

ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 44



Lançamento
Vinho & Ponto

Entrevista
Maika Rupolo Giaretta
(Sommelière)

Black Friday
Vem aí!

novembro | 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


*Milena Lourdz
Fabiana Matos*

Revisão

Fabiana Matos

Projeto gráfico

Leandro Soares

 @vinhoeponto



Mês de Lançamentos

Por | Fabiana Matos

A Vinho & Ponto traz
nesta edição os mais recentes
lançamentos de espumantes
elaborados no Método
Champenoise, disponíveis para
venda em todas as lojas:
EZ Rosé Brut e EZ Nature Rosé.

Saiba mais detalhes
e confira a entrevista completa
com a sommelière
Maika Rupulo Giaretta,
responsável pelo desenvolvimento
do espumante Nature.

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.



vinhoeponto_vilaleopoldina
Vinho & Ponto Vila Leopoldina



vinhoeponto_vilaleopoldina EZ NATURE ROSÉ
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS... mais
#vinhoepontoleopoldina #vep #espumante



vinhoeponto_londrina
Vinho & Ponto Londrina



vinhoeponto_londrina Pensou em presente?
Pensou em V&P! 🍷 ... mais
#vinhoeponto #vinhoslondrina #londrina #abraagarrafa



**sommelier_experiencias e
vinhoeponto_saoluis**



sommelier_experiencias O prazer na harmonização
de comida e vinho. 🍷 ... mais
#sante #winetasting #saoluis #abraagarrafa



vinhoeponto_barradatijuca
Vinho & Ponto Barra da Tijuca



vinhoeponto_barradatijuca A Cabernet Sauvignon
é tão famosa e icônica que ganhou um dia só... mais
#cabernetsauvignon #carmenere #abraagarrafa

Giaretta

Com vinhedos próprios, o cuidado no cultivo é feito pelos integrantes da família, que seguem de geração em geração com conhecimento que perdura por décadas.

A Família Giaretta, como boa parte das famílias de origem italiana situadas na Serra Gaúcha, tem em seus antepassados um histórico de produtores de uvas e, por consequência, produtores artesanais de vinhos.

E foi baseado neste conhecimento, que perdura por décadas, de geração em geração, que surgiu a Vinícola Giaretta no ano de 2007, situada na cidade de Guaporé, local muito favorável para a produção vitivinícola.

Com vinhedos próprios, o cuidado no cultivo é feito pelos integrantes da família, sempre atentos aos diversos fatores que influenciam na produção dos variedades existentes, resultando em uvas com nível pleno de maturação, se aproximando da excelência. ➤



O ano de 2017 foi um marco para a vinícola, que inovou e lançou a linha de vinhos e espumantes em lata, sendo a primeira no Brasil. Com a aceitação no mercado nacional, optou pela abertura da terceirização de novas marcas, tanto em lata, quanto garrafa e *bag in box*, se tornando referência no setor.

A história da Vinícola Giaretta se funde com muitas histórias de descendentes de italianos que chegaram à Serra Gaúcha e plantaram suas próprias videiras.

2013, um ano marcante!

Ano em que iniciou-se uma nova linha de espumantes, os mais nobres, feitos no processo tradicional de fermentação em garrafa, conhecido como Champenoise, que fazem sucesso até os dias atuais, ganhando mais força ainda em 2023. 🍷



Entrevista

Para esta edição um bate-papo rápido com a fabulosa

Maika Rupolo Giaretta

(sommelière da Vinícola Giaretta)

V&P: o que te motivou a ser sommelière?

Maika: me tornar sommelière foi uma forma de aprimorar o meu conhecimento e amor pelo mundo dos vinhos. Eu sempre gostei de dominar o conhecimento e assuntos que me chamam atenção. Gosto de estudar, e na época que comecei a me especializar em vinhos foi um dos primeiros cursos que eu busquei.

Afinal, eu acredito muito que nós mulheres temos uma

sensibilidade diferenciada, e desta forma podemos sentir, avaliar, e buscar analisar coisas mais sutis, mas que fazem diferença nos vinhos. Também tenho orgulho de ter me tornado, a primeira sommelière mulher da minha cidade.



V&P: como é o processo de criação dos blends dos espumantes?

Maika: além de muita inspiração para se criar um blend, a gente costuma usar muita técnica e pesquisa. Cada variedade costuma adicionar alguma característica própria ►

à mistura, dando origem a uma bebida única, que une todas as características dessas variedades utilizadas na composição. Entre elas, vale destacar características como complexidade, equilíbrio, riqueza aromática e consistência de cada safra. Para o Nature Rosé optamos por utilizar 70% de Chardonnay, 20% de Riesling e 10% de Merlot.



V&P: como você enxerga o mercado de espumantes, para esta produção nature nos dias atuais?

Maika: acredito que o mercado dos espumantes brasileiros irá crescer e se consolidar. Estamos ganhando cada vez mais qualidade, e isso é graças às melhorias das técnicas de viticultura, análises de solo, clima e testes sensoriais de produtos, que ajudam na definição do melhor local para plantio das uvas e, posteriormente, na definição da melhor técnica de vinificação para adaptar e extrair o melhor da uva. E junto com a tecnologia e o conhecimento ►

do homem neste setor, estamos ganhando destaque não só no mercado nacional, mas sim internacional também.

Além da qualidade, podemos destacar o aumento do consumo, que está sendo cada vez mais desmistificado, saindo do conceito que espumante é apenas para ocasiões especiais e passar a ser consumido em momentos do cotidiano.

Já em relação ao mercado do Nature, podemos destacar, também, a questão de não ter adição de açúcar no licor de expedição, ou ter menos 3 gramas ao litro, e por esse motivo os espumantes Nature necessitam de uvas de alta qualidade para alcançar o equilíbrio e a harmonia desejados, criando assim produtos de alta qualidade.



Também se torna uma ótima opção para os que procuram bebidas menos calóricas. E isso se dá pela baixa quantidade de açúcar adicionado, tornando assim uma excelente opção para aqueles que apreciam vinhos espumantes mais secos e menos adocicados. 🍷

VEM AÍ!

**BLACK
FRIDAY**



24/11



Dica da **Sommelière**

*Para homenagear os novos espumantes, nossa sommelière **Milena Lourdz** preparou harmonizações muito saborosas para que você aproveite cada taça!*

Queijos fortes (roquefort e gorgonzola) ou risoto de camarões rosas



EZ Rosé Brut **Método Champenoise**

De perlage fina e com aroma sedutor de frutas vermelhas no seu maior frescor, o EZ Rosé Brut entrega um sabor delicado, com um final de boca longo, que nos remete a lembrança de estar comendo morangos frescos, no verão do nosso Brasil.

Nos seduzindo a degustar até o último gole, harmonizei ele com queijos mais fortes como roquefort e gorgonzola, e cairia muito bem com risoto de camarões rosas, daqueles gigantes salteados no limão siciliano e ervas para o toque final. Uma ótima pedida para qualquer ocasião, desde o café da manhã.



Bruschetta de presunto parma ou cheesecake de frutas vermelhas

EZ Nature Rosé **Método Champenoise**

De aroma encorpado e rústico, sabor exótico e especial, com uma coloração pálida na paleta de rosas, o EZ Nature Rosé entregou tudo e mais um pouco. Um espumante natural e seco, com baixo teor de açúcar, pronto para ser descoberto por todos nós que estamos acostumados com espumantes mais clássicos. Uma explosão de aromas rústicos, só provando para entender. Harmonizei com uma bruschetta de presunto parma, com pasta de ervas finas e lascas de parmesão. Uma boa pedida também é harmonizar com cheesecake de frutas vermelhas.



RADICCI

Kflic

