

ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 45

**Edição Especial
Fim de ano**

.....
**Harmonizações
Natalinas**





*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

Revisão

Fabiana Matos

Projeto gráfico

Leandro Soares

 [@vinhoeponto](https://www.instagram.com/vinhoeponto)

Especial Natal

Por | **Fabiana Matos**

O Natal é comemorado de diferentes formas ao redor do mundo, por isso, nesta edição você poderá conferir harmonizações natalinas, sugeridas por nossa sommelière.

Sem dúvida o ano foi cheio de mudanças mundiais, climáticas e comportamentais. Pensando em tudo que vivemos, propomos a todos uma reflexão. Que neste Natal você aproveite cada momento ao lado das pessoas que te fazem feliz e comece, desde já, a levar para o mundo mais compaixão, paz e humanização.

Um brinde a todos estes sentimentos! Que eles façam parte das comemorações de fim de ano e também, do seu dia a dia, sempre!

Feliz Natal!

dezembro | 2023

RADICCI



“UM BOM VINHO É
POESIA ENGARRAFADA”

Robert Louis Stevenson



SEMPRE APRECEI POESIA
E NON SABIA!



DISSE PRA ELES:
MENOS VINHO, MAIS
BÍBLIA!



Vai, pois, come com alegria o teu pão e bebe com bom coração
o teu vinho, pois já Deus se agrada das tuas obras.

Edesias 9:7



VINHO
& PONTO



um

Natal



com

Mais



30
% OFF*

+ Descontos

válido somente para rótulos seleccionados

Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 01/12/23 a 31/12/23 ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

BEBA COM MODERAÇÃO

#ABRA
#aGARRAFA



Harmonizações pelo **Mundo**

*Uma edição especial com harmonizações natalinas em diferentes países. | **Por Milena Lourdz – Sommelière***

Chegou o Natal! Pensando nisto, para esta edição especial, decidi trazer harmonizações natalinas para vocês. O Natal é uma data comemorada praticamente em todo o mundo, junto com a simbologia de renascimento e união. O verdadeiro sentido de degustar um bom vinho à mesa e poder harmonizá-lo é justamente este: **UNIÃO.** ➤



Trazemos um pouco da magia e do nosso amor pelo vinho nas harmonizações. Nestas páginas, me faz lembrar o motivo pelo qual decidi ser sommelière.

Que neste Natal sua mesa esteja cada vez mais farta de amor, carinho, união, paz e felicidade. Desejamos a todos um Natal repleto de amor, harmonia e muita alegria. Que possamos celebrar essa data tão especial junto daqueles que amamos,

e que o vinho esteja presente para brindar a vida e as boas energias. Que o próximo ano seja repleto de novas oportunidades e conquistas, e que possamos continuar apreciando a arte da harmonização de vinhos. Que a nossa paixão pelo vinho continue a crescer e que possamos compartilhar momentos incríveis ao redor da mesa.

Um brinde ao Natal e ao novo ano que se inicia.

Feliz Natal e um próspero Ano Novo!



Brasil

Pensando nas festividades eu optei por esta harmonização que eu amo! O chester é uma emblemática comida nativa do nosso país, por ter mais gordura e ser uma carne mais leve, eu gosto de harmonizar com o **Manus in Manu Pinot Noir**. Quando penso no Natal, esta combinação de incríveis sabores me remete à mesa cheia e farta. O pinot noir, apesar de ser uma uva leve, nesse exemplar da Manus nos traz uma suavidade, complexidade e elegância que proporciona uma harmonia perfeita quando o chester é regado ao vinho e sabores agrídoces. Vale a pena provar. É uma receita da minha família.

Para a sobremesa, nada melhor que aquele pudim de leite condensado, com calda de caramelo, para dar o toque final na ceia de Natal. Sugiro o **Margherita Branco Demi-Sec**, que por suas nuances em boca adocicadas nos causará uma explosão de sabores nessa sobremesa clássica.







França

Na França é comum na mesa da ceia de Natal, encontrarmos ostras e vieiras.

Pensando nesta combinação de sabores potentes, harmonizo com um belíssimo rosé de Provence, o **Miss Sophie Provence Rosé** ou até mesmo o **Cirque Du Soleil Provence Rosé** que embora de vinícolas diferentes, são riquíssimos em aromas florais e delicadeza. Para esta harmonização pensei em ostras gratinadas na fonduta de queijo e vieiras no azeite e sálvia, com uma belíssima taça de vinho Rosé Miss Sophie.

Observando já a ceia da região de Bordeaux, podemos pensar em um prato com foie gras e ervas finas com risoto de parmesão e nosso emblemático bordeaux **Chapelle De Potensac AOC Médoc** safra 2017. Essa combinação um tanto quanto icônica é para abrilhantar a mesa de qualquer família.

O foie gras por ser mais gorduroso acaba tendo seu sabor assentado pelas notas gustativas do vinho da região de Médoc, que tem como uva em sua maior quantidade a merlot, que entrega doçura e sabor complexo. Digno da realeza. Merci.







Portugal

Pensando nas ceias das famílias portuguesas, não se pode faltar à mesa pratos típicos como bacalhau com batatas ao murro e polvo à lagareiro, e para a harmonização destes deliciosos pratos eu escolhi o **QP. Antão Vaz Premium**, que tem como uva mãe a antão vaz, com seus aromas mais herbáceos e coloração amarela com reflexos dourados em taça, trazem para esses pratos uma riqueza de sabores dignos do Alentejo em sua essência portuguesa.

Polvo à lagareiro e lascas de bacalhau também harmonizam muito bem com o nosso vinho ícone da região do Dão, de uma uva super diferente chamada Jaen do renomado produtor Casa Santos Lima, **Dão Meia Serra Jaen** que traz em seus aromas notas de frutas vermelhas mais maduras, pimenta preta e um sutil e sedutor aroma de baunilha que faz a ceia ficar irresistível.







Argentina

Já nas mesas natalinas argentinas, não podemos esquecer dos pratos com vitela. A harmonização deste prato tão potente fica por conta de um bom malbec, e eu não poderia esquecer do nosso maior produtor Mauricio Lorca, que entende muito bem de vinhos desta uva. Um prato que eu gosto muito é a polenta com ragu de vitela e com certeza as empanadas não podem deixar de estar sobre a mesa até mesmo no Natal. Para esta ocasião indico o **Mauricio Lorca Ópalo Malbec**, que traz em seus aromas picantes, expressão das flores e da hortelã, um prato de estrutura.

Pionono - uma massa esponjosa retangular fina enrolada recheada de variados ingredientes, como alface, queijo, tomate, azeitonas, pimentões vermelhos, peru assado, entre outros.

Harmonizando perfeitamente este prato que agrada a todos com um **Viñalba Selección Torrontés**, do nosso produtor Bodegas Fabre S.A, que traz notas de lichia, pera e notas florais. Uma delícia de combinação.







Chile

Já no Chile, os clássicos peru e frango veem recheados de muitas especiarias como farofa, ovos, batatas e ervas finas. Pensando em carnes brancas mais leves, porém não nos esquecendo da gordura que estas carnes também contêm, sugiro o nosso premiado **Korta Selected Vineyard Rosé Petit Verdot**. Suas nuances harmoniosas trazem a esta combinação tons mais frescos e secos de frutas vermelhas, lima e ameixas.

Caso opte por um delicioso tinto para acompanhar a sugestão fica por conta do **El Maiten Gran Reserva Carignan**, que ao meu ver fica perfeito com aquela casquinha do peru, quando está super crocante, as notas sutis de baunilha e chocolate agradam tanto ao paladar que é impossível ficar em uma garrafa só. Experimente!







Itália

Chegamos em terras italianas nesta harmonização e eu sou suspeita para contar um pouco sobre o que temos nas mesas italianas. A culinária italiana sempre muito rica em sabores e aromas tem um específico que me seduz sempre.

Nas mesas italianas natalinas não se pode faltar o “spaghetti da nona” e para esta edição resolvi trazer um spaghetti na fonduta de queijo e ervas finas com lascas de trufas negras. Para trazer mais explosão ao prato eu indico o **Camperchi Scudo Chianti DOCG**, uma combinação magnífica e saborosa.

Para a sobremesa não posso esquecer do cannoli polvilhado com canela e açúcar. Para trazer mais charme na harmonização, o espumante **Mionetto Vivo Oro Seco**, que além de tudo dá uma incrementada e uma sensação de cremosidade em boca. Grazie Mille.







Espanha

Já nas mesas espanholas, não pode faltar o assado de cordeiro fresco com salada de tomates frescos e verduras. Uma nota pessoal que eu gostaria de compartilhar: eu tive o prazer de provar esse maravilhoso prato na Espanha, especificamente na região de Rioja.

Exatamente nas terras produtoras do **Vista Alegre Gran Reserva Rioja**, que foi o vinho escolhido para essa harmonização, o toque de café, chocolate e baunilha que tem neste vinho, faz toda a diferença neste prato. Chega a dar “água na boca”, olé.

Para quem é fã de frutos do mar, a caldeirada de lagostim que eles fazem por lá é uma excelente pedida para harmonizar com o **Vista Alegre Fincas Branco**, que por ter a uva Viura, traz em seus aromas uma mistura de abacaxi, flores brancas e limão.

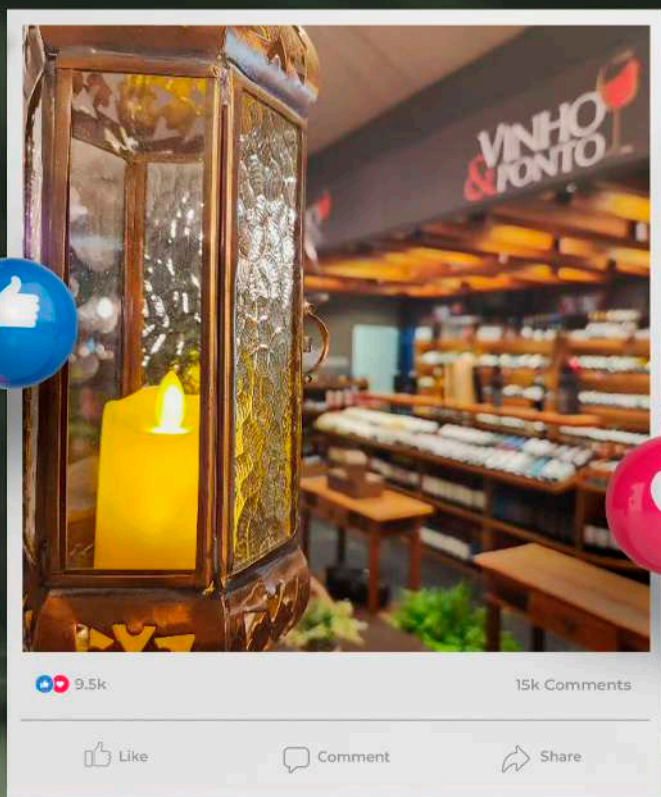




#Compartilhe #Momentos

A gente quer curtir com você!

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



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



vinhoeponto_londrina
Vinho & Ponto Londrina



vinhoeponto_londrina Na Vinho & Ponto, preparamos o cenário perfeito para a sua festa de ... mais
#vinhoeponto #vinhoslondrina #abraagarrafa



vinhoeponto_vilaleopoldina
Vinho & Ponto Vila Leopoldina



vinhoeponto_vilaleopoldina Um Toque floral 🌸
Vinho e Ponto Leopoldina 🍷🍷🍷... mais
#vinhoepontoleopoldina #wine #momentosvep



raizastella e
vinhoeponto_imperatriz



raizastella Criado na Provença, região do sul da França, famosa por produzir alguns dos vinhos rosés mais elegantes do mundo, o Cirque du Soleil ... mais



vinhoepontoatibaia
Atibaia City



vinhoepontoatibaia EXISTE VINHO VERDE ROSÉ?
Muita gente não sabe e até confunde, mas ... mais
#vinhoepontoatibaia #vinhoeponto #abraagarrafa

A Vinho & Ponto deseja...

Boas festas com:

**+Harmonia +Abraços +Brindes
+Amor +União +Felicidade
+Agradecimentos +Sorrisos +Humanidade
+Amor +Paz**

**Que este Natal seja muito mais que uma ceia
com presentes!**

**Que seja uma noite cheia de amor!
Que o novo ano traga mais compaixão
pelo próximo e um mundo mais feliz
e repleto de paz!**

Família Vinho & Ponto





Boas
Festas