

ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 39

Quanto vale um vinho ?

Saiba o que torna um vinho mais caro que outro

.....

Namorados

Dicas de harmonizações

.....

Lançamento e muito mais!!!



O SABOR QUE IMPRESSIONA!

BEBA COM MODERAÇÃO



Venda e consumo proibidos
para menores de 18 anos.

PEÇA JÁ O SEU!



A Vinho&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

junho | 2023



Edição ESPECIAL

Por | Fabiana Matos

Esta edição traz uma matéria especial que vai te mostrar porque um vinho custa mais caro que outro. Um convite aos nossos leitores para uma imersão de conhecimento. Existem diversas razões que influenciam na precificação do produto até a venda, como: país, região e processo de produção.

O mês também é marcado pelas tradicionais festas juninas. Trazemos um pouco da história e dicas de harmonizações.

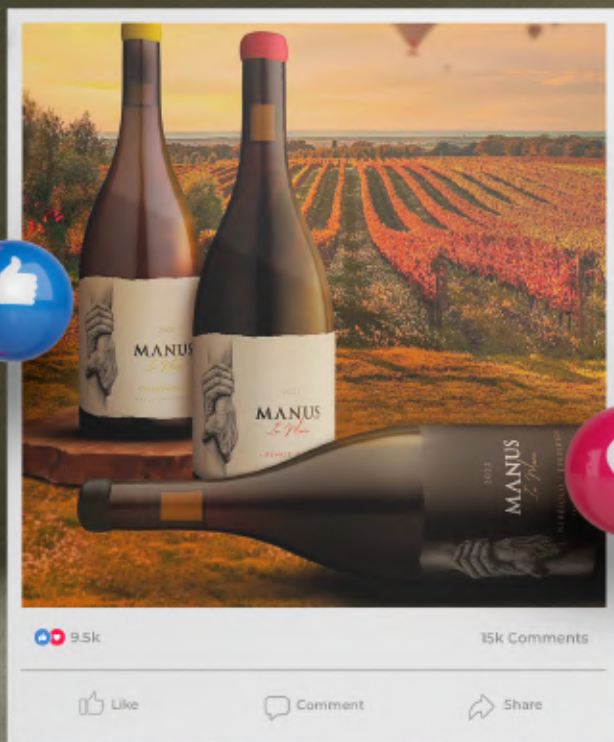
O amor está no ar! Confira nossas dicas de harmonização para aproveitar a data ao lado que quem você ama.

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.

O que torna um vinho mais caro que outro?

Existem diversas razões, desde país, região e processo de produção que influenciam na precificação do produto até a venda.

| Por Sérgio Costa



- 1 Terroir:** a localização onde as uvas são cultivadas pode ter um grande impacto no sabor e qualidade do vinho. Algumas regiões são consideradas mais prestigiadas e produzem uvas mais valorizadas, o que pode tornar o vinho mais caro.
- 2 Colheita manual:** é mais trabalhosa e demorada que a colheita mecanizada, o que pode aumentar o custo do vinho.
- 3 Processo de produção:** os métodos de produção utilizados podem variar desde os mais simples até os mais complexos, como fermentação em barris de carvalho ou envelhecimento em caves. Esses processos podem ser mais demorados e caros, aumentando o custo final do vinho. ►

4

Armazenamento:

o vinho precisa ser armazenado adequadamente para manter sua qualidade ao longo do tempo. O armazenamento em barris de carvalho ou em caves especiais pode aumentar o custo do vinho.

5

Marca:

algumas vinícolas têm uma reputação estabelecida por produzir vinhos de alta qualidade, o que pode aumentar o valor de suas garrafas.

6

Idade:

alguns vinhos são envelhecidos por vários anos antes de serem liberados para o mercado, o que pode aumentar seu valor.

7

Escassez:

em alguns casos, a oferta de um vinho pode ser limitada, o que pode torná-lo mais caro.



Barricas

Tipos de barrica de madeira utilizadas no amadurecimento dos vinhos | [Por Sérgio Costa](#)

Existem várias espécies de madeira utilizadas na fabricação de barricas

para o envelhecimento do vinho, cada uma com suas próprias características e sabores.

Alguns exemplos incluem: ►



Acácia: é porosa e permite que o vinho respire mais que outras espécies de madeira. Ela pode “dar” ao vinho notas florais e de mel.

Carvalho francês: é considerada a madeira mais prestigiada para a fabricação de barricas de vinho. É conhecida por transmitir sabores delicados de baunilha, especiarias e notas de caramelo ao vinho.

Carvalho americano: é mais poroso que o francês, o que permite que mais oxigênio entre em contato com o vinho durante o envelhecimento. Isto pode resultar em um sabor mais intenso de baunilha e coco no vinho.

Carvalho húngaro: é mais leve que o francês e o americano e tem um sabor mais doce e amadeirado.



É frequentemente usado para envelhecer vinhos brancos e tintos mais leves.

Carvalho Esloveno: são feitas de carvalho esloveno e são amplamente utilizadas na produção de vinhos na região da Borgonha, na França, também em outras regiões

vitivinícolas em todo o mundo. As barricas de carvalho esloveno são conhecidas por suas características sutis e equilibradas, que podem melhorar a complexidade e a profundidade dos vinhos.

Castanheiro: é uma madeira menos comum para a fabricação de barricas de

vinho, mas é usada em algumas regiões de Portugal e Espanha. Ela pode transmitir sabores sutis de frutas secas e especiarias ao vinho.

Cerejeira: é menos comum, mas é usada em alguns vinhos de sobremesa, como o Vin Santo italiano. Ela pode dar ao vinho notas de frutas secas e nozes.



Curiosidades

*Saiba o preço das barricas de carvalho
Por Sérgio Costa*

Os preços das barricas de carvalho podem variar significativamente, dependendo de vários fatores, como: o tipo de carvalho utilizado, o tamanho da barrica, o nível de tostagem, a origem do carvalho e a reputação do fornecedor. Além disso, a demanda e a oferta do mercado, também podem influenciar os preços. ➤

Barricas de carvalho francês: são geralmente consideradas as mais caras. Os preços podem variar de US\$ 600 a US\$ 2.000 ou mais por barrica, dependendo dos fatores mencionados anteriormente.

Barricas de carvalho americano: tendem a ser um pouco mais acessíveis em comparação com as francesas. Os preços podem variar de US\$ 400 a US\$ 1.200 por barrica

Barricas de carvalho europeu (além da França): Barricas de carvalho de outros países europeus, como Hungria, Romênia, Espanha e Portugal, podem oferecer opções mais acessíveis em comparação com as francesas. Os preços podem variar de US\$ 300 a US\$ 1.000 por barrica. ↗

Lembrando que uma barrica pode ser utilizada até 6 vezes antes de serem vendidas para as destilarias.



A dimly lit workshop or cellar. In the center, a wooden barrel stands upright. To its left, a large, conical, textured object hangs from the ceiling. In the background, various tools and equipment are visible, including a large wheel and some wooden frames. The lighting is warm and focused on the barrel.

Tostagem

Diferentes tipos de tostagem nas barricas de carvalho e suas características | [Por Sérgio Costa](#)

Existem diferentes tipos de tostagem que podem ser aplicados às barricas de carvalho durante o processo de fabricação. A tostagem refere-se ao aquecimento controlado do interior da barrica para alterar suas características e influenciar os aromas e sabores transmitidos ao vinho. Aqui estão alguns dos principais tipos de tostagem utilizados: ➤

Importante destacar:

diferentes produtores e regiões vinícolas podem ter preferências distintas em relação aos níveis de tostagem e sua influência nos vinhos. A escolha da tostagem dependerá do estilo desejado para o vinho e das características que o produtor busca destacar.

Tostagem leve: também conhecida como tostagem, “*toast*” ou “*light*”, é um processo suave que preserva a cor clara da madeira. Geralmente esta tostagem produz barricas com aromas delicados, sutis e notas de baunilha.

Tostagem média: conhecida como tostagem “*medium*” ou “*medium plus*”, esta tostagem é mais intensa que a leve, resultando em barricas com aromas e sabores mais pronunciados. Pode fornecer notas de especiarias, como canela e cravo, além de toques de tosta e caramelo.



Tostagem pesada: também chamada de tostagem “*heavy*” ou “*charred*”, é uma tostagem mais intensa, onde a superfície interna da barrica é mais carbonizada. Isto resulta em vinhos com sabores mais intensos de tosta, café, chocolate e notas defumadas.

Rolhas

Características e benefícios de cada tipo de rolha
Por Sérgio Costa

Cada tipo de rolha tem suas próprias vantagens e desvantagens, e a escolha pode depender do tipo de vinho, da região de produção e do orçamento disponível. ►



Rolhas de cortiça natural: são feitas de cortiça extraída da casca do sobreiro. Elas são amplamente utilizadas na indústria do vinho devido às suas propriedades de vedação e ao fato de permitirem que o vinho “respire” e envelheça de forma adequada.

Rolhas de cortiça aglomerada: são feitas de pedaços de cortiça natural que foram moídos e reconstruídos em uma rolha. Elas são uma opção mais econômica que as rolhas de cortiça natural, mas podem ser menos eficazes na vedação do vinho.

Rolhas de vidro: são uma opção moderna e estilosa. Elas são vedantes herméticos e podem ser usadas várias vezes, mas são menos flexíveis

que as rolhas de cortiça e podem quebrar se não forem manuseadas com cuidado.

Rolhas sintéticas: são feitas de materiais plásticos, como polietileno, e são uma alternativa popular às rolhas de cortiça natural. Elas são

uma opção mais econômica e não têm o risco de Tricloroanisol (TCA), que pode causar aroma de mofo e contaminar o vinho.

Rolhas de rosca: são uma alternativa conveniente em relação as rolhas tradicionais. São vedantes eficazes e podem ser facilmente abertas

e fechadas sem a necessidade de um saca-rolhas. No entanto, alguns amantes de vinho acreditam que as rolhas de rosca podem afetar negativamente o sabor e o aroma do vinho devido à falta de oxigenação adequada.





Tipos de Garrafas

*Alguns estilos de garrafas de vinho de acordo com as diferentes regiões e países de origem | **Por Sérgio Costa***



Bordeaux (França): possuem ombros pronunciados e laterais retas. São geralmente usadas para vinhos tintos de Bordeaux e também para vinhos de outras regiões ao redor do mundo.

Borgonha (França): possuem ombros arredondados e são mais baixas e largas em comparação com as garrafas de Bordeaux. São usadas principalmente para vinhos tintos e brancos da região de Borgonha, na França.



Rhône (França): são semelhantes às garrafas de Borgonha em forma, mas têm ombros mais retos. São usadas para vinhos tintos e brancos da região do Vale do Rhône, na França.





Alsácia (França): são longas e estreitas, com formato cilíndrico. São usadas para vinhos brancos da região da Alsácia, na França.



Rioja (Espanha): têm uma forma distinta, com uma leve curva nas laterais e ombros inclinados. São usadas para vinhos tintos e brancos da região de Rioja, na Espanha.

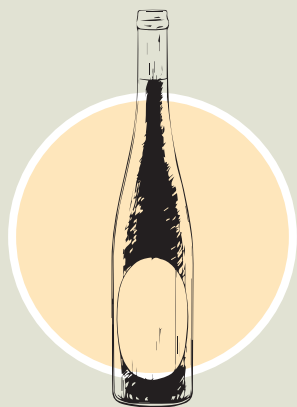
Champagne (França): têm um formato alto e elegante, com ombros inclinados. São usadas exclusivamente para champanhes e espumantes da região de Champagne, na França.



Chianti (Itália): têm uma forma tradicional chamada “fiasco”, com fundo arredondado e envoltas em uma cesta de palha. No entanto, atualmente também são usadas garrafas padrão para vinhos Chianti.



Porto (Portugal): também possuem um estilo característico. Tradicionalmente, as garrafas de vinho do Porto são mais altas e estreitas em comparação com as garrafas padrão. Além disso, elas costumam ter um formato ligeiramente cônico, com os ombros inclinados.



Mosel (Alemanha): as garrafas de vinho da região de Mosel, na Alemanha, são finas e alongadas, com formato semelhante a uma ampulheta. São usadas para vinhos brancos da região, especialmente Riesling.



Garrafas Magnum: têm capacidade para 1,5 litros de vinho, que é o dobro de uma garrafa padrão. Elas podem aumentar o custo do vinho, pois exigem mais vidro e são mais difíceis de manusear que as garrafas padrão.



Garrafas de formatos especiais: algumas vinícolas produzem garrafas com formatos especiais, como a garrafa Château Margaux, que é mais larga na parte inferior e mais estreita no topo. Essas garrafas podem ser mais caras de produzir e podem aumentar o custo do vinho.



Garrafas antigas ou raras: algumas vinícolas mantêm uma pequena quantidade de garrafas antigas ou raras, que podem ser vendidas a preços elevados. Isso ocorre porque essas garrafas são difíceis de encontrar e têm uma história.

Garrafas de cristal: algumas vinícolas produzem garrafas de cristal para seus vinhos mais caros. Essas garrafas podem ser mais caras de produzir e são consideradas um item de colecionador.



Piccolo:
187,5 ml

Meio: 375 ml

Garrafa padrão:
750 ml

Magnum:
1,5 litro

Jeroboam:
3 litros


Rehoboam:
4,5 litros

Methuselah:
6 litros

Salmanazar:
9 litros

Balthazar:
12 litros

Nebuchadnezzar:
15 litros



FAÇA DO
hoje, O
MOMENTO

#ABRA
#aGARRAFA

Terroirs mais caros



Regiões vinícolas que produzem vinhos excepcionais e de alta qualidade | Por Sérgio Costa

Existem vários terroirs de vinhos considerados os mais caros do mundo, geralmente de regiões vinícolas que produzem vinhos excepcionais e de qualidade excepcionalmente alta. O preço dos vinhos pode variar de acordo com muitos fatores, incluindo a qualidade da uva, a reputação do produtor, o método de vinificação e o tempo de envelhecimento. Confira a seguir alguns exemplos:

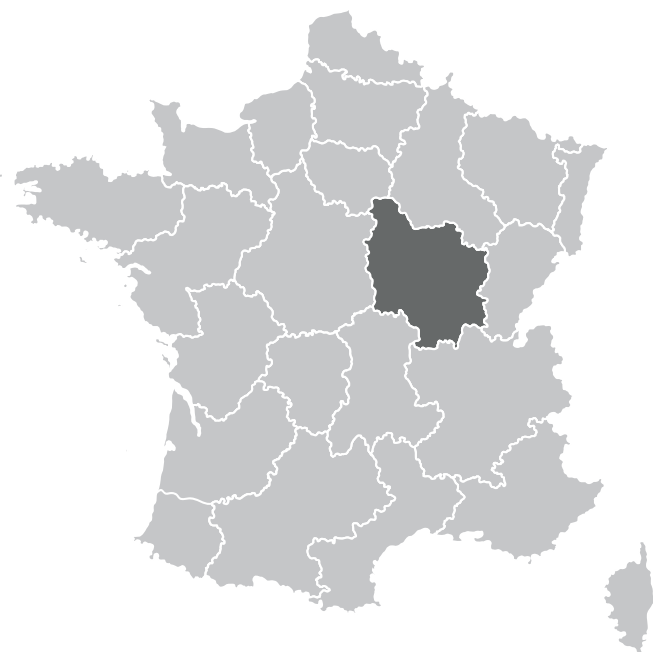




Bordeaux

França

Bordeaux é uma das regiões vinícolas mais famosas e prestigiadas do mundo, conhecida por seus vinhos tintos de alta qualidade, como Château Margaux, Château Lafite-Rothschild e Château Latour.



Borgonha

França

A Borgonha é outra região vinícola francesa que produz alguns dos vinhos mais caros do mundo. Os vinhos da Borgonha são conhecidos por sua elegância, sutileza e complexidade, e os vinhos mais caros geralmente são produzidos a partir de uvas Pinot Noir ou Chardonnay.

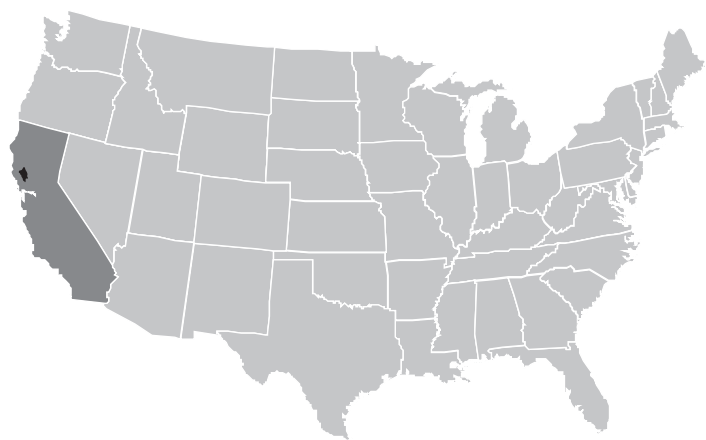




Mosela

Alemanha

A Mosela é uma região vinícola alemã famosa por seus vinhos brancos de alta qualidade, produzidos a partir da uva Riesling. Os vinhos mais caros da Mosela são geralmente produzidos a partir de uvas cultivadas em vinhedos íngremes nas margens do rio Mosela, conhecidos por sua acidez brilhante, elegância e longevidade.



Napa Valley

Estados Unidos

O Napa Valley é uma região vinícola californiana conhecida por seus vinhos tintos de alta qualidade, como o Cabernet Sauvignon. Os vinhos mais caros do Napa Valley são geralmente produzidos a partir de uvas cultivadas em vinhedos selecionados, conhecidos por sua riqueza, complexidade e longevidade.





A Toscana é uma região vinícola italiana famosa por seus vinhos tintos, como o Brunello di Montalcino e o Chianti Classico. Alguns dos vinhos mais caros da Toscana são produzidos a partir de uvas Sangiovese e são conhecidos por sua estrutura, profundidade e complexidade.

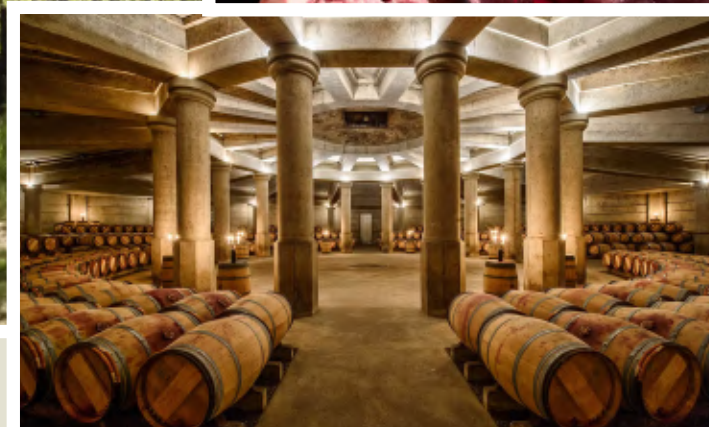
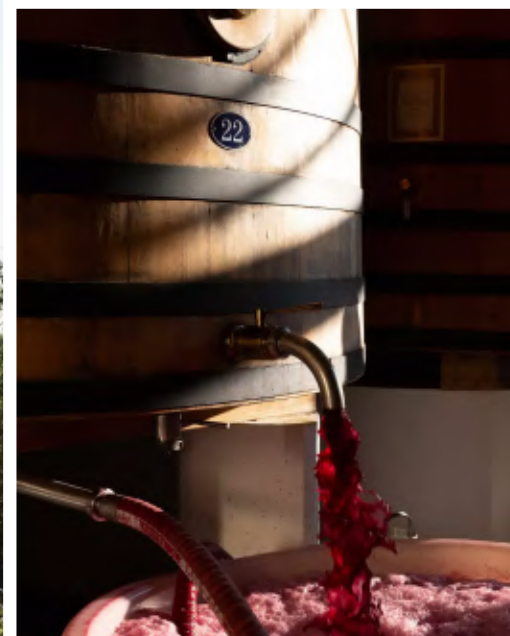
Carruades de Lafite

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

Carruades de Lafite é o nome de um vinho produzido pela renomada vinícola Château Lafite Rothschild, localizada na região de Bordeaux, na França. Para entender a história do Carruades de Lafite é importante mencionar o Château Lafite Rothschild, pois o Carruades é um vinho “irmão” do icônico Château Lafite.

O nome Carruades remonta à época em que os terrenos do Château Lafite eram divididos em parcelas menores e cada uma delas recebia o nome de uma carruagem antiga.

As parcelas que formam atualmente o Carruades de Lafite eram ➤





conhecidas como “carruades” e, ao criar a segunda marca, a família Rothschild decidiu manter esse nome.

No caso do Château Lafite Rothschild, a safra 2010 é altamente elogiada e considerada uma das melhores da história da vinícola.

O vinho produzido nesse ano possui uma combinação notável de concentração, equilíbrio e elegância.

O Carruades de Lafite 2010, como segunda marca do Château Lafite Rothschild, também se beneficiou da excelente qualidade da safra. É um vinho que oferece uma expressão sofisticada e acessível do terroir de Pauillac.

Os vinhos tintos da safra 2010 em Bordeaux são conhecidos por sua estrutura poderosa, taninos firmes e grande potencial de envelhecimento. ↘





O amor está no ar

O mês mais romântico do ano chegou!

Por | Fabiana Matos e Sérgio Costa

A data surgiu nos Estados Unidos, em 1840 com o nome de Valentine's Day (Dia de São Valentim), celebrado tanto nos Estados Unidos, quanto na Europa. É comemorado no dia 14 de fevereiro (Dia de San Valentim), muito diferente do Brasil, em que comemoramos em 12 de junho com nome de Dia dos Namorados.

Segundo relatos e lendas que surgiram ao longo dos séculos, tudo teria começado com a paixão



de um centurião pagão que se apaixonou por uma mulher de família cristã.

Por essas diferenças, na época, o casamento não era permitido. Diz a lenda que San Valentim o batizou e celebrou o casamento deles para que pudessem viver essa história de amor.

O Dia dos Namorados é comemorado com jantares românticos, viagens e presentes, e cada situação



combina perfeitamente com um belo vinho. Pensando nisso, elaboramos três sugestões de harmonizações muito especiais para você curtir ao lado do seu amor! ►

Viagem romântica

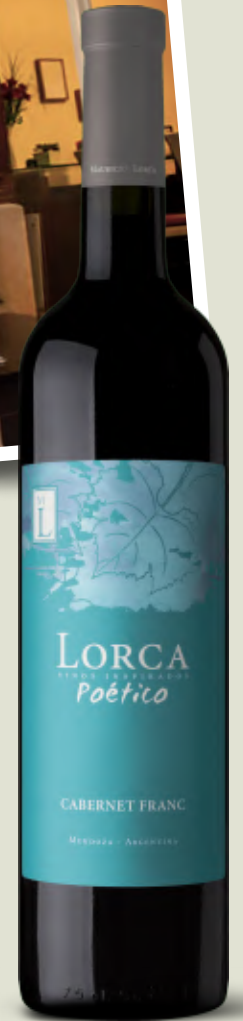


Jantar em casa



Dão Meia Serra Reserva

De coloração vermelho rubi, com perfil aromático complexo de frutas silvestres maduras, cereja e especiarias. Em boca, apresenta taninos elegantes e redondos. Final longo e agradável.



Lorca Poético Cabernet Franc

De coloração vermelho intenso com aromas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias. Em boca é frutado e potente com acidez média.

Noite no hotel/restaurante



Le Opere Barbaresco DOCG

De coloração vermelho granada com aromas de morango, ameixa e notas de baunilha. Em boca é frutado e intenso com taninos macios. Alta acidez e bastante persistente.

VINHO
& PONTO

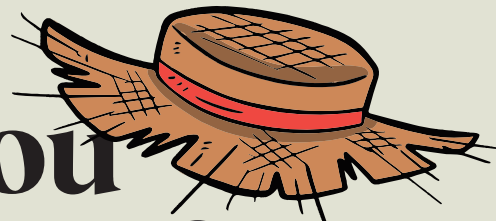
O PAR 
perfeito
é por nossa
conta

COMBOS NAMORADOS | V&P*



Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 01/06 a 12/06/2023 ou enquanto durarem os estoques. Os combos são fixos e acompanham rótulos específicos. Imagem meramente ilustrativa. Confira regulamento na loja.

Começou o Arraiá V&P



Junho é tradicionalmente conhecido como o mês das festas juninas. É época de dança, quadrilhas, roupas e comidas típicas, fogueira e balões.

Segundo relatos de historiadores e sociólogos, a origem da festa junina surgiu em festividades pagãs realizadas na Europa durante a passagem entre primavera e verão, momento conhecido como solstício de verão (é o momento em que um dos hemisférios está mais voltado para o Sol).

Outros relatos mencionam a festa como propósito para homenagear deuses da natureza e da fertilidade para pedirem uma colheita farta.

As comemorações começaram no período colonial em Portugal onde a festa se chamava “Festa Joanina” e foram os portugueses que trouxeram a festa para o Brasil.

Ao longo dos anos a igreja católica acabou aderindo às festividades como caráter religioso para homenagear Santo Antônio, São Pedro e São João.

Hoje, brasileiros de todas as regiões se divertem com as festas regionais acompanhadas de comidas típicas como milho, paçoca, pamonha,



pinhão, cuscuz, vinho quente, quentão e muito mais.

Pensando nesse clima junino, o Arraiá da V&P traz sugestões de harmonizações que combinam com a época. ►



Peixe grelhado com

Farofa de pinhão



EZ Encruzilhada Chardonnay 2021

De coloração amarelo palha, apresenta aromas de frutas brancas maduras com notas florais. Em boca é leve e frutado com acidez média.



Frango Caipira com

Cuscuz marroquino



Lorca Bonarda 2021

Possui coloração vermelha com tons violáceos, aromas que remetem a frutos frescos como framboesa, amoras. Apresenta acidez bem equilibrada, boa persistência e fácil de beber.





Filé de frango com *Creme de milho*



Saint Marc Vin de France Rouge

De coloração vermelho rubi com aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é bastante frutado e leve com tanino macios e acidez média.



Escondidinho de *Carne seca*



Caliterra Reserva Cabernet Sauvignon

De coloração vermelho rubi intenso com aromas de frutas frescas maduras e notas de baunilha. Em boca é frutado, com taninos macios, alta acidez e bastante persistente.



Sanduíche de
Pernil



Orfila Chardonnay

De coloração amarelo palha e tons dourados, apresenta aromas de frutas brancas tropicais. Em boca é bastante frutado com acidez média e persistente.

RADICCI

KFFi

UM BOM DIA COMEÇA
COM UM BOM CAFÉ...



...E TERMINA COM UM
BOM VINHO!



A ÁGUA É ALGO FINITO!
SALVE O PLANETA,
RESERVE A ÁGUA!

TOMANDO VINHO
DI NOVO?!

MA QUANTAS
TAÇAS TU ZI TOMOU?



QUANTOS ANOS
TU TEM?



IDADE E TAÇAS
DI VINHO NUNCA DEVEM
SER CONTADAS!

O QUE
NAPOLEON DIZIA
SOBRE
VINHO!