

# VINHO & PONTO

## HARMONIZAÇÃO

O segredo por trás do prazer  
de harmonizar vinhos

## RUMO À RIOJA

Revelando um vinho inesquecível  
e surpreendente

## REDES SOCIAIS

O impacto no mercado  
de vinhos em 2025



## GRANDES NOMES

As vozes que ditam tendências no mundo do vinho

# UMA EDIÇÃO DE DESCOBERTAS

SETEMBRO ED. 66

## ESSA EDIÇÃO CHEGA REPLETA

de descobertas, marcada por uma experiência única: a nossa **masterclass exclusiva**. Como spoiler, antecipamos o tema que promete instigar os sentidos, a arte da harmonização de vinhos, explorada sob a ótica fascinante da neurociência.

Mergulhamos também no universo do sistema de pontuação, destacando quem são os grandes nomes que definem tendências no cenário global. Preparamos ainda uma viagem especial até Rioja, onde apresentamos um rótulo surpreendente pelo custo-benefício e pela tradição que carrega.

Para completar, analisamos como o impacto das redes sociais promete transformar o mercado de vinhos em 2025, criando novas conexões entre produtores e apaixonados pela bebida.

**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 ▶

## A ÚLTIMA EDIÇÃO CHEGOU

embalada no clima do Dia dos Pais Dia com o tema “Legado”, valorizando histórias, vínculos e bons momentos à mesa. Exploramos a febre do Morango do Amor, que conquistou as redes, e sugerimos harmonizações que transformam o doce em experiência completa.

O vinho do mês foi o icônico Amarone Della Valpolicella, clássico italiano que une tradição e intensidade. Também destacamos a vinícola chilena Korta Wines, que alia inovação e terroir em rótulos surpreendentes, e mostramos como a Geração Z está reinventando o consumo de vinho de forma leve e criativa.

**Quer conferir?**

[CLIQUE AQUI](#) e veja a edição completa



## REVISTA VINHO & PONTO ED. 65

*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



## HARMONIZAÇÃO

O segredo por trás do prazer de harmonizar vinhos.



## SISTEMA DE PONTUAÇÃO

Entenda como funciona e quem são as principais vozes por trás.



## VINHO DO MÊS

Rumo à Rioja, descobrindo um rótulo surpreendente na Espanha.



## WINE TREND

O Impacto das redes sociais no mercado de vinhos em 2025.

## DESCOMPLICA V&P

Tudo o que você precisa saber de forma simples e prática

## CALENDÁRIO

Comemore o dia das uvas e aproveite nossas promoções!



# Masterclass

LIVE EXCLUSIVA

15 de setembro, às 20h

Nas compras acima de R\$199,00  
**GANHE\*** acesso a uma Masterclass on-line  
sobre Harmonização de Vinhos  
com a nossa sommelière Milena Lourdz

BEBA COM MODERAÇÃO



\*Escaneie o QR CODE e participe. Promoção válida de 01/09/25 a 15/09/25 para compras acima de R\$199,00. Confira regulamento na loja. Imagem meramente ilustrativa. Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos.

VINHO  
& PONTO

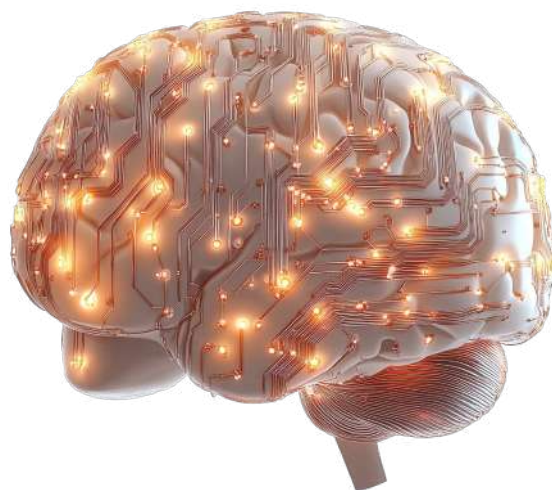
# HARMONIZAÇÃO E NEUROCIÊNCIA

## O SEGREDO POR TRÁS DO PRAZER DE HARMONIZAR VINHOS

Entrando no clima da Masterclass que vai acontecer no dia 15/09, às 20h no Youtube, trago aqui esse assunto de uma forma mais surpreendente e bem prática para sair do comum de sempre. Quando falo de harmonização, sempre procuro a palavra equilíbrio e surpresa dentro dela. Harmonizar é uma arte que se for muito bem estudada conseguimos extrair o melhor tanto da comida, quanto do vinho que decidimos testar nas combinações. E essas combinações precisam ser cada vez mais disruptivas em nosso paladar e principalmente para o nosso cérebro.

***Sim, você não leu errado.  
Cérebro.***

Cientificamente, a harmonização não é apenas uma questão de gosto ou tradição cultural ela envolve processos



neurosensoriais complexos. Nosso paladar e olfato estão diretamente conectados ao sistema límbico, região do cérebro responsável pelas emoções e memórias.

É por isso que um gole de vinho harmonizado com o prato certo pode evocar lembranças, despertar prazer intenso e até mudar nosso estado emocional.

Quando combinamos vinho e comida, o cérebro realiza uma espécie de sinfonia neuronal: receptores gustativos e olfativos enviam sinais que se cruzam no córtex orbitofrontal, área responsável pela percepção do “prazer gustativo”. Estudos de neurogastronomia mostram que é justamente aí que o equilíbrio entre acidez, taninos, gordura, doçura e aromas gera um efeito de surpresa agradável, conhecido como *flavor pairing effect*, esse termo é usado muito em inglês, mas em português é literalmente traduzido em efeito de pareamento de sabores (ou efeito de combinação de sabores). Do ponto de vista neurocientífico, esse impacto acontece porque o cérebro adora padrões, mas também busca pequenas quebras de expectativa.

Uma harmonização perfeita traz familiaridade (o encaixe equilibrado dos elementos) ao mesmo tempo em que provoca novidade (a surpresa de um contraste bem-feito). Essa dualidade estimula a dopamina, o neurotransmissor da recompensa, gerando aquela sensação de “uau” que faz a experiência ser memorável. Ou seja: harmonizar é mais do que acertar na mesa. É ativar a bioquímica



do prazer, desenhar experiências que mexem com emoção, memória e percepção. É literalmente esculpir sensações no cérebro através do paladar.

### ***Ficou curioso para saber mais?***

Te espero na nossa live ao vivo no Youtube, dia 15 de setembro às 20h, onde vamos mergulhar juntos na ciência por trás da harmonização. E para dar um gostinho do que vem por aí, trago aqui 3 combinações fora do padrão que explicam como nosso cérebro reage a contrastes e equilíbrios de sabores.



# CHOCOLATE

## 70%

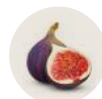
O amargor intenso do cacau é suavizado pelos taninos e pela fruta madura do Syrah. O cérebro interpreta essa quebra de expectativa como recompensa e libera dopamina, gerando prazer prolongado.



### KORTA BARREL SELECTION GRAN RESERVA SYRAH 2022

No paladar é bastante frutado com taninos macios, acidez média, com boa persistência.

#### AROMAS



Figo



Ameixa



Notas de  
pimenta preta

## OSTRAS FRESCAS

O iodo e a salinidade das ostras ativam o umami, e a acidez cítrica do Sauvignon Blanc age como um “reset químico”, equilibrando tudo. O resultado é frescor imediato e a liberação de serotonina, trazendo bem-estar.



### LORCA FANTASIA SAUVIGNON BLANC 2022

De coloração amarelo palha, no paladar é bastante frutado, leve e com acidez alta.

#### AROMAS



Abacaxi



Maracujá



Maçã verde

## CURRY TAILANDÊS

A capsaicina da pimenta ativa receptores de dor, gerando calor e intensidade. O leve dulçor e os aromas florais do Gewürztraminer trazem alívio, criando um ciclo viciante de choque e recompensa.



### DR. SCHMITT GEWÜRZTRAMINER 2022

Aromático e frutado, com um perfil fresco e ligeiramente encorpado e um final longo.

#### AROMAS



Lichia



Frutas cítricas



Notas de especiarias

## DESCOMPLICA V&P

### ***Por que alguns vinhos naturais são turvos ou têm sedimentos?***

**ISSO ACONTECE** porque os vinhos naturais muitas vezes não passam por processos de filtração ou clarificação antes de serem engarrafados. Isso significa que pequenas partículas, como restos de leveduras, fragmentos de uva e cristais de tartarato permanecem no líquido.

Essas partículas não são defeito. Pelo contrário, fazem parte da filosofia dos produtores naturais: menos intervenção, mais autenticidade. A turvação pode indicar que o vinho está mais próximo de como ele nasceu na adega. Em geral o sedimento normalmente não altera negativamente o gosto, mas pode trazer mais textura e complexidade.

*Dica: se não quiser o sedimento no copo, deixe a garrafa em pé antes de servir ou faça uma decantação suave.*



***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](mailto:revista@vinhoeponto.com.br)*

# SISTEMA DE PONTUAÇÃO

Falar de vinho é falar de histórias, de terroir, de memórias. Mas quando chega a hora de traduzir tudo isso em linguagem universal, entramos em um território que desperta paixões e dúvidas: o sistema de pontuação.

***Afinal, como transformar a complexidade de um grande Bordeaux, e a elegância de um Pinot Noir da Borgonha em um simples número?***

O fato é que, gostemos ou não, esses números são como bússolas. Ajudam nós consumidores e apreciadores de vinhos a navegar em um mar de rótulos, dão destaque a produtores que brilham e, claro, movimentam um mercado global que vai muito além da taça.

A pontuação não é um veredito final, mas uma referência. E entender como esses sistemas funcionam e algumas das principais vozes por trás deles é essencial para qualquer apaixonado por vinho que queira beber com consciência e conhecimento.



## VOCÊ SABIA?

Algumas degustações de vinho acontecem às cegas, ou seja, sem que o crítico saiba qual rótulo está na taça. Essa prática evita influências e garante uma avaliação mais justa.

Mas também existe a degustação “parcialmente às cegas”, quando algumas informações, como a região e/ou safra, são reveladas.

Isso ajuda a compreender melhor o contexto, sem perder a imparcialidade. Mas o mais importante é lembrar que o melhor vinho não se mede por notas ou preço, mas sim por aquele que encanta seu paladar e transforma instantes em momentos inesquecíveis.





## ROBERT MCDOWELL PARKER JR.

Nascido em 23 de julho de 1947 (78 anos de idade), em Baltimore (EUA). Parker é formado em História e Direito pela Universidade de Maryland, iniciou sua carreira como advogado, mas sua verdadeira paixão pelo vinho falou mais alto. Em 1984, deixou definitivamente a advocacia para se dedicar integralmente à crítica de vinhos. Desde então, tornou-se uma das figuras mais influentes e respeitadas do mundo do vinho.

## ROBERT PARKER

### *O homem que moldou o mercado*

Talvez o mais famoso crítico de vinhos da história. Robert Parker, revolucionou a crítica de vinhos quando fundou em 1978 o *The Wine Advocate*, e sua famosa escala de 100 pontos, que se tornou o padrão ouro da indústria, hoje conhecida como **escala Robert Parker**.

A missão era “simples”, mas ousada: criar uma forma clara e objetiva de avaliar a qualidade de um vinho, traduzindo em experiências sensoriais, com notas de até 100 pontos, algo até então inédito na crítica especializada.

Um vinho avaliado com mais de 95 pontos “Parker” não só conquistava prestígio, como poderia se esgotar em dias, ou então subir de preço em questão de horas. Esse sistema foi inspirado no modelo de avaliação escolar americano, passando a publicar suas análises na revista *The Wine Advocate*.

Rapidamente, sua escala ganhou força e passou a influenciar não só consumidores, mas também produtores e mercados inteiros. O impacto foi tão grande que sua metodologia passou a ser adotada por outras publicações e críticos ao redor do mundo, tornando a escala de 100 pontos um padrão internacional.



### **Como os vinhos são avaliados?**

Engana-se quem pensa que a pontuação é um palpite ou gosto pessoal. Elas seguem protocolos rigorosos, realizados às cegas (sem que o avaliador saiba qual é o rótulo) e com critérios técnicos bem definidos. No caso de Robert Parker o método parte de

50 pontos, somando critérios visuais como limpidez, brilho e cor (5 pontos); aroma/bouquet (15 pontos); paladar como estrutura, taninos, acidez, álcool, equilíbrio, persistência e retrogosto (20 pontos); qualidades gerais e envelhecimento quando aplicável (10 pontos). (Fonte: robertparker.com)

PONTOS	CLASSIFICAÇÃO
<b>96 A 100</b>	<b>Vinho extraordinário</b> , que expressa todo o caráter esperado de sua casta. E merece ser adquirido e apreciado.
<b>90 A 95</b>	<b>Vinho excepcional</b> com grande complexidade e personalidade marcante. Em resumo: rótulo fantástico.
<b>80 A 89</b>	<b>Vinho pouco acima da média a muito bom</b> , apresenta finesse sem falhas perceptíveis.
<b>70 A 79</b>	<b>Vinho médio</b> sem grandes destaques, correto e simples.
<b>60 A 69</b>	<b>Vinho abaixo da média</b> com deficiências perceptíveis.
<b>50 A 59</b>	<b>Vinho inaceitável</b> considerado de baixa qualidade.



## JAMES CAMERON SUCKLING

Nasceu em 29 de setembro de 1958 (67 anos de idade). É reconhecido por sua longa e prestigiada carreira na revista *Wine Spectator*, onde construiu uma sólida trajetória. Após quase três décadas dedicadas à publicação, em outubro de 2010, deixou a revista para lançar seu próprio projeto: o site [JamesSuckling.com](https://www.jamesuckling.com), que se consolidou como uma das principais referências mundiais em críticas e avaliações de vinhos.

## JAMES SUCKLING

### *O crítico das redes sociais*

Um dos principais críticos da atualidade, cujas avaliações são lidas e respeitadas por apreciadores, grandes colecionadores e profissionais do setor do vinho em todo o mundo. CEO e *Publisher* do portal [JamesSuckling.com](https://www.jamesuckling.com), uma plataforma de mídia dedicada ao universo do vinho, que reflete mais de quatro décadas de experiência de James Suckling como jornalista e crítico de vinhos.

A plataforma reúne notas de degustação, vídeos, artigos, blogs e eventos, sempre com foco nos grandes vinhos do mundo, incluindo Itália, Bordeaux, Champagne, Austrália, Nova Zelândia, Califórnia, Chile e Argentina. Atualmente, a equipe é formada por 25 profissionais distribuídos internacionalmente, sendo 11 editores/provadores. Para você ter uma idéia, só em 2024, foram avaliados pouco mais de 42.000 vinhos, um número que demonstra a dimensão do seu trabalho.

James Suckling acredita que o consumidor moderno de vinho merece muito mais do que críticas escritas. É fundamental mostrar o

terroir, as pessoas e o processo de avaliação, pois o aprendizado sobre vinho vai além de números e descrições técnicas.

Todos os meses, milhares de rótulos são degustados. Nas provas realizadas em vinícolas, as avaliações geralmente não são às cegas, mas em grandes degustações organizadas utiliza-se o método cego, com o tradicional saco de papel.

Todos os editores seguem os mesmos critérios definidos por James Suckling, a escala de 100 pontos.

O impacto do trabalho de James Suckling e de sua equipe vai além da crítica: o site já foi citado em veículos de imprensa de prestígio internacional, como *China Daily*, *El Mercurio*, *Firenze*, *La Nazione*,



*La Tercera*, *Los Angeles Times*, *Robb Report*, *Wine+*, *Wine.Luxe*, *Wine Kingdom JP*, *Winart Magazine*, entre outros. (Fonte: [JamesSuckling.com](http://JamesSuckling.com))

PONTOS	CLASSIFICAÇÃO
<b>95 OU MAIS</b>	<b>(A+)</b> “ <b>Must-Buy</b> ” é uma compra obrigatória, uma garrafa imperdível, daquelas que dá vontade de beber até o fim.
<b>90 OU MAIS</b>	<b>(A)</b> “ <b>Outstanding</b> ” um vinho é excepcional. É o tipo de vinho que queremos beber uma taça, e uma excelente compra.
<b>88 OU MENOS</b>	Podem até ter seu valor, mas pedem cautela antes da compra. Suckling não recomenda investir em nada com nota inferior.
<b>VINHOS EM BARRICAS</b>	Vinhos classificados em barril, ou inacabados, são classificados com intervalos de dois pontos, como 90-91 ou 92-93.



## JANCIS MARY ROBINSON

Nascida em 22 de abril de 1950 (75 anos de idade), em Cumbria (Inglaterra). Jancis Robinson é considerada uma das mais respeitadas críticas e escritoras de vinhos do mundo. Formada em Matemática e Filosofia pela Universidade de Oxford, iniciou sua carreira no jornalismo especializado em 1975 e, desde então, tornou-se referência absoluta no tema. Em 1984, foi a primeira pessoa fora do comércio de vinho a obter o título de *Master of Wine (MW)*.

## JANCIS ROBINSON

### *A dama do vinho*

Reconhecida como uma das mais influentes especialistas em vinho do mundo, Jancis Robinson é autora de obras fundamentais incluindo o consagrado *The Oxford Companion to Wine*, considerado a “bíblia” do vinho. Embora prefira se definir como escritora de vinhos e não como crítica, ela é uma das poucas mulheres a conquistar o prestigiado título de *Master of Wine* (1984), concedido pelo *Institute of Masters of Wine*, uma das certificações mais respeitadas e desafiadoras do setor, que exige profundo conhecimento técnico, sensorial e teórico.

Jancis também é fundadora da premiada plataforma por assinatura dedicada ao vinho a [JancisRobinson.com](http://JancisRobinson.com), onde atua como editora-chefe e principal colaboradora. É coautora de *The World Atlas of Wine* (com *Hugh Johnson*, obra que já vendeu milhões de cópias) e coautora de *Wine Grapes*, referência mundial sobre variedades. Em 2017, lançou *The 24-Hour Wine Expert*, guia prático que apresenta de forma acessível os fundamentos essenciais do vinho.

Entre os muitos reconhecimentos recebidos, destacam-se a condecoração como *Officier du Mérite Agricole* da França, a mais alta honra do VDP (*Verband Deutscher Prädikatsweingüter*), uma associação de produtores alemães de vinhos de qualidade, e seis prêmios *James Beard* nos EUA, sendo a única escritora de vinhos no *James Beard Cookbook Hall of Fame*.

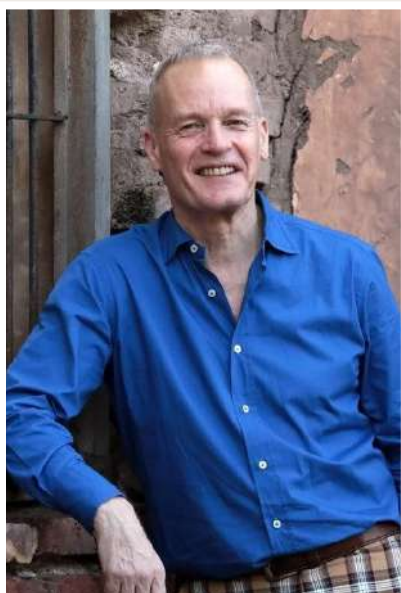


### Escala de 20 Pontos?

**SIM**, diferente da escala de 100 pontos utilizada por Robert Parker e James Suckling, Jancis Robinson costuma descrever vinhos em uma linguagem acessível, mas com rigor técnico e adota a escala tradicional britânica

de 20 pontos. Essa escala é muito usada em concursos de vinho no Reino Unido e na Europa, e busca ser mais concisa, em raríssimos casos chegam à nota máxima de 20 pontos. (Fonte: [JancisRobinson.com](http://JancisRobinson.com))

PONTOS	CLASSIFICAÇÃO
<b>20</b>	<b>Perfeito</b> , praticamente impossível de melhorar.
<b>19 – 19,5</b>	<b>Extraordinário</b> , entre os melhores do mundo.
<b>18 – 18,5</b>	<b>Excelente</b> , muito acima da média.
<b>17 – 17,5</b>	<b>Ótimo</b> , um vinho que vale a pena procurar.
<b>16 – 16,5</b>	<b>Bom a muito bom</b> , dentro de padrões de qualidade respeitáveis.
<b>15 – 15,5</b>	<b>Aceitável</b> , mas sem brilho.
<b>14 – 14,5</b>	<b>Tecnicamente correto</b> , mas simples.
<b>13 – 13,5</b>	<b>Abaixo da média</b> , pouco interessante.
<b>12 – 12,5</b>	<b>Falhas técnicas</b> ou pouca qualidade.



## TIM ATKIN

Nascido no Reino Unido, Tim Atkin é jornalista, escritor, fotógrafo e comentarista com cerca de 40 anos de experiência no universo do vinho, além de *Master of Wine*. É reconhecido por equilibrar rigor técnico e uma abordagem acessível, escreve para publicações como *Harpers* e *Decanter*, É co-presidente do *International Wine Challenge*, uma das competições de degustação às cegas mais rigorosas do mundo, e mantém seu próprio site o [timatkin.com](http://timatkin.com)

## TIM ATKIN

### *O explorador de terroirs*

*Master of Wine* britânico, Tim Atkin é amplamente reconhecido por seu estilo de apresentação bem-humorado, provocador e, muitas vezes, polêmico. Ao longo dos anos, já ministrou palestras para bancos, escritórios de advocacia, encontros sociais e inúmeras associações e clubes de vinho, com especial foco nos rótulos da França, Espanha, Itália e do Novo Mundo.

Um dos diferenciais de seu trabalho é o cuidado em contextualizar suas notas. Em seus relatórios regionais, como os guias anuais de Rioja, Ribera del Duero, Uruguai, Chile, Argentina e África do Sul, ele combinou pontuações com análises detalhadas sobre safras, tendências, produtores e estilos. Assim, a avaliação vai muito além de um número, trazendo uma leitura crítica e enriquecedora.

Outro traço marcante de seu método é a proximidade com os produtores. Tim visita pessoalmente vinícolas, conversa com enólogos e prova centenas de amostras

em degustações regionais. Seu objetivo é oferecer um panorama amplo e equilibrado, unindo rigor técnico a uma narrativa acessível ao consumidor final.

### ***E seu sistema de pontuação? Também é de 100 pontos?***

**SIM**, Tim utiliza a tradicional escala de 100 pontos, adotada pelos principais críticos de vinhos do mundo, porém com uma análise com mais profundidade e rigor.

Nela raramente os rótulos concedem notas abaixo de 85 pontos e reserva as pontuações acima de 95 para vinhos realmente excepcionais. Quanto mais próximo do topo, maior a qualidade percebida em termos de equilíbrio, tipicidade, complexidade e potencial de guarda.



Ao longo de sua carreira, Tim recebeu inúmeros prêmios. Entre eles, o *Glenfiddich Wine Writer Award* (1988, 1990, 1993, 2004 e 2006) e o título de *Wine Columnist of the Year* da *Wine Guild of the United Kingdom* (1991, 1992, 1994 e 1996). E também foi o primeiro vencedor do *Wines of France Award* (1994), consolidando sua posição entre os críticos mais respeitados do mundo do vinho. (Fonte: *timatkin.com*)

PONTOS	CLASSIFICAÇÃO
<b>95 A 100</b>	<b>Ouro</b> , vinhos excepcionais, referência em sua categoria, de nível internacional.
<b>90 A 94</b>	<b>Prata</b> , vinhos de altíssima qualidade, elegantes, expressivos e com identidade marcante.
<b>85 A 89</b>	<b>Bronze</b> , vinhos muito bons, corretos, agradáveis e bem elaborados.
<b>ABAIXO DE 85</b>	Tim quase nunca publica notas menores, reservando espaço para vinhos que, no mínimo, entreguem qualidade e valor.

# WINE SPECTATOR

## *A revista que dita tendências*

Fundada em 1976 nos Estados Unidos, a Wine Spectator consolidou-se como uma das publicações mais influentes do universo do vinho. Reconhecida por seu rigor editorial, a revista oferece análises aprofundadas, notas de degustação precisas e uma cobertura abrangente das principais tendências do mercado global.

Seu prestigiado sistema de avaliação em escala de 100 pontos tornou-se referência internacional, tendo James Suckling como um dos grandes responsáveis por consolidar sua credibilidade.

Aparência, aroma, sabor, textura e potencial de envelhecimento são criteriosamente examinados em degustações às cegas conduzidas por comissões de especialistas. O resultado é um guia confiável que influencia colecionadores, sommeliers e



enófilos ao redor do mundo, impactando diretamente a reputação e o valor dos rótulos avaliados.

Mais do que notas, a Wine Spectator revela histórias. Suas páginas trazem reportagens sobre vinícolas emblemáticas, entrevistas exclusivas com produtores, guias de harmonização e cobertura de eventos que movimentam o setor. Entre os conteúdos mais aguardados está a tradicional **Top 100**, lista anual que celebra os vinhos de maior destaque no cenário internacional.

# GUIA DESCORCHADOS

## *A vitrine dos vinhos sul-americanos*

Criado pelo crítico chileno Patricio Tapia, o Descorchados consolidou-se como um dos guias de vinhos mais respeitados da América do Sul. Publicado anualmente, reúne avaliações criteriosas de rótulos do Chile, Argentina, Brasil e Uruguai a quase 30 anos, tornando-se uma referência indispensável tanto para consumidores apaixonados quanto para profissionais do setor.

Todas as degustações são avaliadas pela escala de 100 pontos. O guia também apresenta rankings exclusivos como **Vinho Revelação**, **Melhor Compra** e diversas categorias especiais, que ajudam a orientar escolhas e destacar tendências. Mas o grande diferencial do Descorchados, está no olhar plural que valoriza tanto rótulos de vinícolas consagradas, quanto de pequenos produtores, dando espaço para vinhos de alta gama e para aqueles que oferecem excelente custo-benefício.



### PATRICIO TAPIA

Nascido em 7 de agosto de 1968, no Chile, estudou jornalismo na Universidade do Chile e fez um diplomado em degustação e enologia na Faculdade de Enologia da Universidade de Bordeaux, na França. Ao longo da carreira, construiu uma reputação sólida como crítico e escritor, colaborando com importantes publicações internacionais.

# REVISTA ADEGA

## *A maior referência em vinho no Brasil*

No Brasil, a Revista ADEGA consolidou-se como uma das vozes mais respeitadas da crítica especializada em vinhos. Com mais de 19 anos de trajetória, tornou-se referência ao liderar a comunicação do setor, alcançando mais de 120 mil leitores por mês em suas edições impressa e digital. Hoje, é considerada uma das maiores autoridades em avaliação de vinhos no país.

Com uma curadoria rigorosa e um time de especialistas, a publicação desenvolveu um sistema próprio de avaliação que segue padrões internacionais, mas com um olhar atento ao perfil do consumidor brasileiro. Vinhos que recebem 90 pontos ou mais conquistam selos de destaque, tornando-se sinônimo de qualidade para os leitores.

Assim como a tradicional Wine Spectator, a ADEGA também lança, em dezembro, uma edição especial que apresenta os 100



melhores vinhos degustados ao longo do ano, um dos momentos mais aguardados pelo seus leitores. E é nesse contexto de prestígio que dois de nossos rótulos foram avaliados pelos especialistas da revista e receberam notas acima de 90 pontos. A seguir, conheça um pouco mais sobre esses vinhos excepcionais, assinados pelo renomado Mauricio Lorca.



## MAURICIO LORCA ANCESTRAL MALBEC 2019

Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Malbec com estágio de 12 meses em recipientes de cerâmica (clayver). [Clique aqui](#) e confira os detalhes da degustação.

### AROMAS



Frutas vermelhas e negras madura



Notas florais



Ervas e especiarias



## MAURICIO LORCA NATURAL CABERNET FRANC MALBEC 2023

Tinto elaborado com mínima intervenção, sem adição de SO2 durante todo o processo. [Clique aqui](#) e confira os detalhes da degustação.

### AROMAS



Frutas vermelhas madura



Frutas negras madura



Notas florais

# DESCOBRINDO A ESPANHA

*Rumo à Rioja que encanta e surpreende*

Nesta edição, seguimos nossa jornada por rótulos que surpreendem pelo sabor e pelo equilíbrio entre qualidade e preço. Depois da parada na Itália, onde exploramos a potência e a complexidade do Amarone Della Valpolicella DOCG Villa Fura 2018, nosso passaporte agora recebe o carimbo espanhol.

## ***O destino?***

Rioja! Uma das regiões vinícolas mais prestigiadas do país, referência mundial por seus tintos envolventes, com personalidade marcante e elegância refinada. Entre os exemplares que melhor traduzem essa tradição, é o Vista Alegre Crianza DOCa Rioja.

Um vinho que expressa, em cada taça, a essência vibrante do terroir riojano. Sua coloração é violácea, e revela aromas de frutas vermelhas maduras bem delineada e sutis notas de madeira. Em boca, é intenso e frutado com taninos macios, alta acidez e bastante persistente.

O resultado disso, é um equilíbrio cativante, capaz de conquistar tanto quem está descobrindo o universo dos vinhos quanto os apreciadores mais exigentes. Uma escolha que une tradição e modernidade, oferecendo sofisticação a um preço acessível, perfeito para a mesa do dia a dia ou para enriquecer a adega de quem valoriza consistência sem abrir mão do custo-benefício.



*Briones, La Rioja, Espanha.*

# VISTA ALEGRE

## CRIANZA DOCA RIOJA

### SAFRA

2019

### REGIÃO

Rioja

### PAÍS

Espanha

### PRODUTOR

Vista Alegre

### HARMONIZAÇÃO

Este rótulo vai bem com capeletti de carne ao molho rose e carne vermelha assada com batata e ervas.



### AROMAS



Morango



Ameixa



Notas herbáceas

### AMADURECIMENTO

12 meses em barrica de carvalho francês e americano

**R\$184,00\***

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



*Um vinho intenso, frutado e com acidez alta e persistente, a pura elegância da Rioja em sua forma mais serena e envolvente”.*

---

*Conexão em taça*

---

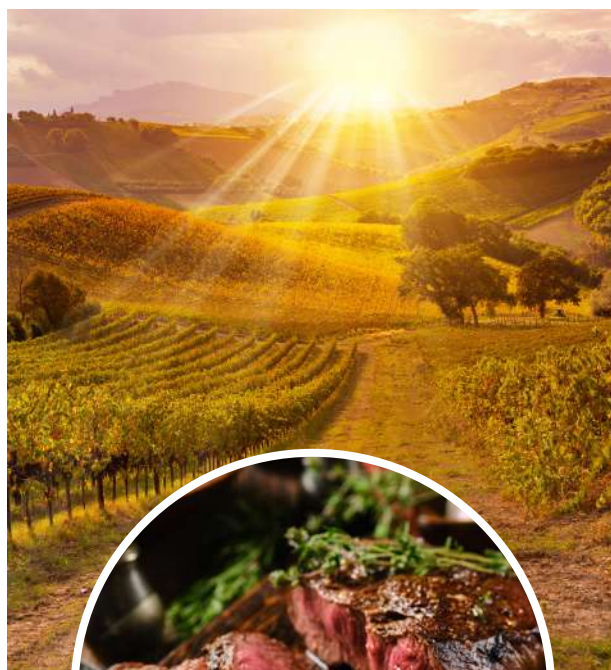
## UM BRINDE AO SABOR E HARMONIA

“ Viajar a Rioja é mergulhar em uma das regiões mais icônicas da Espanha, onde os vinhedos se espalham entre colinas banhadas de sol e onde o saber-fazer do vinho atravessa séculos. O vinho desse mês, traz à taça equilíbrio e elegância que revelam tanto o estilo clássico quanto as interpretações mais modernas na hora de harmonizar.

Para a mesa brasileira, essa versatilidade se encontra de forma natural com uma carne vermelha assada, acompanhada de batatas douradas e ervas frescas.

A estrutura do vinho equilibra a suculência da carne, se entrelaçando com os temperos do prato e realçando a rusticidade acolhedora do assado.

Mas Rioja também oferece outras possibilidades para quem deseja vivenciar



sua regionalidade: pense em um cordeiro assado lentamente, prato emblemático da região, em que a maciez da carne encontra os taninos sedosos do Crianza; ou nas tradicionais patatas a la riojana, guisado de batata com chorizo, onde o leve defumado e a especiaria se harmonizam lindamente com a vivacidade do vinho. Até mesmo tapas de jamón ibérico ou queijo manchego curado criam encontros surpreendentes.

## PREPARO!



### **BATATA RÚSTICA**

- Lave bem as batatas e corte em pedaços médios.
- Em uma panela com água fervente com sal, cozinhe por 5 minutos, apenas para pré-cozinhar e deixe escorrer bem.
- Em uma assadeira, espalhe as batatas, regue com azeite, tempere com sal e pimenta, adicione o alho e os ramos de alecrim.
- Leve ao forno a 200 °C por cerca de 30 minutos, mexendo na metade do tempo, até ficarem douradas e crocantes por fora, e macias por dentro.

## CARNE VERMELHA ASSADA COM ERVAS

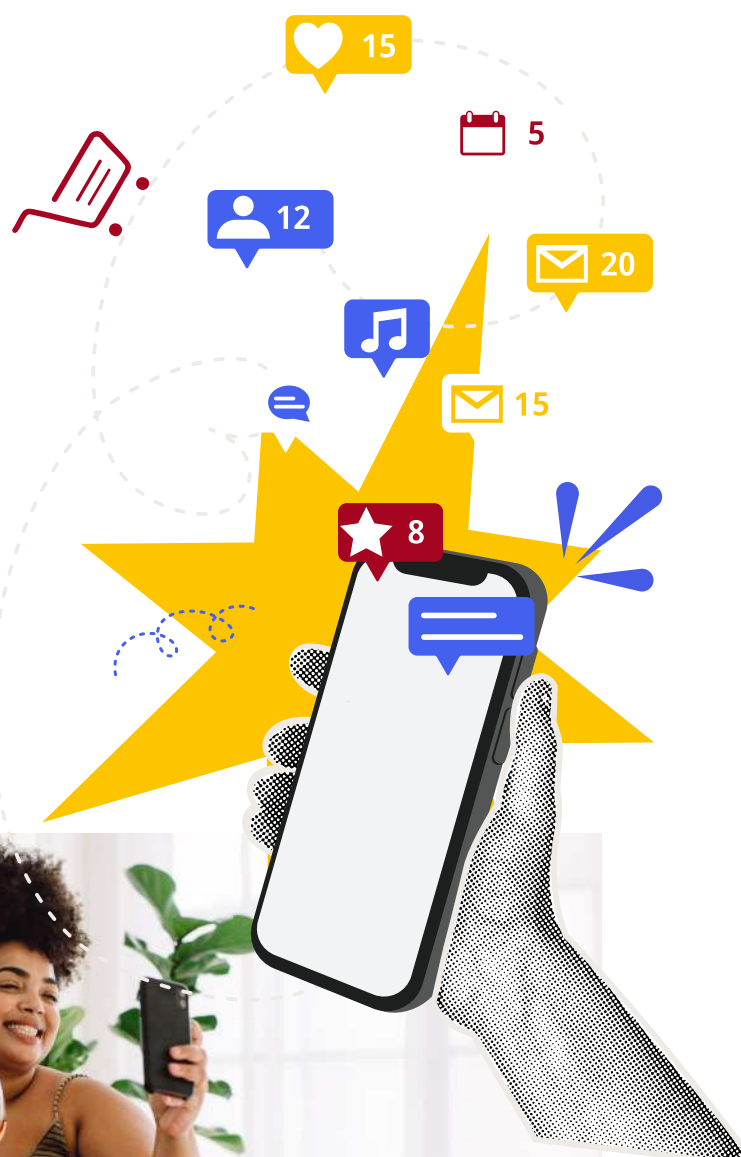
- Escolha 1 peça de carne vermelha de sua preferência (picanha, contrafilé ou alcatra, cerca de 1,2 kg)
- Tempere a carne com sal, pimenta, alho e regue com o azeite. Esfregue bem os temperos em toda a peça.
- Coloque os ramos de alecrim e tomilho sobre a carne e envolva-a levemente em papel alumínio.
- Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por cerca de 35 a 45 minutos, dependendo do ponto desejado.
- Nos últimos 10 minutos, retire o papel alumínio para dourar e criar uma crosta saborosa.
- Deixe a carne descansar por 10 minutos antes de fatiar, para manter os sucos.



# A NOVA TAÇA DO CONSUMO

## O IMPACTO DAS REDES SOCIAIS NO MERCADO DE VINHOS EM 2025

Se há uma década o vinho era um universo quase restrito aos especialistas, sommeliers e apaixonados, hoje ele transborda algoritmos, lives, trends e hashtags. Em 2025, o impacto das redes sociais no mercado de vinhos não é apenas uma tendência, é uma revolução sensorial, digital e comercial.





## ***O vinho que viraliza***

O vinho deixou de ser apenas uma bebida e se tornou conteúdo. TikTok, Instagram, YouTube e até o LinkedIn moldam agora a percepção, o desejo e o consumo do vinho. E não estamos falando apenas de rótulos clássicos. Pequenas vinícolas, projetos autorais, garrafas naturais, orgânicas e biodinâmicas estão encontrando seus públicos em nichos que se formam através de reels, vídeos de unboxing, degustações online e desafios virais.

Se um vinho aparece na mão de um influenciador relevante, ele não só esgota ele se torna objeto de desejo instantâneo. A geração Z, que há poucos anos mal olhava para o vinho, hoje faz fila virtual por rótulos que combinam com experiências, lifestyle e autenticidade.

## ***Do story para a taça***

A experiência de consumo mudou. O cliente atual quer mais do que beber ele quer entender, se conectar, viver a história por trás da garrafa. Lives



com produtores, reels de harmonizações rápidas, tutoriais de como abrir uma garrafa de espumante sem estragar a rolha ou até vídeos descontraídos mostrando “vinhos para o primeiro encontro” tornaram-se estratégias fundamentais.

O conteúdo gera desejo. O desejo gera compra. E a compra acontece cada vez mais de forma imediata, via links nas bios, marketplaces ou até DMs.

## ***O desafio para quem vende vinho hoje***

A pergunta que guia o mercado já não é “Você tem este rótulo?”, mas “Como você aparece no feed dos seus clientes e desperta a atenção deles?”.

Quem não entendeu que a vitrine agora é digital fica para trás. As redes sociais deixaram de ser apenas canais de divulgação: hoje são motores de desejo, aprendizado, inspiração e conversão. E sim, quem não produz conteúdo relevante, simplesmente não existe para quem busca descobrir novidades e experiências.

## ***O futuro do vinho é digital, mas também humano***

Quanto mais tecnológico o consumo se torna, mais buscamos histórias, autenticidade e conexões reais que nos emocionem. O vinho, que sempre foi sobre partilha e celebração, se reinventa nas redes sem perder sua essência e continua sendo um convite a brindar momentos únicos.

## **O NOVO PERFIL DO CONSUMIDOR DE VINHOS EM 2025**

- ***Informado***

Ele pesquisa, compara, busca entender mais sobre terroir, sustentabilidade e métodos de produção.

- ***Conectado***

Segue sommeliers, influenciadores, importadoras e produtores pelo mundo.

- ***Rápido***

A decisão de compra pode ser tomada em um story de 15 segundos.

- ***Experiencial***

Quer mais do que um vinho; busca experiências sensoriais, estéticas e compartilháveis.

- ***Menos Tradicional***

Prefere vinhos autênticos a rótulos cheios de pompa. O rústico, o autoral e o inusitado estão em alta.

# CALENDÁRIO



## WSET GLOBAL

### 1º de setembro

*Dia do Cap Classique*

### 4 de setembro

*Dia Internacional  
do Cabernet Sauvignon*

### 5 de setembro

*Dia Nacional do Chianti*

### 10 de setembro

*Dia Nacional do Vinho  
do Porto*

### 19 de setembro

*Dia Internacional do  
Grenache*

## CAMPANHA - V&P

### de 01 a 15 de setembro

*Masterclass - Harmonização  
de vinhos (Live 15/09 às 20h)*

## SETEMBRO - 2025

D	S	T	Q	Q	S	S
31	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

# VEM AÍ UMA NOVA EDIÇÃO!

SPOILER 🗨️

## **OUTUBRO É O MÊS DE SE CUIDAR, SE CONSCIENTIZAR E, CLARO, BRINDAR COM MAIS COR E PROPÓSITO!**

Na próxima edição, convidamos você a descobrir o encanto do nosso portfólio de vinhos rosés, perfeitos para celebrar a vida e os momentos de cuidado neste mês especial.

Vamos falar também sobre os benefícios do vinho para a saúde, desvendando mitos e verdades, sempre com foco no consumo responsável.

### ***E não para por aí!***

Comece a se preparar para a Black Friday! Você vai conhecer os rótulos que merecem atenção e que valem o investimento para recheiar sua adega com escolhas inteligentes.

***Estarei te esperando!***



**VEM AÍ...**

### **OUTUBRO ROSA**

*Um mês dedicado ao amor,  
à prevenção e à conscientização  
sobre o câncer de mama.*

*Um lembrete carinhoso  
de que o cuidado com a saúde  
também é um gesto  
de amor-próprio. Toque-se,  
cuide-se e incentive outras  
mulheres a fazerem o mesmo.*

*Prevenção salva vidas!*

***Nesta luta, somos todos rosés.***

# 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

## MATO GROSSO DO SUL

### CAMPO GRANDE

☎ (67) 9.8140-0683

📷 Siga o Instagram da loja

## MINAS GERAIS

### 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

## SÃO PAULO

### 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!



