

ALMANAQUE

Edição | 35



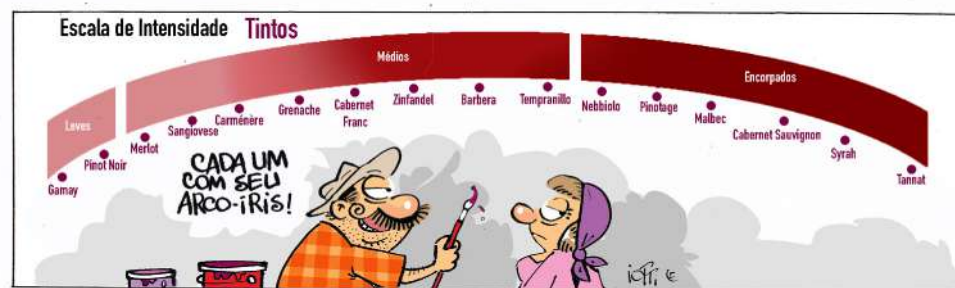
Top 100 Master Winemakers

Mauricio Lorca

Eleito um dos **melhores**
enólogos do mundo em 2022

VINHO
& PUNTO

Tirinhas do RADICCI



Vinhos Premiados

Por | Fabiana Matos

Esta edição tem um sabor especial!

Trazemos aqui a história de Mauricio Lorca, renomado enólogo e produtor premiado em 2022 pela conceituada “The Global Malbec Masters” (“The Drinks Business”), além do Guia Descorchados, o maior guia de vinhos da América do Sul.

Três rótulos foram agraciados nas categorias prata, bronze e ouro e conquistaram pontuações de 92 e 95 pontos. Os vinhos podem ser encontrados nas lojas Vinho & Ponto.

Confira a edição especialmente preparada para você, apreciador do vinho, e saiba mais.

Boa leitura!

@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).

fevereiro | 2023

VINHO
& PONTO

the
drinks
business





Premiações

Por Rodolpho Nagel (Vinho & Ponto Barra da Tijuca/RJ)

Desde a explosão de Robert Parker entre os anos 80 e 90, críticos de vinhos e pontuações viraram o parâmetro utilizado por consumidores no mercado global.

Afinal, quem quer errar na hora de escolher seu vinho “num mar” cada vez mais

volumoso de ofertas e novidades?

Pontuações, prêmios e medalhas sempre foram motivos de polêmicas por algumas razões, justas ou injustas, que podemos tratar em outro momento.

Todavia, fato é que elas se tornaram um padrão ►

relativamente confiável para os consumidores e algumas realmente merecem destaque. Uma delas é conferida pela renomada revista inglesa “*The Drinks Business*” (Londres/Inglaterra), que premia anualmente os melhores produtores de vinho por variedade em escala global, num painel formado por especialistas MW, MS e *Experts* do mundo inteiro. Em 2022 nosso parceiro Mauricio Lorca foi agraciado com relevantes premiações, entre elas o “*Master Winemakers 2022 TOP 100*”, que é uma consequência direta das boas colocações que seus vinhos tiveram dentro do painel de degustação. São eles:

Enrique Foster Firmado 2018
“*The Global Malbec Masters 2022 Gold*”

Mauricio Lorca Gran Malbec
“*The Global Malbec Masters 2022 Silver*”



Imagem: uruguay.wine

Mauricio Lorca Poético Malbec
“*The Global Malbec Masters 2022 Bronze*”

Essas três premiações se juntam a alta pontuação obtidas no Guia Descorchados 2022, o maior e mais respeitado guia de vinhos da América do Sul, que no último ano avaliou mais de 4 mil rótulos. São eles: ►

**Enrique Foster Firmado
2018 - 95 pontos**

**Lorca Ópalo Malbec -
92 pontos**

**Enrique Foster Bonarda
Reserva - 92 pontos**

Um adendo que considero importante para os chamados “vinhos de entrada”, pois costumam ser vinhos mais acessíveis. Precisamos “tirar o chapéu” para o Temático Joven de Mauricio Lorca. É tudo aquilo que esperamos de um vinho de entrada: capaz de apresentar a qualidade de um produtor, de suas uvas e de sua terra de forma singela e objetiva, entregando ao degustador todos os caracteres varietais, de terroir e da finesse da vinícola.

A frase que estampa o rótulo “*La expresión de un país, representada em un vino*” não poderia ser mais certa. O Temático patenteia o vinho argentino, principalmente do Vale do Uco, com expressão e intensidade, mas com frescor característico de sua juventude. Tais prêmios são um reconhecimento da qualidade e constante evolução de um produtor, que é capaz de reconhecer e transmitir aquilo que seu terroir dispõe para dentro da garrafa.

Tal habilidade de mesclar tecnologia, conhecimento enológico e natureza são características indispensáveis aos melhores, e Mauricio Lorca vem provando estar entre eles. 🍷



Descor 20 ChadOS 22



A história

José Mauricio Lorca, um enólogo disruptivo | Por Jacson Hartmann, (Vinho & Ponto Macaé/RJ)

Mauricio Lorca nasceu em Rivadavia, Mendoza, uma das principais zonas de produção de vinhos da Argentina e América do Sul. Esteve a ponto de ingressar na faculdade de Medicina quando, por uma “obra do destino”, teve contato com a Enologia e por ela se apaixonou, mudando para sempre sua história. Assim, formou-se na Facultad Don Bosco em Mendoza, a mais prestigiada escola de Enologia do país.

Em poucos anos de trabalho em algumas vinícolas na região de Salta - a mais emblemática na produção da uva Torrontés, casta

branca típica da Argentina, da qual se tornou especialista – seu reconhecimento já era notório e Lorca regressou à Mendoza para se tornar ►



o primeiro enólogo da Bodega Luigi Bosca, impondo seu estilo e trazendo imenso sucesso e reconhecimento aos vinhos produzidos por essa vinícola.

Em 2002 Lorca aceitou o convite para se tornar o enólogo e gerente da Bodega Foster, investimento de Enrique Foster, um empresário norte-americano de origem espanhola, apaixonado por vinhos Malbec argentinos. Em

paralelo, Mauricio Lorca fundou seu próprio projeto particular, a Bodega Mauricio Lorca.

Posteriormente, em 2008, os dois uniram-se para a construção de uma única vinícola onde se elaboravam as suas duas respectivas linhas de vinhos, nascendo assim a Bodega Foster Lorca, localizada no distrito de Perdriel, Luján de Cuyo, 30 minutos da cidade de Mendoza. ►►



Mauricio Lorca é pioneiro na elaboração de vinhos premium sem utilização de madeira (amadurecimento em barricas de carvalho), sendo referência de uma nova geração de enólogos argentinos de estilo mais purista. Sua filosofia é assegurar que a qualidade está baseada no manejo apropriado do vinhedo e uma enologia moderna, que pretende levar à taça do consumidor exatamente aquilo que a natureza entrega. E sem dúvida, os reconhecimentos do trabalho de Lorca não pararam de surgir. Depois de inúmeros vinhos premiados, nos mais diversos concursos por todo o mundo e notáveis pontuações de críticos renomados, em janeiro deste ano, três de seus vinhos foram premiados com medalhas de ouro, prata e bronze no “The



Global Malbec Masters 2022” promovido pela reconhecida “*The Drinks Business*” (Londres/Inglaterra). Isso o colocou entre os “TOP 100” do mundo no “*Master Winemakers 2022*”.

Sem dúvida, um merecido reconhecimento pelo meticuloso e árduo trabalho que Mauricio Lorca desenvolve há cerca de 25 anos. ►

ATÉ

50%
OFF*

WINE OFF

EDIÇÃO CARNAVAL

**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.*

#ABRA
#aGARRAFA





Amizade Duradoura

A amizade entre Enrique Foster e Mauricio Lorca
Por Sérgio Costa

O sonho e a paixão pela casta Malbec levaram Enrique Foster para Luján de Cuyo, em Mendoza, Argentina.

Quando Foster provou um vinho argentino elaborado com a casta Malbec, se apaixonou.

Após vários estudos e pesquisas decidiu conhecer de perto o terroir perfeito onde essa uva - de origem

francesa da região de Cahors - se adaptou muito bem.

Em 2002 Foster chegou a Luján de Cuyo, onde encontrou o terroir perfeito para realizar seu sonho. Em uma de suas visitas encontrou Mauricio Lorca, jovem enólogo, com uma vasta experiência na região, dando início ao projeto da Bodega Foster Lorca e de uma amizade duradoura. ►



A Filosofia da Vinícola Lorca

A filosofia consiste em assegurar uma gestão moderna dos vinhedos, além de engarrafar exatamente o que a natureza oferece, o mínimo possível de intervenção humana.

Cada vinho é o fiel reflexo do terroir.



A Vinícola

A vinícola foi fundada em 2008 e está localizada em Perdriel, Luján de Cuyo aos pés da Cordilheira dos Andes (30 km de Mendoza), uma das principais regiões de ecoturismo do mundo, onde Mauricio Lorca e sua dedicada equipe de profissionais produzem vinhos premiados e reconhecidos internacionalmente. ►►



As Vinhas

Com mais de 200 hectares de várias espécies de uvas, os vinhedos estão localizados em diferentes sub-regiões, principalmente no prestigiado Valle de Uco, que fica a 100 quilômetros ao sul do centro de Mendoza, considerado mundialmente uma das melhores regiões vitivinícolas pela qualidade das uvas ali cultivadas. ►►

Entre os pontos positivos, destacam-se:

- a altitude dos vinhedos, entre 1.050 e 1.500 metros acima do nível do mar;
- a amplitude térmica que pode cair cerca de 25°C durante a noite, oferecendo uma variedade de microclimas com condições específicas e necessárias para desenvolver e revelar a sua essência;
- a irrigação natural com águas que descem do degelo da Cordilheira dos Andes, rico em mineral, são diferenciais importantes para o desenvolvimento das videiras.

Certificação Orgânica

Por Sérgio Costa

Esta certificação para a vinícola permite garantir a qualidade das linhas de produtos orgânicos, verificando o cumprimento do padrão de produção orgânica correspondente, dependendo do mercado de destino. Atualmente o escopo dessa certificação abrange os seguintes mercados: Argentina, Estados Unidos, União Europeia e Brasil.

Tudo começou no final de 2018 quando Mauricio Lorca viajou

para Vichigasta, cidade ancestral de La Rioja, para pesquisar o melhor terroir para o seu próprio projeto de cultivo de uvas orgânicas.

As uvas não podem ter contato com produtos químicos, sejam pesticidas, herbicidas, fungicidas ou fertilizantes. Do ponto de vista da produção, a fermentação é feita com leveduras indígenas (típico da uva) ou com leveduras sem modificação genética e o uso de anidrido sulfuroso é limitado. ✎



Você sabia?

Os vinhos de Mauricio Lorca têm certificação Vegana
Por Sérgio Costa

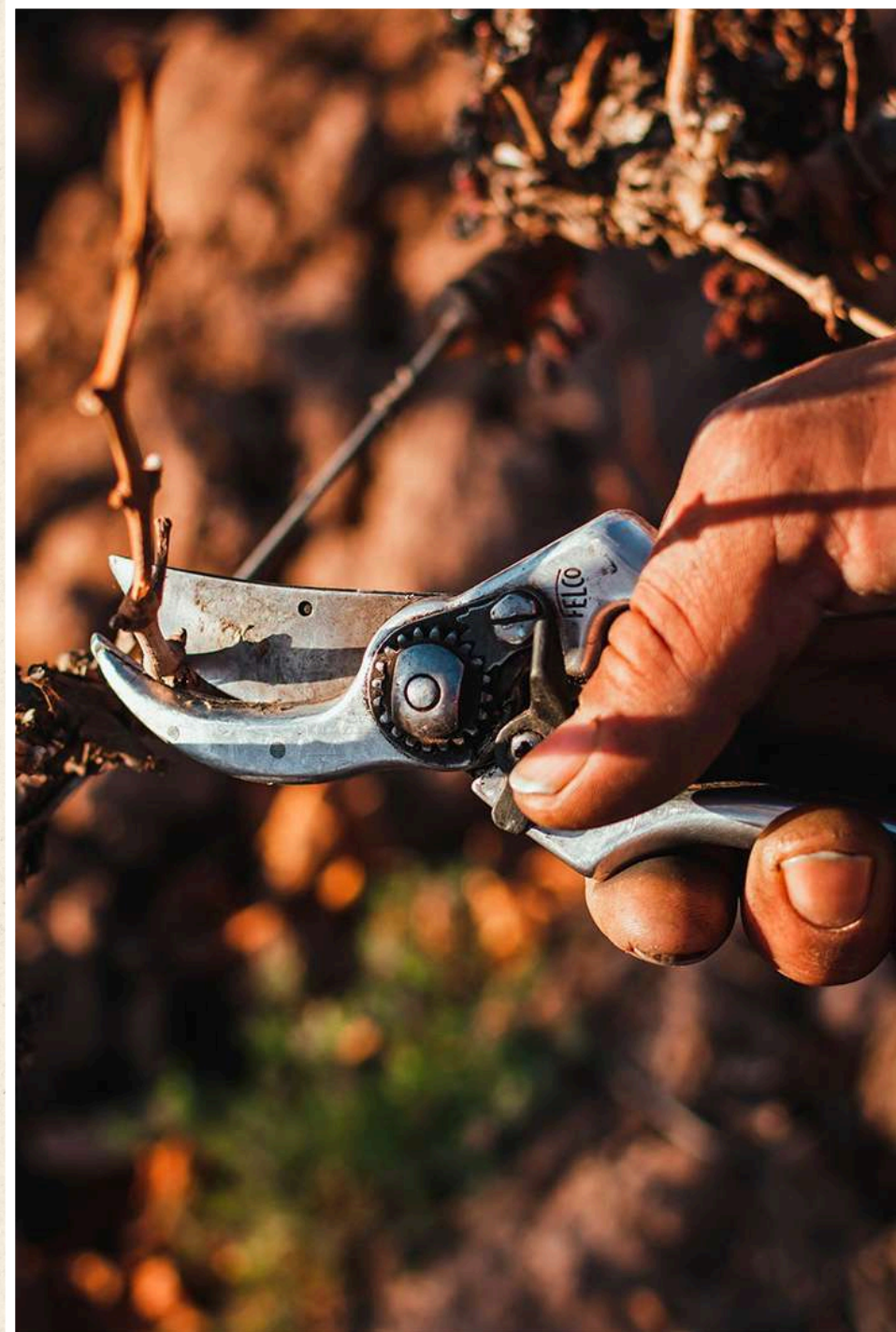
Com garantia e confiança ao consumidor vegano, controlando e verificando que os insumos enológicos utilizados na elaboração dos vinhos não provêm de animais ou derivados.

A certificação representa a filosofia de produção, comprometida com o meio ambiente e respeito ao ecossistema.

Todos os produtos da Vinícola Lorca são livres de glúten, ou seja, adequados



para consumidores celíacos. Apoiado por análises realizadas em laboratórios acreditados pelo Instituto Nacional de Vitivinicultura da Argentina (INV).



Fettuccine Trufado

(com Filé Mignon)



*Receita de Tamiris
Negrão (Vinho & Ponto
Juiz de Fora/MG)*

Modo de preparo:

- Em uma panela com água fervendo coloque sal e a massa;
- Em outra panela refogue a cebola com o cogumelo picadinho, acrescente o creme de leite fresco e a massa pré-cozida;
- Espere a massa chegar no ponto já no molho;
- Em uma chapa ou frigideira coloque o medalhão já temperado com sal e pimenta. Deixe selar por 5 min de cada lado;
- Sirva a massa e coloque a medalha ao lado.
Finalize com um fio de azeite trufado.



Dica
do **Sommelier**

Ingredientes:

- 80g de macarrão cru
- 150ml de creme de leite fresco
- 100g de shitake
- Cebola a gosto
- Azeite trufado a gosto
- 180g de filé mignon (medalhão)
- Sal e pimenta



Limoncello Rosso



*Receita de Jacson
Hartmann,
(Vinho & Ponto Macaé/RJ)*

Modo de preparo:

- Em uma taça de gin (580ml), coloque os cubos de gelo de água de coco e adicione o licor Limoncello;
- Com uma colher bailarina, mexa suavemente pela borda da taça em movimentos circulares para misturar;
- Adicione a água com gás e então adicione o vinho tinto utilizando o muddler da colher bailarina para criar um anel bordô;
- Finalize colocando uma fatia de abacaxi desidratado sobre o centro do drink e maçaricando levemente para liberar os aromas;
- Sirva com canudo e misture o drink antes de beber.



Dica
do **Sommelier**

Ingredientes:

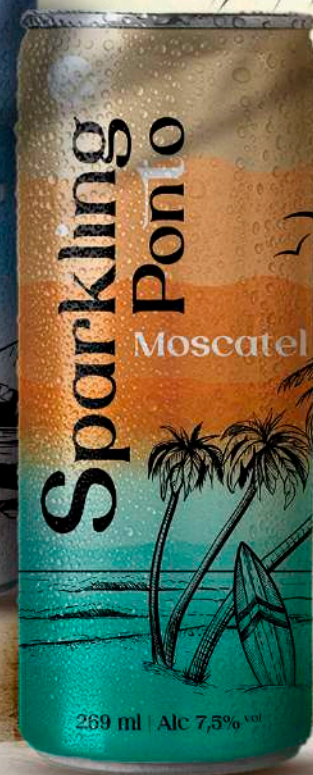
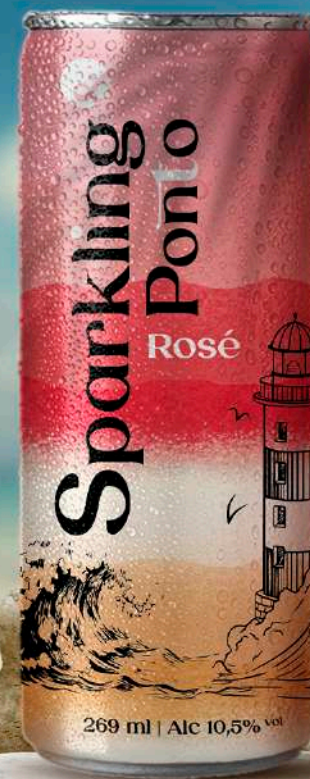
- Gelo de água de coco (aproximadamente 08 cubos)
- Limoncello – licor de limão siciliano (45ml)
- Água com gás (120ml)
- Lorca Fantasia Malbec (60ml)
- Fatia de abacaxi desidratado



Neste verão
refresque-se
com Sparkling

BEBA COM MODERAÇÃO. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Encontre na Vinho & Ponto mais próxima de você.

Sparkling®
Ponto





FAÇA DO
hoje, O
MOMENTO

#ABRA
#aGARRAFA