

VINHO & PONTO

BLEND EXCLUSIVO

Um corte de Nebbiolo e Teroldego que foge do óbvio

DIEGO BERTOLINI

Entrevista exclusiva com um dos grandes nomes nacional

CAMPINA GRANDE

Mais que uma loja, um convite para ser vivido de perto



VINHOS QUE APAIXONAM
Desperte o amor e celebre a vida

ESPECIAL NAMORADOS

Vinhos que apaixonam

JUNHO ED. 63

O MÊS MAIS APAIXONANTE do ano chegou, e com ele, uma edição especial feita para celebrar o amor. Preparamos dicas irresistíveis e harmonizações perfeitas para brindar a dois.

Nesta edição, você confere uma entrevista exclusiva com Diego Bertolini e mergulha nos bastidores da Manus Vinhas e Vinhos. Apresentamos também nossa nova loja em Campina Grande, um espaço acolhedor e cheio de charme, que merece sua visita.

E tem mais: embarque conosco em uma viagem à França com o vinho do mês. E já que falamos em viajar, que tal descobrir o enoturismo virtual? Uma tendência promissora para 2025.

Boa leitura

VINHO & PONTO

DIREÇÃO

CEO

Erni Luis da Silveira

GERENTE GERAL

Ricardo Carvalho

CRIAÇÃO/DESIGN

**PROJETO GRÁFICO
E DIREÇÃO DE ARTE**

Leandro Soares

REDAÇÃO

HEAD SOMMELIÈRE

Milena Lourdz

COLABORADORES

*Leandro Soares e
Emanuel Bonjardim*

MARKETING

revista@vinhoeponto.com.br

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

CONFIRA O QUE ROLOU NA EDIÇÃO PASSADA!

REPLAY ▶

NA ÚLTIMA EDIÇÃO, celebramos o amor de mãe com sugestões de presentes cheios de afeto e harmonizações que fogem do óbvio. Teve brigadeiro de vinho tinto, salada de camarão com abacate, espaguete ao pesto fresco, hambúrguer artesanal com cheddar e muito mais, tudo acompanhado de rótulos pensados para cada momento.

Viajamos até o Alentejo com um ensopado de borrego de dar água na boca, e falamos sobre as novas regiões que prometem se destacar no mapa do vinho em 2025. Ainda apresentamos a história da Bodegas Tagua Tagua, com seu portfólio cheio de personalidade.

Perdeu essa?

Você pode conferir a edição completa [clikando aqui](#).



REVISTA VINHO & PONTO ED. 62

Fique por dentro das últimas novidades, curiosidades do mundo do vinho.

Todo mês, trazemos conteúdos especiais, destacando novos rótulos com sugestões de harmonização, para você aproveitar cada taça da melhor forma possível.

NESTA EDIÇÃO



VINHOS QUE APAIXONAM

Transforme cada gole em uma declaração de amor.



DIEGO BERTOLINI

Um olhar técnico e apaixonado, em uma entrevista exclusiva.



CONHEÇA A MANUS

Uma vinícola onde cada detalhe conta uma história.



VINHO DO MÊS

Uma viagem direto para Entre-Deux-Mers em Bordeaux.

DESCOMPLICA V&P

Tudo o que você precisa saber de forma simples e prática

CALENDÁRIO

Comemore o dia das uvas e aproveite nossas promoções!

12 DE JUNHO

FELIZ DIA DOS NAMORADOS ▾

VINHO
& PONTO



VINHOS QUE
APAIXONAM

25%

de **DESCONTO** em rótulos selecionados*

CADA GARRAFA
CARREGA UMA HISTÓRIA
DE AMOR

BEBA COM MODERAÇÃO

*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja. Imagem meramente ilustrativa.

#ABRA
#aGARRAFA

AMOR EM CADA DETALHE

O mês mais apaixonante do ano chegou, e com ele, a chance de criar uma noite a dois repleta de sensações, afeto e conexões. Com um pouco de criatividade e uma boa taça de vinho, é possível transformar pequenos gestos em grandes momentos. Cada gole pode revelar uma nova camada da relação, e os detalhes podem se tornar em uma lembrança inesquecível.

Para começar, que tal transformar o jantar em uma experiência única?

Crie um menu personalizado, com nomes criativos aos pratos, com frases de amor disfarçadas, um “Sou feliz com você” para a entrada, e “Eu te amo” no prato principal. No final, não se esqueça de escrever à mão uma mensagem especial, um gesto simples, mas cheio de emoção. E pra adoçar esse momento que tal uma sobremesa delicada? Uma panna cotta com calda de vinho tinto.



PANNA COTTA COM CALDA DE VINHO TINTO

Em uma panela, aqueça o creme de leite com o açúcar e a baunilha, sem deixar ferver. Em outra tigela, hidrate a gelatina na água e espere cinco minutos. Junte a gelatina ao creme quente, mexendo bem até dissolver. Distribua em potinhos ou taças e leve à geladeira por cerca de duas horas, até firmar. Para a calda, coloque o vinho, o açúcar e as especiarias em uma panela pequena. Cozinhe em fogo médio por 10 minutos ou até reduzir e ficar como uma calda rala. Sirva gelada para realçar os sabores.

O Dia dos Namorados é um convite ao encontro, aos olhares, às histórias. E assim como os grandes amores, os bons vinhos amadurecem com o tempo, respiram, se transformam em camadas mas sempre exigem cuidado e presença.

Por isso separamos em escalas de intensidade, para te ajudar a escolher o vinho certo para cada momento e não errar no tom.

Para os encontros leves e românticos

Um rosé provençal ou um espumante brut rosé frescos, delicados são perfeitos para brindar à leveza do primeiro encontro com aquele brilho nos olhos.

Para os amores em descoberta:

Um vinho branco aromático, como um Gewürztraminer ou um Sauvignon Blanc vibrante, expressivo, curioso e cheio de personalidade, como quem ainda está se revelando.





Para paixões envolventes e avassaladoras

Um Syrah marcante, com notas de especiarias. Ideal para noites frias, conchinhas apertadas e olhares que dizem tudo sem pressa.

Para relações intensas e profundas

Um blend de uvas tintas com passagem em carvalho, encorpado, complexo, cheio de camadas. Exige tempo para se abrir e mostra sua alma a quem souber esperar.



E se neste Dia dos Namorados o brinde for só meu?

SEM PROBLEMAS!

Ainda assim ele tem valor.

Brinde à sua própria companhia, à sua história.

Abra aquela garrafa que você mais gosta, coloque uma playlist ou aquele filme para curtir no sofá, e brinde aos amores que já viveu e ao amor que ainda está por vir, e não se esqueça...

“O vinho é celebração e o amor, antes de tudo, começa em você”.



CHAMPAGNE CARTE BLANCHE

De: 630,00

Por: 472,50* (25% OFF)

De coloração dourada vibrante, bolhas intensas e aromas delicados de lima, mel e limão. No paladar, revela notas frescas e mentoladas.

*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.

QUEIJO BRIE COM MEL

Ingredientes:

- 1 queijo brie (200 g)
- 2 colheres (sopa) de mel
- Torradinhas ou fatias de pão rústico
- Amêndoas laminadas (opcional)
- Flor de sal (opcional)

Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Coloque o queijo brie em uma travessa pequena (que possa ir ao forno).
- Leve ao forno por cerca de 8 a 10 minutos, até que o interior esteja bem macio.
- Retire, regue com o mel, finalize com amêndoas laminadas e uma pitada de flor de sal.
- Sirva imediatamente com as torradas.





**RETHINK RIESLING QBA
2022**

De: 177,00

Por: 132,75* (25% OFF)

Riesling fresco e jovem, com caráter leve e descomplicado. Feito com as melhores uvas Riesling.

*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.

CAMARÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 400 g de camarões limpos
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 dente de alho picado
- ½ cebola picada
- Polpa de 2 maracujás (ou ½ xícara de suco concentrado)
- 1 colher (sopa) de mel
- ½ xícara de creme de leite fresco
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

- Tempere os camarões com sal e pimenta.
- Aqueça o azeite, doure o alho e a cebola.
- Adicione os camarões e salteie por 2 a 3 minutos.
- Junte a polpa de maracujá e o mel.
- Cozinhe por mais 3 minutos.
- Abaixar o fogo e adicione o creme de leite.
- Mexa bem até o molho encorpar.
- Sirva com arroz branco, arroz de coco ou couscous.





MILLSTREAM ROSÉ 2020

De: 148,50

Por: 111,38* (25% OFF)

De cor salmão, os aromas de frutas vermelhas frescas, morango e framboesa. No paladar é delicado, elegante, acidez acentuada e boa persistência.

*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.

SALADA CAPRESE COM MORANGOS E QUEIJO DE CABRA

Ingredientes:

- 1 xícara de morangos fatiados
- 1 xícara de tomates-cereja
- ½ xícara de queijo de cabra em pedaços
- Folhas de manjericão fresco
- Azeite de oliva extra virgem
- Vinagre balsâmico
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

- Em uma saladeira, misture os morangos, tomates e o queijo de cabra.
- Adicione as folhas de manjericão, e regue com azeite e algumas gotas de vinagre balsâmico.
- Tempere com sal e pimenta.
- Sirva gelada ou em temperatura ambiente.





ENCRUZILHADA MERLOT 2020/2021

De: 61,00

Por: 45,75* (25% OFF)

De coloração vermelho rubi com aromas de frutas vermelhas maduras. No paladar é frutado e macio com acidez média.

*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.

LASANHA DE BERINJELA

Ingredientes:

- 2 berinjelas médias
- 2 xícaras de molho de tomate caseiro
- 200 g de queijo muçarela
- Parmesão ralado
- Manjericão fresco
- Sal, pimenta e azeite

Modo de preparo:

- Corte as berinjelas em fatias finas no sentido do comprimento.
- Grelhe as fatias com um fio de azeite até dourarem dos dois lados.
- Em um refratário, monte camadas: molho, berinjela, muçarela e manjericão. Repita até acabar.
- Finalize com parmesão por cima.
- Leve ao forno (200°C) por 20 a 25 minutos, até gratinar.





**VEGA CUBILLAS ROBLE D.O.
RIBERA DEL DUERO 2021**

De: 222,00

Por: **166,50*** (25% OFF)

Um tinto com estágio de 3 meses em barricas de carvalho americano. Em boca, é equilibrado e vivo com toque de madeira.

*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados, ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.

FILE MIGNON COM MOLHO DE VINHO TINTO

Ingredientes:

- 2 medalhões de filé mignon (150 g cada)
- Sal, pimenta-do-reino e tomilho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ cebola picada
- ½ xícara de vinho tinto seco

Modo de preparo:

- Tempere os medalhões com sal, pimenta e tomilho.
- Sele a carne com um pouco de manteiga (2-3 min cada lado para malpassado).
- Retire a carne e, na mesma frigideira, refogue a cebola.
- Adicione o vinho e reduza por 5-8 minutos. Se desejar, adicione a farinha dissolvida em um pouco de água para engrossar.
- Volte os medalhões ao molho por 1 minuto antes de servir.



*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



ESPUMANTE ORFILA BRANCO DEMI SEC

De coloração amarelo palha com perlage delicada apresenta aromas de frutas brancas tropicais

De: 77,00 | **Por: 57,75*** (25% OFF)



ESPUMANTE LA FIESTA BRUT BRANCO

Coloração amarelo palha com aromas de frutas brancas maduras. Em boca é frutado e leve com boa cremosidade.

De: 77,00 | **Por: 57,75*** (25% OFF)



ESPUMANTE MIONETTO VIVO ORO SECO BRANCO

Coloração amarelo dourado com perlage delicada e aromas de frutas brancas com notas de amêndoas.

De: 119,00 | **Por: 89,25*** (25% OFF)



ESPUMANTE MIONETTO VIVO ROSÉ

Coloração rosa cereja com perlage fina e aromas de frutas vermelhas com toque floral.

De: 119,00 | **Por: 89,25*** (25% OFF)



ESPUMANTE RODESTIU D.O CAVA BRUT

De coloração amarela esverdeada, com bolhas finas e persistentes. Em boca um equilíbrio entre a acidez e a doçura leve.

De: 129,00 | **Por: 96,75*** (25% OFF)



ESPUMANTE RODESTIU CAVA DEMI-SEC

De cor amarela dourada, com suaves tons esverdeados, borbulhas finas e persistentes e acidez bem equilibradas.

De: 129,00 | **Por: 96,75*** (25% OFF)



**SELVAGGIO PROSECCO DOP
EXTRA DRY CUVEE GRAFFITI**

Coloração amarelo palha com perlage intensa, apresenta aromas de frutas brancas e notas florais e boa persistência.

De: 168,00 | **Por: 126,00*** (25% OFF)



**SELVAGGIO PROSECCO DOP
ROSÉ MILLESIMATO**

Coloração rosa claro com aromas de frutas vermelhas frescas e notas florais. Em boca é frutado e refrescante.

De: 177,00 | **Por: 132,75*** (25% OFF)



**EZ ENCRUZILHADA
CHARDONNAY 2021**

De coloração amarelo palha apresenta aromas de frutas brancas maduras com notas florais.

De: 69,00 | **Por: 51,75*** (25% OFF)



**VISTA ALEGRE FINCAS BRANCO
2021**

De coloração amarelo palha com aromas de frutas cítricas com notas florais. Em boca é leve e frutado com média acidez.

De: 72,00 | **Por: 54,00*** (25% OFF)



**TALL HORSE SAUVIGNON BLANC
2018**

Aromas de frutas brancas cítricas com notas minerais. Em boca é fresco com acidez acentuada e boa presença.

De: 105,00 | **Por: 78,75*** (25% OFF)



**LORCA FANTASÍA EL MIRADOR
PEDRO XIMÉNEZ 2023/2024**

Coloração amarelo palha com aromas de frutas brancas tropicais. É leve, sutil adocicado e acidez alta.

De: 126,00 | **Por: 94,50*** (25% OFF)

*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



LORCA FANTASÍA CHARDONNAY 2024

De coloração amarelo esverdeado profundo. Apresenta flores brancas e notas cítricas e tropicais.

De: 145,00 | **Por: 108,75*** (25% OFF)



LORCA FANTASÍA TORRONTÉS 2024

De cor amarelo esverdeado vibrante, apresenta delicada presença floral, com nuances de jasmim.

De: 145,00 | **Por: 108,75*** (25% OFF)



LORCA FANTASÍA SAUVIGNON BLANC 2022

Coloração amarelo palha com aromas de frutas brancas cítricas. Em boca é bastante frutado e leve com acidez alta.

De: 145,00 | **Por: 108,75*** (25% OFF)



VISCONDE DE BORBA BRANCO 2021

Coloração amarelo com reflexo dourados apresenta aromas de frutas brancas tropicais. Em boca é frutado e leve.

De: 145,00 | **Por: 108,75*** (25% OFF)



DR. SCHMITT GEWÜRZTRAMINER 2022

Gewürztraminer aromático e frutado, com notas de lichia e manga. Ideal como aperitivo ou para pratos leves.

De: 155,00 | **Por: 116,25*** (25% OFF)



SOCALCOS DE MURÇA DOC DOURO BRANCO 2022

Aromas frescos de frutas brancas, cítricas e florais. No paladar, é equilibrado e vibrante, com acidez refrescante.

De: 169,00 | **Por: 126,75*** (25% OFF)



VISTA ALEGRE FINCAS ROSÉ 2021

Com aromas de morango e framboesa maduros. No paladar é frutado e refrescante com uma acidez média.

De: 72,00 | **Por: 54,00*** (25% OFF)



TEMÁTICO JOVEN ROSADO 2022

Coloração rosa salmão apresenta aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é leve e bastante frutado com acidez alta e boa persistência.

De: 78,50 | **Por: 58,88*** (25% OFF)



VISTA ALEGRE ROSÉ D.O.C.A. RIOJA 2021

De coloração rosa salmão, com aromas de frutas vermelhas frescas e delicado toque floral.

De: 116,00 | **Por: 87,00*** (25% OFF)

12 DE JUNHO

FELIZ DIA DOS NAMORADOS ▾

25%

de DESCONTO em rótulos selecionados*

VINHOS QUE
APAIXONAM

*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



SAINT-MARC VIN DE FRANCE ROSÉ 2022

Aromas de frutas vermelhas frescas, em boca é frutado e fresco com acidez média e boa persistência.

De: 125,00 | **Por: 93,75*** (25% OFF)



LORCA FANTASÍA EL MIRADOR CRIOLLA 2023/2024

Um vinho com boa acidez e açúcar residual bem sutil. Aromas de flores silvestres como cerejeira.

De: 126,00 | **Por: 94,50*** (25% OFF)



CAP MED IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2022

Um rosé mediterrâneo encantador, com frescor vibrante e aromas sedutores de frutas vermelhas.

De: 139,00 | **Por: 104,25*** (25% OFF)



VALMADURO PREMIUM ROSÉ 2021

Aromas de frutas vermelhas maduras e notas florais. Em boca é leve e frutado, com acidez alta e bastante persistente.

De: 144,00 | **Por: 108,00*** (25% OFF)



EZ ENCRUZILHADA CABERNET SAUVIGNON 2021

Aromas de morango e cereja maduros com notas herbáceas. Em boca é frutado, com taninos macios e acidez média.

De: 61,00 | **Por: 45,75*** (25% OFF)



ENCRUZILHADA TERROIR CABERNET SAUVIGNON 2020/2021

Apresenta aromas de ameixa com notas de pimenta preta.

De: 95,00 | **Por: 71,25*** (25% OFF)



LORCA CABERNET SAUVIGNON 2023/2024

Um vinho tinto robusto e elegante. Com aromas intensos de frutas negras e notas sutis de especiarias e taninos suaves.

De: 97,00 | **Por: 72,75*** (25% OFF)



LORCA BONARDA 2024

Vinho frutado, equilibrado e fácil de beber, com coloração vermelha e tons violáceos. Em boca, apresenta boa estrutura com taninos suaves.

De: 97,00 | **Por: 72,75*** (25% OFF)



ENCRUZILHADA TERROIR ANCELLOTTA 2020

Coloração vermelho rubi com reflexos violeta profunda, notas de chocolate e frutas maduras como amora e mirtilo.

De: 109,00 | **Por: 81,75*** (25% OFF)



EZ ENCRUZILHADA DO SUL TERROIR TANNAT 2021

Aromas de frutas negras em compota e notas de café. Em boca é frutado com taninos potente e macios.

De: 109,00 | **Por: 81,75*** (25% OFF)



ENCRUZILHADA TERROIR MERLOT 2021

No paladar seus taninos são macios e equilibrados, possui bom corpo com final de boca persistente e fácil de beber.

De: 109,00 | **Por: 81,75*** (25% OFF)



SAINT-MARC VIN DE FRANCE ROUGE 2022

Em boca é leve e bastante frutado, com tanino macios e acidez média, apresenta aromas de frutas vermelhas maduras.

De: 117,00 | **Por: 87,75*** (25% OFF)

*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte o regulamento na loja.



ZAPAM ZUCUM CABERNET SAUVIGNON ORGÂNICO 2019

Com aromas de frutas vermelhas maduras. No paladar é frutado e macio com média acidez e bastante persistente.

De: 124,00 | **Por: 93,00*** (25% OFF)



LORCA FANTASÍA CABERNET SAUVIGNON 2022/2023/2024

De coloração vermelho rubi intenso com aromas de frutas vermelhas maduras. Em boca é frutado com acidez média.

De: 145,00 | **Por: 108,75*** (25% OFF)



MISSION SAINT VINCENT ROUGE 2020

Um Bordeaux autêntico com notas de frutas maduras, toques sutis de baunilha e tostado.

De: 154,00 | **Por: 115,50*** (25% OFF)



VALMADURO SYRAH 2019

De coloração violácea intensa com aromas de frutas negras com notas de especiarias. Em boca é frutado com taninos rústicos, acidez alta e persistente.

De: 159,00 | **Por: 119,25*** (25% OFF)



TALL HORSE PINOTAGE 2020

De coloração violácea, esse vinho apresenta aromas de frutas negras maduras taninos redondos, acidez equilibrada e boa persistência.

De: 169,20 | **Por: 126,90*** (25% OFF)



TALL HORSE CABERNET SAUVIGNON 2020

Apresenta aromas de frutas vermelhas maduras e notas de especiarias. Em boca é frutado com taninos potentes.

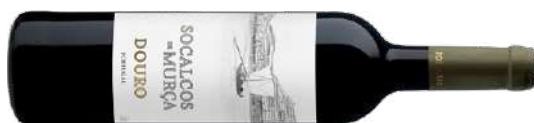
De: 169,20 | **Por: 126,90*** (25% OFF)



VISTA ALEGRE CRIANZA DOCA RIOJA 2019

Aromas de frutas vermelhas maduras, em boca é intenso e frutado com taninos macios, alta acidez e bastante persistente.

De: 184,00 | **Por: 138,00*** (25% OFF)



SOCALCOS DE MURÇA DOC DOURO TINTO 2021

Complexidade e elegância são as características desse vinho. Em boca, uma acidez refrescante e taninos macio.

De: 195,00 | **Por: 146,25*** (25% OFF)



LORCA FANTASIA MALBEC 2023 - MAGNUM

De coloração violácea com aromas de frutas negras maduras. No paladar, revela um perfil frutado e intenso.

De: 204,00 | **Por: 153,00*** (25% OFF)



VEGA CUBILLAS TINTO JOVEN D.O. RIBERA DEL DUERO 2021

Vinho jovem 100% Tempranillo, com notas de especiarias e aromas intensos de frutas vermelhas maduras e taninos macios.

De: 208,00 | **Por: 156,00*** (25% OFF)



LORCA POÉTICO CABERNET SAUVIGNON 2019/2020

Coloração vermelho Rubi intenso com aromas de frutas vermelhas em compota e notas de pimenta.

De: 268,00 | **Por: 201,00*** (25% OFF)



VISCONDE DE BORBA RESERVA 2009

De coloração granada com aromas de frutas negras em compota. No paladar é frutado com taninos potentes e macios.

De: 323,00 | **Por: 242,25*** (25% OFF)



ENTREVISTA COM ESPECIALISTA DIEGO BERTOLINI

Diego Bertolini é um especialista brasileiro em vinhos com mais de 25 anos de experiência. Filho de viticultores de Bento Gonçalves, tem formação em Administração e marketing de vinhos, além de certificações como sommelier. É sócio da vinícola Manus Vinhas e Vinhos e lidera a comunidade “Venda Mais Vinho”, ajudando empreendedores do setor a aumentar vendas e lucratividade.

“ [...] *O glamour do vinho existe, mas o bastidor é feito de consistência, estudo e prática estratégica.*”

V&P: VOCÊ ACOMPANHA O MERCADO

BRASILEIRO DE VINHOS HÁ ANOS. QUAIS MUDANÇAS MAIS SIGNIFICATIVAS VOCÊ PERCEBEU NO COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR NOS ÚLTIMOS CINCO ANOS ESPECIALMENTE APÓS A PANDEMIA?

D.B.: O mercado brasileiro de vinhos passou por uma transformação profunda, não apenas em volume, mas principalmente em consciência e comportamento do consumidor. Durante a pandemia, registramos um salto expressivo: foram mais de **120 milhões de litros** a mais comercializados, o que evidenciou uma abertura do brasileiro ao consumo frequente da bebida.

Segundo a Wine Intelligence, saltamos de **21** para **55 milhões** de consumidores regulares, ou seja, pessoas que integram o vinho à sua rotina.

Esse dado mostra que o vinho deixou de ser uma bebida ocasional e começou a ocupar um novo espaço cultural e emocional no Brasil.

Mas há um segundo movimento que é ainda mais estratégico: o consumo consciente. O brasileiro está buscando vinhos melhores, mais autênticos e com histórias por trás. Não é só beber mais, é beber com propósito. Isso exige do mercado uma mudança na forma de comunicar, vender e educar esse consumidor.

Ainda assim, temos um oceano azul: são 100 milhões de consumidores esporádicos que precisam ser atraídos para a categoria. Isso demanda experiência, educação, eventos, lojas especializadas com venda consultiva e um novo modelo de relacionamento com o cliente.

Esse crescimento se reflete também em valor: o setor representa **R\$ 19 bilhões** de faturamento, cerca de **2%** do **PIB** nacional. O vinho é, sim,

um negócio potente. E como sócio do Grupo Venda Mais Vinho, hoje a maior escola de negócios de vinhos do país, tenho visto isso de perto com centenas de negócios sendo estruturados, reposicionados e escalando com margem e consistência.

V&P: A VENDA DE VINHOS EXIGE

MAIS DO QUE TÉCNICA: ENVOLVE

CONTAR HISTÓRIAS, DESPERTAR

SENSAÇÕES E CRIAR VÍNCULO

EMOCIONAL. COMO VOCÊ

ENXERGA A IMPORTÂNCIA DO

STORYTELLING NA CONSTRUÇÃO

DE MARCAS COMO A MANUS

IN MANU?

D.B.: O vinho por si só já é um catalisador de memórias. Mas, em um mercado cada vez mais competitivo, o storytelling é o que transforma um rótulo em uma marca viva. A Manus Vinhas e Vinhos, vinícola boutique da qual sou sócio-proprietário, nasce com esse propósito. O nome “Manus in Manus”



vem do latim e significa “mãos dadas” refletindo nossa essência colaborativa e artesanal.

É uma marca construída com alma, com foco em vinhos autorais, com identidade brasileira, lotes limitados e expressão de terroir. Nosso projeto mais simbólico foi a linha desenvolvida em parceria com a rede Vinho & Ponto, uma das maiores franquias de vinhos do Brasil. Criamos três rótulos exclusivos: um Chardonnay vibrante, um Pinot Noir de grande finesse e um blend

ousado de Nebbiolo com Teroldego, todos numerados, com fechamento em cera e etiquetas que narram a origem de cada parcela do vinhedo. Mais do que vender vinho, vendemos significado. O storytelling da Manus passa pela viticultura de precisão, as práticas sustentáveis, o uso pioneiro de leveduras autóctones e a busca pela autenticidade. E isso gera valor percebido, fidelização e um diferencial competitivo enorme.

V&P: HOJE HÁ UMA EXPLOÇÃO DE CANAIS DIGITAIS, INFLUENCIADORES E MARKETPLACES. PARA VOCÊ, QUAL É O MAIOR ERRO QUE VINÍCOLAS E LOJISTAS AINDA COMETEM AO TENTAR VENDER VINHOS ONLINE OU PESSOALMENTE?

D.B.: O maior erro é achar que só o vinho basta. O mercado mudou, o consumidor mudou e os canais



também mudaram. Como mentor e sócio do Grupo Venda Mais Vinho, já acompanhei mais de 4 mil empreendedores do setor.

O que mais vejo é gente tentando repetir fórmulas antigas: vender garrafa, sem conexão, sem presença digital, sem experiência. E isso não funciona mais. Nas minhas aulas, chamo isso de FIGIÊNCIA, a fusão do Físico + Digital + Experiência.

Esse é o novo modelo de venda de vinhos. Lojas que não entendem isso acabam estagnadas. Hoje é preciso estar presente no digital com conteúdo, autoridade e clareza de proposta. É preciso desenvolver eventos, degustações, experiências sensoriais e atendimento consultivo. O cliente não quer mais só uma indicação de rótulo. Ele quer entender, sentir, se conectar. Vender vinho, hoje, é uma arte estratégica. E quem não evoluir nesse jogo, fica para trás.



V&P: A MANUS PROPÕE UMA VISÃO
OUSADA DE VINÍCOLA BRASILEIRA
COM FORTE IDENTIDADE
DE TERROIR E UM PORTFÓLIO QUE
FOGE DO ÓBVIO. COMO ESSA
PROPOSTA É RECEBIDA PELO
MERCADO E QUE TIPO
DE CONSUMIDOR VOCÊS VÊM
ATRAINDO?

D.B.: A Manus nasce para ocupar um espaço que sempre existiu, mas poucos tiveram coragem de explorar: o vinho brasileiro autoral, de terroir, feito com excelência técnica e narrativa emocional. Nossa sede está na Serra do Sudeste, no Rio Grande do Sul, uma das regiões com melhor índice climático para produção de uvas

viníferas no Brasil, especialmente no período da vindima. Ali, desenvolvemos um projeto com viticultura de precisão, mapeando cada parcela, cuidando de cada detalhe do solo, da planta e da colheita. Fomos pioneiros no uso de leveduras autóctones em todos os nossos vinhos a partir de 2025, o que reforça nosso compromisso com a autenticidade e a expressão natural do terroir.

O mercado tem recebido isso com entusiasmo. Restaurantes, lojas especializadas e consumidores que valorizam exclusividade reconhecem a Manus como uma vinícola-boutique de vanguarda, que entrega rótulos sofisticados com uma proposta ousada e emocionalmente envolvente.

V&P: O QUE VOCÊ DIRIA PARA JOVENS EMPREENDEDORES OU SOMMELIERS QUE DESEJAM TRABALHAR COM VINHOS DE FORMA ESTRATÉGICA, MAS AINDA NÃO SABEM POR ONDE COMEÇAR?

D.B.: Diria, com convicção: tem espaço, tem oportunidade, mas precisa de preparo.

O Brasil ainda consome pouco vinho per capita menos de **3 litros** por ano, contra 17 da Argentina, 22 do Uruguai e 67 de Portugal. Mas o potencial de crescimento é imenso. Só que não basta conhecer uva, safra e rótulo. É preciso entender modelo de negócio, canais de venda, estrutura de margem, posicionamento digital, atendimento, experiência e gestão.

Vender vinho hoje é um ofício completo, que une arte, ciência e estratégia. No Grupo Venda Mais Vinho, formamos uma comunidade de empreendedores que já entenderam isso. Muitos começaram do zero, sem saber por onde ir, e hoje têm negócios lucrativos, estruturados e com alto potencial de crescimento. O que fez a diferença? Orientação, profissionalismo e consistência.



V&P: VOCÊ TEM UMA GRANDE BAGAGEM COM EQUIPES COMERCIAIS NO SETOR DE VINHOS. QUE CONSELHO DARIA HOJE AOS VENDEDORES QUE ESTÃO NO BALCÃO, NOS RESTAURANTES OU NO E-COMMERCE, LIDANDO COM O CONSUMIDOR FINAL TODOS OS DIAS?

D.B.: Meu conselho é direto: estude o mercado, entenda o seu cliente e profissionalize sua atuação. Não basta decorar ficha técnica ou falar sobre taninos e barrica de carvalho. É preciso desenvolver inteligência emocional, escuta ativa, repertório de harmonização, clareza de proposta e paixão pelo atendimento.

O bom vendedor é aquele que entrega uma experiência e gera confiança, seja presencialmente ou no digital. No fim das contas, o que fideliza o cliente não é a oferta é o



relacionamento. E sim, vender vinho pode ser uma carreira de sucesso e realização, desde que se encarar isso como profissão. O glamour do vinho existe, mas o bastidor é feito de consistência, estudo e prática estratégica.

MANUS

VINÍCOLA

Conheça os segredos
por trás da vinícola

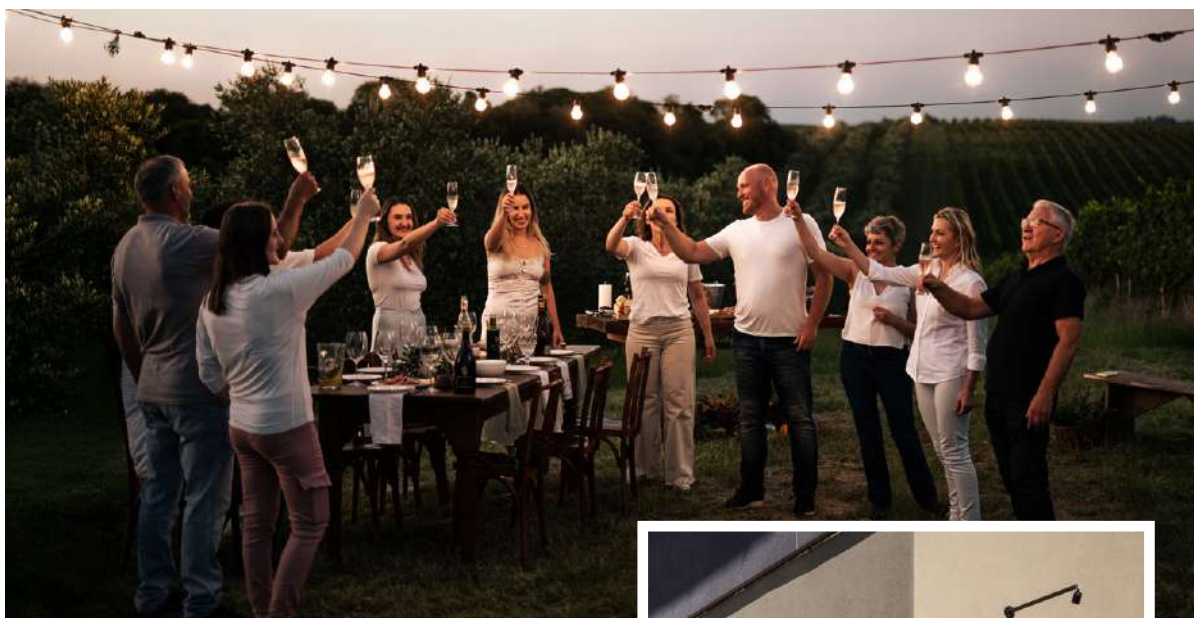
PORTFÓLIO

Explore os sabores, aromas
e segredos em cada gole

ENTREVISTA

Mergulhe em uma conversa
exclusiva do nosso produtor





MANUS VINHAS E VINHOS

Manus vem do latim e significa “mãos”. Mas, para nós, é muito mais do que uma palavra antiga, é uma ideia que traduz a essência do nosso trabalho. Porque acreditamos que o ser humano é protagonista na transformação do que a natureza oferece.

É com as mãos, com dedicação e sensibilidade, que criamos vinhos que promovem bem-estar e celebram o fruto do ofício.



Nosso caminho começa onde tudo faz sentido: no vinhedo. É lá que vivemos cada safra com intensidade, numa troca constante entre a vinha e o vinhateiro. Um diálogo silencioso, mas profundo, onde a criatividade humana se une à sabedoria da terra.



A cada ciclo, aprendemos, respeitamos e retribuimos. Porque para nós, fazer vinho é mais do que técnica é uma relação íntima e verdadeira com a natureza”.

VINÍCOLA

Imagine um lugar onde o vento fresco da serra encontra a tranquilidade dos campos gaúchos. É ali, entre a Serra Gaúcha e a Campanha, que está Encruzilhada do Sul, o coração da Serra do Sudeste e casa da Manus Vinhas e Vinhos.

Essa região, embora jovem no mapa da vitivinicultura brasileira, já mostrou a que veio. Desde o início, apostou nas variedades viníferas e na condução em espaldeiras – um sistema que favorece o amadurecimento ideal das uvas e, claro, a produção de vinhos finos. Com altitude média de 400 metros, o clima por aqui tem o equilíbrio perfeito: dias quentes no verão, sim,



mas com noites refrescantes que ajudam as uvas a se desenvolverem com elegância. O relevo levemente ondulado, o solo bem drenado e poroso facilitam o cultivo e contribuem para a qualidade das vinhas.

E tem mais...

O solo granítico da região, parte do antigo escudo cristalino sul-rio-grandense, é uma verdadeira relíquia natural. Formado há milhões de anos, é profundo, com baixos teores de matéria orgânica e textura franco arenosa o que, no mundo do vinho, é sinônimo de grande potencial.

Se você ainda não conhece os vinhos da Serra do Sudeste, este é o momento ideal para descobrir.



Encruzilhada do Sul não é apenas um ponto no mapa, é um destino para quem valoriza o que a uva tem de mais autêntico. Que tal embarcar nessa jornada e explorar os sabores, aromas e segredos da Manus, taça por taça?



CONHEÇA NOSSOS

3 RÓTULOS EXCLUSIVOS

MANUS IN MANU

CHARDONNAY

SAFRA

2020

REGIÃO

Serra do Sudeste

PAÍS

Brasil

PRODUTOR

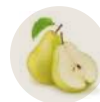
Manus
Vinhas e Vinhos

HARMONIZAÇÃO

Queijos semiduros,
frutos do mar, peixes
como truta ou vieras
gratinadas e risotos



AROMAS



Notas de pera
madura



Notas de maçã
verde



Levemente
amanteigado

AMADURECIMENTO

24 meses em barricas
de carvalho francês

R\$ 299*

**Consulte a disponibilidade de estoque. Os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio, conforme as condições de mercado.*

“Evolução e complexidade que revelam um perfil único e elegante, criado para celebrar os momentos mais especiais”.

MANUS IN MANU

NEBBIOLO E TEROLDEGO

SAFRA

2022

REGIÃO

Serra do Sudeste

PAÍS

Brasil

PRODUTOR

Manus
Vinhas e Vinhos

HARMONIZAÇÃO

Carne vermelha,
massas com molho
vermelho, risotos
com queijo ou pratos
com cogumelos



AROMAS



Frutas
vermelhas



Alcaçuz



Especiarias

AMADURECIMENTO

6 meses em barricas de
carvalho francês

R\$ 388*

**Consulte a disponibilidade de estoque. Os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio, conforme as condições de mercado.*



Um vinho de perfil elegante, com estrutura equilibrada e acidez gastronômica, que valoriza cada experiência à mesa”.

MANUS IN MANU

PINOT NOIR

SAFRA

2021

REGIÃO

Serra do Sudeste

PAÍS

Brasil

PRODUTOR

Manus
Vinhas e Vinhos

HARMONIZAÇÃO

Carnes assadas e grelhadas, risoto de cogumelos e peixes encorpados como o atum e salmão



AROMAS



Frutas
vermelhas



Chocolate



Especiarias

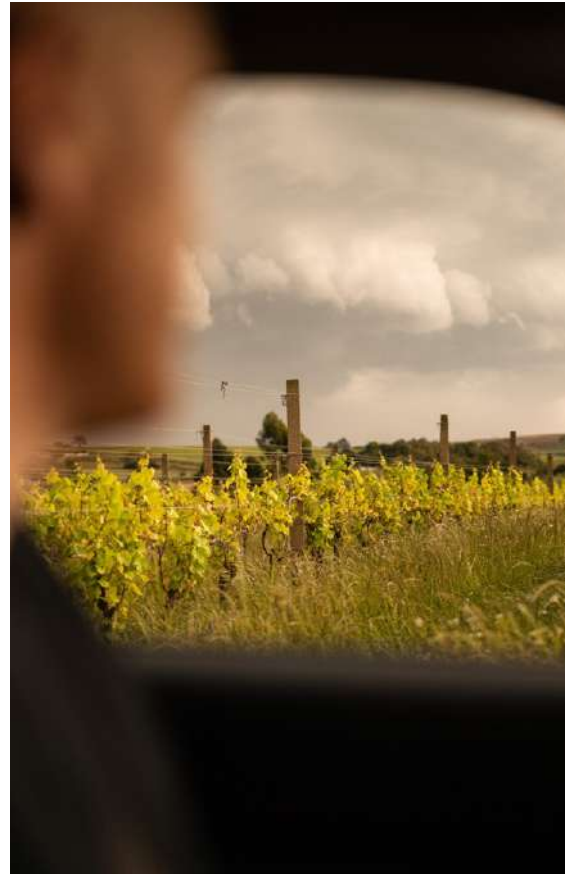
AMADURECIMENTO

12 meses em barricas
de carvalho francês

R\$ 299*

**Consulte a disponibilidade de estoque. Os preços estão sujeitos a alterações sem aviso prévio, conforme as condições de mercado.*

“ Equilíbrio e sofisticação definem este vinho, que entrega aromas envolventes, taninos aveludados e um retrogosto frutado e elegante ”.



A ESSÊNCIA

Fundada com o propósito de traduzir o terroir da Serra do Sudeste em vinhos autênticos e instigantes, a Manus vem conquistando cada vez mais admiradores. Com filosofia artesanal, atenção aos detalhes e parcerias com instituições como a Embrapa, une ciência e sensibilidade em cada garrafa.

Para entender essa trajetória, convidamos você para uma conversa

exclusiva com quem está à frente do projeto, um encontro entre inovação e tradição, técnica e afeto, que transforma uvas em histórias engarrafadas.

Ao longo desta entrevista, você conhecerá os três profissionais por trás da Manus, mentes e mãos que fazem desse projeto um brinde ao terroir brasileiro.



ADRIANA LOCATELLI BERTOLINI

Sócia-proprietária, traz sua formação em enologia, administração e marketing para integrar inovação, sustentabilidade e a identidade local. Desde o início da Manos, lidera e conduz iniciativas que aproximam o público da cultura do vinho, criando experiências autênticas e fortalecendo o enoturismo nacional com presença marcante e envolvente.



O nome “Manus”, que significa “mãos” em latim, remete a algo profundamente humano e artesanal. Como essa escolha reflete a identidade da vinícola?

MANUS:

O nome “Manus” traduz exatamente a essência do nosso trabalho: vinhos feitos à mão, com cuidado, paciência e respeito à natureza. Cada etapa é pensada em detalhes, desde o vinhedo até a vinificação. As mãos simbolizam o toque humano que une conhecimento técnico e sensibilidade, e é isso que buscamos expressar em cada garrafa.

A Manus nasceu oficialmente em 2020. Quais foram os maiores desafios enfrentados nesse início e que conquistas já podem ser celebradas?

MANUS:

A Manus nasceu com um vinhedo já implantado, o que nos deu um ponto de partida valioso. O desafio foi transformar esse vinhedo em uma viticultura de identidade, ajustando práticas para valorizar o terroir e criando um projeto focado em autenticidade. Iniciamos, então, um trabalho de pesquisa aplicada para aprofundar o conhecimento da região e alinhar o manejo às vocações do solo.

Por outro lado, enfrentamos dificuldades típicas do setor: a falta de estrutura organizacional, a complexidade tributária e barreiras para quem busca qualidade fora dos grandes centros. Apesar disso, celebramos conquistas importantes: reconhecimento crescente, parcerias técnicas estratégicas e um público que valoriza o vinho com propósito.



GUSTAVO BERTOLINI

Sócio fundador, é o vinhateiro e designer por trás da Manus. Responsável pelas práticas de viticultura de precisão e pela identidade visual da vinícola, trabalha em parceria com a Embrapa para explorar a diversidade dos solos da região. Seu olhar técnico e criativo dá vida a vinhos autorais, sustentáveis e com personalidade única.



Em Encruzilhada do Sul, o terroir da Serra do Sudeste ainda é pouco explorado comercialmente.

O que torna essa região tão especial para a viticultura?

MANUS:

A Serra do Sudeste reúne condições únicas: solos antigos e variados, boa amplitude térmica e altitudes moderadas. Esse conjunto favorece o equilíbrio das uvas e a expressão do terroir. É uma região com grande potencial, ainda pouco explorada, e foi justamente isso que nos atraiu: a oportunidade de descobrir e revelar novas possibilidades para o vinho brasileiro.



MÔNICA ROSSETTI

Enóloga que une rigor técnico à sensibilidade do terroir, com vivência entre tradição europeia e inovação brasileira. Lidera a criação de vinhos autênticos que revelam a complexidade do solo, clima e leveduras nativas. Sua atuação reforça o compromisso da Manus com qualidade, inovação e o respeito às raízes que inspiram cada safra.



Vocês realizam mapeamentos detalhados dos solos e das leveduras autóctones. Como essa pesquisa influencia a personalidade dos vinhos Manus?

MANUS:

Essa pesquisa é o coração do nosso trabalho. O estudo dos solos orienta o plantio de cada casta nas áreas mais adequadas, respeitando as particularidades de cada parcela. As leveduras autóctones aquelas próprias da região, permitem fermentações naturais, sem aditivos externos, refletindo com autenticidade o local de origem.

Nosso objetivo é intervir o mínimo possível para garantir que o vinho expresse de forma fiel a uva, o solo e o clima do nosso território.

6. A Manus se destaca pela diversidade de castas como Teroldego, Nebbiolo e Assyrtiko. O que orienta essa curadoria?

MANUS:

O Brasil não possui variedades autóctones, o que nos leva a buscar castas que realmente expressem nosso território, além das escolhas comerciais convencionais.

Selecionamos uvas que se adaptam ao nosso solo e clima, oferecendo experiências novas e conectadas à essência do projeto Manus.

Essa curadoria busca provocar o paladar e contribuir com a construção de uma nova identidade para o vinho nacional, alinhando pesquisa, sensibilidade e vocação.



A pesquisa de solo revelou 16 tipos diferentes de terroir nos vinhedos da Manus. Como essa diversidade orienta o plantio e a produção?

MANUS:

Essa diversidade nos levou à viticultura de precisão. Plantamos cada variedade no solo mais apropriado, e ajustamos o manejo conforme o vigor das plantas e o comportamento da uva em cada parcela. Isso se reflete também na gestão da colheita, sempre pensando na expressão ideal de cada lote. Cada vinho nasce de uma decisão pensada, da terra ao tempo de vindima e carrega a identidade do lugar onde foi cultivado.



7. Quais rótulos já lançados melhor representam a alma da Manus? Há alguma história por trás deles?

MANUS:

Dois destaques que expressam bem nossa alma inquieta, exploradora e comprometida com vinhos que desafiam o óbvio são o Teroldego e o Nebbiolo. O Teroldego, cultivado por nossa família desde os anos 2000, impressiona pela estrutura. O Nebbiolo, de ciclo longo e rara presença, revela elegância. Juntos criamos um blend exclusivo, para Vinho & Ponto.



A vinícola trabalha com foco em sustentabilidade? Quais práticas fazem parte do dia a dia da produção?

MANUS:

Sim, a sustentabilidade está no centro das nossas decisões. A viticultura de precisão nos permite usar melhor os recursos disponíveis, com menos desperdício e menor impacto. Evitamos o uso excessivo de produtos químicos com práticas como cobertura vegetal, uso de micro-organismos e manejo do solo para evitar herbicidas.

Também investimos na fermentação com leveduras nativas, que reduzem aditivos e aumentam a autenticidade. Produzimos pequenos lotes, com menos consumo de energia e transporte. Tudo isso para respeitar o ambiente e produzir com consciência.

Vocês promovem experiências de degustação e enoturismo? O que o visitante pode esperar ao conhecer a Manus pessoalmente?

MANUS:

Já realizamos degustações in loco, em experiências guiadas por profissionais que compartilham a história e os processos por trás de cada rótulo.

Para 2027, planejamos expandir essas vivências com propostas ainda mais intimistas: degustações ao ar livre, entre os vinhedos, e visitas técnicas que revelam desde o mapeamento dos solos até a jornada completa de cada vinho tudo conduzido com calma, conversa e uma profunda conexão com a paisagem.

A escolha por não possuir cantina própria e realizar microvinificações com centros de pesquisa é, no mínimo, ousada. Como esse modelo funciona na prática?

MANUS:

Começamos pela viticultura, foram quase 20 anos dedicados ao cultivo antes de iniciar a vinificação. Isso garante uma matéria-prima equilibrada e com identidade. As microvinificações nos permitem testar e inovar com precisão, em parceria com centros técnicos que oferecem controle rigoroso em cada etapa. Assim, focamos em qualidade e autenticidade, não em volume.

Hoje, esse modelo está em transição: estamos construindo nossa própria vinícola, que será a primeira da região a processar tudo no próprio vinhedo.



O consumidor brasileiro está mais atento ao valor do vinho nacional. Como a Manus enxerga seu papel nesse cenário? Quais são os planos futuros?

MANUS:

Vivemos um momento único de valorização do vinho brasileiro. Nosso papel é contribuir com autenticidade e inovação, mostrando que o país tem terroirs diversos e grande potencial. Queremos expressar o melhor da Serra do Sudeste com vinhos que unam ciência, terroir e identidade.

Nos próximos anos, seguiremos explorando novas variedades, aprimorando práticas sustentáveis e fortalecendo nossa presença entre consumidores que buscam vinhos autorais e com propósito.

Por fim, que mensagem gostariam de deixar aos leitores que buscam mais do que vinho, que buscam significado em cada taça?

MANUS:

Para nós, vinho é território, tempo e sentimento. Não buscamos apenas correção técnica, mas verdade, emoção e identidade. Cada garrafa nasce de um lugar específico, de um solo único e de uma safra irrepetível.

A quem busca significado, dizemos: preste atenção ao que sente ao provar. O vinho conecta, provoca e conta histórias. Queremos tocar o coração, provocar encontros e revelar o valor do detalhe porque vinho com alma não se explica, se sente.



Na Manus, os vinhos são escritos por homens, nas linhas da vida.

Cada garrafa carrega tempo, território e sentimento.



*Manus vem do latim
que significa a mão
e o terreno
no homem e o terreno
é transformado e que
o seu estar aliado*

MANUS
• VINHAS E VINHOS •
SERRA DO SUDESTE III

• M A N U S •
VINHAS E VINHOS •



RUMO A BORDEAUX

DESCUBRA
ENTRE-DEUX-MERS

Seguimos nossa jornada por rótulos que encantam não só pelo paladar, mas também pelo excelente custo-benefício, lembrando sempre entre **R\$100** e **R\$200**.

Nesta edição, nossa viagem é para o interior da França, com um clássico que promete aquecer a alma e despertar memórias afetivas. Queremos te convidar a descobrir vinhos que traduzem com autenticidade o terroir de Bordeaux, especialmente da charmosa região de Entre-Deux-Mers, onde tradição e inovação se encontram em perfeita harmonia a cada taça.

MISSION

SAINT VINCENT ROUGE

SAFRA

2020

REGIÃO

Entre-Deux-Mers
Bordeaux

PAÍS

França

PRODUTOR

Producta Vignobles

HARMONIZAÇÃO

Este rótulo vai bem com carnes de caça, carnes vermelhas, aves assadas e queijos variados.



AROMAS



Frutas vermelhas



Baunilha



Tostado

AMADURECIMENTO

Parte da cuvée envelhecida em barris de carvalho

~~R\$ 154,00~~**R\$ 115,50*****ECONOMIZE
R\$ 38,50**

*Promoção válida de 02/06/25 a 12/06/25 para rótulos selecionados ou enquanto durarem os estoques. Consulte regulamento na loja.

“ Um vinho de corpo médio com boa acidez e taninos suaves, destacando notas de frutas maduras e toques de baunilha e tostado ”

HARMONIZAÇÃO REGIONAL

Coq au Vin o famoso frango ao vinho, símbolo da culinária francesa.



Um prato clássico da culinária francesa, com raízes camponesas, o Coq au Vin nasce da arte de transformar ingredientes simples em algo extraordinário.

Tradicionalmente preparado com galo cozido lentamente em vinho tinto, o prato exala aromas envolventes de alho, cebola, bacon, ervas frescas e cogumelos, que se

entrelaçam durante horas em fogo brando.

O resultado é uma carne macia, suculenta quase desmanchando, envolta em um molho encorpado e aromático. Uma verdadeira celebração do sabor clássico, símbolo da tradição francesa.



“ *Cozinhar é uma forma de cuidar e de se conectar com o tempo e com quem a gente ama.*”

PAOLA CAROSELLA

Dando sequência à nossa viagem pelos sabores da França e pra te dar aquela força na cozinha, encontramos uma versão deliciosa do clássico Coq au Vin , ou como costumamos chamar por aqui, um delicioso frango ao vinho tinto, com a renomada chef Paola Carosella.

No seu canal oficial no YouTube, a chef compartilha dicas valiosas e mostra que, com bons ingredientes e um pouco de paciência, dá sim pra fazer esse prato incrível em casa. Assista a receita e já aproveita pra se inscrever no canal da chef, vale a pena!

CONFIRA!

Este conteúdo tem fins exclusivamente editoriais e informativos. As imagens, vídeo e a receita original são de autoria da chef Paola Carosella e estão disponíveis publicamente em seus canais oficiais. Recomendamos que visitem diretamente o canal da chef para a receita completa e as orientações detalhadas.



ASSISTA NO YOUTUBE

ou clique aqui!



Receita completa:

Coq au Vin por Paola Carosella



Canal oficial:

Paola Carosella

VINHO 4.0

TENDÊNCIAS TECNOLÓGICAS E INOVAÇÕES DE CONSUMO EM 2025



O universo do vinho, conhecido por sua forte ligação com a tradição, vive em 2025 um momento de transformação.

Impulsionado por consumidores conectados e exigentes, o setor vitivinícola aposta agora em tecnologia, inovação no design de embalagens e novas formas de se relacionar com o produto. A sofisticação

não está apenas no terroir, mas também na experiência do rótulo à taça.

Embalagens inteligentes como latas, bag-in-box e garrafas de papel estão ganhando espaço. Elas atendem um consumidor que quer mobilidade, porções individuais e menos desperdício, sem renunciar à qualidade.

RÓTULOS INTERATIVOS

Em 2025, o rótulo vira uma experiência digital. Com realidade aumentada, basta escanear a garrafa com o celular para acessar vídeos, dicas de harmonização e histórias da vinícola. Vinícolas na Europa e EUA usam essa tecnologia para atrair um público jovem e conectado, que busca informação de forma rápida e envolvente.



ENOTURISMO VIRTUAL

Com a realidade virtual, vinícolas oferecem passeios digitais por vinhedos e caves, acessíveis de qualquer lugar. A tendência, impulsionada pela pandemia, torna o vinho mais próximo e interativo, com degustações online e experiências sensoriais que acompanham lançamentos de rótulos.

Em 2025, tradição e tecnologia andarão juntas. Embalagens práticas, rótulos interativos e experiências digitais estão transformando o jeito



de consumir vinho mais conectado, acessível e inovador. #abraagarrafa e fiquem sempre atentos as inovações digitais.

FONTES de pesquisa:

Forbes – Wine & Tech / Wine-Searcher.

Cadena SER – Digitalização no vinho

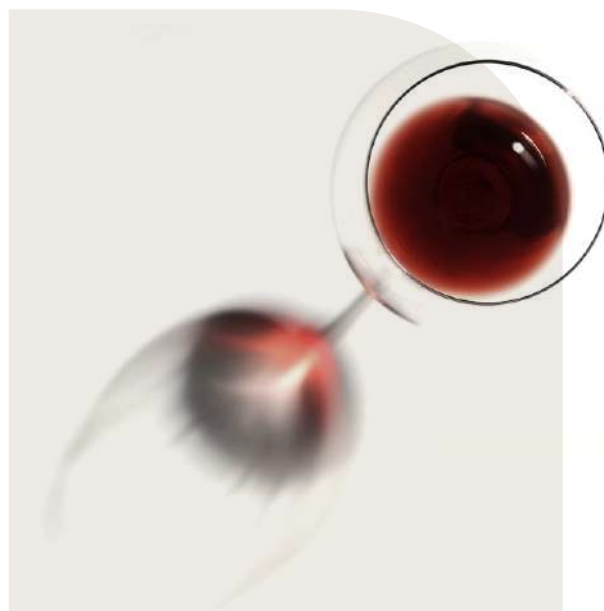


DESCOMPLICA V&P**Vinho tinto *SÓ COMBINA* com carne vermelha?**

MITO! Essa é daquelas “regras” que muita gente segue no automático, mas a verdade é que o mundo da harmonização é muito mais flexível (e divertido) do que você imagina.

O que realmente importa não é a cor do vinho ou do prato, e sim o equilíbrio entre sabores e texturas. Um tinto leve e fresco, como um Pinot Noir ou Gamay, pode harmonizar super bem com peixes mais gordurosos, como salmão ou atum.

Já um branco estruturado, tipo um Chardonnay com barrica, acompanha perfeitamente carnes brancas, porco e até pratos com cogumelos. Ou seja, não se prenda às “regras” antigas. Prove, combine, ouse. Porque no fim das contas, quem manda no casamento entre taça e garfo é o seu paladar.



Você tem alguma dúvida sobre o mundo do vinho? Ou ouviu algum mito por aí e não sabe se é verdade?

ESSE QUADRO FOI FEITO PARA VOCÊ!

Vamos desvendar juntos os mitos e verdades que cercam essa bebida incrível, além de tirar suas dúvidas, trazendo dicas e explicações de forma simples e descomplicada.

*Envie suas dúvidas para:
revista@vinhoeponto.com.br*

Uma nova experiência em
CAMPINA GRANDE





Conte pra gente um pouco sobre vocês e o que te fez mergulhar no mundo dos vinhos?

Depois da pandemia, começamos a pensar em voltar para nossas raízes e também em alguma fonte de renda para nossa melhor idade. Com isso, iniciamos um estudo de possibilidade de negócios para abrimos, então, surgiu duas ideias, café e vinho, que são dois produtos que gostamos muito (era preciso também que fosse algo que fizesse sentido, pois não queríamos apenas que tivesse uma visão comercial).



Aprofundando as análises e conversas, chegamos à conclusão que nos associar a Vinho& Ponto era a melhor escolha, pois verificamos que os nossos propósitos coincidem e valores estavam alinhados. Aqui estamos com nosso sonho realizado, Vinho & Ponto Campina Grande em pleno funcionamento.

O que a gente pode esperar da loja?

Aqui o cliente pode esperar uma experiência completa, que vai muito além da compra. Cada detalhe foi pensado para proporcionar acolhimento, conforto e beleza, desde a iluminação até a seleção cuidadosa de músicas que embalam o ambiente com discrição e elegância.

Você será sempre recebido com um sorriso e atenção genuína. Nosso time está sempre pronto para oferecer um atendimento atencioso e personalizado, respeitando o ritmo e os gostos de cada pessoa. Além disso, oferecemos comida gostosa, com entradinhas que harmonizam perfeitamente com os vinhos, tudo pensado para criar momentos inesquecíveis, seja sozinho, a dois, em boa companhia ou ainda em grupo.

Em nossa loja, mais do que vender vinhos, é um espaço onde você se sinta bem e queira sempre voltar nos momentos de lazer. Um refúgio de tranquilidade, sabor e bom gosto.



E pra dar água na boca, que receita regional você indicaria pros nossos leitores?

Uma receita que recomendo a todos que visitam, não só Campina Grande, mas a Paraíba, é a carne de sol na nata. Não é a toa que temos uma empada desconstruída, que desmancha na boca, recheada com a carne de sol na nata e ainda com um toque especial: cebola caramelizada! Maravilhosa! Até fico salivando só de contar. Rsr



Como é viver esse momento tão especial aí na sua cidade? Conta pra gente o que você mais ama nos costumes da região?

Viver esse momento especial aqui em Campina Grande é sentir o coração bater no ritmo da tradição, da alegria e do calor humano que só essa terra sabe oferecer. É acordar com aquele clima gostoso, que mistura nesse período o friozinho das manhãs com o calor do sol que abraça a cidade ao longo do dia, um convite perfeito pra aproveitar cada instante.

O que eu mais amo nos costumes da nossa região é a forma como a gente vive e celebra a vida: com afeto, com acolhimento e com muita alegria. O paraibano, em especial o campinense, tem um jeito único de fazer você se sentir em casa, mesmo que esteja chegando agora. Aqui, todo mundo tem um sorriso pronto, uma conversa boa, um cafezinho passado na hora e, claro, uma história para contar.

Se tem algo que define Campina é essa mistura bonita de tradição e



afeto. Seja na festa de São João, nas feiras populares, nos almoços de família ou nos encontros casuais pela cidade, sempre há espaço para o riso, o carinho e o orgulho de ser quem somos.

Campina Grande não é só um lugar para viver, é um lugar para sentir. E isso, para mim, é o que torna tudo tão especial.

A loja acabou de abrir, mas já tem alguma história inusitada pra contar tomando um bom vinho?

Ainda não tivemos uma história inusitada ou surpresa propriamente dita. Mas na segunda semana que a

loja estava aberta, teve o feriado do dia do trabalhador. Decidimos naquele dia pela manhã que abriríamos a loja, apenas nós, sem funcionários para ver se teríamos vendas. Inicialmente, pensamos apenas em venda de vinho, sem funcionamento do Wine Bar. Assim, às 17h, abrimos a loja. Pouco antes das 19h eis que chega um casal de cliente com seu filho e pergunta se está tudo funcionando e se é possível atender 8 pessoas. Olhamos um para

o outro e, prontamente, nos deparamos com a chance de fazermos uma boa venda e, então, lá fui eu para a cozinha, coloquei minha touca e luvas e “arregacei as mangas”. E não é que deu certo? No outro dia um dos clientes voltou trazendo mais um casal de amigo. Temos nos desafiado a todo momento neste início. Hoje, quando o movimento fica mais intenso, prefiro sempre a cozinha.



Pra quem quiser viver isso tudo ao vivo, o que vai encontrar na loja além de bons rótulos?

Na Vinho & Ponto Campina Grande, além de bons rótulos, o cliente encontra um ambiente sofisticado, confortável e acolhedor, um atendimento primoroso da Nívea e Jéssica. Além disso, pratos feitos com muito cuidado e afeto, pensado nos mínimos detalhes para harmonizar com nossos vinhos.



Tem gente que ainda acha que vinho é complicado, o que diria pra quebrar esse mito?

Com certeza, muita gente ainda vê o vinho como algo “sofisticado demais” ou reservado apenas para especialistas e que é caro demais, mas isso é um mito que nós da Vinho & Ponto precisamos desconstruir, vamos democratizar o vinho.

O vinho é uma bebida feita para ser apreciada, não decifrada. Não precisa saber de safras, castas ou regiões para aproveitar um bom vinho. Se a pessoa gosta, está certo. Simples assim. Dá para começar com os que agradam o paladar, seja suave, seco, branco, rosé, tinto ou espumante e, aos poucos, ir descobrindo novos estilos, se tiver vontade.

Hora do brinde!

O que você quer brindar com essa nova fase? E que recado você gostaria de deixar para nossos leitores?

Nessa nova frase quero brindar a nossa conquista, ao nosso sonho que está se concretizando, de voltar para nossas raízes e ainda poder proporcionar a cidade de Campina Grande um espaço de celebração, de confraternização, de acolhimento e energia boa.

O meu recado final aos leitores é que ainda ouvirão falar muito da Vinho & Ponto Campina Grande!

Estamos só no começo! Muita coisa boa vem por ai nos próximos meses!!

Saúde!!



CALENDÁRIO



JUNHO- 2025

D	S	T	Q	Q	S	S
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12

WSET GLOBAL

13 de junho

World Verdejo Day

14 de junho

Drink Chenin Blanc Day

21 de junho

World Lambrusco Day

CAMPANHA - V&P

de 02 a 12 de junho -

Vinhos que apaixonam

VEM AÍ UMA NOVA EDIÇÃO!

SPOILER 🗨️

PREPARE-SE PARA ABRIR MAIS DO QUE UMA GARRAFA!

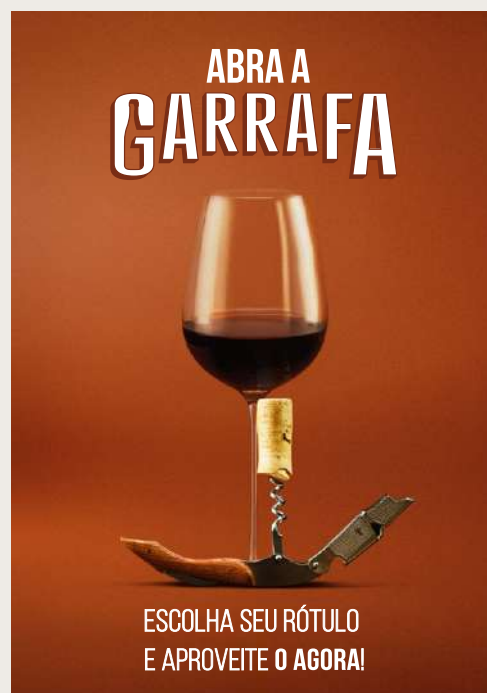
Na próxima edição, vamos revelar o coração do nosso manifesto, o que realmente significa dizer “Abra a Garrafa”. Você vai conhecer histórias inspiradoras, o conceito por trás da campanha, e uma promoção exclusiva que vai te dar ainda mais motivos para brindar com a gente.

Ah, e claro rótulos incríveis para abrir com propósito com harmonizações que vão dar água na boca!

Fique ligado

Essa edição vai abrir conversas, sorrisos e novas experiências.

Até lmais!



Convidamos você a abrir a garrafa e deixar o tempo desacelerar. Deixe o aroma subir, o sabor se espalhar, o momento acontecer. Não só pelo vinho, mas pela conexão, pelo olhar demorado, pelo brinde sincero. Abrir uma garrafa é mais do que servir uma taça, é celebrar o que importa.

Faça do hoje, o momento!

#abraagarrafa

LOJAS V&P

Encontre a loja mais próxima de você
e viva uma experiência Vinho & Ponto

CEARÁ

FORTALEZA

☎ (85) 9.8198-2100

📷 Siga o Instagram da loja

DISTRITO FEDERAL

BRASÍLIA ASA SUL

☎ (61) 9.9665-5060

📷 Siga o Instagram da loja

BRASÍLIA ASA NORTE

☎ (61) 9.9818-4646

📷 Siga o Instagram da loja

MARANHÃO

BALSAS

☎ (99) 9.9166-8118

📷 Siga o Instagram da loja

IMPERATRIZ

☎ (99) 9.8110-8507

📷 Siga o Instagram da loja

SÃO LUÍS

☎ (98) 9.9217-0819

📷 Siga o Instagram da loja

MATO GROSSO DO SUL

CAMPO GRANDE

☎ (67) 9.8140-0683

📷 Siga o Instagram da loja

MINAS GERAIS

UBERLÂNDIA

☎ (34) 9.9870-3033

📷 Siga o Instagram da loja

BURITIS

☎ (31) 9.8275-4476

📷 Siga o Instagram da loja

PARÁ

BELÉM

☎ (91) 9.8612-3851

📷 Siga o Instagram da loja

PARAÍBA

CAMPINA GRANDE

☎ (83) 9.686-8716

📷 Siga o Instagram da loja

RIO DE JANEIRO

BARRA DA TIJUCA

(SHOPPING DOWNTOWN)

☎ (21) 9.9182-5191

📷 Siga o Instagram da loja

MACAÉ

☎ (22) 9.9249-0729

📷 Siga o Instagram da loja

PARACAMBI

☎ (21) 9.6738-5009

📷 Siga o Instagram da loja

CAMPOS DOS GOYTACAZES

☎ (22) 9.9767-7696

📷 Siga o Instagram da loja

SÃO PAULO

SÃO CAETANO DO SUL

☎ (11) 9.3704-8090

📷 Siga o Instagram da loja

MOEMA

☎ (11) 9.7675-5987

📷 Siga o Instagram da loja

MORUMBI

☎ (11) 9.9237-1414

📷 Siga o Instagram da loja

PINHEIROS

☎ (11) 9.7686-0196

📷 Siga o Instagram da loja

VILA LEOPOLDINA

☎ (11) 9.5580-9646

📷 Siga o Instagram da loja

Clique no ícone
ou no número do WhatsApp
e fale diretamente com a loja.

Aproveite para nos seguir
também no Instagram!





VINHO
& PONTO



www.vinhoeponto.com.br | [@vinhoeponto](https://www.instagram.com/vinhoeponto)