

VINHO & PONTO



Grosse Méridille
Uma raridade Korta Wines

janeiro 2025

Editorial

2025

em clima de férias

Por | Fabiana Matos

Janeiro chega com aquele clima gostoso de férias e verão. Nesta edição, trazemos curiosidades superinteressantes sobre castas conhecidas como exóticas, fascinantes não apenas por seus sabores inusitados, mas também por suas histórias e tradições enraizadas em cada região produtora. Destaque para a Grosse Méridle, que tem atraído a atenção dos entusiastas do vinho devido ao seu caráter único e suas origens intrigantes. Nossa Head Sommelière conta tudo para você.

Confira também harmonizações e uma sugestão de drink com vinho para o verão, que você vai adorar.

Boa leitura e divirta-se!



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).

Verão V&P

Bem-vindos a 2025!

Que ano incrível está diante de nós! Estamos prontos para um verão repleto de vibrações positivas, alegrias e, claro, boas taças de vinho. Este é o momento perfeito para deixar as preocupações do passado para trás e brindar a um futuro brilhante com aqueles que amamos. Cada brinde, temos a chance de criar memórias preciosas e fortalecer laços. O vinho é mais que uma bebida, é uma experiência que nos ensina a desfrutar o presente e a apreciar os pequenos momentos.



Ao longo de 2025, convidamos você a explorar novas garrafas, descobrir vinhos inovadores e deixá-los inspirar suas celebrações. Aqui na Vinho & Ponto, teremos muitas novidades e histórias novas para contar. Venha com a gente e faça parte dessa jornada de sabores, encontros e novas experiências!







Uvas Exóticas

Uma viagem pelo mundo dos sabores inusitados

Quando pensamos em vinho, as variedades mais comuns, como Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Merlot, muitas vezes vêm à mente. No entanto, o mundo das uvas é vasto e repleto de surpresas. A quantidade de uvas exóticas cultivadas ao redor do globo é impressionante, cada uma trazendo consigo uma história rica e um potencial de sabor que pode surpreender até os paladares mais experientes. Neste artigo, embarcaremos em uma jornada para explorar algumas dessas uvas menos conhecidas, revelando suas origens e características que certamente despertarão a curiosidade dos amantes do vinho.



O Fascínio das Uvas Exóticas

As uvas exóticas nos fascinam não apenas por seus sabores inusitados, mas também por suas histórias e tradições enraizadas em cada região produtora. Enquanto o mundo da viticultura continua a evoluir, essas variedades menos conhecidas oferecem uma nova dimensão ao nosso entendimento e apreciação do vinho. Cada gole de um vinho feito com uma dessas uvas exóticas nos transporta a terroirs distantes e nos conecta a culturas e práticas de vinificação que muitas vezes permanecem nas sombras das variedades mais populares.

Em um mundo onde a curiosidade e a busca por novas experiências são cada vez mais valorizadas, explorar as uvas exóticas é uma excelente



maneira de expandir nossos horizontes vinícolas. A próxima vez que você estiver em uma loja de vinhos ou em um restaurante, considere aventurar-se fora do caminho comum e experimentar uma dessas variedades únicas. Afinal, cada garrafa é uma viagem, e cada uva exótica é uma oportunidade de descobrir algo novo e maravilhoso.

Aqui na Vinho & Ponto temos uma uva exótica maravilhosa e incrível.

VINHO
& PONTO

WINE OFF
SUMMER 2025

50%
Off*

na 2ª garrafa do
mesmo rótulo

BEBA COM MODERAÇÃO

*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 13/01/25 a 16/02/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

**#ABRA
#aGARRAFA**

Grosse Mérille

A uva rara e seu encanto

Grosse Mérille é uma uva pouco conhecida e exótica, que tem atraído a atenção dos entusiastas do vinho devido ao seu caráter único e suas origens intrigantes. Classificada como uma variedade de uva de mesa, a Grosse Mérille é frequentemente esquecida no contexto das variedades maiores e mais famosas, mas isso não diminui seu valor e importância no mundo da viticultura.



Origem e Características

Originária da França, a Grosse Méridle é uma variedade tradicional que remonta a séculos atrás. Conhecida principalmente por seus frutos grandes e suculentos, essa uva possui casca fina e é apreciada tanto para consumo *in natura* quanto para a produção de vinhos.

Vinificação e Sabores

Os vinhos produzidos a partir da Grosse Méridle são frequentemente descritos como leves e frescos. Eles tendem a apresentar uma acidez agradável, o que faz com que sejam particularmente recomendados para serem apreciados em épocas mais quentes. Notas de frutas brancas, como pera e maçã, e toques florais são comuns, criando uma experiência de degustação leve e refrescante.



Embora a Grosse Méridle não seja amplamente cultivada em comparação com outras variedades mais conhecidas, ela continua sendo uma alternativa interessante para aqueles que buscam explorar novos sabores e estilos de vinhos. A viticultura moderna tem demonstrado um renascimento de interesse por variedades raras, e a Grosse Méridle está lentamente ganhando espaço nesse movimento.



Cultivo

A Grosse Méridle se adapta a diferentes tipos de solo, mas prefere regiões onde possa receber uma boa exposição solar. Isso permite que as uvas amadureçam de forma adequada, gerando um equilíbrio saudável entre açúcar e acidez. Como muitas variedades de uvas, o manejo cuidadoso nas vinhas é crucial para garantir a qualidade da colheita, e o foco em práticas sustentáveis tem se mostrado vantajoso para muitos viticultores.



Apreciação e Acompanhamento

Os vinhos feitos a partir da Grosse Méridle podem ser apreciados por conta própria como um aperitivo ou harmonizados com uma variedade de pratos leves. Saladas frescas, frutos do mar e queijos suaves complementam perfeitamente a leveza e o frescor



da Grosse Méridille. É uma escolha ideal para aqueles dias ensolarados de verão, quando uma taça refrescante pode ser exatamente o que se precisa.

Embora a Grosse Méridille não tenha o mesmo reconhecimento que muitas uvas icônicas, seu encanto reside justamente na sua raridade e nas experiências únicas que pode oferecer. Para os amantes do vinho que desejam explorar novas fronteiras e descobrir sabores incomuns, a Grosse Méridille vale a pena ser mencionada e frequentemente explorada.

Se você se deparar com um vinho produzido a partir desta uva em sua próxima visita a uma de nossas lojas ou em um restaurante, não hesite em experimentar.



É sempre gratificante descobrir novas uvas e as histórias que as acompanham, e a Grosse Méridille certamente acrescenta um toque de autenticidade e curiosidade ao mundo do vinho.

Cheers!



KORTA

Selección Especial

EMBOTELLADO EN ORIGEN, 2019

GROSSE MÉRILLE

D.O. SAGRADA FAMILIA

CHILE



Grosse Méridille

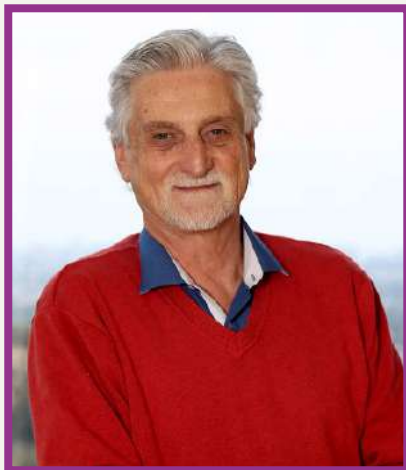
Uma raridade Korta Wines

A história começa com a parceria de Francisco Corta da vinícola Korta Wines e a brilhante colaboração de Philippo Pszczolkowski (Ps-chol-kovski), um membro do corpo docente do departamento de Cultura e Enologia da Fruta da Pontificia Universidad de Chile. Pszczolkowski recomendou o Verdot Chileno à Korta Wines depois de ter realizado

vasta e rigorosas pesquisas sobre essa variedade para provar sua integridade como uma variedade autônoma (não relacionada à Mérille). Também foi investigado por estudos moleculares da INIA (Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Chile) a história do Grosse Mérille e posteriormente foi traçado a linhagem encontrada no Chile como uma importação de sua casca na França, pesquisa feita em conjunto com celebres cientistas do INRA (Institut National de la Recherche Agronomique, Vassal Collection, Marseillan, França). Philippo Pszczolkowski estava muito consciente do número limitado de variedades de viníferas plantadas no Chile e viu o declínio do Verdoto Chileno como algo a ser combatido. ►



Francisco Corta Bucarey



Philippo Pszczolkowski

Francisco aceitou o desafio e plantou 2,5 ha. Após várias tentativas e erros, encontrou um método de vinificação que melhor se adequava à variedade e escolheu o nome Grosse Méridle em vez de Verdot Chileno, Verdot ou Gros Verdot para evitar qualquer mal entendido com Petit Verdot. Uma decisão sensata. Então, em uma parceria de sucesso a Korta Wine disponibilizou seu

aparato técnico e juntamente com seu experiente enólogo possibilitou a vinificação deste vinho marcante e características únicas. Korta Seleccion Especial Grosse Méridle, denominação de origem Sagrada Família, Curico, durante muitos anos ficou disponível apenas no Chile. Porém hoje podemos encontrá-lo no mercado brasileiro nas lojas Vinho & Ponto.





Imagem @kortawines



Harmonização

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

O Korta Selección Especial Grosse Méridle 2019 é um vinho leve e refrescante, perfeito para os dias quentes de verão. Aqui estão duas sugestões de harmonizações com este vinho, além de uma opção de drink:





***Korta Selección
Especial Grosse
Mérille 2019***

***Harmonizado com
salada de frutas
tropicais***

Uma deliciosa salada de frutas com melão, abacaxi, kiwi e manga combina maravilhosamente com o Grosse Mérille. A leveza da salada realça o frescor e as notas frutadas do vinho, tornando essa combinação perfeita para um dia de verão. Adicione um toque de hortelã fresca para um aroma extra!



***Korta Selección
Especial Grosse
Mérille 2019***

***Harmonizado com
tartar de salmão***

Um tartar de salmão temperado com limão, azeite, cebola roxa e abacate é outra excelente opção.

A acidez e o frescor do Grosse Mérille equilibram a riqueza do salmão, criando uma verdadeira explosão de sabores na boca.





Grosse Mèrille Spritz

Um drink refrescante

Ingredientes:

- 90 ml de Grosse Mèrille
- 60 ml de água com gás
- Gelo
- 30 ml de licor de laranja (como Aperol ou Limoncello)
- Rodelas de laranja ou limão para decorar

Modo de Preparo:

1. Em uma taça, adicione a gosto.
2. Despeje o Grosse Mèrille e o licor de laranja.
3. Complete com a água com gás e misture suavemente.
4. Decore com rodelas de laranja ou limão.

Este drink refrescante é uma ótima opção para brindar nas tardes de verão, mantendo a leveza e o frescor que o Grosse Mèrille proporciona.

