Nápoles. Seu nome, Piediroso, significa “pés vermelhos” em italiano, devido ao caule avermelhado de sua videira. Seus vinhos também apresentam uma cor rubi profunda, normalmente encorpados, mas com taninos suaves, o que, em cortes, pode fazer um contraponto à potência tânica da Aglianico.

A branca que assina os Lacryma Christi brancos é também nativa, mas menos consagrada, aparecendo mais em cortes. Ainda assim, tem um perfil aromático interessante, que vai do cítrico ao tropical e apresenta notas picantes. A acidez natural da Coda di Volpe Bianca é mais baixa, mas é valorizada pelos solos vulcânicos da região.

A outra área visitada chama-se Campi Flegrei, uma zona subestimada, que me foi apresentada pelo especialista em vinhos Mario Trano, napolitano que prometeu me surpreender com os vinhos da Falanghina produzidos ali, uma vez que eu comentei que muitos vinhos dessa cepa servidos em Nápoles não tinham nada de especial. De fato, não só a singularidade de sua expressão naquele território me surpreendeu, como também o lugar em si. Quase como uma extensão de Nápoles, Campi Flegrei (“Campos Ardentes” em italiano) é o nome que se dá a uma enorme cratera vulcânica (uma caldeira submersa), sobre a qual foram construídas muitas vidas, inclusive vinícolas importantes. A região tem tido uma atividade sísmica significativa recentemente, sendo considerada uma área de risco para futuras erupções.. Leia mais em:

<https://monitormercantil.com.br/vinhos-da-costa-central-apolitana/>

## 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)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### O CONSUMO MODERADO DE ÁLCOOL PROTEGE O SISTEMA CARDIOVASCULAR

Novo estudo clínico publicado

Um novo estudo clínico feito por uma equipe de pesquisa internacional mostra que o consumo moderado de álcool de até 40 gramas por dia aumenta a concentração de certas proteínas no sangue que são benéficas para os humanos. Essas proteínas são principalmente Apolipoproteína AI e Apolipoproteína A-II. Essas proteínas desempenham um papel crucial no metabolismo da lipoproteína e podem explicar os efeitos protetores do consumo moderado de álcool no sistema cardiovascular.

A apolipoproteína AI é o principal componente do colesterol HDL “bom”, que desempenha um papel central no transporte do colesterol. Ela transporta o excesso de colesterol dos depósitos ateroscleróticos para o fígado, onde é excretado pela bile. Um nível aumentado de apolipoproteína AI é, portanto, considerado um fator-chave para a proteção cardiovascular por meio do consumo moderado de álcool.

A avaliação científica do estudo é positiva, pois é baseada em investigações clínicas e, portanto, não sofre das limitações metodológicas usuais de estudos epidemiológicos. Estas podem incluir autorrelatos imprecisos ou vieses de ex-alcoólatras (“Sick Quitters”).

Embora os resultados resumidos da análise tenham sido classificados como “baixos” a “muito baixos”, principalmente devido à falta de informações detalhadas nos estudos examinados, os especialistas consideram o aumento observado na Apolipoproteína AI como um efeito real. Essa suposição é apoiada por vários estudos epidemiológicos e clínicos.

Os autores enfatizam que mais pesquisas são necessárias para a Apolipoproteína B. Essa proteína é responsável pelo transporte do colesterol LDL (“colesterol ruim”) e desempenha um papel importante no desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

A investigação sugere que os efeitos positivos da Apolipoproteína AI se aplicam tanto a homens quanto a mulheres, com a significância sendo um pouco mais pronunciada em homens. Além disso, esse mecanismo pode não apenas proteger contra doenças cardiovasculares, mas também desempenhar um papel em outras doenças crônicas, como diabetes tipo 2.

Esta nova análise ajuda a entender melhor os mecanismos biológicos por trás dos efeitos do consumo moderado de álcool na saúde. No entanto, continua sendo importante considerar fatores de saúde individuais e riscos potenciais associados ao consumo de álcool, dizem os cientistas.

O estudo foi publicado em março de 2025 no Fórum Científico Internacional sobre Pesquisa sobre Álcool. (Fórum Científico Internacional sobre Pesquisa em Álcool)...

Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/moderate-alcohol-consumption-protects-the-cardiovascular-system-new-clinical-study-published?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_12&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/moderate-alcohol-consumption-protects-the-cardiovascular-system-new-clinical-study-published?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_12&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus - 21/03/2025).

### REDE NICOLAS, COMERCIANTE DE VINHOS, REDUZ DRASTICAMENTE SEUS PREÇOS PARA REAVIVAR VENDAS

Por conta do consumo de álcool ter diminuído nos últimos anos, a rede de vinhos Nicolas anunciou uma redução significativa nos preços de 150 produtos principais. Objetivos anunciados: comprometer-se com o poder de compra dos franceses, ao mesmo tempo em que apoia o setor e aumenta o tráfego em suas lojas.

A rede de vinhos Nicolas anunciou em 26 de março que reduzirá significativamente os preços de 150 produtos mais vendidos em suas lojas, para “continuar atendendo às expectativas dos consumidores em termos de poder de compra, ao mesmo tempo em que apoia o setor”.

Nas prateleiras, a diferença será mais ou menos visível dependendo dos produtos, de alguns centavos a alguns euros. Por exemplo, uma garrafa de champanhe Veuve Clicquot Réserve Cuvée vai de 56,70 euros a 49,90 euros, enquanto o Martini Bianco vai de 17,50 euros a 15 euros. Preços próximos aos praticados em grandes varejistas.

A rede Nicolas espera trazer clientes de volta às suas 479 lojas, onde o público vem diminuindo há vários anos. “Cinquenta anos atrás, íamos ao Nicolas, à sua queijaria ou a outras lojas locais quase toda semana”, mas “hoje vamos lá porque queremos nos presentear ou porque temos que comprar um presente”, explica Christopher Hermelin, diretor de marketing e inovação da Nicolas. O objetivo é “fazer com que cada um dos nossos clientes volte pelo menos uma vez por ano”, diz ele... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-caviste-nicolas-baisse-drastiquement-ses-prix-pour-se-relancer,4883608.asp> (Fonte – RVF - 27/03/2025).