

ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 51

Lançamentos

Mauricio Lorca
10 novidades
direto da Argentina



Namorados

O amor está na taça!

Vinho, prosa & Ponto

Milena Lourdz - Head Sommelière V&P

VINHO
& PONTO



*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](https://www.instagram.com/vinhoeponto)

Mês de novidades em nossas lojas

Por | Fabiana Matos

Junho chega trazendo lançamentos da Argentina e Chile para nossas lojas. Dez novos rótulos do renomado enólogo argentino, Mauricio Lorca chegam para nossos clientes. Uma experiência de aromas e sabores, especialmente com sua linha Ancestral Malbec, Red Blend e White Blend.

E para quem aprecia o Chile, sete novos rótulos em breve em todas as lojas para completar a linha El Maiten da Bodegas Tagua Tagua. Destaque para o El Maiten Limited Edition Garnacha, Syrah e Carignan.

Em homenagem ao Dia Internacional do Sommelier, nosso quadro Vinho, prosa & Ponto traz nossa Head Sommelière, Milena Lourdz contando sua trajetória no mundo do vinho.



Tim tim, boa leitura!



02
jun

Dia Nacional do **Vinho**

Por | Milena Lourdz

O Dia Nacional do Vinho foi criado no Brasil em 2003 e aprovado em 2004, por meio de uma lei projetada pelo deputado Paulo Pimenta. A data escolhida para celebrar a bebida foi o primeiro domingo do mês de junho.

O objetivo da criação do Dia Nacional do Vinho foi promover e valorizar a produção vinícola nacional, além de incentivar o consumo responsável da bebida e disseminar o conhecimento sobre a cultura vitivinícola no país.

O vinho é uma bebida tradicional e culturalmente importante em diversas

regiões do Brasil, especialmente na região Sul, onde se concentra a maior parte da produção nacional. A data serve para destacar a importância da indústria vitivinícola para a economia do país e para a cultura local.

Além disso, o Dia Nacional do Vinho também é uma oportunidade para promover o enoturismo, estimulando o turismo em regiões produtoras de vinho e promovendo a valorização do patrimônio vitivinícola brasileiro.





03
jun

Dia Internacional do **Sommelier**

Por | Milena Lourdz

Originária da França, a palavra 'sommelier' tem suas raízes profundas no país durante o florescimento dos restaurantes no século XIX.

No entanto, sua história remonta à Idade Média, quando se referia aos trabalhadores responsáveis pelo transporte das pipas de vinho para os grandiosos castelos. Além de suas responsabilidades logísticas, esses profissionais desempenhavam uma função crucial: degustar amostras dos produtos transportados para garantir sua pureza, protegendo a realeza de possíveis venenos.

Assim, ao longo dos séculos, a figura do sommelier se transformou no

indivíduo encarregado de servir o vinho à realeza, testando-o antes que chegasse aos paladares dos monarcas.

Esses antigos provadores desempenhavam um papel que prenunciava a função contemporânea do sommelier. Com maestria, não só identificavam substâncias prejudiciais frequentemente presentes nas bebidas, mas também avaliavam sua qualidade. Com a chegada do final do século XVIII e a disseminação dos restaurantes em grandes cidades como Paris, essas funções adquiriram uma importância fundamental e se transformaram gradualmente ►



no papel que conhecemos nos dias de hoje.

Atualmente esses profissionais desempenham um papel crucial na seleção, harmonização e serviço de bebidas, representando uma profissão que evoluiu a partir de suas raízes históricas. Celebramos o dia Internacional do Sommelier, homenageando esses especialistas que elevam a experiência gastronômica a um nível superior.

Vale destacar que o Dia Internacional do Sommelier se comemora em 3 de junho, e é uma referência à implantação da *Association de la Sommellerie*

Internationale (ASI), fundada em 1969. Além disso, é importante esclarecer que a palavra ‘sommelière’ denomina a mesma função, só que para o gênero feminino.

A crescente feminina de alguns anos para cá no universo do mundo do vinho, ganhou espaços ainda maiores que o esperado, uma função que era totalmente masculina, vem ganhando cor e brilho com as mulheres que exercem com maestria essa função.

O sommelier não é apenas alguém que tem conhecimento sobre vinhos e outras bebidas, mas também alguém que tem ►

a habilidade de servir de forma excepcional. É alguém que não apenas sugere ou escolhe uma bebida para o cliente, mas que também se preocupa em entender suas preferências, seu paladar e suas necessidades.

Servir aos outros como sommelier vai além de simplesmente abrir uma garrafa de vinho.

É sobre proporcionar uma experiência única e memorável, garantindo que cada cliente se sinta especial e bem cuidado.

Um bom sommelier é dedicado, atento e sempre disposto a ajudar. Ele entende a importância de ouvir, de se adaptar e de estar sempre



disposto a aprender e aprimorar suas habilidades.

Acima de tudo, servir é um ato de amor e de cuidado. É garantir que cada gole seja apreciado e que cada cliente saia do estabelecimento com um sorriso no rosto e uma lembrança inesquecível.

“A todas as sommelières e os sommeliers que encantam e surpreendem com sua paixão e conhecimento no mundo dos vinhos, brindemos ao nosso talento inigualável e à capacidade de transformar cada experiência em algo memorável. Salut!”

Milena Lourdz | #abraagarrafa



Lançamentos

Mauricio Lorca

Vocês já conhecem o Mauricio Lorca e sua paixão pelos vinhos. Aqui na V&P somos grandes admiradores de suas criações. Desta vez, trouxemos dez novidades para enriquecer nosso portfólio e deixar todos com vontade de experimentar.

Vamos descobrir juntos?



Linha

Ancestral

A linha Ancestral, diferenciando-se pela sua profunda ligação com as tradições e história vitivinícola, foi concebida por Mauricio Lorca, renomado enólogo argentino, com um propósito de homenagear as raízes ancestrais e a herança cultural em cada garrafa. Esse vinho extraordinário reflete a essência e a autenticidade da Argentina, capturando a alma de seu terroir e o legado enológico transmitido de geração em geração.





Mauricio Lorca ***Ancestral White Blend***

Esse rótulo traz uma surpresa do início ao fim.

Safra(s)

2021

Tipo

Vinho Branco

Cor

Amarelo pálido/esverdeado

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle de Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

12,3%

Temperatura de serviço

Servir a 8°C

Uva(s)

40% Chardonnay, 30% Viognier e 30% Sauvignon Blanc.

Amadurecimento

Potencial de envelhecimento de 10 anos.

Aromas



Banana



Maçã verde



Melão

Harmonização

Esse rótulo harmoniza com risotos de aspargos ou camarões provençais com natas. Para sobremesa, um bom copo de sorvete cremoso.





Mauricio Lorca Ancestral Malbec

Um vinho ícone, só provando para explicar.

Safra(s)

2019

Tipo

Vinho Tinto

Cor

Rubi com tons violáceos

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle do Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

14,9%

Temperatura de serviço

Servir entre 14°C e 18°C

Uva(s)

100% Malbec

Amadurecimento

Mais de 10 anos de potencial de guarda.

Aromas



Cereja madura



Marmelo fresco



Avelã

Harmonização

Esse vinho é perfeito para acompanhar ensopado de carne, bife salisbury ou lombo de porco.





Mauricio Lorca Ancestral Red Blend

Uma explosão de sabores e aromas.

Safra(s)

2019

Tipo

Vinho Tinto

Cor

Vermelho rubi/granada

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle do Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

14,9%

Temperatura de serviço

Servir entre 14°C e 18°C

Uva(s)

35% Cabernet Franc, 35% Syrah e 30% Petit Verdot.

Amadurecimento

Potencial de envelhecimento superior a 10 anos.

Aromas



Azeitonas pretas



Cerejas maduras



Cacau

Harmonização

Vinho perfeito para acompanhar magret de pato, novilho de cordeiro ao vinho com molho de cogumelos e avelãs ou bife de ancho no vinho.





Linha

Inspirado

A linha Inspirado representa a essência da inspiração traduzida em vinho. Diferenciando-se pela sua originalidade, esse vinho é uma verdadeira fonte de criatividade e inovação, refletindo a visão única e ousada de Mauricio Lorca. Inspirado nas paisagens deslumbrantes de Mendoza e na riqueza dos solos argentinos, cada garrafa linha é uma obra-prima em si mesma, capturando a essência e a alma do terroir.



MAURICIO
LORCA

Aspirado

CHARDONNAY

Finca Los Alpes
VALLE DE UCO
Mendoza - Argentina



Mauricio Lorca Inspirado Chardonnay

Presença e identidade do terroir.

Safra(s)

2022

Tipo

Vinho Branco

Cor

Luminoso com reflexos verdes

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle de Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

14,7%

Temperatura de serviço

Servir entre 8°C e 10°C

Uva(s)

100% Chardonnay

Amadurecimento

Malolática completa e contato com suas borras finas durante 12 meses.

Aromas



Banana



Melão



Abacaxi

Harmonização

Esse rótulo acompanha com pizza de calabresa, saladas e peixes em geral.





Linha

Gran Varietal

Surge da revolução criativa de Mauricio Lorca em 2003, visando desenvolver vinhos premium sem madeira. Com base em vinhedos de alta altitude, alta densidade de plantio e baixa produção por planta, nasce a primeira linha de alta qualidade sem envelhecimento da família Lorca.



ML

MAURICIO
LORCA

GRAN
PETIT VERDOT

Finca Los Altos
VALLE DE UCO

Mendoza Argentina



Mauricio Lorca Gran Petit Verdot

Podemos esperar uma linha surpreendente.

Safra(s)

2018

Tipo

Vinho Tinto

Cor

Rubi com tons fúcsia

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle do Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

14,2%

Temperatura de serviço

Servir entre 14°C e 16°C

Uva(s)

100% Petit Verdot

Amadurecimento

18 meses em barricas novas de carvalho francês.

Aromas



Ameixa fresca



Cereja madura



Baunilha

Harmonização

Esse vinho é perfeito para acompanhar ragu de cordeiro com lentilhas e cogumelos, e queijos.





MAURICIO LORCA
ML
AUTOR DE VINOS

Linha
Ópalo

A linha Gran Ópalo Revolution 2003 foi criada por Mauricio Lorca com a intenção de representar a excelência e a revolução no mundo dos vinhos. Esse vinho expressa a combinação harmoniosa de tradição e inovação, revelando notas intensas e complexas que refletem o cuidado e a dedicação empregados em sua produção. Esse exemplar chega como Gran Ópalo Revolution 2003 Blend, trazendo a harmoniosa combinação de Malbec, Syrah e Petit Verdot.



MAURICIO
LORCA

REVOLUTION SINCE 2003

Gran Opalo

— BLEND

Entre los Andes
VALLE DE UCO

PREMIUM WINE WITHOUT ADDS

MENDOZA ARGENTINA



Mauricio Lorca Gran Ópalo Blend Revolution Since 2003

Produção limitada de 3.000 garrafas. Um vinho revolucionário!

Safra(s)

2019

Tipo

Vinho Tinto

Cor

Vermelho intenso/violáceos

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle do Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

14,1%

Temperatura de serviço

Servir entre 14°C e 18°C

Uva(s)

50% Malbec, 30% Syrah
e 20% Petit Verdot

Amadurecimento

Fermentado e envelhecido
em tanques de concreto.

Aromas



Frutas vermelhas



Notas de especiarias



Toque de couro

Harmonização

Excelente com queijos fortes, risotos,
massas, carnes e vegetais defumados.
Ideal para sobremesas com chocolate
e frutas frescas com queijo mascarpone.





Linha

Poético

A linha Poético representa a expressão máxima da poesia enológica. Diferenciando-se pela sua essência única, esse vinho é uma sinfonia de aromas, sabores e emoções que encantam os sentidos. Em uma combinação harmônica de técnica e paixão, Mauricio Lorca elaborou a linha Poético para transmitir a verdadeira essência da arte vinífera, capturando a alma e a magia de seus vinhedos.



AUTOR DE VINOS

LORCA

Poesías

CHARDONNAY
2018

Finca los Altos
VALLE DE UCO
Mendoza Argentina

ML



Lorca Poético Chardonnay

Um vinho complexo e equilibrado da linha Poético.

Safra(s)

2022

Tipo

Vinho Branco

Cor

Amarelo com tons esverdeados

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle do Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

14,2%

Temperatura de serviço

Servir a 8°C

Uva(s)

100% Chardonnay

Amadurecimento

Fermentação de 65% em barricas de carvalho francês - 35% em tanques de inox.

Aromas



Pêssego branco



Pera



Notas Florais

Harmonização

Esse rótulo harmoniza com saladas verdes ou caesar e peixes mais leves.





MAURICIO LORCA
AUTOR DE VINOS

Linha

Natural

Este vinho é uma nova expressão da Filosofia de Mauricio Lorca, baseada em mostrar o melhor do terroir e da fruta. Desta vez um blend de Cabernet Franc e Malbec produzido sem adição de dióxido de enxofre, segue diretamente para nossos objetivos estratégicos transformadores, harmoniosos e sustentáveis. O compromisso com a sustentabilidade está presente desde o nascimento da vinícola e perdura até os dias atuais como um dos principais pilares da marca.

Isso mesmo, um vinho NATURAL, para os amantes desse estilo promissor de vinhos, uma tendência que vale a pena provar.

**MAURICIO
LORCA**

NATURAL

CABERNET FRANC
MALBEC



FINCA LOS INICIOS - VALLE DE UCO
MENDOZA ARGENTINA



Mauricio Lorca Natural Cabernet Franc/Malbec

Esse vinho é uma nova expressão da filosofia de Mauricio Lorca, baseada em mostrar o melhor do terroir e da fruta.

Safra(s)

2023

Tipo

Vinho Tinto

Cor

Púrpura intensa

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle do Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

13,8%

Temperatura de serviço

Servir entre 14°C e 16°C

Uva(s)

Cabernet Franc e Malbec

Amadurecimento

Fermentação malolática com amadurecimento em piscina de concreto, e engarrafado para envelhecimento.

Aromas



Cereja preta madura



Pimenta



Especiarias

Harmonização

Esse vinho harmoniza muito bem com carnes de caça, molhos mais condimentados, massas recheadas e queijos mais maduros.





Linha

Fantasia

Com técnica e paixão, a linha Fantasia de Lorca surpreende e encanta os paladares mais exigentes, fazendo de cada taça uma jornada de descoberta e contemplação. Convidamos você a provar o vinho Lorca Fantasia Torrontés 2023 e se deixar levar pela fantasia e pelo sabor fresco e incomparável que este vinho tem a oferecer.



AUTOR DE VINOS
LORCA
Yanina
TORRONTÉS



VINO DE UVA MENDOZA ARGENTINA



Lorca Fantasia Torrontés

Expressa as qualidades típicas dos solos do Vale Famatin.

Safra(s)

2023

Tipo

Vinho Branco

Cor

Amarelo com tons verdes

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle do Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

13,3%

Temperatura de serviço

Servir entre 14°C e 18°C

Uva(s)

100% Torrontés

Amadurecimento

A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável durante 10 dias.

Aromas



Pêssego branco



Abacaxi



Banana

Harmonização

Esse rótulo é perfeito para acompanhar peixes, sushi e até alguns pratos especiais.





Lorca Fantasia Malbec - 1500ml

Um vinho frutado e intenso com acidez alta e boa persistência.

Safra(s)

2023

Tipo

Vinho Tinto

Cor

Violácea

Classificação

Novo Mundo

Produtor

Mauricio Lorca

Região

Valle do Uco

País

Argentina

Clima

Temperado

Teor alcoólico

13,9%

Temperatura de serviço

Servir entre 14°C e 18°C

Uva(s)

100% Malbec

Amadurecimento

30% em barrica e 70% inox.

Aromas



Ameixa preta



Amora



Mirtilo

Harmonização

Esse rótulo harmoniza com medalhão de mignon com bacon, ou costela bovina.



#ABRA
#aGARRAFA

Degustações Confrárias

Sua paixão por vinhos não poderia
ter um espaço melhor!

vinhoeponto.com.br

#ABRA
#aGARRAFA

Paixão por vinhos

Uma oportunidade de apreciar novos rótulos e trocar experiências.

Faça uma imersão nos sabores e aromas, aprofunde seus conhecimentos e torne o momento inesquecível!

 @vinhoeponto  /vinhoponto

VINHO
& PONTO 



20
jun

A chegada do Inverno

Dentre tantas estações, chega o Inverno no Brasil

Por | Milena Lourdz

No Brasil, dia 20/06 o Inverno chega com uma diversidade surpreendente, revelando a riqueza das nossas paisagens e a pluralidade do nosso clima. Das regiões serranas do Sul, onde os campos se tingem de um verde exuberante, até o Nordeste, onde as temperaturas amenas convidam para um passeio tranquilo à beira-mar, a estação se manifesta de formas singulares em cada canto do país.

Nas grandes cidades, as baixas temperaturas se mesclam com

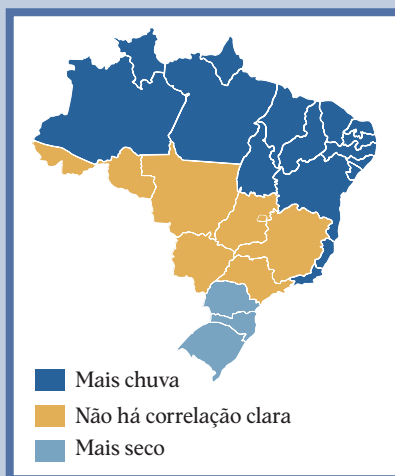
a agitação do cotidiano, criando um contraste entre o aconchego dos cafés de manhã e dos vinhos tintos à noite, em meio a correria das ruas. Já no campo, os vinhedos se preparam para a colheita, enquanto os agricultores se dedicam às plantações de inverno, em um ciclo de renovação e vitalidade.

É nessa estação que os festivais culturais e as celebrações tradicionais ganham destaque, convidando a todos a aproveitar o frio para se reunir em torno ►

de uma boa comida, um vinho ou um delicioso chocolate quente. E em meio a tantas nuances e contrastes, o inverno brasileiro revela-se como uma época de renovação e contemplação, convidando-nos a apreciar a beleza e diversidade que o nosso país tem a oferecer.

De acordo com Nadiara Pereira, meteorologista da Climatempo, o Inverno deste ano será marcado por frentes frias mais acentuadas devido ao resfriamento do oceano Pacífico equatorial causado pelo fenômeno climático La Niña.

Segundo o último relatório da Administração Oceânica e Atmosférica Nacional (NOAA), há 65% de chance do fenômeno retornar até agosto deste ano. Se as previsões se confirmarem, o Inverno 2024 e parte da Primavera podem ser caracterizados por dias mais frios e secos, especialmente no Sul do país, e por chuvas intensas no Norte e Nordeste. É possível que os meses de agosto e setembro sejam marcados por episódios de chuva extrema, vendavais, geadas e até neve. ➤



Dessa forma, consumidores de vinho devem estar atentos às mudanças climáticas para preparem as adegas para as temperaturas que virão.

Pensando nesse clima mais friozinho que chega ao Brasil, vou deixar algumas dicas de uvas que são coringas para essa estação.

No inverno, uvas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Malbec e Pinot Noir são coringas para harmonizar com pratos de inverno e garantir momentos aconchegantes de degustação.

Essas uvas versáteis combinam bem com a diversidade de sabores característicos da estação fria.

Fale com um de nossos consultores na sua V&P preferida e abasteça a sua adega.

Dica de “ouro”, vale a pena provar os vinhos da linha do Maurício Lorca que são os destaques da capa.



VINHO
& PONTO

deu
MaTch

O AMOR ESTÁ NA TAÇA!

20% off

rótulos selecionados*

BEBA COM MODERAÇÃO

*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 01/06/24 a 12/06/24 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

#ABRA
#aGARRAFA

O Match perfeito para cada fase

Por | Milena Lourdz

Com uma abordagem em três fases, nossa campanha oferece uma narrativa cativante que acompanha os diferentes estágios de um relacionamento, desde o primeiro encontro

até a oficialização da relação. E com o Dia dos Namorados como gancho, estamos prontos para encantar e inspirar nossos clientes a celebrarem o amor com os melhores vinhos. ➤



1ª fase

Vinhos ideais para o primeiro encontro

“Faça do seu primeiro encontro uma memória inesquecível com o vinho perfeito. Neste Dia dos Namorados, celebre o amor com um brinde”.

Não há nada como aquele momento especial do primeiro encontro. É uma mistura de emoção, nervosismo e antecipação. E claro, um vinho perfeito pode elevar essa experiência para

um novo patamar. Em nossa campanha para o Dia dos Namorados destacamos os vinhos ideais para esse momento único. Afinal, cada primeiro encontro merece um brinde especial.



2^a fase

Vinhos para conquistar

“O amor ‘está no ar’ e nada como um bom vinho para tornar os momentos a dois ainda mais apaixonantes. Neste Dia dos Namorados, brinde ao amor e à conquista com os vinhos que farão o seu coração bater mais forte”.

Agora que o primeiro encontro foi um sucesso, é hora de aprofundar os laços e conquistar o coração daquela pessoa especial. Nesta fase da nossa campanha, destacaremos os

vinhos que são verdadeiros aliados na arte da conquista. Com aromas sedutores e sabores irresistíveis, esses vinhos serão seus parceiros perfeitos nessa jornada romântica.



3ª fase

Oficializar o namoro

“Celebre o amor e a união neste Dia dos Namorados com os vinhos que representam a oficialização do seu relacionamento. Brinde ao futuro e às infinitas possibilidades que se abrem diante de vocês”.

Chegou o momento de oficializar o compromisso e transformar essa história de amor em algo ainda mais sólido e duradouro. Na última etapa da nossa campanha, apresentaremos

os vinhos perfeitos para celebrar esse passo importante. Dos espumantes elegantes aos tintos encorpados, temos a seleção ideal para marcar esse momento especial.





Vinho, prosa & Ponto

Em homenagem ao Dia Internacional do Sommelier,
trazemos nesta edição um pouco da história da nossa Head
Sommelière, Milena Lourdz.



Milena Lourdz

—
Head Sommelière
Vinho & Ponto Franchising

“ [...] fui atraída pela proposta da V&P no ramo de Franchising, alinhando-me a novos desafios e oportunidades. Com a certificação IWC-ISG – N2 da International Sommelier Guild concluída, e recentemente ter participado de uma mentoria focada em portfólio de vinhos [...]”.

(Vinho & Ponto) Conte um pouco sobre você e sua trajetória no mercado de vinhos?

(Milena Lourdz) Iniciei minha carreira no mundo do vinho muito cedo. Em 2024, completo 13 anos de trajetória, com quase sete anos dedicados às vendas ativas

e passivas na World Wine, e uma breve passagem pela Decanter também. Meu interesse pelo vinho despertou aos 18 anos, quando trabalhava como hostess no restaurante argentino Pobre Juan, em Higienópolis, SP, enquanto cursava publicidade. Um dia, ►

o gerente desse restaurante me incentivou a explorar o mundo dos vinhos após eu expressar minhas impressões sensoriais de uma degustação. Aceitei o desafio de me tornar Sommelière e fui logo depois contratada pela World Wine, onde me especializei em vinhos premium da França e Espanha, superando metas desafiadoras pessoais e profissionais. Após alguns anos, migrei para a Decanter, focando já em gestão comercial e eventos, obtive certificações internacionais como WSET níveis 1 e 2. Posteriormente, fui atraída pela proposta da V&P no ramo de Franchising, alinhando-me a novos desafios e oportunidades. Com a certificação IWC-ISG – N2 da *International Sommelier Guild* concluída, e recentemente ter participado de uma mentoria focada em portfólio de vinhos, com o expert em vendas, Diego Bertolini. Estou confiante em contribuir cada vez mais com o crescimento e sucesso da V&P desde minha chegada há quase



um ano, vislumbrando sempre um futuro promissor para os próximos anos.

(V&P) Qual vinho combina com seu momento atual?

(M.L.) Atualmente, meu destaque na V&P é a linha do Mauricio Lorca, especificamente Ancestral White Blend. Um lançamento impressionante que traz inovação no processo de fermentação e um conceito ancestral que me agrada muito, pela minha origem familiar que tem bases ancestrais muito fortes e esse vinho me faz relembrar momentos afetivos importantes.

O aspecto místico que o vinho proporciona é encantador e o sabor é excepcional, afinal vinho é momento.

(V&P) Como você enxerga o mercado internacional de vinhos?

(M.L.) O mercado internacional de vinhos é dinâmico e em constante evolução, com uma crescente demanda por vinhos de alta qualidade e diversidade. Os produtores enfrentam desafios como a concorrência, os preços das uvas e as mudanças climáticas, mas também têm oportunidades de expansão e inovação. É um mercado competitivo, mas com potencial de crescimento e inovação contínua.

(V&P) E como isso impacta no consumo nacional?

(M.L.) O mercado internacional de vinhos pode impactar o consumo nacional ao oferecer aos consumidores brasileiros mais opções e influenciar os preços e a qualidade dos vinhos disponíveis no Brasil. Além disso, a competição com os vinhos importados pode estimular a indústria nacional a melhorar e se destacar.

(V&P) Existe alguma nova tendência de mercado que você aposte?

(M.L.) Sim. Acredito muito numa crescente consolidação dos vinhos naturais, teremos cada vez mais, vinhos mais autênticos e expressivos. Vinhos com menos calorias, são vinhos que já estão nessa fase de observação perante o mercado mundial. E claro, na sustentabilidade, cada vez mais observamos os produtores preocupados com essas questões, que são, de fato, muito importantes para o nosso mercado. Fora as novas regiões em ascensão, Inglaterra produzindo espumantes de qualidade, México aparecendo também nesse cenário mundial. Vamos aguardar mais novidades que com certeza o mercado de vinho trará.

(V&P) O que seria a democratização do vinho?

(M.L.) Democratizar o vinho significa facilitar o acesso ao conhecimento sobre essa bebida, tornando-a acessível a todos,

independente da sua classe social. A educação básica sobre vinhos poderia expandir o número de consumidores no Brasil, incluindo os trabalhadores, mercedores de apreciar e entender a riqueza do vinho. Transformar a percepção elitizada do vinho em algo democrático é um desafio, enfrentando opiniões divergentes a favor e contra essa causa. E estamos no caminho certo fazendo parte desse movimento. Por meio de cursos, degustações e eventos, é possível ampliar o acesso ao conhecimento e estimular o interesse pela cultura vinícola. Além disso, é fundamental facilitar o acesso ao vinho de qualidade a preços acessíveis, tornando-o uma opção viável para o dia a dia. Com políticas de incentivo à produção nacional e importação de vinhos de diversos países, é possível ampliar a variedade de opções disponíveis no mercado e atender às preferências de diferentes consumidores. É um processo contínuo e desafiador, que requer



a colaboração de todos os envolvidos na cadeia produtiva. Por meio do diálogo, da inclusão e da educação, podemos transformar o vinho em uma bebida democrática e acessível a todos, e tenho certeza que esse objetivo está sendo construído.

(V & P) Qual a essência do conceito “Todos na mesma taça”?

(M.L.) A base desse conceito está em todos estarmos alinhados rumo ao progresso e oportunidades. E quando eu falo todos, me refiro à franqueadora,

franqueados, colaboradores e produtores. Essa ideia me remete a um exército, onde unimos nossas habilidades individuais para alcançar feitos que, inicialmente, podem parecer impossíveis, mas que logo se tornam tangíveis graças aos esforços contínuos. Em meio a períodos turbulentos, com incertezas externas e

erros, o essencial é o que está "dentro" de nós. Essa unificação e colaboração, é representada pela ideia de todos estarem na mesma "taça". Isso implica na partilha de oportunidades, experiências e esforços coletivos para alcançar objetivos em conjunto. Juntos somos mais fortes e teremos resultados excepcionais, eu acredito nisso.

Novidades

Bodegas Tagua Tagua

Prezando pela qualidade e parceria, a **Vinho & Ponto** e a **BTT** lançam com exclusividade novos rótulos, disponíveis em breve em todas as nossas lojas. São eles:

- El Maiten Gran Reserva Chardonnay 2023
- El Maiten Limited Edition Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc-Petit Verdot 2021
- El Maiten Limited Edition Garnacha-Syrah-Carignan 2022
- El Maiten Merlot 2022
- El Maiten Superior Chardonnay 2023
- El Maiten Superior Merlot 2022
- El Maiten Superior Syrah 2022

**Confira disponibilidade na loja escolhida!*

#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.



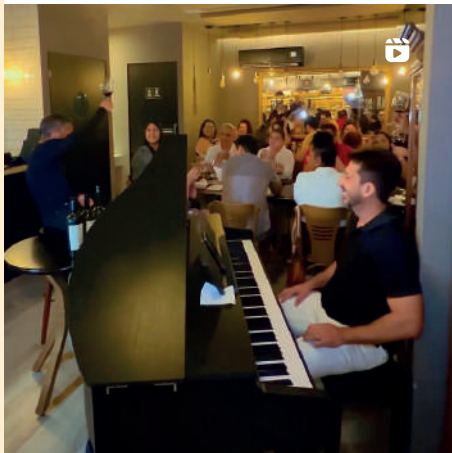
@vinhoeponto_balsas



@vinhoeponto_paracambi



@vinhoeponto_fortaleza



vinhoepontoatibaia



RADICCI

Flávio



A 'ÁGUA É ALGO FINITO!
SALVEO PLANETA,
PRESERVO A 'ÁGUA!

TOMANDO VINHO
DI NOVO?!

NÁPOLEON DIZIA
SOBRE
VINHO!