

ALMANAQUE

Vinho&Ponto | 40

Duelo de Gigantes

Barolo X Barbaresco

Curiosidades

Variedades na produção dos vinhos do Piemonte

Diferentes invernos um só Brasil

Dicas de harmonizações



julho | 2023



*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

Os reis da ITÁLIA

Por | Sérgio Costa

Os vinhos Barolo e Barbaresco têm uma importância significativa na história dos vinhos italianos e estão entre os mais emblemáticos e prestigiosos do país.

Nesta edição você poderá conferir alguns pontos importantes, que diferenciam os estilos de cada um deles.

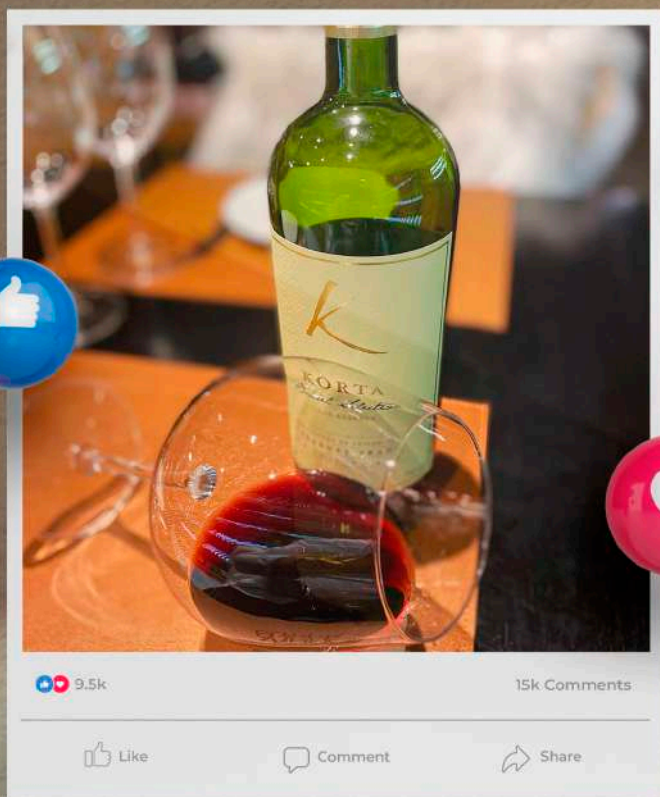
Confira também nossas dicas de harmonizações para aproveitar o inverno, de acordo com o clima de onde você mora.

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.



vinhoepono_saoluis e sommelier_experiencias



sommelier_experiencias Vinho e história se entrelaçam de tal maneira que não se pode... mais #vinho #wine #sommelier #abraagarrafa



vinhoepono_batel Vinho & Ponto Batel



vinhoepono_batel Clima perfeito , Vinho perfeito Harmonização ... mais #vinhoeponobatel #vinho #sommelier #abraagarrafa



jorgemoric1



jorgemoric1 Saint Marc Vin de France De coloração vermelho rubi, aromas de frutas... mais #terroir #5521 #vinhoepono #abraagarrafa

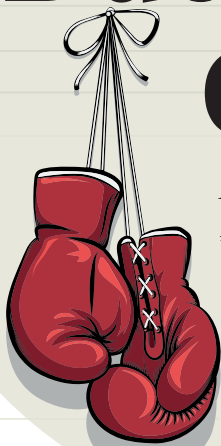


vinhoepono_londrina Vinho & Ponto Londrina



vinhoepono_londrina A V&P Londrina tem o prazer de apresentar a harmonização divina entre .. mais #vinhoepono #abraagarrafa #vinhochileno #londrina

Duelo de Gigantes



*As diferenças entre os reis do Nebbiolo |
Por Sérgio Costa*

Os vinhos Barolo e Barbaresco têm uma importância significativa na história dos vinhos italianos e estão entre os mais emblemáticos e prestigiosos do país.

*Destacamos alguns pontos importantes,
que diferenciam os estilos de cada um deles:*



Denominação de Origem:

ambos são vinhos tintos de alta qualidade, produzidos na região do Piemonte, no noroeste da Itália. Cada um possui sua própria Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG), que estabelece os regulamentos e requisitos de produção específicos para cada vinho.



Localização geográfica:

o Barolo é produzido nas colinas do Langhe, na província de Cuneo, enquanto o Barbaresco é produzido na área de Barbaresco, na província de Cuneo, também no Piemonte.



Embora estejam próximos geograficamente, existem diferenças sutis em termos de solo, exposição solar e microclimas, que podem influenciar nas características de cada vinho.

Uvas utilizadas:

ambos são produzidos principalmente a partir da uva Nebbiolo, conhecida por sua alta acidez, taninos firmes e aromas complexos. No entanto, há uma diferença mínima nas regulamentações de produção: o Barolo exige um mínimo de 90% de Nebbiolo, enquanto o Barbaresco requer um mínimo de 85%.



Características organolépticas:

embora compartilhem algumas semelhanças devido à uva Nebbiolo, Barolo e Barbaresco possuem características distintas. O Barolo é frequentemente descrito como mais encorpado, tânico e potente, com notas de cereja, amora,





rosas, alcaçôis e especiarias. Já Barbaresco é considerado mais elegante, delicado e sutil, com taninos mais macios e aromas de frutas vermelhas, violetas, tabaco e trufas.

O tempo de estágio em barrica de carvalho e em garrafa também é diferente entre eles:

Barolo: de acordo com as regulamentações requer um período mínimo de amadurecimento de três anos, dos quais pelo menos dois são em barris de carvalho e mais um em garrafa, antes de ser lançado no mercado.

Barbaresco: o período mínimo de amadurecimento é de dois anos, um ano em barris de carvalho e mais um em garrafa, antes de ser lançado no mercado, um pouco mais cedo que o Barolo.



O tempo médio de guarda pode variar dependendo do produtor, safra e estilo do vinho. Ambos são conhecidos por sua capacidade de envelhecimento e amadurecimento em garrafa, desenvolvendo complexidade com o tempo.



Barolo: conhecido por sua estrutura, taninos firmes e grande potencial de envelhecimento. Em geral, os 'Barolos' são jovens, podem ser bastante tânicos e precisam de algum tempo em garrafa para amadurecer. O tempo médio de guarda recomendado para um Barolo de qualidade é de 10 a 20 anos após a safra.

Barbaresco: geralmente mais acessível e elegante em comparação aos 'Barolos'. Os 'Barbarescos' apresentam taninos mais macios e podem ser apreciados em uma idade mais jovem, embora também tenham um bom potencial de envelhecimento. O tempo médio de guarda recomendado para um Barbaresco é de 8 a 15 anos após a safra.

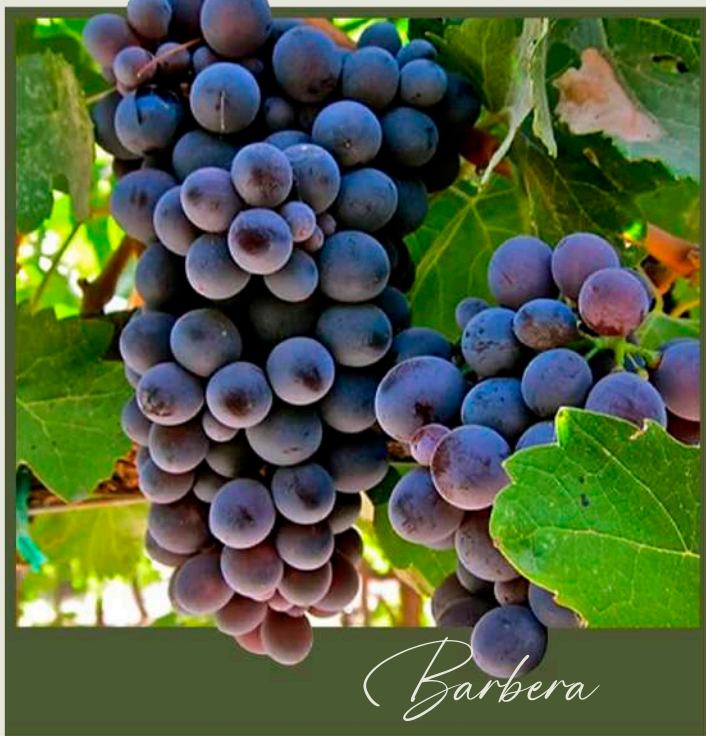


Curiosidades

Variedades na produção dos vinhos do Piemonte
Por Sérgio Costa

Além da Nebbiolo, existem outras variedades de uvas que podem ser utilizadas em conjunto com ela na produção de vinhos na região do Piemonte, incluindo Barolo e Barbaresco. Embora a Nebbiolo seja a uva dominante, outras variedades complementares podem ser adicionadas em pequenas proporções, para adicionar complexidade ou suavizar os vinhos. Aqui estão algumas das variedades mais comuns:





Barbera: é uma uva tinta muito cultivada no Piemonte, conhecida por sua acidez elevada e sabores de frutas vermelhas. Embora seja usada mais frequentemente para produzir vinhos tintos varietais, algumas vezes é incluída em cortes com Nebbiolo para adicionar vivacidade e frescor.





Dolcetto: outra uva tinta nativa do Piemonte que produz vinhos tintos leves a médios, com sabores de frutas escuras, taninos suaves e acidez moderada. Embora seja mais comum encontrar vinhos 100% Dolcetto, ela também pode ser utilizada em cortes com Nebbiolo para fornecer um caráter mais jovem e acessível.





Freisa: é uma variedade de uva tinta autóctone do Piemonte, com sabor ácido e taninos pronunciados. É frequentemente utilizada em pequenas proporções nos vinhos Barolo e Barbaresco para adicionar estrutura e frescor.

RADICCI

Flie



O QUE NAPOLEON DIZIA SOBRE VINHO!



Diferentes
INVERNOS

um só

Brasil



Dica de Harmonização

Vinhos tintos encorpados e intensos, como Cabernet Sauvignon, Syrah ou Malbec, combinam bem com pratos quentes e robustos, como carnes assadas e queijos maturados.



Região Sul

Temperaturas mais baixas e inverno rigoroso. Nessa região a variação de temperatura média prevista é entre 0 °C e 15 °C, com possibilidades de quedas abaixo de 0 °C em algumas áreas.

Dica de Harmonização

Vinhos tintos de médio corpo, como Merlot ou Tempranillo, harmonizam bem com carnes grelhadas, massas com molho vermelho e queijos de média intensidade.



Região Sudeste

Contrastes climáticos e um inverno cheio de oscilações. Nesta região a previsão é de temperaturas com grandes variações, entre 5 °C e 25 °C, dependendo da altitude e da proximidade com o litoral.

Dica de Harmonização

Vinhos tintos leves como Merlot, podem ser levemente resfriados e apreciados com carnes brancas grelhadas e pizzas.



Região Centro-Oeste

Do cerrado ao Pantanal, a diversidade do inverno no Centro-Oeste. Aqui as temperaturas previstas variarão aos extremos, entre 15 °C e 30 °C com possibilidades de quedas bruscas em algumas áreas mais elevadas.

Dica de Harmonização

Vinhos rosés secos e frutados são ótimos para churrascos, queijos suaves e pratos de inspiração mediterrânea.



Regiões Norte e Nordeste

O inverno mais quente do país!
Sem dúvida nestas regiões o frio passa bem longe, com temperatura previstas entre 25 °C e 35 °C, especialmente nas áreas litorâneas.



FAÇA DO
hoje, O
MOMENTO

#ABRA
#aGARRAFA