

ALMANAQUE

Edição | 37

Páscoa

Harmonizações especiais

.....

Tipos de taças

Saiba como usá-las

.....

Novo site V&P

Novidades e vantagens



VINHO
& PONTO

abril | 2023

RADICCI

icfi

COELHINHO DA PÁSCOA,
O QUE TRÁZES PRA MIM?



UN CABERNET, UN MALBEC
E UN CHARDONAY ASSIM!



A ÁGUA É ALGO FINITO.
SALVEO PLANETA,
PRESERVE A ÁGUA!

TOMANDO VINHO
DI NOVO?!

MAS EU FALEI:
OVINHO DE
PÁSCOA!



ENTENDI... O VINHO
DE PÁSCOA!



VINHO
& PONTO

A Vinho e Ponto não se responsabiliza por opiniões, ideias e conteúdos publicados neste almanaque.

Todo conteúdo é de inteira responsabilidade de seu(s) autor(es).

DIREÇÃO

CEO

Erni Luis da Silveira

Gerente geral

Ricardo Carvalho

REDAÇÃO

Conteúdo

Sérgio Costa

Revisão

Fabiana Matos

Projeto gráfico

Leandro Soares

Jorge Moric

@vinhoeponto

PÁSCOA

Por | Fabiana Matos

Uma edição saborosa,
do tipo que dá até água na boca!
Delicie-se com nossas dicas,
curiosidades e harmonizações
para esta Páscoa!

Boa leitura

#Compartilhe Momentos

A gente quer curtir com você!

Compartilhe suas fotos e vídeos nas redes sociais com as hashtags **#abraagarrafa** **#momentosvep** e marque **@vinhoeponto**



* Os exemplos citados são de postagens reais, realizadas nas redes sociais das Lojas Vinho & Ponto.

Franschhoek Cellar

*Referência em qualidade e rota de turistas |
Por Sérgio Costa*

A rota dos vinhos Franschhoek combina os encantos da vida no campo à elegância de um local de classe mundial. Com degustações de vinhos harmonizados com chocolate belga ou queijo artesanal.

Franschhoek Cellar é referência em qualidade e rota de turistas que desejam apreciar uma requintada variedade de vinhos brancos e tintos premiados. Formando um dueto de experiências, enólogo e chef uniram forças para criar comidas e vinhos deslumbrantes, apresentando os vinhos ao lado dos famosos queijos e chocolates.

A região é mundialmente conhecida por seus queijos e chocolates,

aperfeiçoando a arte de combinar a culinária clássica com o vinho. ↘





Você sabia?

Franschhoek significa bairro francês

Por Sérgio Costa

Um bairro de Cape Winelands na África do Sul. Há apenas uma hora de distância de carro da cidade do Cabo, é mundialmente conhecido por suas adegas, roteiro gastronômico, inclusive é o coração *gourmet* da África do Sul, sua natureza e paisagens são impressionantes.

É possível alugar uma bicicleta e fazer uma visita guiada pelas vinícolas. ↗



Curiosidades

Franschhoek Cellar Merlot - O Velho Museu
Por Sérgio Costa

Este Merlot homenageia a rica história dos colonos, preservada pelo museu da cidade velha. É um vinho macio e suculento, com atraentes aromas de ameixa e cereja preta, entrelaçados com chá de ervas, alcaçuz e especiarias suaves de carvalho. ↗



Taças

Preciso de uma taça para cada tipo de vinho?

Por Leandro Soares

Ao iniciar no saboroso mundo do vinho muitas dúvidas vem à cabeça. A mais frequente: “preciso de uma taça para cada tipo de vinho?”. A resposta é sim.

Claro que ninguém te impedirá de beber seu vinho da maneira que desejar, no entanto é importante ressaltar que a escolha correta da taça pode influenciar totalmente na sua experiência, no momento da degustação. ➤

A escolha correta da taça te proporcionará uma experiência gustativa e olfativa ainda mais incrível, afinal de contas, cada tipo de vinho tem suas características sensoriais e a taça pode realçar ou diminuir essas características.

Além disso, lembre-se de colocar uma quantidade adequada para não derramar na hora de volatizar o vinho*.

De modo geral é recomendado encher cerca de até um terço do volume da taça, no caso dos brancos e rosés para não esquentar. Se sua escolha for os tintos, a recomendação é deixar espaço suficiente para o vinho respirar e liberar seus aromas.

É muito importante que a taça seja limpa e transparente

****Volatizar***

Técnica que consiste em girar a taça em pequenos movimentos circulares, expondo o vinho ao oxigênio. Isso faz com que as partículas aromáticas se desprendam com mais facilidade.

para que você possa apreciar a cor e as nuances do vinho.

Antes de apresentar alguns dos principais modelos que nosso *sommelier* e gerente de produtos, Sérgio Costa selecionou, que tal aprender um pouco sobre as partes que formam uma taça?



Abertura:

é a extremidade superior do bojo da taça que permite o contato com vinho, direcionando para partes específicas da língua, atingindo o ponto ideal do paladar.

Bojo:

é a parte principal da taça, podendo ter um formato específico para cada tipo de vinho.

Haste:

é a parte que conecta a base ao bojo da taça e que permite segurá-la sem aquecer o vinho com as mãos.

Base:

é a parte inferior da taça que a mantém estável em uma superfície plana.

Taça Flûte

• *Por Sérgio Costa* •

A taça flûte cria um ambiente propício para a manutenção das bolhas por mais tempo, preservando as características do espumante.

O formato da flûte permite que o aroma chegue diretamente ao nariz e que o líquido alcance a parte final da língua, garantindo uma degustação harmoniosa.

A quantidade ideal para servir um espumante é de $\frac{3}{4}$ da taça. 🍷



Taça Bordeaux

• *Por Sérgio Costa* •

São aquelas taças de bojo grande, que se estreitam na ponta, ideal para vinhos tintos encorpados com taninos presentes, assim são os vinhos produzidos com corte bordelês, com as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc.

A taça Bordeaux tem essa forma mais fechada justamente para evitar que os aromas se dispersem, mantendo-os mais concentrados no centro da taça. A borda estreita faz com que o vinho seja direcionado para a ponta da língua, dessa forma, os sabores frutados são percebidos antes que os taninos sigam para a parte de trás da língua. ↗



Taça Bourgogne

• *Por Sérgio Costa* •

A taça Borgonha é ideal para vinhos tintos mais leves e delicados, como os produzidos com as uvas Pinot Noir e Gamay ou os próprios vinhos da Borgonha, pois tem o bojo maior e a boca mais estreita, no formato chamado balão. Com esse bojo arredondado, a área de oxigenação é maior, fazendo com que o vinho “respire” mais rápido. Além de uma ótima experiência relacionada ao aroma, o formato da taça direciona o vinho para a lateral da língua, deixando em evidência o frescor e proporcionando harmonia entre acidez e taninos macios. ↘



Taça Iso

(International Standards Organizations)

• *Por Sérgio Costa* •

De tamanho menor, com formato adequado para qualquer tipo de vinho como espumantes, brancos, rosés, tintos e de sobremesa, este modelo de taça é utilizado em provas profissionais de vinhos. Se pretende investir em apenas um jogo de taças, considere a taça ISO como ideal. ↗



Taça do Porto

• *Por Sérgio Costa* •

As taças do Porto são ideais para degustar os vinhos de sobremesa em geral (Porto, Jerez, Banyuls, Saualternes e Tokay) pois abrigam melhor a bebida fortificada, que também é consumida em uma quantidade menor, além de possuir haste longa e formato pequeno. ↴





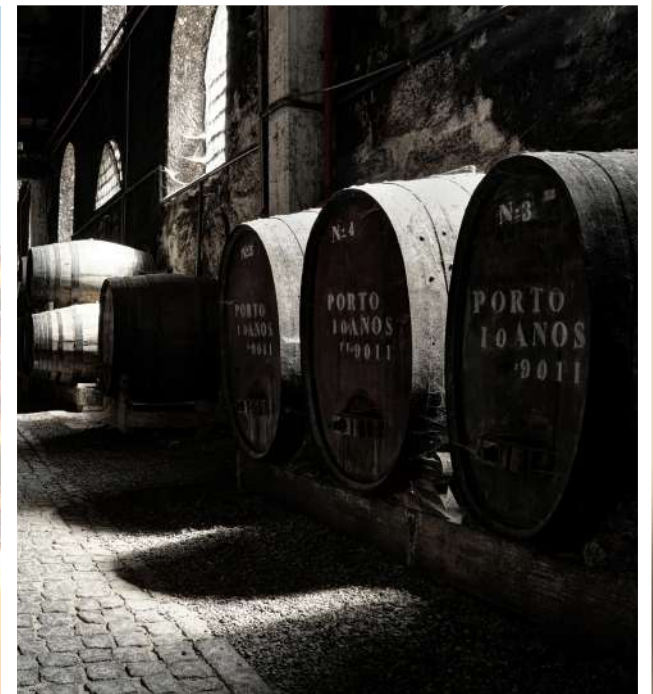
Vinho DO Porto



O “Patrimônio” de Portugal | *Por Sérgio Costa*

Impossível pensar em vinho de **sobremesa** e não lembrar do vinho do Porto. Considerado “patrimônio” de Portugal, é um vinho emblemático, produzido na região demarcada do Douro, onde as características geográficas e climáticas, o solo e a topografia influenciam de forma positiva na qualidade das uvas. Como resultado, vinhos de personalidade, provenientes de vindima heroica.

Antigamente o vinho era levado para os armazéns de Vila Nova de Gaia, onde estagiavam em barricas de carvalho antes do engarrafamento, mas com o passar dos anos, o vinho do Porto também foi elaborado e engarrafado na região do Douro. ✎



Porto Branco

• *Por Sérgio Costa* •

É elaborado com castas de uvas brancas seguindo o mesmo processo de vinificação utilizado para o vinho do Porto tinto. As principais castas utilizadas são: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Códega e Rabigato. Podem variar desde o extrasseco até o muito doce, quando então são denominados “lágrima”. 🍷



Porto Ruby

• *Por Sérgio Costa* •

Recebe esse nome por sua cor intensa. É um vinho jovem, produzido pela mescla de vinhos jovens (de 1 a 3 anos) de diversas safras, por isso não consta a safra específica. Apresenta aromas de frutas frescas, boa acidez e boa persistência em boca. 🍷



Porto Tawny

• *Por Sérgio Costa* •

É um tipo de Porto que apresenta tonalidade de cor menos intensa que o Ruby (o termo “tawny” é proveniente da sua coloração alourado). Geralmente são vinhos pouco concentrados e costumam ser armazenados em tanques de cimento, sofrendo oxidação e ação do calor do Douro. ↘



Porto Vintage

• *Por Sérgio Costa* •

O riginado de uma só colheita, por isso **leva no rótulo o ano da safra**, seu amadurecimento passa em barrica por períodos que variam entre 10 e 50 anos, sendo sete, o período mínimo exigido por lei. O produtor deve indicar no rótulo que o vinho envelheceu em barrica e o ano de engarrafamento. É o vinho do Porto mais raro de todos e representa menos de 0,5% de toda a produção. Aromas e sabores de nozes e caramelo, combinados com uma textura sedosa. ↗



Simbologias

Entenda porque a Páscoa carrega consigo muitos símbolos históricos | **Por Fabiana Matos**

Além de todas as crenças religiosas que envolvem a data, a Páscoa carrega consigo muitos símbolos representativos e históricos.

O famoso coelho de Páscoa por exemplo, tonou-se um dos principais ícones da data, mas é influência pura das comemorações realizadas por povos antigos, durante o início da Primavera. ►

Segundo relatos, o coelho representava fertilidade e ressurgimento da vida, enquanto os ovos, quando oferecidos como presentes, representavam o desejo de uma vida feliz para quem os recebia.

Vinho & Páscoa

Desde a antiguidade vinho e pão caminhavam juntos, presentes entre muitos povos. Relatos bíblicos apontam para a presença de ambos como alimentos simples, para representar constante presença divina entre as

peças de boa vontade, quando foi instituída a Eucaristia. Uma representação de aliança eterna.

No Cristianismo representa o corpo e o sangue de Cristo, por isso o vinho ►



tem forte participação na Páscoa.

Ainda que a data tenha presença marcante entre os cristãos, se tornou bastante comemorada entre as pessoas, seja nos almoços entre família e amigos ou na troca dos tradicionais ovos de chocolate.

Um feriado que se tornou tradição entre

muitos brasileiros e o vinho está sempre presente, acompanhando pratos saborosos como peixes e massas, regados de brindes, alegria e o prazer de estar reunido.

Seja qual for sua crença ou motivo, que esta data continue sendo referência de alegria e união, regada de muito vinho.

Feliz Páscoa! 🍷



Dica do Sommelier

Harmonizações de Páscoa | Por Sérgio Costa

Risoto de Bacalhau

Harmonização: Daguet De Berticot Rosé

Ingredientes:

- Bacalhau Desfiado
- Arroz
- Alho
- Cebola
- Tomate
- Brócolis
- Pimentão vermelho
- Pimenta do reino
- Cheiro verde
- Azeite



Bacalhau • à lagareiro •

Harmonização: Valmaduro Syrah

Ingredientes:

- Posta de Bacalhau 250g
- Batata ao murro
- Alho inteiro
- Brócolis
- Azeitonas
- Azeite
- Acompanha arroz



Salada de Polvo

Harmonização: Pluma Vinho Verde Branco

Ingredientes:

- Polvo em pedaços
- Camarão
- Brócolis
- Cebola
- Tomate
- Salsa
- Alho
- Pimenta do reino
- Azeite



Frutos do mar

Harmonização: Lorca Fantasia Chardonnay

- Lula grelhada
- Polvo grelhado
- Camarão grelhado
- Peixe grelhado
- Acompanha arroz com brócolis



Peixe Grelhado

Harmonização: Tall Horse Sauvignon Blanc

Ingredientes:

- Salmão em posta grelhado
- Creme de espinafre
- Arroz ao limão
- Molho de alcaparras



Quindim

Harmonização: Encruzilhada Moscatel Rosé

- Quindim clássico, cremoso e dourado



Pavê de Chocolate

Harmonização: Lorca Fantasia El Mirador Criolla

Ingredientes:

- Bolacha tipo maisena
- Chocolate em pó
- Leite
- Leite condensado
- Creme de leite
- Amido de milho
- Chocolate meio amargo



Mousse belga

Harmonização: Vinho do Porto Prime's White Dry

- Leite condensado
- Creme de leite
- Gelatina em pó sem sabor
- Chocolate belga em pó
- Raspas de chocolate



Novidade **online!**

O novo site da Vinho & Ponto está de “cara nova”

Por Jorge Moric

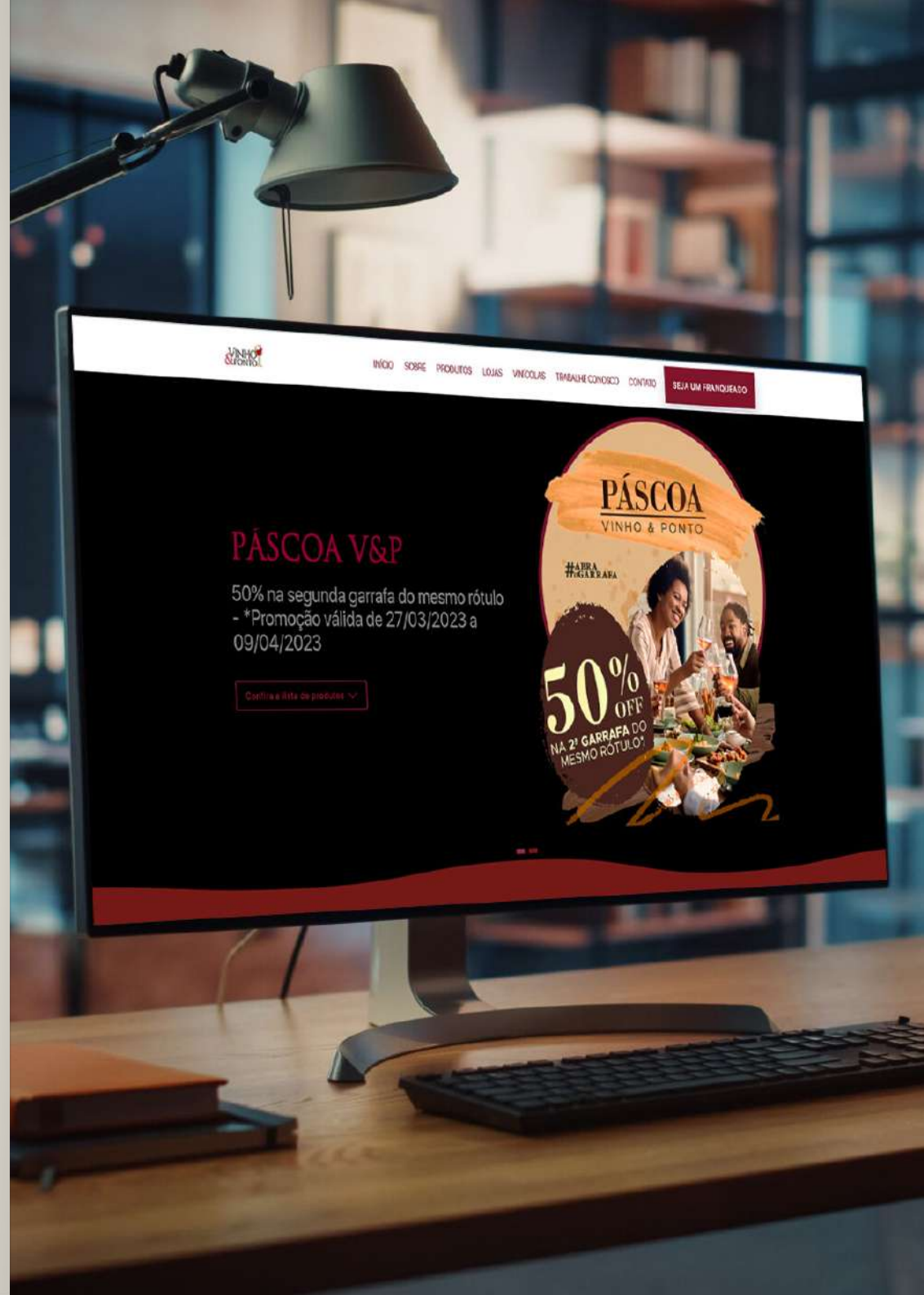
O site da Vinho foi totalmente repaginado, agora mais moderno e responsivo, mais fácil de navegar, também pelo celular!

Nosso time segue em movimento, criativos e cheios de ideias para oferecer, sempre, a melhor experiência ao nosso público.

Por isso, o site da Vinho & Ponto está de “cara nova”. Agora, você pode acessar de qualquer dispositivo, visualizar nossos produtos, acompanhar nossas promoções e conhecer mais sobre as lojas.

Você terá todo o nosso portfólio na tela do seu *tablet*, celular ou computador com mais detalhes e ainda ficará por dentro de tudo que acontece aqui na Vinho & Ponto!

Acesse já: www.vinhoeponto.com.br





VINHO & PONTO EXPRESS

A **EXPERIÊNCIA**
COMPLETA DA V&P,
DIRETO PRA
SUA TAÇA **CASA.**



Cantinho da Receita



Torta de chocolate

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

Ingredientes:


- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres bem cheias de manteiga
- 1 xícara de leite
- 2 gemas
- 1 colher de fermento em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres bem cheias de chocolate em pó
- 2 claras em neve

Modo de preparo

Bata o açúcar com a manteiga, até ficar em pasta. Junte as gemas, depois o leite com o fermento em pó e misture a farinha de trigo, chocolate e por último, as claras em neve. Despeje em forma untada e enfarinhada, levando ao forno por cerca de 20 minutos, sem abrir. Repetir a receita, depois de assado, deixar os dois bolos esfriarem e bom apetite!



Imagem meramente ilustrativa



FAÇA DO
hoje, O
MOMENTO

#ABRA
#aGARRAFA