

ALMANAQUE

Edição | 34

Lançamentos

Vinho & Ponto

Vale da uva Goethe

Uma região histórica

Uruguai

Além da uva Tannat



VINHO
& PONTO

CHARDONNAY
2020
FINCO EDEN | URUGUAI

ROSTAND
VINEYARD

VINHO FINO BRANCO SECO

11,5% VOL

Tirinhas do RADICCI



Vinho te ajuda a falar melhor outras línguas

Um novo estudo realizado pelas universidades de Maastricht (Holanda), Liverpool, Cambridge (Inglaterra) e Friburgo (Alemanha) está garantindo que tomar um vinho




Chegou 2023!

Por | *Fabiana Matos*

Após muitas festas e comemorações é hora de reabastecer sua adega. Pensando nisso, a Vinho & Ponto traz sua tradicional Wine Off, a partir de 16/01. Aproveite nossa seleção especial de rótulos com até 50%, em todas as lojas V&P.

Quer saber mais? Encontre a Vinho & Ponto mais próxima de você ou entre em contato pelo WhatsApp. Acesse agora o link na bio em nosso Instagram.

 @vinhoeponto

DIREÇÃO

CEO

Erni Luis da Silveira

Gerente geral

Ricardo Carvalho

REDAÇÃO

Conteúdo

Sérgio Costa

Revisão

Fabiana Matos

Projeto gráfico

Leandro Soares

Jorge Moric

MARKETING

marketing@vinhoeponto.com.br

A Vinho e Ponto não se responsabiliza por opiniões, ideias e conteúdos publicados nesse almanaque. Todo conteúdo é de inteira responsabilidade de seu(s) autor(es).

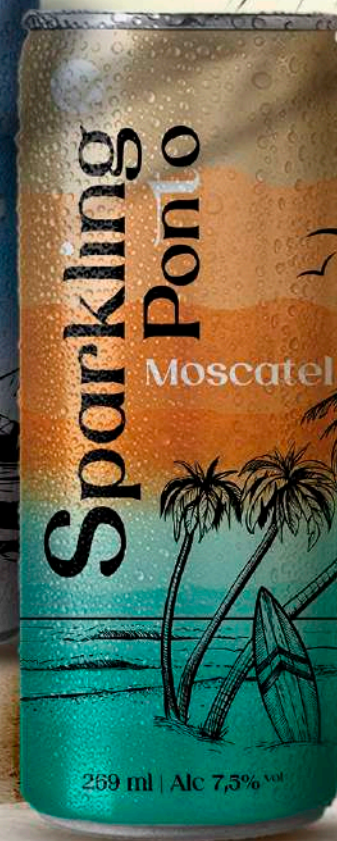
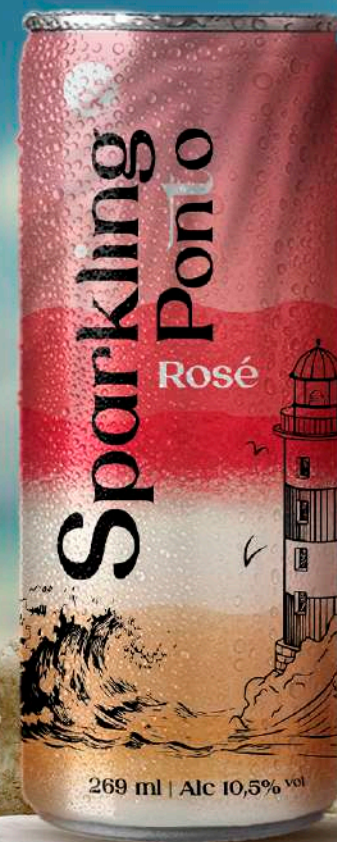
janeiro | 2023

VINHO
& PONTO

Neste verão
refresque-se
com Sparkling

BEBA COM MODERAÇÃO. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Em breve em todas as lojas Vinho & Ponto.

Sparkling &
Ponto



Linha do tempo

*Tradição e cultura
na produção de vinhos
Por Sérgio Costa*

No final do século XIX, início do XX, os colonizadores de origem italiana trouxeram para Santa Catarina/SC a cultura e tradição no cultivo da uva e produção dos vinhos com cepas americanas.

Entre 1930 e 1960 iniciaram o cultivo das uvas híbridas e vitis viníferas (castas europeias). Já no período de 1970 a 1990 os vinhos varietais ganharam reconhecimento de qualidade e a partir dessa década, a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI) iniciou os estudos sobre a evolução e desenvolvimento das videiras em diversas regiões do estado.

Os resultados das pesquisas foram tão satisfatórios que atraíram vários empresários para a região, dando início ►

Foto: Gil Karlos Ferri / Vinho de Altitude



a uma nova produção de vinhos de qualidade, reconhecidos nacionalmente e internacionalmente.

Nos anos seguintes surgiram vários produtores, passando de 520 vinhedos e mais de 40 produtores de diversas variedades de uvas e estilos de vinho: espumantes,

brancos, rosés e tintos de excelente qualidade.

Hoje, a Serra Catarinense é uma referência para o enoturismo, repleto de opções para quem aprecia vinhos de qualidade, harmonizando com gastronomia regional, belas paisagens e até mesmo chances de neve no inverno. ↗

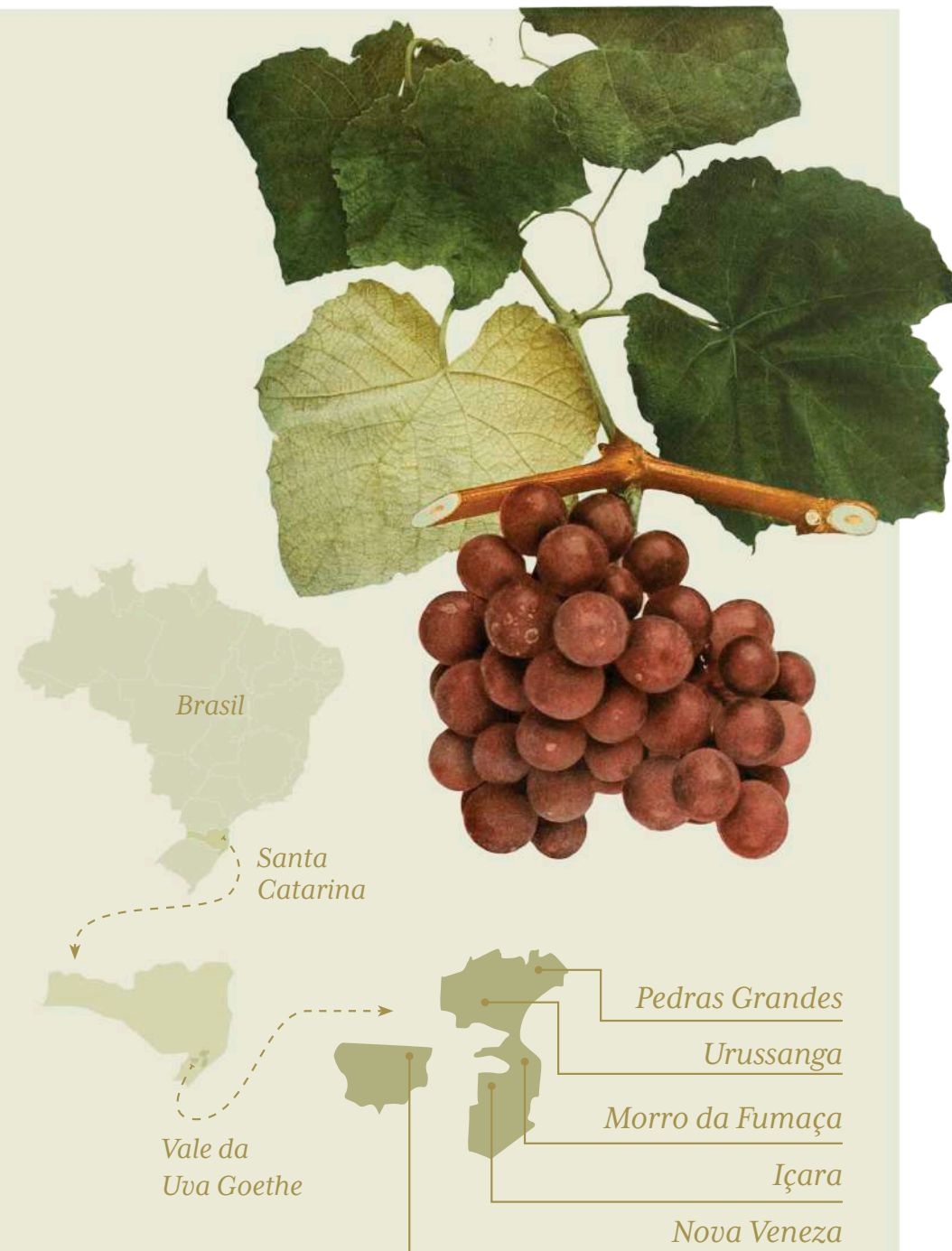
Vale da Uva Goethe

*A primeira Indicação de Procedência do Estado de Santa Catarina a obter o registro junto ao INPI | **Por Sérgio Costa***

O Vale da Uva Goethe é uma Região histórica, colonizada por imigrantes Italianos, localizada no sul de Santa Catarina/SC, a 30 km de distância do mar e 40 km da Serra Catarinense.

Os dois municípios, Pedras Grandes/SC e Urussanga/SC, representam uma grande parcela do Vale da Uva Goethe. A região apresenta temperaturas entre 4 °C no inverno e 38 °C no verão, e sofre influência dos ventos marítimos.

Os vinhos da uva Goethe são brancos típicos, únicos e raros, somente produzidos em grande escala nessa região de Santa Catarina, totalizando 55 hectares de vinhedos. Os produtores elaboram vinhos brancos e espumantes, refletindo a identidade da colonização italiana da região. ↗



Casta Goethe

Uma uva forte e vigorosa | Por Sérgio Costa

A uva Goethe é um cruzamento de uvas europeias e americanas, Moscato de Alexandria, Moscato de Hamburgo e uvas americanas (Isabel). Uma uva híbrida, composta de 87% de uvas europeias e 13% de uvas americanas. Considerada forte e vigorosa, resistente às pragas.



Você sabia?

O nome da uva Goethe foi escolhido por **Edward Staniford Rogers**, em homenagem ao escritor Alemão Johhan Wolfgang Von Goethe. ↴



1851

Edward Staniford Rogers desenvolve a uva Goethe.

1910

A uva Goethe se difunde por toda a região, por produtores locais.



2012

Vales da Uva Goethe foi a primeira Indicação de procedência do estado de Santa Catarina a obter o registro junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI).

1942

Urussanga/SC recebe a instalação de uma subestação de enologia.

2002

Fundada a Vinícola Quarezemin, com 12 hectares de vinhedos da casta Goethe.



1893

A uva Goethe é trazida para a região de Urussanga/SC.



1952

Os vinhos da variedade Goethe são servidos nas recepções diplomáticas e eventos do governo de Getúlio Vargas, no Palácio do Catete.

2022

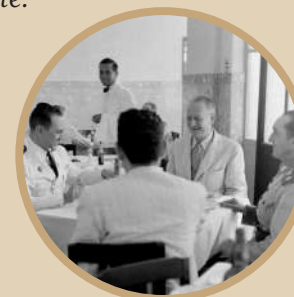
Vinhos da uva Goethe, do Produtor Quarezemin, chegam às lojas Vinho & Ponto.

1939

Vinhos com a casta Goethe recebem premiações nacionais e internacionais.

2005

É formada a Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe (ProGoethe).



Vinícola Quarezemin

Tradição e qualidade | Por Sérgio Costa

A Vinícola Quarezemin tem como base a existência dos antepassados das famílias Quarezemin e Felipe, oriundas das regiões de Toscana e Vêneto, na Itália. Fundada em 2002, no município de Içara/SC, trouxeram para a cidade uma arquitetura em pedra, reforçando a tradição italiana. Sem abrir mão dessas tradições, tem como objetivo produzir vinhos simples e artesanais.

Os vinhos são elaborados em quantidades limitadas, a partir de uvas selecionadas e colhidas manualmente. Para abrigar sua produção, os vinhos envelhecem dentro de uma cantina de pedra, obtendo qualidade incontestável, graças ao carinho e cuidado com que são elaborados. ↘



Lançamento

Margherita

Tradição, sabor e homenagem | *Por Sérgio Costa*

O nome do vinho é uma homenagem a mãe do fundador da vinícola, cuja família possui tradição centenária na produção de uvas e vinhos. Esse vinho é delicado, de coloração amarelo palha, com reflexos dourados, de finíssimo bouquet, com aromas que combinam mel, flores brancas, frutas cítricas e toque mineral. Ao paladar apresenta ótimo equilíbrio entre frescor e maciez e exprime toda a sua preciosidade aromática envolvente, com final agradavelmente mineral. 🍷

Harmonização: carnes brancas, frutos do mar, queijos leves, risotos e pratos agridoces.



Uruguai

O que mais pode oferecer além da uva Tannat? Por Rodolpho Nagel, (Vinho & Ponto Barra da Tijuca | RJ)

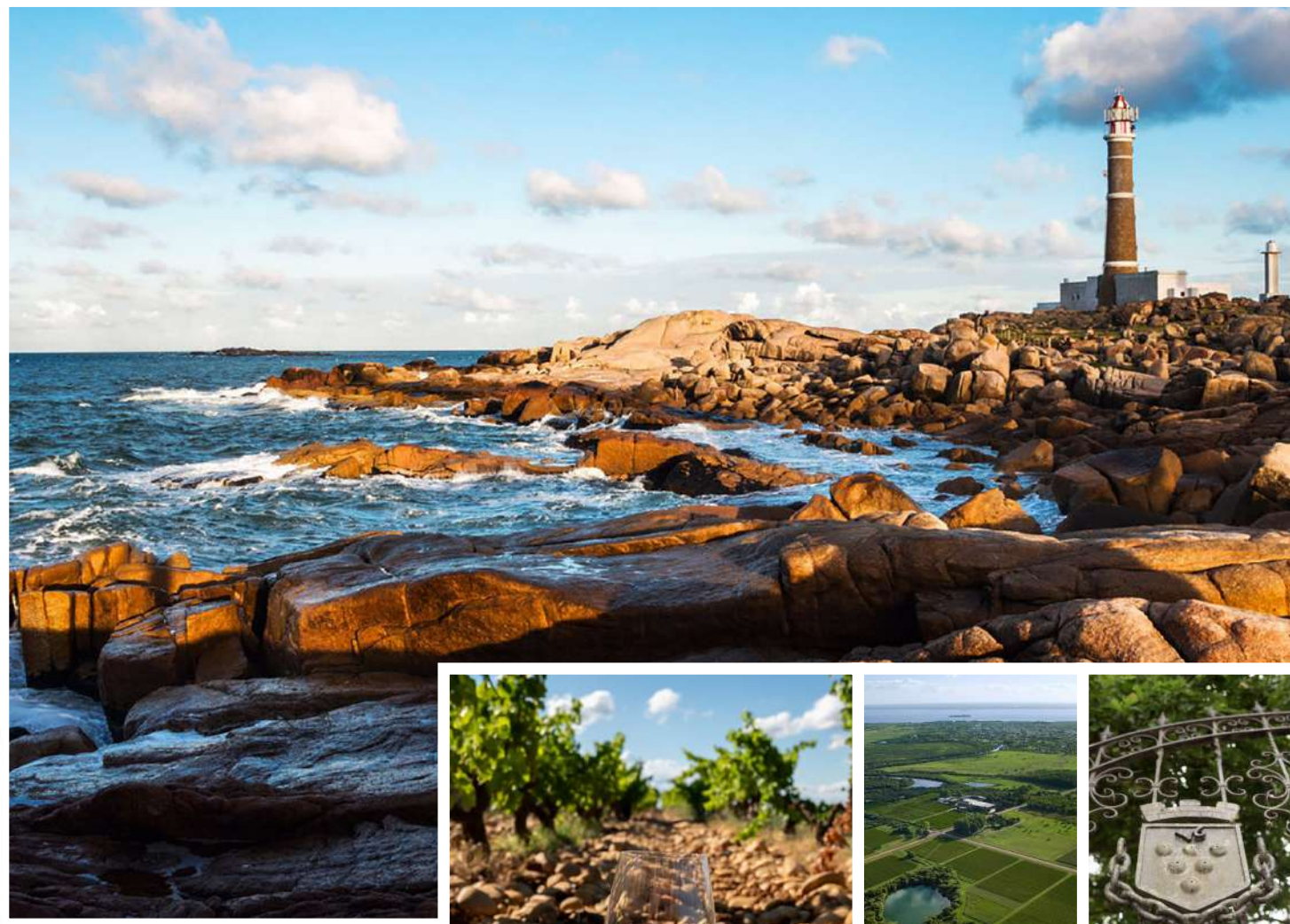
O Uruguai é um país com muitos atrativos turísticos, como incríveis vinícolas familiares, belas praias e até mesmo as regiões menos conhecidas das águas termais.

Quando falamos de Uruguai, uma uva nos vem à mente de imediato: Tannat. Mas alguém poderia perguntar: “O que mais esse país tem a oferecer?”. Eu responderia: “Muitas coisas!”.

Podemos citar algumas uvas como a Cabernet Sauvignon, Syrah, Viognier e a Albariño, esta última, a casta branca de maior sucesso nos últimos anos.

Mas não é delas que falaremos hoje, mas sim de uma variedade ainda tímida, mas com grande

potencial no terroir uruguaio. Trata-se da engendrada Marselan. Criada a partir do cruzamento não natural da Cabernet Sauvignon e da Grenache (a Garnacha espanhola) pelo ampelógrafo francês Paul Truel, com ►



o objetivo de obter uma variedade com a potência, estrutura e bons rendimentos da Cabernet e o vigor e a resistência a climas mais quentes e às pragas da Grenache, que pudessem se adaptar com mais facilidade ao clima do sul da França, especificamente o Rhone sul e o Languedoc.

O resultado atingiu o esperado, exceto pelo baixo rendimento, devido a bagos pequenos e pele grossa, além de cachos menores. A

consequência disso foi que os produtores daquela época (meados dos anos 60 até 80), deixaram de lado o cultivo da Marselan, pois nesse período a preocupação maior era a quantidade de vinho capaz de ser produzida, sendo a qualidade uma preocupação secundária.

O cenário mudou a partir dos anos 90 onde a qualidade dos vinhos passou a ser a primeira preocupação dos produtores, principalmente pelo advento dos críticos de ►

vinho e sua influência muito impactante no mercado. A partir desse momento, os viticultores buscaram resgatar a Marselan pelo seu potencial qualitativo, além de seus outros atributos adaptativos, voltando a ser replantada e exportada, em meados da mesma década.

Passou a ser largamente produzida como vinho varietal no início dos anos 2000, especialmente compondo blends com as uvas clássicas da região, a Syrah e a Grenache. Já em solo Uruguaio, a Marselan encontrou um clima bem parecido com sua terra natal, principalmente na costa uruguaia, nos Departamentos de Colônia, no Estuário do Rio da Prata, Canelone e Maldonado, onde o clima é mais quente e há maior exposição solar.

A implementação da Marselan ocorreu de forma experimental no Uruguai desde os anos 90, trazida



da França pelo Instituto Nacional de Viticultura (INAVI). Apenas a partir de 2003 seu cultivo foi ampliado, passando de 17.101 m² para 204.946 m² de área plantada em 2019, totalizando uma área total de pouco mais de 204 hectares. Uma ascensão que se justifica pela qualidade dos vinhos varietais apresentados safra após safra. Quando jovem apresenta características de um vinho bem aromático, dentro do espectro rubi, ►



médio corpo e acidez moderada.

Quando passa em madeira, ganha muito em termos de complexidade aromática, reforçando a sua intensidade. Seus taninos presentes ficam muito mais macios, gerando um vinho de alto nível e com capacidade de envelhecimento. Além disso, a Marselan se mostra gastronomicamente versátil, podendo parar com carnes mais gordurosas e vermelhas mais leves, molhos com tomate e agridoces moderados.

A Marselan ainda é uma uva em desenvolvimento e levará mais um tempo até os produtores extraírem o seu potencial máximo, o que permite que países com viticultura em desenvolvimento possam explorar essa variedade, como é o caso do Brasil, que possui ótimos exemplares.



No Uruguai, um dos grandes e históricos produtores do país, a Família Irurtia, vem desenvolvendo esta casta promissora. O Irurtia Marselan Reserva é um vinho de médio corpo, com boa intensidade e complexidade aromática. Em boca é presente, mas com maior nível de açúcar residual e acidez média. Um ótimo exemplar para conhecer, principalmente se uma de suas uvas favoritas for a Primitivo. 🍷

Salud!



Lançamento

Rostand Chardonnay

Um vinho com propósito | Por André Rostand
(Vinho & Ponto Brasília Norte | DF)

O Chardonnay Rostand, região de Maldonado, foi pensado e elaborado para inspirar pessoas e momentos especiais, com produção exclusiva de 2.280 garrafas.

O vinho é fruto de um projeto de investimento alternativo que a Rostand Vineyard empreende no Uruguai, uma parcela de 21 fileiras com 1.800 plantas de Chardonnay, dos vinhedos da renomada Viña Edén a 25 km de distância do Mar. ►



O excelente solo da Viña Edén fornece às uvas ali produzidas, características minerais importantes. Além disso, as vinhas sofrem influência do “virazon” (vento que vem do oceano Atlântico) e da forma como as filas foram plantadas, recebendo sol pela manhã e à tarde.

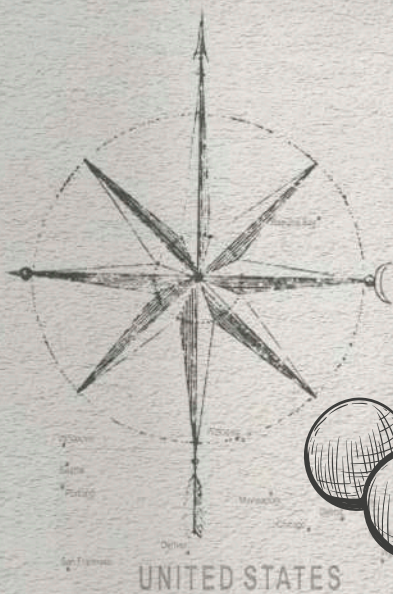
As frutas colhidas na Viña Edén não precisam ser transportadas por longas distâncias e são processadas na propriedade, de modo que não há perda na qualidade. Esse cuidado, que vai desde a colheita até o engarrafamento, mostra o respeito pela natureza e pelo fruto. O uso de equipamentos de última geração e uma mínima interferência no vinhedo e no processo de produção,



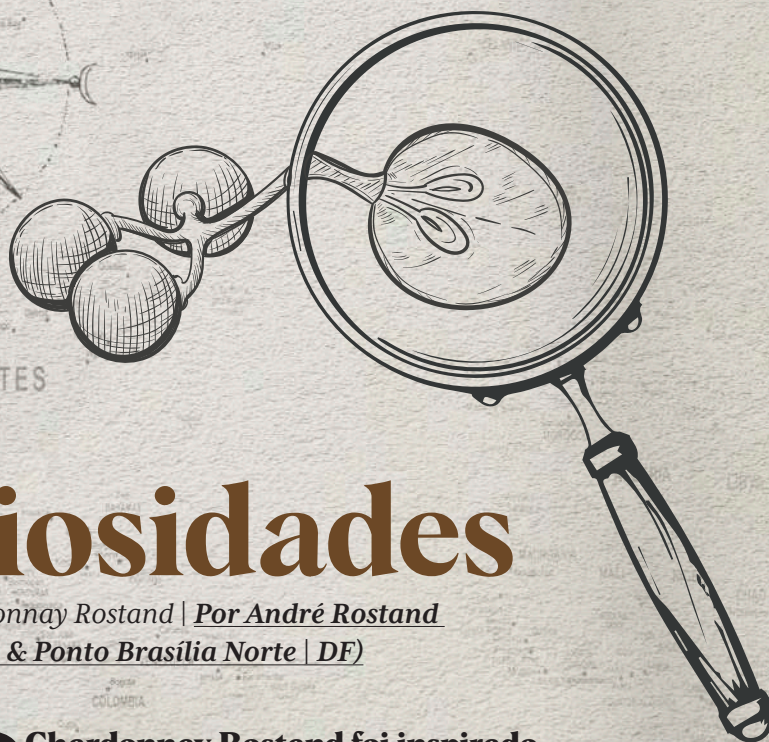
garantem a reconhecida qualidade desses vinhos.

O resultado é um vinho branco robusto, persistente, com boa cremosidade em boca devido aos 7 meses em bâtonnage.

Harmonização: perfeito com queijos tipo parmesão, grana padano, frutas secas, aves com temperos leves, peixes e frutos do mar. ►



Greenland
DENMARK



Curiosidades

*Chardonnay Rostand | Por André Rostand
(Vinho & Ponto Brasília Norte | DF)*

O Chardonnay Rostand foi inspirado na vida e obra de Edmond Rostand, que passou um período de sua vida entre o Mediterrâneo e o Atlântico, onde iniciou a sua obra.

Mais tarde Edmond foi consolidar sua carreira e atingir o sucesso em Paris, onde vivia entre ostras, o cancan, a euforia do fim ►

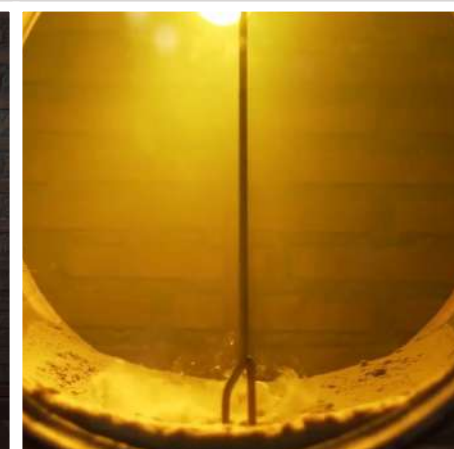
do século XIX e muita poesia. Esse vinho foi pensado para transmitir a alegria e o frescor desse cenário. Concebido para harmonizar com peixes e frutos do mar, queijos macios e todos os tipos de pratos leves. 🍷



Saiba mais

Bâtonnage, uma técnica importante na produção de vinhos | Por Sérgio Costa

Bâtonnage é o termo francês para o ato de utilizar um bastão (bâton em francês) e mexer o fundo da barrica, misturando as borras (leveduras mortas) que lá se depositam. Esse processo em que o enólogo agita as borras até duas vezes por semana pode durar até 8 meses. Embora pareça algo simples, seus efeitos são importantes na complexidade de aromas, no paladar e na estrutura do vinho. ✂



Imagens: Bodega ENATE

ATÉ

50% OFF*

WINE

OFF



#ABRA
#aGARRAFA

**BEBA COM MODERAÇÃO. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 16/01 a 05/03/2023 ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.*