

VINHO & PONTO

Champagne

Sofisticação e requinte!

.....

Vinho, prosa & Ponto

Conheça Felipe e Thiago da
V&P BH Buritis/MG



CAMINO
EMPEDRADO
DE MAURICIO LORCA

TINTO
- 2020 -
BOTELLA Nº 0001

PRODUCCION
DE ESPAÑA

CAMINO
EMPEDRADO
DE MAURICIO LORCA

BLEND DE FINCAS
- 2020 -
BOTELLA Nº 0001

Espanha

Descubra os tesouros da
Galicia e Ribera del Duero!

**PINK
\$ale**

BEBA COM MODERAÇÃO

25%

Off*

em rótulos
selecionados

*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 01/10/24 a 20/10/24 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

**#ABRA
#aGARRAFA**

Editorial

Um mês de lançamentos

Por | Fabiana Matos

Este mês trazemos uma linha muito especial de rótulos espanhóis da Galicia, cheios de história e tradição, exclusivos para as lojas Vinho & Ponto.

Confira a matéria completa que nossa Head Sommelière, Milena Lourdz preparou e mergulhe na Espanha.

E mais, para celebrar o World Champagne Day, curiosidades e dicas, além de uma entrevista muito especial com nossos novos sócios-fraqueados de BH Buritit, Felipe Lasmar e Thiago Miranda.

Confira a edição, está linda e muita rica em seu teor.

Boa leitura!



Direção

CEO

Erni Luis da Silveira

Gerente geral

Ricardo Carvalho

Redação

Conteúdo

Milena Lourdz

Fabiana Matos

Revisão

Fabiana Matos

Projeto gráfico

Leandro Soares

A Vinho & Ponto não se responsabiliza por opiniões, ideias e conteúdos publicados nesta revista. Todo conteúdo é de inteira responsabilidade de seu(s) autor(es).

Espanha

*Um país a ser descoberto
no mundo do vinho*

*Por | Milena Lourdz
Head Sommelière Vinho & Ponto*



Galicia

O segredo por trás da neblina

*Explorando os caminhos do vinho em Galicia:
uma reflexão sobre a imersão e a perspectiva*

Por Milena Lourdz

Caminhar pelos trilhos do vinho em um território desconhecido é uma experiência que transcende a simples observação. É uma oportunidade de observar a paisagem com olhos curiosos, que não apenas buscam beleza, mas também um refúgio que revela uma nova realidade. Essa experiência não pode ser completamente compreendida de maneira teórica, ela exige vivência.

À medida que nos permitimos desacelerar, apreciando ritmos mais calmos e fazendo pausas

para refletir sobre os processos ao nosso redor, começamos a perceber que a verdadeira essência não está apenas na paisagem em si, mas na interpretação que cada um de nós traz para ela. O que pode parecer incomum ou exótico aos olhos de um visitante - como é o meu caso - se transforma em um processo de imersão e descoberta. Para aqueles que habitam essa terra, cada montanha, vinhedo e vale ressoam com a familiaridade de ancestrais, a vitalidade de uma



Breogán localizada perto da Torre de Hércules. Coruña, Galicia - Espanha



vida enraizada e o trabalho constante que molda a identidade local.

No final, as nuances da experiência se revelam nos detalhes: um sabor distinto no vinho, o aroma do solo, o canto dos pássaros ao amanhecer. Esses pequenos elementos nos conectam a uma história maior, que só é acessível a quem se dispõe a olhar com atenção. Portanto, seja você um viajante curioso ou um residente local, a verdadeira magia dos caminhos do vinho reside na rica teia de percepções que cada um de nós traz para o ato de observar.

Mauricio Lorca decidiu expandir seus horizontes e levar sua paixão pelo vinho para a encantadora Galicia, na Espanha. Após estabelecer uma reputação sólida com seus vinhos excepcionais em solos argentinos, ele agora se aventura na Ribeira Sacra, uma região famosa por suas paisagens deslumbrantes e terroirs únicos.

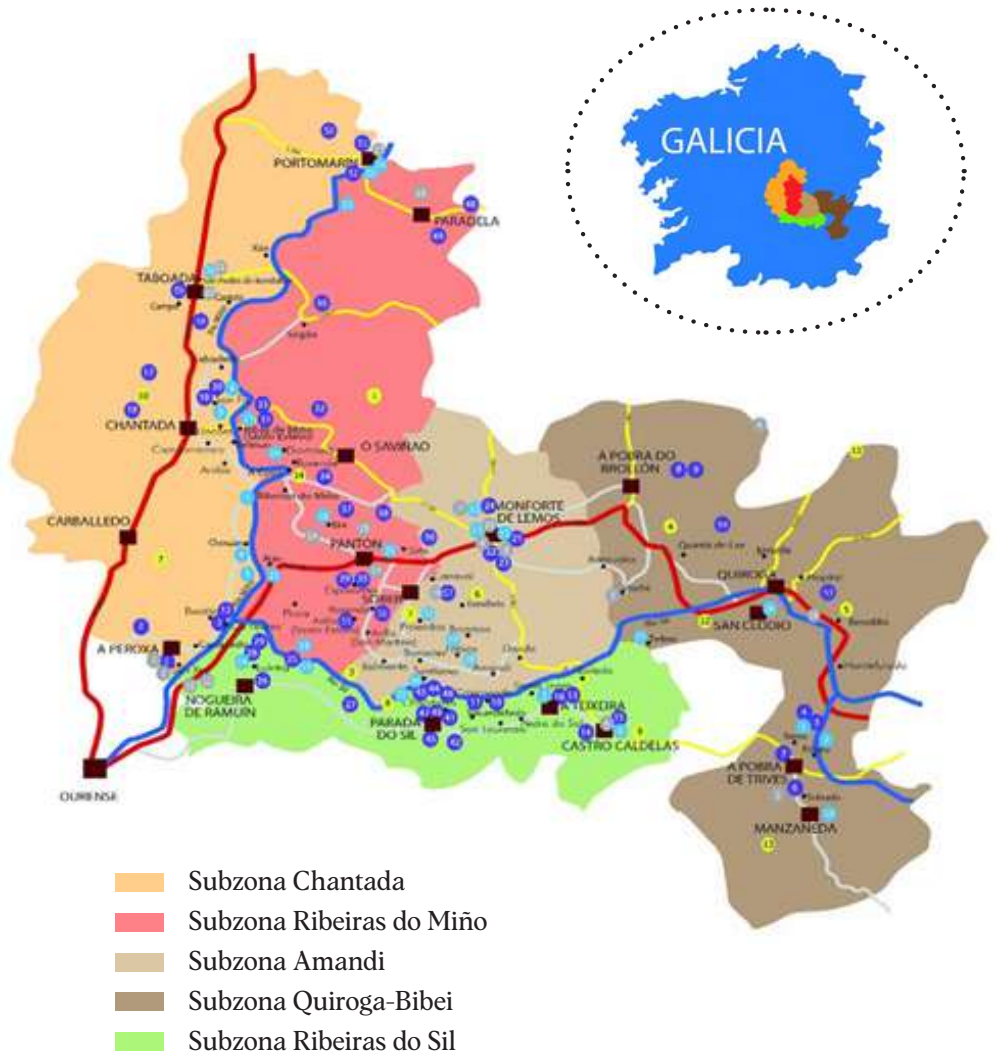
Na Ribeira Sacra, Lorca não está apenas criando vinhos, mas descobrindo verdadeiros tesouros



escondidos. A neblina que paira no ar adiciona uma aura de mistério e singularidade ao processo de cultivo, proporcionando condições ideais para a produção de vinhos de alta qualidade. Cada garrafa reflete não apenas o caráter do solo, mas também a dedicação e a visão de Lorca em capturar a essência de uma região rica em história e tradição.

Assim, os vinhos de Mauricio Lorca transcendem o simples ato de degustar, são convites para explorar um mundo repleto de nuances e histórias, revelando a magia que a Ribeira Sacra tem a oferecer. Em cada gole, é possível sentir a alma da Galicia, unindo o melhor de dois mundos - Argentina e Espanha - em uma experiência sensorial única.

Mapa subzona Ribeira Sacra





A História de Galicia:

Tradições e resiliência nas vinhas da Ribeira Sacra

A história da Galicia, contada por seus próprios habitantes, é profundamente entrelaçada com tradições que se conectam à terra que pisam, cultivam e colhem ano após ano. Os vinhedos fazem parte da vida cotidiana das famílias locais, onde o vinho é produzido tanto para o consumo pessoal quanto para ser harmonizado com as deliciosas tapas típicas da região. Cada parcela cultivada

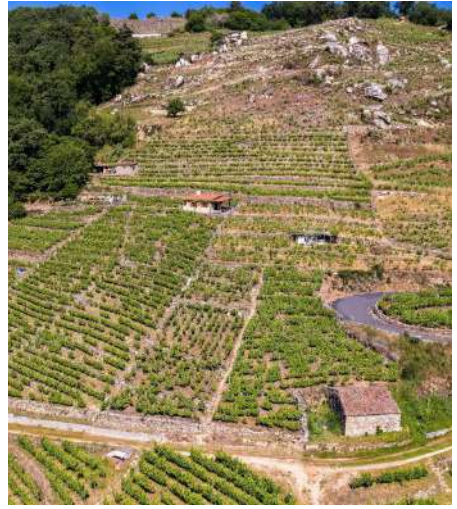
é uma herança transmitida por gerações, e isso instiga as famílias a protegê-las e cuidá-las segundo suas tradições específicas.

A imersão no território é intensa, tanto em nível espiritual quanto físico. Ao atravessar as pontes da Ribeira Sacra, embarcamos em uma viagem no tempo onde se encontram novas técnicas de viticultura e

saberes ancestrais. Essa fusão de tradições culmina em práticas e identidades distintas, que refletem uma rica tapeçaria cultural.

Os desníveis do terreno não são apenas uma característica paisagística, simbolizam a jornada ancestral dos povos que habitaram essa terra. A aridez do solo e sua configuração única demonstram uma resiliência notável diante das adversidades, evidenciando a capacidade da videira de prosperar em ambientes que, à primeira vista, parecem hostis. O clima que envolve a região é envolvente: as névoas matinais criam um manto de mistério que só pode ser desvendado através do esforço e da curiosidade.

A determinação é um símbolo da Ribeira Sacra, onde o trabalho árduo é uma constante. Mas essa terra também é marcada por celebrações, especialmente após as colheitas.



A festa da nova uva, que celebra o vinho que se transforma a partir da fruta colhida, é um momento de alegria e gratidão, onde os terraços se transformam em espaços para degustar os sabores e aromas revelados pela nova safra.

Assim, Galicia se apresenta como uma terra de vínculos profundos com seu passado, de resistência e celebração.





Dados Curiosos sobre a região

A Ribeira Sacra está situada ao sul da província de Lugo e ao norte da província de Ourense, estendendo-se por aproximadamente 2.500 hectares de área cultivada. Este cenário impressionante, com seus vinhedos que se aninham nas encostas íngremes e nos vales do rio, é um verdadeiro testemunho do compromisso das comunidades locais com a viticultura e a preservação de suas tradições.

A Denominação de Origem Ribeira Sacra foi criada em 1996 e tem raízes na antiga nomenclatura “Roboyra Sacrata”. Essa expressão, que surgiu cinco séculos antes, se referia ao local onde, posteriormente, se estabeleceram diversas comunidades de mosteiros beneditinos e cistercienses. No entanto, há um detalhe curioso sobre o nome: embora a tradução tenha se consolidado como Ribeira Sacra, em referência aos sons e aos vários templos sagrados construídos na região, na verdade, essa denominação foi um equívoco. O termo



original “Roboyra Sacrata” estava relacionado aos típicos carvalhos que povoam a área, que serviam de abrigo e sustento para as comunidades que ali habitavam.

De acordo com essa classificação, a Denominação de Origem Ribeira Sacra é atribuída aos vinhos que possuem uma composição varietal de 75% de Mencía tinta, a uva mais cultivada na região. Além da Mencía, podem ser utilizadas

outras variedades como Brancellao, Merenzao, Tempranillo, Sousón e Caiño Tinto. Também é permitido o uso de tintas autorizadas, como Garnacha Tintorera e Mouratón.

A Denominação de Origem Ribeira Sacra Summum é concedida aos vinhos que são elaborados com variedades brancas preferenciais da região, que incluem Albariño, Loureira, Treixadura, Godello, Dona Branca e Torrontés.

Por sua vez, a Denominação de Origem Ribeira Sacra Summum Tinta é destinada aos vinhos que são 100% elaborados com uva Mencía, destacando a pureza e a expressão dessa variedade em sua forma mais autêntica.

A Vinho & Ponto em parceria extrema com o renomado enólogo Mauricio Lorca sempre com o compromisso de trazer novidades para os nossos franqueados e clientes trouxe essa história e esses tesouros engarrafados para o nosso portfólio.



Esses vinhos são representativos da Denominação de Origem Ribeira Sacra, expressando o terroir e as variedades autóctones da região.

***Camino Empedrado
Blend de Fincas Ribera
Sacra 2020***

 **Uva(s)**

Mistura de Mencia e variedades locais

 **Características**

Complexo e equilibrado, com notas de frutas maduras, um toque de ervas, frescor e taninos suaves.





Camino Empedrado Ribera Sacra 2020

 **Uva(s)**

Mencia e outras variedades autóctones.

 **Características**

Aroma intenso de frutas escuras, boa estrutura, com taninos presentes e um toque mineral.



Viña Peón Selección D'Fris Amandi 2021

 **Uva(s)**

Mencia com possivelmente outras variedades locais.

 **Características**

Passagem por barricas, conferindo-lhe complexidade, notas de baunilha e especiarias, além de uma textura aveludada.





Viña Peón Mencía Amandi 2021

 **Uva(s)**

Mencia

 **Características**

Notas de cerejas e ervas, corpo médio, com acidez vivaz e um final persistente, característico da região do Ribeira Sacra.



Abriendo Caminos 2021

 **Uva(s)**

Mencia

 **Características**

Aromas de frutas vermelhas, taninos suaves, acidez equilibrada, ideal para acompanhar carnes e queijos.





O melhor *de Ribera del Duero*

—
Por Milena Lourdz

Ainda em solo espanhol a Vinho & Ponto traz para o nosso portfólio o **VEGA CUBILLAS**, uma vinícola da região de Ribera del Duero, conhecida por seus vinhos potentes e seu solo rico em sabores e aromas únicos e sedutores.

A região de Ribera del Duero é uma das mais prestigiosas áreas vinícolas da

Espanha, localizada ao longo do rio Duero, nas províncias de Burgos, Soria, Segóvia e Valladolid. Reconhecida por sua Denominação de Origem (DO) desde 1982, Ribera del Duero destaca-se pela produção de vinhos tintos, principalmente a partir da uva Tempranillo, localmente conhecida como Tinta del País.

Características da Região:

Clima: continental, com verões quentes e invernos rigorosos, proporcionando uma ótima maturação das uvas;

Solo: predominantemente argiloso e rochoso, ideal para o cultivo das videiras, contribuindo para a complexidade dos vinhos;

Altitude: as vinhas estão situadas em altitudes elevadas, favorecendo a acidez e a frescura dos vinhos.

Denominações de Origem

Além da Denominação de Origem Ribera del Duero, a região também abriga sub-zonas e vinicultores que praticam a agricultura ecológica e inovam em técnicas de vinificação, resultando em vinhos de alta qualidade, conhecidos por



sua estrutura, intensidade e potencial de envelhecimento.

Os vinhos da Ribera del Duero são amplamente valorizados no mercado internacional, refletindo o rico patrimônio vinícola da Espanha.



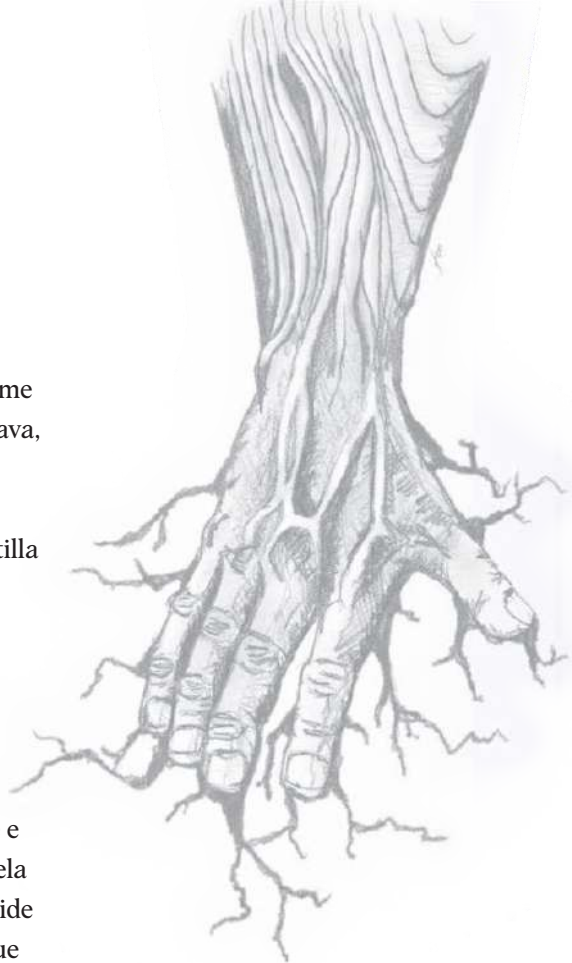


Señorío de Nava e o **Vega Cubillas**

O grande potencial no começo dos anos 80, da então desconhecida Ribera del Duero, não passou despercebido a alguns vinicultores de origem leonesa que decidiram apostar nela. Assim, em 1986, funda-se a Señorío de Nava, tornando-se uma das primeiras vinícolas a pertencer à denominação de origem Ribera del Duero.

Desde então, sob o nome de Bodegas Señorío de Nava, produzem-se vinhos das denominações de origem mais importantes de Castilla e León: Ribera del Duero, Rueda e Toro.

No início dos anos 2000, a vinícola muda de mãos. A família Vázquez Muñoz-Calero, com Antonio Vázquez à frente e convencida do respeito pela terra e pela natureza, decide impulsionar os valores que devem distinguir o futuro da vinícola: o valor do tempo, o retorno às origens e a paixão pelo trabalho bem feito, tudo com o único objetivo de melhorar a cada ano as colheitas e apostar pela autenticidade e excelência.



Em 2003, a Señorío de Nava, com a aquisição de uma pequena vinícola construída em 1910, adentra-se pela primeira vez na denominação de origem Rueda.





***Vega Cubillas Reserva
D.O. Ribera Del Duero
2016***

 **Uva(s)**

100% Tempranillo

 **Características**

Passagem por barricas de carvalho por 36 meses. Aromas de frutas maduras, especiarias e baunilha, taninos macios e boa acidez.



***Vega Cubillas Crianza
D.O. Ribera Del Duero
2017***

 **Uva(s)**

100% Tempranillo

 **Características**

Envelhecido em barricas por 12 meses, apresenta aromas de frutas maduras, especiarias e madeira, com taninos elegantes e bom equilíbrio.



***Vega Cubillas Roble
D.O. Ribera Del Duero
2021***

 **Uva(s)**

100% Tempranillo

 **Características**

Jovem, com passagem curta por barricas, notas de frutas vermelhas frescas, toques de carvalho, corpo leve a médio e taninos suaves.



***Vega Cubillas Joven
D.O. Ribera Del Duero
2021***

 **Uva(s)**

100% Tempranillo

 **Características**

Sem passagem por madeira, frutado, com notas de frutas vermelhas e florais, leve e fresco, ideal para consumo imediato.





Milena Lourdz
Head Sommelière Vinho & Ponto

Durante minha temporada na Espanha, tive a oportunidade de explorar de perto o fascinante terroir da Ribera del Duero. Essa experiência não só me cativou, mas também aprofundou meu apreço por uma das uvas que mais adoro: a Tempranillo.

Pensando nisso, decidi criar uma harmonização que celebra a essência dessa região extraordinária.

Confit de Pato e risoto de ervas

Vega Cubillas Reserva D.O. Ribera Del Duero 2016

Ao levar à boca um pedaço do confit de pato, você é envolvido pela suavidade e intensidade dos sabores. À medida que o vinho toca seus lábios, o Vega Cubillas Reserva se junta ao prato com sua elegância, realçando as notas

terrosas e amadeiradas do pato, enquanto acentua o frescor do risoto. Cada gole e cada garfada se tornam uma celebração de texturas e sabores, conduzindo seus sentidos por uma jornada inesquecível. *Gracias y hasta luego* Ribeira del Duero.





Mundialmente Efervescente

*Celebre o World Champagne Day
com a Vinho & Ponto*

—
*Por | Milena Lourdz
Head Sommelière Vinho & Ponto*

No dia 25 de outubro, o mundo todo se une em torno de uma mesma bolha: O CHAMPAGNE! Esta bebida icônica, símbolo de celebração e sofisticação.

O World Champagne Day é a oportunidade perfeita para brindar à vida, às conquistas e

aos momentos especiais.

Na Vinho & Ponto, oferecemos uma seleção cuidadosamente escolhida para você degustar e viver essa experiência de sabores e borbulhas. Fale com um de nossos consultores e escolha o seu. Tire fotos e marque a nossa hashtag: **#abraagarrafa**.

Não perca a chance de experimentar a magia real do champanhe!
Merci!







A Região de Champagne: *um Terroir Inigualável*

A região de Champagne, no nordeste da França, é famosa por sua beleza e pela excelência de seus vinhos espumantes.

Lá, as uvas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier são cuidadosamente e carinhosamente cultivadas e normalmente compõem os blends de champagnes. O método tradicional de produção, conhecido



como Método Champenoise, garante que cada garrafa contenha a essência única do terroir, resultando em borbulhas finas e sabor refinado.



Curiosidades Irresistíveis

1. Aprimoramento Constante: cada garrafa de champanhe é o resultado de um meticuloso processo de fermentação. Essa dedicação e técnica se traduzem em complexidade e riqueza de sabores que encantam o paladar.

2. Versatilidade: do champanhe brut ao rosé, há uma infinidade de estilos para explorar. Os amantes da gastronomia ficarão encantados ao descobrirem

como o champanhe harmoniza perfeitamente com uma variedade de pratos, desde ostras frescas às sobremesas elegantes.

3. Experiências Únicas: em 2024, o consumo de champanhe está se diversificando, atraindo uma nova geração de apreciadores. A Vinho & Ponto oferece experiências personalizadas que permitem que você descubra o champanhe ideal para cada ocasião.

Qual meu champagne na Vinho & Ponto?

Neste World Champagne Day, convidamos você a explorar nossa curadoria exclusiva de champagnes.

Nossa linha rara do Bernard Remy, são joias exclusivas, pela primeira vez no Brasil, e trazem um toque de realeza ao nosso portfólio. Uma história engarrafada passada de família para família.

Confira nossas opções e escolha a que mais te agrada.





Champagne Bernard Remy Prestige

Características

Um champagne dourado e brilhante, com aromas de frutas em conserva, notas tostadas e um paladar elegante. É envelhecido 5 anos nas caves, desenvolvendo uma complexidade única e aveludada.

Uva(s)

Produzido com 90% de vinhos de reserva, 60% Chardonnay, 30% Pinot Noir e 10% Pinot Meunier.

Harmonização

Para harmonizar sugerimos aos **não veganos**, croustillant de maçãs, frutos do mar, aves, queijos leves e sobremesas à base de frutas. Para os **veganos**, perfeito com saladas gourmet com frutos secos, pratos de legumes assados e sobremesas à base de frutas frescas.



Champagne Bernard Remy Blanc De Blancs



Características

Um champagne branco, seco, com aromas intensos de frutas cítricas, flores brancas e notas minerais. No paladar, é fresco, cremoso e elegante, com um final longo e persistente. Envelhecido por 3 anos em caves.



Uva(s)

Produzido com 100% da casta Chardonnay.



Harmonização

Para harmonizar, sugerimos aos **não veganos**, filé de vitela, linguado à meunière, frutos do mar grelhados, queijos leves (brie ou camembert) e aves de caça. Para o **veganos**, bruschettas com tomate e manjeriço, saladas com frutas cítricas e nozes e pratos com tofu.



Champagne Bernard Remy Carte Blanche



Características

Um champagne expressivo e delicadamente frutado no paladar, com um equilíbrio perfeito dos sentidos. Tem uma perlage delicada e persistente e oferece uma experiência refrescante e elegante.



Uva(s)

Envelhecido por 3 anos em caves produzidos com as castas: 60% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 5% Pinot Meunier.



Harmonização

Para harmonizar sugerimos aos **não veganos**, camarões, lagosta, vieiras, canapés, blinis com caviar, bruschettas de tomate e manjericão. Para os **veganos**, perfeito com bruschettas com tomate e manjericão, amêndoas torradas e canapés com patê de legumes.



VINHO

PROSA & PONTO



***Thiago Miranda
e Felipe Lasmar***

(esquerda para direita)

Sócios-fraqueados da loja
V&P BH Buritis

(Vinho & Ponto) Se apresentem para nossos leitores, contem um pouco sobre vocês.

(Felipe Lasmár) Sou Felipe, mineiro de BH, casado com a Mariana há dois anos, chilena do Vale do Cachapoal. Sou apaixonado por música e viagens. Trabalhei por 14 anos em uma grande multinacional cervejeira e, em 2019, fui expatriado para o Chile. Uma outra paixão minha, até então, era a cerveja. Porém, a partir de minha chegada no país andino, pouco a pouco fui descobrindo as maravilhas do vinho e, hoje, esta bebida fantástica ganhou meu coração a ponto de se tornar também meu trabalho.

(Thiago Miranda) Sou Thiago, também de BH, casado com a Barbara e pai da Elis. Gastronomia e vinhos são uma paixão antiga e as viagens são um grande meio para ampliar esses horizontes. Já visitei restaurantes estrelados em quatro continentes e sempre dou enfoque às melhores e mais



frescas comidas locais. Morei em São Paulo por 10 anos e, há pouco tempo, retornei para Belo Horizonte. Sou advogado e contador e trabalho com consultoria tributária há 18 anos. Mas a paixão por vinhos e gastronomia sempre foi tanta que, diversas vezes, ensaiei abrir um negócio na área. Este antigo sonho foi realizado agora, com a Vinho & Ponto



(V&P) Como surgiu a ideia de abrir uma franquia de vinhos?

(Felipe e Thiago) Somos amigos de infância e, mesmo morando longe um do outro, nunca perdemos contato e sempre nos vimos várias vezes ao ano. Nossa primeira conversa sobre abrir um negócio juntos aconteceu no Carnaval de 2022, em BH. Estávamos ‘felizões’ no meio da folia e, não sabíamos exatamente o porque, então surgiu a ideia de empreendermos juntos. Coisas que só o Carnaval faz por você. Depois, numa viagem juntos a Tiradentes/MG, em junho de 2023, retomamos o assunto e fizemos um brainstorming com a seguinte premissa: “precisa ser algo que a gente faça com o coração”. Não deu outra: vinho!

(V&P) Por que escolheram a V&P, diante de tantas opções no mercado de vinhos? O que chamou mais atenção de vocês na franquia?

(Felipe e Thiago)

Primeiramente, decidimos pelo modelo de franquia porque entendemos que é um modelo mais seguro para a gente, dado que não possuíamos experiência prévia com comércio varejista. E, dentre todas os modelos de negócio que pesquisamos, decidimos pela V&P por dois motivos principais: qualidade do portfólio (podemos dizer que realmente todos os nossos vinhos são de excelente qualidade) e liberdade (a V&P nos permite abrir um negócio que tenha a nossa cara, ao mesmo tempo que mantemos a identidade da franquia. É um ganha-ganha para ambos.

(V&P) O que os motivou a venderem vinhos, dentro do nosso modelo de negócios?

(Felipe e Thiago) Sabemos que, no Brasil, a cultura de vinho ainda é muito incipiente (em alguns lugares chega a ser inexistente). O que mais nos motiva é despertar a





curiosidade sobre o mundo do vinho nas pessoas, criar experiências únicas em torno do vinho e fazer com que o vinho ganhe, cada vez mais, espaço na vida das pessoas.

(V&P) Como você veem o mercado comercial de vinhos em nível mundial em 2024?

(Felipe e Thiago) A redução no consumo de álcool em nível mundial é um fato, como relatam ano a ano os relatórios *State Of the Vine and Wine Sector* da OIV. Conforme relatório divulgado em abril de 2024, somente de 2022 para



2023, houve um decréscimo de 2,6% no consumo global de vinhos. Por outro lado, existe a tendência das pessoas procurarem por bebidas de melhor qualidade. É o famoso 'beber menos, mas beber melhor'. Acreditamos que temos um portfólio de muita qualidade para competirmos nesta tendência.





(V&P) Deixe uma mensagem para os leitores do Almanaque.

(Felipe e Thiago) Caros leitores, é um grande prazer compartilhar com vocês nossa história e paixão pelo vinho. Nosso desejo é que a Vinho & Ponto BH Buritis seja mais que um local para comprar vinhos, mas sim um ponto de encontro para experiências únicas, onde

cada garrafa conta uma história e cada taça é um convite para descobrir novos sabores. Nossa missão é proporcionar um ambiente acolhedor, onde o vinho seja o protagonista de momentos especiais. Nossa dedicação e amor por essa arte estão presentes em cada detalhe da Vinho & Ponto BH Buritis, onde queremos que todos se sintam em casa.

Um brinde a todos vocês!





Harmonização

Leitua à pururuca

A harmonização entre a leitua à pururuca e o Miss Schmitt Riesling, um dos lançamentos recentes da Vinho & Ponto - que revende esse vinho com exclusividade no Brasil - , é uma verdadeira celebração de sabores. Este Riesling, com sua acidez vibrante e delicada doçura, é o par perfeito para equilibrar a riqueza e untuosidade da leitua. A crocância da pururuca encontra um contraste delicioso na refrescância cítrica e nas notas frutadas desse vinho, que limpam o paladar e realçam os sabores intensos do prato.

Além disso, a leve mineralidade do Miss Schmitt Riesling complementa as especiarias e o tempero característico da leitua, criando



uma experiência gastronômica memorável. Essa combinação é uma demonstração de como a elegância deste incrível rótulo pode elevar pratos típicos brasileiros a um outro patamar, transformando cada mordida e gole em uma verdadeira viagem sensorial. 