

ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 53

27 Novos Rótulos

Direto da França para nossas lojas



**Datas internacionais
para Celebrar**

Prosecco Day e Pinot Noir Day

Dia Nacional do Sommelier

Uma profissão reconhecida
e repleta de oportunidades



*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

Um mês de pura elegância

Por | Fabiana Matos

Agosto marca a chegada de 27 novos rótulos franceses renomados, cheios de história, elegância e imponência. Uma matéria muito especial de nossa Head Sommelière, Milena Lourdz sobre cada rótulo, regiões produtoras e as safras 2019 e 2020.

E mais...

Datas marcantes no mundo do vinho para celebrar. Confira curiosidades e sugestões de rótulos harmonizados para importantes datas internacionais no calendário dos amantes do vinho: Pinot Noir e Prosecco. E no Brasil, o importante Dia Nacional do Sommelier.

Vinhos e harmonizações deliciosas para brindar o Dia dos Pais.



Tim tim, boa leitura!

França

*e as safras excepcionais do
nosso portfólio o **en primeur**
da Vinho & Ponto*

Por | Milena Lourdz

Head Sommelière Vinho & Ponto

Estávamos ansiosos pela chegada do Inverno, com a vontade de degustar bons vinhos ao redor da lareira, enrolados em um cobertor, seja na companhia de amigos ou sozinhos. Para mim, o vinho é uma bebida de celebração e introspecção, depende do nosso estado de espírito, é sempre um bom momento para apreciar um ótimo vinho francês.



Fizemos uma seleção especial que quero compartilhar. Guillaume Turbat, nosso negociante amigo, curou uma seleção de vinhos incríveis para a V&P. Além disso, realizei uma pesquisa profunda e trouxe as safras *en primeur*, que são exclusivas da V&P no mercado. Como sempre, somos focados em exclusividade e no conhecimento para nossos leitores, então aproveitem e invistam nesses vinhos para a próxima temporada.

História

A história dos vinhos franceses remonta à época dos romanos, que introduziram a viticultura na Gália (atual França) por volta do século I d.C. Desde então, a França se tornou um dos principais países produtores de vinho do mundo, desenvolvendo uma rica variedade de estilos e técnicas.

Durante a Idade Média, os mosteiros e as ordens religiosas desempenharam um papel fundamental na preservação e promoção da viticultura. Ao longo dos séculos, a França estabeleceu Apelação de Origem Controlada (AOC), que regulamenta a produção de vinhos de alta qualidade, garantindo sua autenticidade e características regionais.

As principais regiões viticultoras da França incluem:



Bordeaux: conhecida por seus vinhos tintos robustos, principalmente Cabernet Sauvignon e Merlot. A região é dividida em várias sub-regiões, como Médoc e Saint-Émilion.



Bourgogne: famosa pelos vinhos tintos de Pinot Noir e brancos de Chardonnay. A tradição de vinificação aqui é antiga, com uma forte ênfase no terroir.



Champagne: reconhecida mundialmente pelos seus espumantes, fermentados no método tradicional. As uvas principais são Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. ➤



Vale do Rhône: dividida em duas sub-regiões, o Norte, famoso pelo Syrah, e o Sul, conhecido por *blends* de Grenache, Syrah e Mourvèdre.



Loire: abriga uma diversidade de estilos e uvas, incluindo Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Cabernet Franc. É conhecida por seus vinhos brancos frescos e aromáticos.



Alsácia: notável por seus vinhos brancos aromáticos, incluindo Riesling e Gewürztraminer. A região possui uma forte influência da cultura alemã.

Estas regiões, entre outras, refletem a diversidade e a tradição vitivinícola da França, oferecendo uma ampla gama de vinhos que são apreciados em todo o mundo.



A Safra de 2020 em Bordeaux:

Um Clássico Moderno em Ascensão

A renomada região vinícola de Bordeaux, na França, tem sido sinônimo de vinhos excepcionais que conseguem capturar a essência da elegância e complexidade. A safra de 2020, em particular, tem sido amplamente celebrada pelos críticos e amantes do vinho como

uma das melhores dos últimos anos.

Neste artigo, convidamos você a embarcar em uma jornada sensorial por Bordeaux, explorando os destaques da safra de 2020 que promete se tornar um clássico moderno lendário.



Avaliações Gerais: Um Testemunho de Excelência

A renomada *Wine-Searcher* descreve a safra de 2020 como possível de se tornar um clássico moderno lendário, com regiões como Graves, Margaux, Pauillac, Pessac-Léognan, Pomerol, Saint-Émilion, Saint-Estèphe, Saint-Julien e Sauternes apresentando avaliações excepcionalmente positivas. ^[1](<https://www.wine-searcher.com/vintage-2020-bordeaux>).

Esta safra é uma exibição notável de qualidade, sofisticada e equilibrada, que está cativando os paladares mais exigentes em todo o mundo. ➤



James Suckling: *Uma Safra que Enaltece a Finesse e a Profundidade*

James Suckling, um dos críticos de vinhos mais respeitados, avaliou quase 2.000 vinhos de Bordeaux da safra de 2020 e considera a qualidade fantástica. Ele destaca que os melhores vinhos tintos desta safra apresentam uma combinação única de finesse e profundidade. [²](<https://www.jamessuckling.com/wine-tasting-reports/bordeaux-2020-tasting-report-brilliance-from-a-bleak-year/>). Para os amantes de vinhos que apreciam complexidade e elegância, a safra de 2020 é uma verdadeira obra-prima.

The screenshot shows the Wine Review Online website interface. At the top, there are navigation links: Home, About Us, Wine Reviews, Archives, Admins, Contact Us. Below this is a search bar and a list of categories: All Critics, Reviews, Columns, Admins, Archives. The main content area is titled 'THE DISCOVERY' and 'About Us'. It features a section for 'OUR CONTRIBUTORS' with several profiles, including Michael Buckley, Wayne Belding, John Clarke, Rich Cook, and Jessica Dwyer. Each profile includes a small photo and a brief bio. The website also has a sidebar with 'wine review online.com' and 'Home About Us Wine Reviews Archives Admins Contact Us'.

Wine Review Online: *Confirmando o Potencial Excepcional*

Wine Review Online também confirmou que a safra de 2020 foi muito bem-sucedida, ainda que os rendimentos tenham sido baixos. A produção caiu cerca de 10% em comparação com 2019, mas a qualidade potencial dos vinhos é inegavelmente excepcional. [³](https://www.winereviewonline.com/Wayne_Belding_Twenty_Twenty_Bordeaux.cfm). Cada garrafa dessa safra carrega o potencial de maravilhar e encantar, prometendo uma experiência de degustação incomparável



Condições Climáticas: *O Segredo por Trás da Excelência*

As condições climáticas em 2020 foram um fator crucial para o sucesso da safra. Um início de ano úmido, seguido de um verão seco e quente proporcionou um ambiente perfeito para a maturação das uvas. Esta combinação levou a uma vindima antecipada, permitindo que as uvas

amadurecessem perfeitamente, resultando em vinhos concentrados e equilibrados. A qualidade desta safra é um testemunho da resiliência e habilidade dos viticultores de Bordeaux. *Merci* a todos os viticultores que nos presentearam com esses vinhos excepcionais. ►►

Momentos Marcantes:

Uma Sinfonia de Sabores



Saint-Émilion e Pomerol: estas sub-regiões se destacaram particularmente, com vinhos que apresentam uma excelente estrutura tânica e profundidade de sabor. Cada gole revela camadas de frutas intensas e especiarias, criando uma dança harmoniosa no paladar.

Pauillac e Margaux: conhecidas por seus vinhos elegantes e complexos, essas sub-regiões também registraram resultados notáveis, com muitos críticos elogiando a pureza do fruto e o equilíbrio. A safra de 2020 nessas áreas é uma celebração do *terroir*, onde cada garrafa conta uma história rica e envolvente.

Sauternes: apesar das condições desafiadoras para o desenvolvimento do botrytis (fungo essencial para a produção do vinho doce), os produtores conseguiram criar vinhos de sobremesa de alta qualidade. Esses vinhos doces são verdadeiros néctares dos deuses, com uma doçura equilibrada por uma acidez vibrante.

Nota Final:

Uma Chamada à Descoberta

A safra de 2020 de Bordeaux não é apenas uma promessa de qualidade, é uma oportunidade para os amantes do vinho se envolverem em uma experiência sensorial única. Com uma combinação de finesse, profundidade e equilíbrio, esta safra tem tudo para ser lembrada como uma das melhores dos últimos anos.

Críticos renomados, incluindo James Suckling, elogiaram a safra pela sua excelência, tornando-a

uma safra imprescindível para qualquer *connoisseur*.

Ah! e essa foi uma safra sem intervenções do homem no dia a dia. Apenas a natureza trabalhou. Potencial grande de anos de guarda. A partir de 10 anos de guarda, ápice em 2035.

Desperte sua curiosidade em conhecer o melhor e permita que seus sentidos sejam cativados pela mágica de Bordeaux 2020. Não perca a chance de provar e guardar um pedaço dessa história.

► Referências das avaliações gerais dos maiores e melhores críticos do mundo do vinho:

[^1]: [2020 Wine Vintage Report, Bordeaux | Vintage Wines & Spirits2020 Wine Vintage Report, Bordeaux | Vintage Wines & Spirits

[^2]: [Bordeaux 2020 Tasting Report: Brilliance From a Bleak Year] (Bordeaux 2020 Tasting Report: Brilliance From a Bleak Year

[^3]: [An Overview of the 2020 Bordeaux Vintage - Wine Review Online] (https://www.winereviewonline.com/Wayne_Belding_Twenty_Twenty_Bordeaux.cfm



Safra EXCEPCIONAL 2020

Confira estes exemplares exclusivos:



Château Cantemerle Grand Cru Classé 2020

Características:

Olfativas: notas de frutas pretas maduras, como cassis e amora, combinadas com nuances de alcaçuz, e leve toque de especiarias derivado da maturação em carvalho.

Gustativas: estrutura elegante com taninos refinados e sedosos, frescura e equilíbrio. O paladar oferece sabores intensos de frutas escuras, cereja preta e uma leve sensação de baunilha e carvalho.

Potencial de Guarda: este vinho tem um excelente potencial de envelhecimento, podendo amadurecer graciosamente de 10 a 20 anos, desenvolvendo complexidade adicional ao longo do tempo.

Blend:

- Cabernet Sauvignon: 58%
- Merlot: 34%
- Cabernet Franc: 4%
- Petit Verdot: 4%

Amadurecimento: geralmente amadurecido por cerca de 12 a 18 meses.

Barrica: predominantemente em barricas de carvalho francês, com uma proporção de novas barricas.



Château Cantenac Brown - 3ème Cru Classé 2020

Características:

Olfativas: refinado e complexo com aromas de frutas escuras maduras, como groselha preta e amora, além de notas de tabaco e especiarias.

Gustativas: taninos elegantes e estruturados, com uma acidez viva que equilibra os sabores intensos de frutas escuras e especiarias doces. Nota de mineralidade e um final longo e persistente.

Potencial de Guarda: este vinho é projetado para ter uma longa vida útil, sendo adequado para envelhecer entre 15 a 25 anos. Ele vai evoluir, ganhando mais complexidade e suavidade.

Blend:

- Cabernet Sauvignon: 67%
- Merlot: 33%

Amadurecimento:

aproximadamente 12 a 16 meses.

Barrica: principalmente em barricas de carvalho francês, com uma pequena parte de barricas novas.



Château Carbonnieux - Cru Classé 2020

Características:

Olfativas: aromas florais delicados misturados com frutas cítricas e notas de pedra molhada, sugerindo uma mineralidade refinada.

Gustativas: paladar fresco e vibrante, com sabores de frutas cítricas, como toranja e limão, complementadas por maçã verde e um toque de baunilha do envelhecimento em carvalho. Acidez equilibrada e um final limpo e persistente.

Potencial de Guarda: pode ser apreciado jovem pela sua frescura, mas também pode envelhecer bem entre 10 e 15 anos, desenvolvendo mais nuances de sabor ao longo do tempo.

Blend: principalmente Sauvignon Blanc e Sémillon, típicos da região de Pessac-Léognan.

Amadurecimento: entre 12 e 14 meses.

Barrica: amadurecido em barricas de carvalho francês, com uma parte nova.





Château Grand Corbin Despagne - Grand Cru Classé 2020

Características:

Olfativas: intensos aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cereja, mirtilo e ameixa, junto com sutis notas de especiarias e um leve toque terroso.

Gustativas: taninos bem estruturados e aveludados, com uma boa acidez que equilibra a riqueza das frutas. Sabores de ameixas maduras, cacau e um final com toques de especiarias;.

Potencial de Guarda: este vinho possui um excelente potencial de envelhecimento, podendo ser guardado de 10 a 20 anos, durante os quais os taninos se suavizarão e os sabores se tornarão ainda mais complexos.

Blend: uma predominância de Merlot, com Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

Amadurecimento: entre 12 e 14 meses.

Barrica: amadurecido em barricas de carvalho francês, com uma parte nova.



Marquis de Saint Estephe - Grand Vin 2020

Características

Olfativas: aromas intensos de frutas negras como amoras e cassis, acompanhados de notas de especiarias, baunilha e um leve toque terroso.

Gustativas: paladar encorpado com taninos firmes e bem integrados, sabores de frutas escuras e um fundo de carvalho. A acidez é equilibrada, proporcionando uma boa estrutura.

Potencial de Guarda: Este vinho possui um excelente potencial de guarda, podendo ser apreciado entre 10 e 15 anos após a colheita.

Blend: geralmente é composto por cerca de 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% outras variedades.

Amadurecimento: este vinho é geralmente amadurecido por 12 a 18 meses.

Barrica: utiliza barricas de carvalho francês, frequentemente com uma proporção de barricas novas (cerca de 30% a 50%) para intensificar as características aromáticas e de sabor.



Moulin de Duhart 2020

Características

Olfativas: notas aromáticas de frutas vermelhas frescas, como morangos e cerejas, com toques de carvalho, especiarias sutis e um leve aroma floral.

Gustativas: o paladar é elegante, com taninos suaves e uma boa acidez, apresentando um equilíbrio entre fruta e madeira. Notas de frutas vermelhas e um final persistente.

Potencial de Guarda: este vinho também apresenta um bom potencial de guarda, aproximadamente entre cinco e 10 anos.

Blend: normalmente feito com cerca de 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 10% Petit Verdot.

Amadurecimento: normalmente amadurecido por cerca de 12 meses.

Barrica: também é envelhecido em barricas de carvalho francês, usando uma combinação de barricas novas e usadas, com um percentual de barricas novas em torno de 25% a 30%.



Petit Smith Haut Lafitte 2020

Características

Olfativas: aromas ricos de frutas escuras, como ameixas e cassis, combinados com notas de chocolate, tabaco e especiarias.



Gustativas: paladar encorpado, com taninos robustos e bem estruturados. As notas frutadas são acompanhadas por um toque mineral e finalização longa.

Potencial de Guarda: possui grande potencial de guarda, podendo ser mantido entre 10 a 15 anos (ou mais).

Blend: geralmente, o *blend* é composto por cerca de 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 10% Cabernet Franc.

Amadurecimento: este vinho passa por um envelhecimento de aproximadamente 12 a 15 meses.

Barrica: é amadurecido em barricas de carvalho francês, com uma alta proporção de barricas novas (em torno de 50% a 60%) para adicionar complexidade e profundidade ao vinho.

Cada um destes vinhos da safra de 2020 oferece uma experiência única, repleta de complexidade e potencial de envelhecimento. Eles são perfeitos para quem deseja investir em vinhos que não só proporcionam prazer imediato, mas que também

prometem evoluir e ganhar ainda mais caráter com o passar do tempo. Se você está procurando vinhos que exemplificam o melhor de Bordeaux, esses rótulos certamente vão satisfazer suas expectativas e além.

Safra 2019

Trouxemos também outra safra a 2019 que foi em um momento onde estávamos todos em pandemia, um momento icônico para o mundo e também para as vinhas.

Qualidade Geral: 2019 é considerado um ano excepcional em Bordeaux, muitas vezes comparado a outras safras NOTÁVEIS como 2015 e 2016.

Potencial de Envelhecimento: os vinhos tintos, em particular, mostram grande potencial de envelhecimento, graças ao seu equilíbrio e estrutura tânica.

Acessibilidade: mesmo sendo uma safra de alta qualidade, muitos vinhos de 2019 em Bordeaux apresentam uma boa relação custo-benefício, tornando-os acessíveis para uma ampla gama de consumidores e colecionadores.

A safra de 2019 é, portanto, uma excelente escolha, seja para consumo imediato ou para adição a uma adega para envelhecimento a longo prazo.



Blason D'Issan 2019

Características:

Olfativas: aromas de frutas vermelhas maduras, como cereja e amora, acompanhados de notas de especiarias e um toque de baunilha.

Gustativas: taninos macios, sabores de frutas maduras, especiarias e um final elegante e persistente.

Potencial de Guarda:

de 5 a 10 anos.

Blend: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%;

Amadurecimento:

12 meses em barricas de carvalho francês, 30% novas.



Château Haut Bergey 2019

Características:

Olfativas: aromas de frutas escuras, tabaco, especiarias e um leve toque de carvalho.

Gustativas: estrutura robusta com taninos firmes, sabores de frutas pretas, especiarias e um final longo.

Potencial de Guarda:

de 10 a 15 anos.

Blend: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.



Amadurecimento:

de 15 a 18 meses em barricas de carvalho francês, 50% novas.

**Château Moulin D'Issan 2019****Características:**

Olfativas: aromas de frutas vermelhas, especiarias e um toque de baunilha.

Gustativas: taninos macios, sabores de frutas vermelhas maduras e um final equilibrado.

Potencial de Guarda:

de 5 a 10 anos.

Blend: 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês, 25% novas.

**Domaine Des Chambris AOC Bourgogne Hautes Côtes De Nuits 2019****Características:**

Olfativas: aromas de frutas vermelhas frescas, como morango e framboesa, com notas de terra e especiarias.

Gustativas: paladar fresco e frutado, taninos suaves e um final elegante.

Potencial de Guarda:

de 5 a 8 anos.

Varietal: Pinot Noir.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso.

**Les Fiefs de Lagrange 2019****Características:**

Olfativas: aromas de frutas pretas, especiarias e um toque de baunilha.

Gustativas: taninos firmes, sabores de frutas escuras e um final longo e persistente.

Potencial de Guarda:
de 10 a 15 anos.

Blend: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Petit Verdot 10%.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês, 30% novas.



Fleur de Pédesclaux 2019

Características:

Olfativas: aromas de frutas vermelhas e pretas, especiarias e um toque de carvalho.

Gustativas: taninos suaves e bem integrados, sabores de frutas maduras e um final equilibrado.

Potencial de Guarda:
de 5 a 10 anos.

Blend: Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 35%, Petit Verdot 10%.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês, 25% novas.



Gewurztraminer Zinck 2019

Características:

Olfativas: aromas intensos de lichia, rosa e especiarias.

Gustativas: paladar rico e exótico, com sabores de frutas tropicais e um final levemente doce.

Potencial de Guarda:
de 5 a 8 anos.

Varietal: Gewurztraminer.

Amadurecimento: geralmente em tanques de aço inoxidável para preservar seu caráter aromático.





Le Comte de Malartic 2019

Características:

Olfativas: aromas de frutas escuras, especiarias e um toque de baunilha.

Gustativas: taninos bem estruturados, sabores de frutas maduras e um final longo.

Potencial de Guarda:

de 10 a 15 anos.

Blend: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 45%, Cabernet Franc 3%, Petit Verdot 2%.

Amadurecimento: entre 15 e 18 meses em barricas de carvalho francês, 50% novas.



Les Pagodes de Cos 2019

Características:

Olfativas: aromas de frutas pretas maduras, especiarias e um toque de café torrado.

Gustativas: taninos firmes, sabores de frutas escuras, especiarias e um final longo e persistente.

Potencial de Guarda:

de 10 a 15 anos.

Blend: Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 38%.

Amadurecimento: entre 12 e 15 meses em barricas de carvalho francês, 50% novas.



Zedê de Labegorce 2019

Características:

Olfativas: aromas de frutas pretas, especiarias e um toque de chocolate.

Gustativas: taninos firmes, sabores

de frutas escuras, especiarias e um final longo e persistente.

Potencial de Guarda:

de 10 a 15 anos.

Blend: Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 45%, Petit Verdot 10%.

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês, 30% novas.

Nota

Os vinhos da safra de 2019 apresentam uma diversidade de perfis aromáticos e gustativos, com um excelente potencial de guarda. Cada um desses vinhos oferece uma experiência única, refletindo a qualidade e a tradição das regiões vinícolas de onde provêm. Influenciados pela composição varietal e pelo processo de amadurecimento em carvalho, o que contribui para suas

características únicas. Esses vinhos são um reflexo da qualidade e da tradição das regiões vinícolas, oferecendo uma experiência única e sofisticada. Seja para consumo imediato ou para envelhecimento, esses rótulos são uma adição valiosa para qualquer adega.

Além das safras antigas e excepcionais que trouxemos exclusivamente para os apreciadores de Bordeaux, não deixe de conferir os Champagnes desta temporada.

A cada almanaque, traremos uma curiosidade sobre alguma safra ou Château, permitindo que vocês conheçam gradualmente essas novidades. 🗝

Merci Beaucoup!

Confira o portfólio completo:

www.vinhoeponto.com.br

VINHO
& PONTO



TAL PAI
TAL VINHO

Uma história em cada taça

35% off*

Na 2ª garrafa de menor valor

BEBER COM MODERAÇÃO

*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 01/08/24 a 11/08/24 na compra da 2ª garrafa de menor valor, para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

#ABRA
#aGARRAFA



Tal Pai, **Tal Vinho**

O dia 11/08 é comercialmente uma data importante para os negócios e também pela importância profunda que tem o Dia dos Pais.

Pensando na campanha que trazemos, a “Tal Pai, Tal Filho, gostaria de falar um pouco sobre meu pai e nossos momentos com vinho. o Sr. Roberto aprecia cozinhar enquanto degusta algo, e foi comigo que começou a gostar de vinho. Sempre que posso, ensino-o a aprimorar seu paladar, e ele se diverte comigo.



Temos muitos momentos engraçados, e meu pai adora a casa cheia.

É curioso como herdamos hábitos dos nossos pais, eu também gosto de cozinhar, bebericando vinho e ouvindo sertanejo no rádio, assim como sempre o vi fazer. Ele é um excelente cozinheiro e anfitrião, já fez de tudo na vida e sabe receber muito bem as pessoas em casa.

Meu pai tem dois pratos que considero divinos, e por isso vou harmonizar como faço quando ele cozinha para a família aos domingos.



“Pai, agradeço por ser quem você é e por me ensinar tanto, especialmente sobre valores reais e emocionais. Te amo”.

E para todos os Pais e Mães que também desempenham esse papel, desejo um ótimo e maravilhoso dia. Lembrando que devemos honrar nossos pais todos os dias, esse é o maior princípio da vida.

Feliz Dia dos Pais

Harmonização

*Milena Lourdz collab meu pai Roberto.
Especial Dia dos Pais*



Parmegiana de Filet Mignon com Korta Barrel Syrah

O tempero é o segredo desse prato comum. Meu pai sempre utiliza combinações diferentes. Desde cedo, aprendi a cozinhar observando suas medidas. “É no olhômetro”, ele diz, destacando que não há receita exata, e que o ingrediente principal é o amor

e o cuidado com que prepara o prato. A carne macia do filet mingnon e o molho ao sugo com especiarias frescas e o queijo gratinado harmoniza perfeitamente com a picância e delicadeza do Korta Barrel Syrah, tornando-se irresistível. De lamber o prato.



Carré de Cordeiro na Brasa com Ervas e El Maiten Icon Barbera



Esse prato carrega muita memória afetiva para nossa família. Sempre que celebramos datas como aniversários, Páscoa ou Hanukkah, comemos carré de cordeiro com vinho tinto, um ritual que se tornou especial. É uma festa quando meu pai se dedica a preparar o cordeiro com três dias de antecedência, imerso em vinho tinto e um molho de ervas finas que ele faz secretamente.

O aroma do molho invade a casa, despertando a curiosidade, até dos vizinhos. A mistura de temperos traz um retrogosto caseiro, enquanto a doçura e a maciez do cordeiro, combinadas com o El Maiten Icon Barbera, criam uma harmonização que nos eleva ao êxtase. Este prato maravilhoso, acompanhado desse vinho excepcional, que é uma obra-prima dos quatro irmãos da Bodegas Taguá Taguá que compartilham



sua tradição com a nossa família. É de comer rezando. E vou contar uma curiosidade familiar, antes de comer falamos Baruch ata Adonai, toda vez antes de comer carré de cordeiro com vinho tinto, que significa em português, Bendito és tu Senhor. Sempre gratos pela comida e por nosso sustento. 🍷

13
ago



International **Prosecco Day**

Por | *Fabiana Matos*

No dia 13 de agosto é comemorado o Dia Internacional do Prosecco, nome dado ao espumante italiano elaborado na Denominação de Origem Controlada (DOC) nas regiões de Vêneto e Friuli-Veneza Giulia, ao noroeste da Itália. Os vinhedos localizam-se nas colinas de nove províncias: Pordenone, Trieste, Gorizia, Udine, Belluno, Padova, Venezia, Vicenza e Treviso.



“O nome ‘Prosecco’ tem origem na pitoresca vila italiana de Prosecco, aninhada na pitoresca região de Veneto. Historicamente documentado como ‘Prosecho’ pelo inglês Fynes Moryson durante suas viagens ao norte da Itália em 1593, ele estava entre os vinhos distintos da Itália. Ao longo dos séculos, as técnicas de produção evoluíram e melhoraram, dando origem a um vinho de maior qualidade. À medida que o século XXI se desenrolava, o apelo global do Prosecco disparou, principalmente fora da Itália, impulsionado por seu preço acessível e qualidade excepcional. O Reino Unido e os EUA testemunharam um aumento significativo no consumo, solidificando o status do Prosecco como um dos vinhos mais amados [...]”;
(Wine International Association).

O espumante Prosecco é um vinho bastante popular, brancos ou rosés e são elaborados com a uva Glera. Em 2019 entrou em vigor uma legislação que determina que apenas os vinhos elaborados nas DOs Prosecco podem levar tal nome no rótulo. Os demais produtores mundiais que produzem vinhos da uva Glera precisarão se adequar à norma até 2031.

Para um vinho ser classificado como Prosecco, várias questões são levadas em consideração: região produtora, rendimento da vinha, quantidade de litros por safra, método de colheita, castas autorizadas, entre outras. Além da Prosecco DOC, é possível encontrar rótulos com as seguintes nomenclaturas:

- ***Conegliano Valdobbiadene Prosecco:***
produção regional nas colinas de Conegliano Valdobbiadene;
- ***Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.:***
elaborado nas colinas de Conegliano Valdobbiadene, com volume limitado. Possuem qualidade maior;
- ***Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive D.O.C.G.:***
produzido sob condições particulares do microclima da região. Uvas são colhidas manualmente e os exemplares são safrados. Possuem qualidade superior e, por esse motivo, são mais caros;
- ***Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze:***
a maior expressão de qualidade dos vinhos Prosecco. Elaborados em uma área restrita em San Pietro de Barbozza, Saccol e Santo Stefano;
- ***Asolo Prosecco D.O.C.G.:***
elaborados nas colinas na província de Treviso;
- ***Prosecco Trieste D.O.C.:***
produção regional em Trieste e de qualidade elevada;
- ***Prosecco Treviso D.O.C.:***
produção regional em Treviso, também são vinhos de alta qualidade;

Além disso, são classificados de acordo com a quantidade de açúcar residual da bebida, medida em gramas por litro (g/L).

E para brindar a data, trazemos sugestãoi de dois rótulos supreendentes:



Prosecco Selvaggio DOP Extra Dry

País: Itália

Vinícola: Terre Cevico

Região: Vêneto-Prosecco

Uva: Glera

Descrição: coloração amarelo palha com perlage intensa, apresenta aromas de frutas brancas com notas de flores brancas. Em boca é frutado e cremoso, com boa persistência.

Harmonização: berinjela assada recheada com ricota e ervas, peixe assado com legumes e ceviche.

Prosecco Selvaggio Rosé DOP Millesimato Extra Dry

País: Itália

Vinícola: Terre Cevico

Região: Vêneto - Prosecco

Uva: Glera e Pinot Noir

Características: coloração rosa claro com aromas de frutas vermelhas frescas e notas florais. Em boca é frutado e refrescante com média acidez e persistente.

Harmonização: legumes com ervas na manteiga, carpaccio de salmão e bruschetta de tomate.

(sujeitos à disponibilidade de estoque) 🍷



18
ago



International **Pinot Noir Day**

Um dia para brindar a elegância

Por | Fabiana Matos

18 de agosto é uma data marcada pela celebração do Dia Internacional da Pinot Noir, um vinho com sabores surpreendentes e uma versatilidade incomparável. Mas você conhece seu significado?

Marcante, “Pinot” é uma referência aos cachos de uvas escuras, densamente agrupados e em forma de pinha e “Noir” é sobre o fascínio profundo e escuro de sua fruta. Quanta elegância!



A história dessa uva marcante data no século I, quando suas raízes estavam firmemente plantadas nas reverenciadas regiões vinícolas da Borgonha, na França. Sua rica história na viticultura francesa permanece como um capítulo importante na história global da cultura do vinho. Os romanos, cativados por sua qualidade e profundidade de sabor, reconheceram seu potencial, utilizando-a tanto em seus rituais religiosos quanto em suas mesas, o que era uma prova do encantamento que a casta exercia.

Hoje a uva apresenta mais de 40 variantes que prosperam globalmente. Cada variante carrega a essência do Pinot Noir. Mantendo suas características marcantes, mostrando sua notável versatilidade.

Curiosidade

A casta é conhecida como a “uva do coração partido” por ser notoriamente difícil de cultivar com sucesso, exigindo condições específicas e cuidados extremos. Muitos vinicultores experimentaram decepções devido à sensibilidade da uva,

levando ao seu apelido cativante, mas desafiador.

Aqui na Vinho & Ponto referenciamos esta casta tão rica, elegante e marcante, por isso renda-se aos sabores de um belo Pinot Noir e conheça nossas sugestões. Salut!

(sujeitos à disponibilidade de estoque)



Jean Jacques Dominique Pinot Noir Vin De France 2022

Descrição: um vinho francês da região de Bourgogne e clima Mediterrâneo. Apresenta coloração vermelho rubi com aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é leve e frutado, com taninos macios, acidez média e boa persistência.

Harmonização: salada ceasar, frango grelhado com ervas e salmão ao molho de maracujá.

Encruzilhada Terroir Pinot Noir 2023

Descrição: um vinho brasileiro da região de Serra do Sudeste e clima temperado. Tem amadurecimento 6 meses em barricas de carvalho francês. Apresenta coloração rubi, aromas de framboesa e morangos em calda. Em boca é frutado com taninos macios e acidez média.

Harmonização: salmão assado ao molho de maracujá, frango assado marinado no limão com manjeriçao e pernil ao molho de laranja.




Manus In Manu Pinot Noir 2021

Descrição: um vinho brasileiro da região de Serra do Sudeste e clima temperado. Este vinho de cor rubi translúcida reflete a tipicidade e delicadeza desta casta, com aromas elegantes e complexos de frutas vermelhas, chocolate e especiarias.

Harmonização: nossas sugestões, risoto de cogumelos, atum selado ou salmão grelhado.

Crossroads Milestone Series Pinot Noir Marlborough 2014

Descrição: um vinho da Nova Zelândia, em Marlborough. É sedutor, com fragrância distinta de morango, framboesa e ameixa. Na boca a acidez fresca e frutas pretas surgem para trazer complexidade e aumentar a sensação de estrutura no paladar. Os taninos são finos e sedosos, proporcionando um final de boca longo e elegante.

Harmonização: sugerimos carne de cordeiro, picadinho e massas ao molho vermelho. 





29
ago

Dia Nacional do **Sommelier**

Por | Milena Lourdz

No Brasil, o Dia Nacional do Sommelier é comemorado em 29 de agosto. Essa data refere-se ao dia em que foi publicada a regulamentação da profissão de Sommelier no país, uma grande vitória para todos nós que estamos no universo dos vinhos. Essa conquista não apenas eleva a profissão, mas também reconhece a importância do Sommelier na valorização e na educação sobre a cultura vinícola.

Cada profissional que atua nessa área desempenha um papel essencial na conexão entre os consumidores e os diversos sabores, aromas e histórias que cada garrafa pode oferecer.



➤ **Estatísticas no Brasil** **A dor e a delícia de ser um** **Sommelier nos dias atuais.**

Com relação ao mercado de Sommeliers no Brasil, aqui estão alguns pontos relevantes:

➤ **Crescimento do Mercado de Vinhos**

O consumo de vinho no Brasil tem crescido nos últimos anos. A cultura do vinho está se expandindo, com mais pessoas interessadas em aprender sobre diferentes tipos e estilos de vinhos, o que aumenta a demanda por sommeliers.

➤ **Profissionalização**

A regulamentação da profissão trouxe reconhecimento e a possibilidade de formação específica em instituições de ensino, ajudando a profissionalizar a carreira.

➤ **Eventos e Cursos**

Muitos cursos de Sommelier foram estabelecidos no país, tanto de formação básica quanto avançada,

evidenciando o crescimento do interesse na área.

➤ **Reconhecimento Internacional**

Brasileiros estão se destacando em competições internacionais de Sommelier, colocando o Brasil no mapa mundial.

➤ **Desafios**

Apesar do crescimento, a profissão ainda enfrenta desafios, como:

Valorização: em algumas regiões, o reconhecimento e a valorização do trabalho do Sommelier ainda podem ser insuficientes.

Educação: a necessidade constante de educação e atualização sobre novas tendências e produções no mundo do vinho.

No geral, ser Sommelier no Brasil é uma profissão em expansão, cheia de oportunidades para aqueles que são apaixonados por vinhos e desejam compartilhar essa paixão com os outros.


Se você sonha em se tornar um Sommelier de vinhos, prepare-se para uma jornada fascinante pelo mundo dos vinhos! Como profissional regulamentado pela Lei nº 12.467, de 12/08/11 você mergulhará em atividades que vão muito além de simplesmente servir uma taça de vinho.

Imagine-se planejando eventos gastronômicos, organizando cardápios de vinhos em restaurantes renomados e tornando cada refeição uma experiência única. Seu papel será o de garantir que cada garrafa esteja perfeita na gestão e armazenagem, além de oferecer consultoria atenta aos clientes, encantando-os com o conhecimento sobre as nuances e características de cada rótulo.

Mas não para por aí! Você também terá a oportunidade de compartilhar sua paixão por vinhos, ministrando cursos de

formação para novos Sommeliers. É uma profissão que exige dedicação, mas que oferece recompensas emocionantes. E várias outras funções comerciais que um Sommelier pode ter.

Portanto, se prepare para se aventurar em uma carreira onde cada gole conta uma história e cada taça é uma nova descoberta. Existem aqui em São Paulo muitas escolas que formam novos Sommeliers e uma das mais conhecidas é a Associação Brasileira de Sommeliers (ABS), e temos também outras escolas como The Wine School Brasil, Celebrare e Enocultura, que oferecem cursos pelo Brasil, muitas até com certificações internacionais. Fica aqui meu agradecimento a todos os Sommeliers das lojas Vinho & Ponto pelo trabalho maravilhoso que fazem e atendimento único.

“Neste Dia Nacional do Sommelier, celebremos a magia que reside na conexão entre o vinho e as pessoas. Que cada garrafa nos inspire a explorar novos horizontes e a brindar às experiências que tornam a vida verdadeiramente extraordinária!”. (Milena Lourdz) 

#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_saoluis



@vinhoeponto_paracambi



@vinhoeponto_fortaleza



@vinhoeponto_saocaetano



RADICCI

Radici

ZÁ DIZIA NAPOLEON SOBRE O VINHO:
NAS VITÓRIAS É MERECIDO, NAS
DERROTAS É NECESSÁRIO!



NUNCA FOI
TÃO NECESSÁRIO!



A ÁGUA É ALGO FINITO!
SALVE O PLANETA,
PRESERVE A ÁGUA!

TOMANDO VINHO
DI NOVO?!

Presença de álcool em pães de forma



SE É PARA FAZER ISSO,
FAÇA DO ZEITO CERTO!

