

# ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 47

## Novidades!

Direto da Argentina

## Carnaval & Vinho

Drinks para curtir a folia

## Vinho em lata

Refrescância a qualquer hora

## Vinho, prosa & Ponto

Com Felipe Adjafre  
e Rafael Viana, direto  
de Fortaleza/CE!





*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**

# **Em clima de festa!**

Por | Fabiana Matos

O mês da folia chegou, o Carnaval. A época mais comemorada pela população em todo o Brasil. Nesta edição mostramos que suas festas, seja em casa, no bloquinho ou nos desfiles podem sim ser muito bem acompanhadas por vinho.

Dicas de nossa Sommière Milena Lourdz para preparar drinks com vinho que deixarão suas comemorações ainda mais divertidas e refrescantes.

Confira também, uma entrevista muito especial com nossos sócios-franqueados da loja de Fortaleza/CE, Felipe Adjafre e Rafael Viana, participantes da harmonização do mês com uma deliciosa sugestão de Tartare de Filét Mingnon, acompanhado de nosso vinho chileno, Korta Barrel Selection Gran Reserva Petit Verdot, sugestão da Sommelière.



**Boa diversão!**

# #Compartilhe #Momentos



“  
**A gente quer curtir  
com você!**”

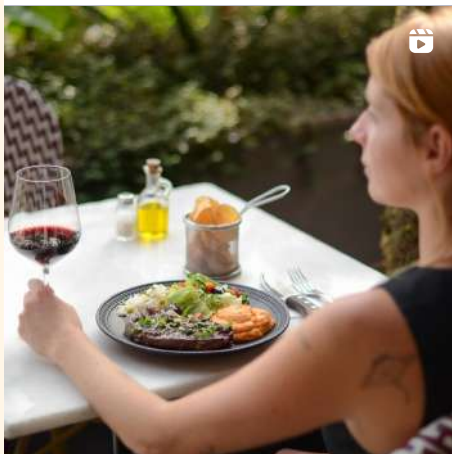
Compartilhe suas fotos e vídeos  
nas redes sociais com as hashtags  
**#abraagarrafa #momentosvep**  
e marque **@vinhoeponto**



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



@vinhoepontojf



@vinhoepontobrooklin



@vinhoepontoparnaiba



@vinhoeponto\_saocaetano



# Carnaval & Vinho

*Por Milena Lourdz - Sommelière*

Bem-vindos ao nosso Almanaque especial de Carnaval, onde vamos proporcionar uma experiência única e saborosa, unindo a diversão carnavalesca com o fascinante mundo do vinho. Preparem-se para se deliciar com cada parágrafo, assim como um bom vinho que encanta o paladar.

Enquanto nos preparamos para os dias de festa e alegria, vamos combinar os sabores dessa temporada fervorosa com uma taça de vinho refinado e elegante? Afinal, Carnaval é sinônimo de celebração, e qual a melhor maneira de brindar a vida senão com a bebida dos deuses?

Imagine-se dançando ao som animado dos trios elétricos, enquanto degusta um vinho tinto encorpado e saboroso, que harmoniza perfeitamente com



o clima e a energia contagiante dessa época do ano. Ou então, saboreando um vinho branco leve e refrescante, que combina harmoniosamente com os dias ensolarados e as fantasias cheias de cor. Ou até mesmo drinks feitos com vinho, são inúmeras as possibilidades degustativas.

Então, reserve um espaço em seu coração para o samba, as marchinhas e também para os sabores e aromas dos vinhos selecionados com carinho para essa celebração tão especial. Venha conosco nessa viagem degustativa e dê um brinde ao Carnaval! Alala ôôô...



VINHO  
& PONTO

# WINE OFF 2024

TÁ ON

Até **50%**  
**Off\***

BEBA COM MODERAÇÃO

\*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 15/01/24 a 25/02/24 ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

#ABRA  
#aGARRAFA

# Vinho em Lata

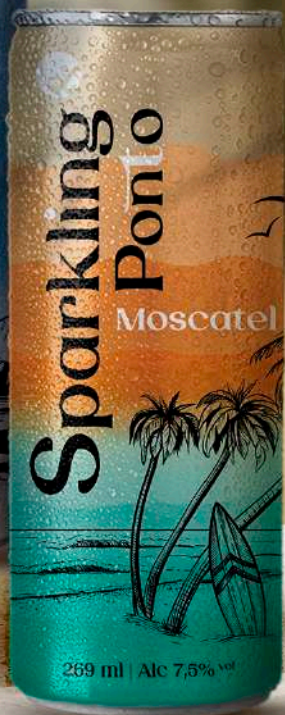
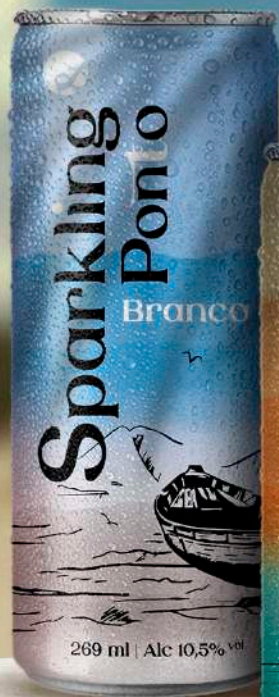
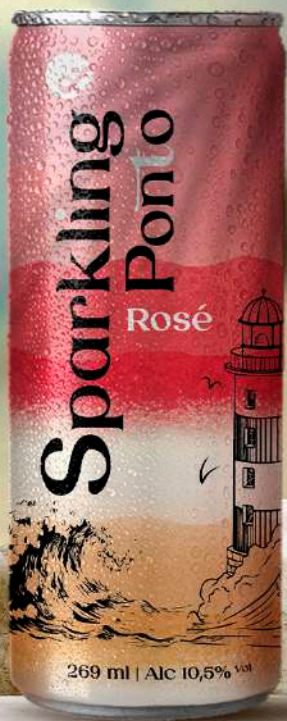
*Praticidade para qualquer hora!*

*Por Milena Lourdz - Sommelière*

**O**s vinhos em lata têm ganhado cada vez mais popularidade nos últimos anos, oferecendo uma maneira prática e conveniente de desfrutar da bebida dos deuses. Com um processo de elaboração similar aos vinhos engarrafados, as latas de alumínio trazem uma proposta moderna e descomplicada para os apreciadores de vinho.

A produção de vinhos em lata começa com a seleção das uvas e a vinificação, onde as uvas são cuidadosamente colhidas, esmagadas e fermentadas para extrair todos os sabores e aromas característicos. Após esta etapa, o vinho é “engarrafado” em latas de alumínio que são seladas para preservar a qualidade da bebida.







Uma das vantagens dos vinhos em lata é a sua praticidade. Ao contrário das garrafas de vidro, as latas são leves, fáceis de transportar e mais resistentes, pois não correm o risco de quebrarem. Isto torna possível levar o vinho para piqueniques, acampamentos e festas ao ar livre, sem se preocupar com o transporte ou com a necessidade de abrir uma garrafa.

Outra vantagem é que as latas de alumínio protegem o vinho da luz solar e do oxigênio, garantindo uma maior conservação das características originais da bebida. Ao abrir uma lata de vinho, você



pode apreciar as mesmas notas aromáticas e o sabor intenso como se estivesse abrindo uma garrafa de vinho tradicional.

Os vinhos em lata também oferecem uma variedade de opções de consumo. Você pode optar por beber diretamente



da lata, apreciando a bebida como se fosse uma cerveja ou refrigerante. Mas se preferir um serviço mais sofisticado, basta servir o vinho em uma taça, permitindo que ele respire e revele toda a sua complexidade.

É importante mencionar que a qualidade dos vinhos em lata tem se aprimorado ao longo dos anos, com muitos produtores optando por utilizar uvas de alta qualidade e seguindo os mesmos processos de vinificação utilizados para os vinhos engarrafados. Isto garante que o consumidor desfrute de uma experiência sensorial satisfatória, com todos os atributos que se espera de um bom vinho.

Seja pela praticidade, conservação da qualidade ou pela versatilidade de consumo, as latas

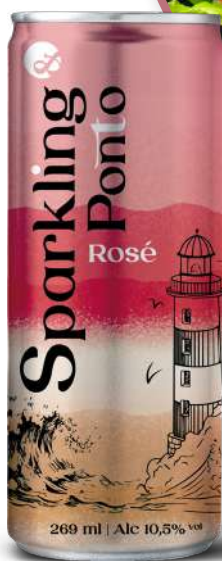


de vinho vieram para agregar ao universo enológico, permitindo que mais pessoas descubram e aproveitem a magia presente nesta elegante e milenar bebida.

***Em nossas lojas você pode encontrar a linha Sparkling & Ponto, em três tipos:***



# Sparkling & Ponto Rosé



**Região:** Serra Gaúcha/RS.

**Características:** refrescante, acidez equilibrada e delicado.

**Aromas:** framboesa, cereja fresca e notas florais.

**Harmonizações:** com salada de folhas verdes, palmito pupunha assado ou peixes grelhados.

Espumante

# Sparkling & Ponto Moscatel

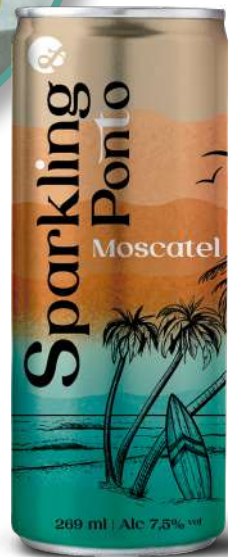


**Região:** Serra Gaúcha/RS.

**Características:** dulçor discreto, leve acidez e equilibrado.

**Aromas:** notas florais, mel e frutas cítricas.

**Harmonizações:** com pratos a base de peixes ou sobremesa com frutas.



# Sparkling & Ponto Branco



**Região:** Serra Gaúcha/RS.

**Características:** frutado, ligeiro e boa acidez.

**Aromas:** melão, lichia e notas florais.

**Harmonizações:** culinária japonesa.



# Drink com Vinho, Pode? Pode!

*Por Milena Lourdz - Sommelière*

Pode e deve! Experimentar no mundo do vinho é uma das maravilhas que podemos viver com esta bebida. Os drinks feitos com vinho são uma deliciosa maneira de apreciar a versatilidade e complexidade desta bebida. Desde os clássicos coquetéis até as criações mais modernas, o vinho adiciona um toque de sofisticação e sabor único a qualquer bebida.

Uma das variações mais populares é a Sangria, uma mistura refrescante de vinho tinto, frutas frescas, suco de frutas e um toque de licor, que resulta em uma bebida colorida e cheia de sabor. Já o Kir, feito com vinho branco e licor de cassis é uma opção elegante e suave, perfeita para brindar momentos especiais. Os franceses requintaram esse drink utilizando o champagne que se transformou em Kir Royale.





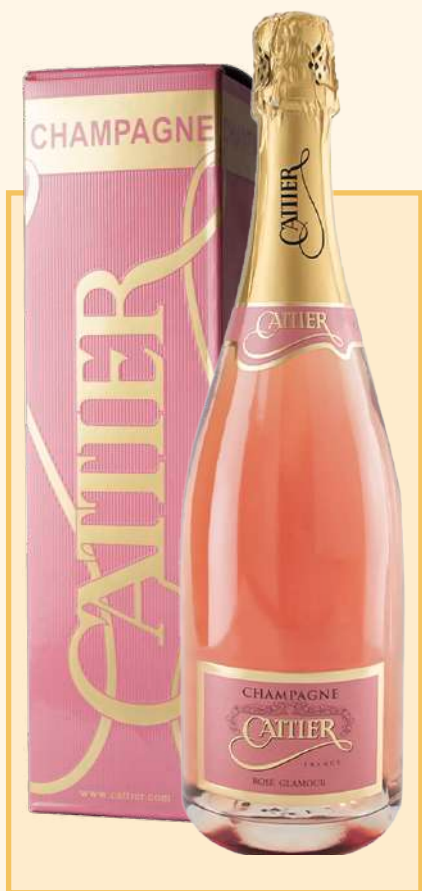
Além disso, o vinho também pode ser utilizado em coquetéis mais elaborados, como o Porto Tônica ou Portônica, que combina vinho do Porto branco, água tônica e uma rodela de limão, resultando em uma bebida refrescante e cheia de personalidade. Não podemos esquecer da “febre” do Aperol Spritz, um drink de cor vibrante e sabor inesquecível, que combina



aperol com espumante, ótimo para os dias mais quentes.

Seja em uma tarde de verão ou em uma data festiva, os drinks com vinho são uma excelente escolha para os apreciadores desta bebida tão especial. Experimente diferentes variações e descubra o prazer de combinar o vinho com outros ingredientes para criar coquetéis memoráveis. **Cheers!**





## Kir Royale

### Ingredientes:

- 15 ml de licor de cassis
- 150 ml de champanhe ou espumante
- Cereja ou twist de limão para decorar

### Sugestões:

- Champagne Rosé Cattier Glamour (Gift Box)
- Espumante La Fiesta Brut Rosé

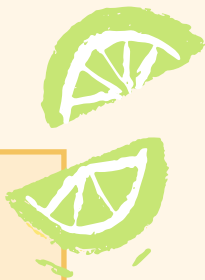
### Modo de preparo:

- Coloque o licor de cassis em uma taça de champanhe
- Complete com o champanhe ou espumante bem gelado
- Decore com uma cereja ou twist de limão

**Sirva e aproveite!**







## Porto Tônica

### Ingredientes:

- 60 ml de vinho do Porto branco
- 120 ml de água tônica
- Gelo
- Rodela de limão (opcional)

### Sugestão:

- Porto Prime's White DRY

### Modo de preparo:

- Encha um copo alto com gelo
- Adicione o vinho do Porto branco
- Complete com água tônica
- Mexa suavemente
- Decore com uma rodela de limão, se desejar



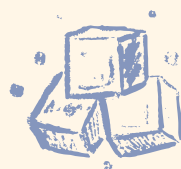




## Aperol Spritz

### Ingredientes:

- 60 ml de Aperol
- 90 ml de Prosecco (ou outro vinho espumante seco)
- Água com gás
- Gelo
- Fatia de laranja



### Sugestão:

- Selvaggio Prosecco DOP Extra Dry

### Modo de preparo:

- Encha um copo de vinho ou taça balão com gelo
- Adicione o Aperol
- Em seguida, despeje o Prosecco sobre o Aperol
- Complete com um toque de água com gás
- Mexa suavemente e decore com uma fatia de laranja





# Vinho, prosa & Ponto

**N**esta edição de Carnaval, trazemos a dupla de sócios-franqueados em Fortaleza/CE, Felipe Adjafre e Rafael Viana.

Misturando o piano com o vinho, eles encontraram uma forma de inovar no mercado de Fortaleza, levando a V&P, que vem se tornando um sucesso desde sua inauguração a pouco mais de um ano e meio.

Acompanhe nosso bate-papo para conhecer um pouco mais sobre esta dupla incrível e fique com “água na boca” com a nossa escolha de harmonização, Tartare com lâminas crocantes de banana, harmonizado com nosso Korta Barrel Selection Gran Reserva Petit Verdot.





## Felipe Adjafre e Rafael Viana

---

Sócios-franqueados da loja  
**V&P Fortaleza**

“ **Empreender não é fácil, mas quando você gosta do que faz, já é 50%. Os outros 50% você conquista com trabalho, dedicação, persistência e profissionalismo!** ”

### **Vinho & Ponto: quem é Felipe?**

**Felipe Adjafre:** me chamo Felipe Adjafre, esposo da Alice e pai da Cecília, do Dante e do Thor, nosso mascote. Sou músico/pianista de profissão e um apaixonado pelo universo dos vinhos.

### **V&P: quem é Rafael?**

**Rafael Viana:** meu nome é Rafael Viana, mas sou mais conhecido como Chuck! Entrei no mundo dos vinhos em 2014 e fiz formação de Sommelier em 2018, com



IWTO e WSET 1. Trabalho profissionalmente desde 2023 quando surgiu a oportunidade de trazer a Vinho & Ponto para Fortaleza.

**V&P: como surgiu a ideia de abrir uma franquia de vinhos?**

**F.A.:** antes da pandemia eu já “paquerava” a Vinho & Ponto, mas não cheguei a ter um contato mais próximo, até que veio a pandemia e para nós artistas foi muito difícil. Isso me fez ver a importância de diversificar a renda. Pesquisei diversos estilos

de franquias, mas resolvi escolher um lugar onde eu pudesse unir as minhas duas paixões (piano e vinho). Na V&P consegui essa liberdade da união desses dois mundos e vem dando muito certo.

**V&P: por que escolheu a V&P, diante de tantas opções no mercado de vinhos? O que te chamou mais atenção na franquia?**

**F.A.:** marquei uma reunião com a V&P e foi um papo muito objetivo, esclarecedor e o mais importante: transparente. Foi o que fez nos ➤



sentirmos seguros e confiantes para dar esse importante passo na minha vida profissional e na do Rafael. Em menos de seis meses a loja já estava aberta e linda.

### **V&P: como você vê o mercado comercial de vinhos em nível mundial em 2024?**

**R.V.:** de um modo geral o mercado mundial sofreu baixas nos últimos anos. Uma pandemia, guerras importantes, problemas climáticos, etc. Os maiores exportadores do mundo registraram queda nas exportações. De um modo geral a produção mundial de vinhos em 2023 caiu ao nível mais baixo em 60 anos! Isso inclui TODOS os continentes onde há países produtores. Desta forma o ano de 2024 será um desafio. No mercado de Fortaleza – e aqui conto com a nossa experiência local, subjetiva – percebemos, no entanto, uma maior procura e interesse pelo mundo dos vinhos.



Pensamos que explorar melhor o serviço do vinho, proporcionar experiências de degustação, de introdução e harmonização atrai cada vez mais consumidores. Um serviço descomplicado, efetivo e mais democrático é capaz de neutralizar aquela sensação de esnobismo que as pessoas sentem em relação ao mundo dos vinhos. Nesta "pegada", a Vinho & Ponto Fortaleza sem dúvidas conseguiu se estabelecer. O público fortalezense anseia por novidades, então quanto mais rótulos novos (e no caso, exclusivos) tivermos em nosso portfólio, mais atrairemos novos clientes.



**V&P: o que te motiva a vender vinhos, dentro do nosso modelo de negócios?**

**R.V.:** sempre o que nos moveu no mundo dos vinhos foi a paixão. A busca por novas experiências, novas sensações. Há uma vontade de proporcionar essas experiências, essas sensações, sentidos e sabores para as pessoas, daí a motivação.

O trabalho com venda, ao meu ver, não precisa ser mecânico e tecnicista, mas pode envolver amor e paixão. Os clientes elogiam muito o entusiasmo com o qual apresento o vinho. Trabalhar com rótulos exclusivos é um desafio, mas também é uma motivação para mostrar para as pessoas a qualidade dos rótulos da Vinho & Ponto. Quanto mais as pessoas gostam, elogiam e voltam para degustar nossos



rótulos, mais feliz ficamos em poder estar proporcionando a experiência.

**V&P: podem deixar uma frase e uma mensagem legal para os leitores do Almanaque V&P?**

**F.A. & R.V.:** empreender não é fácil, mas quando você gosta do que faz, já é 50%. Os outros 50% você conquista com trabalho, dedicação, persistência e profissionalismo!





## Dica da Sommelière

Para a harmonização especial deste mês o Felipe e o Rafael da Vinho & Ponto Fortaleza, escolheram um prato maravilhoso que você pode encontrar na loja deles.

Eu particularmente amo Tartare de Filét Mingnon, e por isso escolhi um vinho incrível para essa harmonização especial.

Por sua textura leve e sabores especiais dos temperos que levam, inclusive mostarda djon, trazendo um sabor característico para este prato pensamos em harmonizar com o nosso Korta Barrel Selection Gran



Reserva Petit Verdot, esta uva é uma das minhas preferidas por seus aromas mais suaves e suculentos de frutas negras, como cereja preta, amora e notas de baunilha. Uma combinação perfeita de sabores que você pode encontrar lá na V&P Fortaleza ao som do piano, em uma noite fresca. 🍷



# Novos rótulos argentinos

*“Nossos vinhos são o tesouro que a nossa finca oferece.  
Fiel reflexo da terra onde nasceram”. (Bodega Orfila)*

*Por Fabiana Matos*



### **Tradição direto na sua taça**

Em 1905 foi fundada a C.A.S.A. Orfila pelo imigrante espanhol José Orfila, constituindo assim, uma das adegas familiares mais tradicionais da Argentina. Localizada em San Martín, Província de Mendoza, conta com mais de 100 vindimas, responsáveis por produzir vinhos argentinos de qualidade singular.

*“Criamos vinhos que sejam o reflexo da terra onde nascem. Acreditamos que a qualidade começa no vinhedo e sabemos falar o idioma do clima, do solo e da videira. Trabalhamos a videira buscando a melhor expressão varietal, dando vida à vinhos com cores vivaces e de caráter único”. (divulgação Bodega Orfila) ►*



### **Cenário atual**

Hoje, a Adega faz parte do Grupo Cepas, empresa líder na multicategoria de bebidas na América Latina, com um amplo portfólio. Atualmente a Bodega produz mais de 25 milhões de litros de vinho por ano e combina sua reconhecida trajetória local de experiência e tradição, com modernidade e constante evolução.



### **O papel da cordilheira na irrigação dos vinhedos**

Mendoza é literalmente um oásis, assim como os demais centros urbanos da província, que formam uma região desértica, com chuvas bastante escassas que somam apenas 35 dias por ano. Nas estações do verão e da primavera são constantes as tempestades de granizo onde são cultivados parreiras com os vinhos de reconhecimento mundial. Como?.

*“As nevascas ocorrem no inverno, na Cordilheira dos Andes, na fronteira com o Chile, produzidas por um fenômeno regional conhecido como vento Zonda, entre os meses de*



*abril a outubro. Dependendo das altas temperaturas da montanha, os degelos drenam pelos principais rios da Província de Mendoza - rios Mendoza, Tunuyán, Diamante e Atuel - e atingem os reservatórios”, explica o engenheiro Rubén Villodas, Diretor de Gestão da Água de Irrigação de Mendoza, em entrevista concedida ao Jornal Gazeta do Povo.*

O resultado são rótulos surpreendentes que podem ser encontrados em nossas lojas, em especial o último lançamento, dois novos espumantes: La Fiesta Brut Rosé e La Fiesta Brut Branco.



**Conheça um pouco mais sobre cada rótulo e garanta o seu em uma de nossas lojas. Salud!**



*Espumante*



## La Fiesta Brut Rosé

(Método Tradicional)

**Castas:** Malbec, Chenin Blanc e Pedro Ximenez.

**Características principais:** frutado, acidez alta e persistência.

**Aromas:** amora, morango e notas florais.

**Ocasião:** festa com os amigos.

**Harmonizações:** bruschetta de tomate seco, capeletti de queijo ao molho pesto e abobrinha grelhada com azeite e ervas.



*Espumante*

## **La Fiesta Brut Branco**

(Método Tradicional)

**Castas:** Chenin Blanc e Ugni Blanc.

**Características principais:**  
frutado, acidez alta e persistente.

**Aromas:** melão, pera e abacaxi.

**Ocasião:** perfeito para um dia  
de sol na praia ou piscina.



**Harmonizações:** iscas de peixe  
empanado, comida japonesa  
e caponata de berinjela.

# RADICCI

Flie

ESTE MÊS  
TEM FESTA DA UVA  
E CARNAVAL!

HUMPF!  
NON SOU  
MUITO  
LIGADO  
NESSAS FESTA!



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

TOMANDO VINHO  
DI NOVO?!

KOMBUCHA!  
RICO EM PROBIÓTIOS!

VINHO! RICO EM  
HISTÓRIAS  
E ALEGRIA!

CADA UM  
COM O SEU  
FERMENTADO!

NÁPOLEON DIZIA  
SOBRE  
VINHO!