

Grand Cru

magazine

FAFÁ DE BELÉM ABRE O CORAÇÃO

“Minha relação com o
vinho é de afeto”

Edição 06 / janeiro 2025



- Prepare um *prime rib* com abóbora *cabotiá* na grelha
- Tudo sobre a uva *Chardonnay* na Enciclopédia Descubra 2025
- E mais: dicas para aproveitar o seu clube de assinaturas do mês

Grand Cru

Don Nicanor é a expressão primorosa
da nossa história, na qual o movimento
constante é o protagonista.



NIETO SENETINER
DESDE 1888



Delícias e sons

Abrimos 2025 trazendo o melhor da música, da gastronomia e dos vinhos, é claro, para nossos leitores. Na entrevista de capa, a cantora Fafá de Belém, prestes a completar 50 anos de carreira, revela com exclusividade um pouco de sua alma artística e compara sua arte a um bom tinto: "O vinho nos leva para outro patamar, onírico". Suas palavras, cheias de história e emoção, são um convite para uma reflexão profunda sobre a beleza da vida.

Em nossa seção de harmonização, o clima de verão pede algo especial. Reunir os amigos ao redor da churrasqueira, com um cardápio de *prime rib* com abóbora *cabotiá* é a pedida ideal. Sempre com o auxílio dos nossos *sommeliers*, que indicam os rótulos perfeitos para tornar o momento ainda mais inesquecível.

Já neste terceiro ano da Grande Enciclopédia Descubra, prepare-se para conhecer o universo das mais importantes uvas viníferas do planeta, a começar por um verdadeiro ícone: a *Chardonnay*, uma das variedades mais famosas e amplamente cultivadas no mundo.

E mais: mantenha o frescor das suas garrafas com dicas especiais, conheça o que tem na adega da italiana Francesca Planeta, presidente da Planeta Estate, e saiba tudo sobre os vinhos da sua Confraria do Mês.

Que cada página leve você, como a música de Fafá, para um novo patamar onírico de prazer e descobertas.

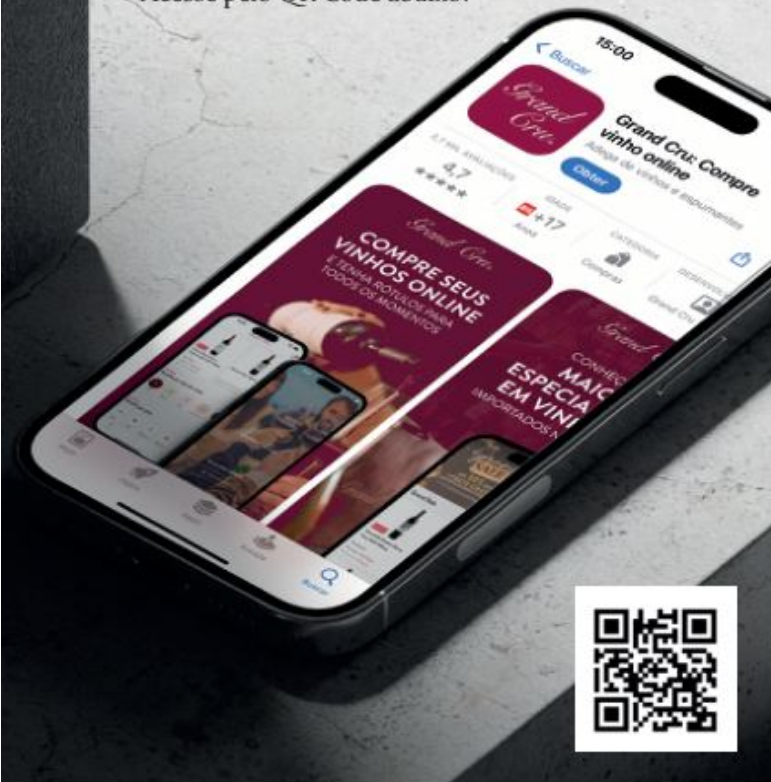
Boa leitura!



Marcos Leal
CEO do Vissimo Group

BAIXE NOSSO APP

Aproveite para baixar o aplicativo da *Grand Cru* no seu celular via App Store (Apple) ou Play Store (Google). Acesse pelo QR Code abaixo!



Grand Cru
magazine

Nº 6 JANEIRO 2025

EXPEDIENTE

Grand Cru

CEO FUNDADOR E DIRETOR DE PRODUTOS Marcos Leal
DIRETORA COMERCIAL Patrícia Perim
MARKETING Ana Luiza Leal e Nathalia Cabrera
CONFRARIA Lays Renó e Gabriel Brandão
SOMMELIER REVISOR Vinicius Santiago

IPOJUCA.

DIRETOR EDITORIAL Marcos Diego Nogueira
EDITORA-CHEFE Lígia Nogueira
DIRETOR DE ARTE Leonardo Kayo
PRODUTORA EXECUTIVA Nathalia Laurentino
REVISOR Norberto Lourenço Nogueira Jr.
PRODUTOR GRÁFICO Marcos Borges

PROJETO GRÁFICO Leonardo Kayo
PROJETO EDITORIAL @Ipojuca_

CONTATO comercial@ipojucaconteudo.com

COLABORADORES

FOTOS Lucas Seixas e Marco Pinto
TEXTOS Ariela Bento, Flávia G. Pinho, Leonor Macedo,
Nicole Ramalho, Roberto Saraiva e Rodrigo Grilo
ILUSTRAÇÃO Mauricio Pierro e Marquette
TRATAMENTO DE IMAGEM João Bitencourt

Sumário

BLEND



08 COLHEITA

Notas leves sobre o universo dos vinhos para começar o ano bem

10 EXPERT

O bartender Waguinho, do badalado Arp, em Ipanema (RJ), ensina três drinks autorais com espumante

11 MINHA ADEGA

A italiana Francesca Planeta, da vinícola que leva o seu sobrenome, compartilha dicas e histórias

VINICULTURA



14 ENTREVISTA

Humor e boas taças com Fafá de Belém: "Gosto de corpo, volume e vinhos com endereço, e-mail e telefone"

20 HARMONIZAÇÃO

Aprenda a preparar um *prime rib* com abóbora *cabotiá* e confira os melhores rótulos para acompanhar

27 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Em 2025, convidamos você a conhecer mais sobre cada uma das principais cepas do mundo

32 SAFRA ESPECIAL

A melhor maneira de resfriar o seu vinho

CLUBES DE ASSINATURA



34 CONFRARIA GRAND CRU

Experiências de acordo com o seu perfil

48 MUNDO GRAND CRU

Por dentro da vinícola portuguesa Niepoort

54 TRATO FINO

Um prosecco italiano para os brindes de verão

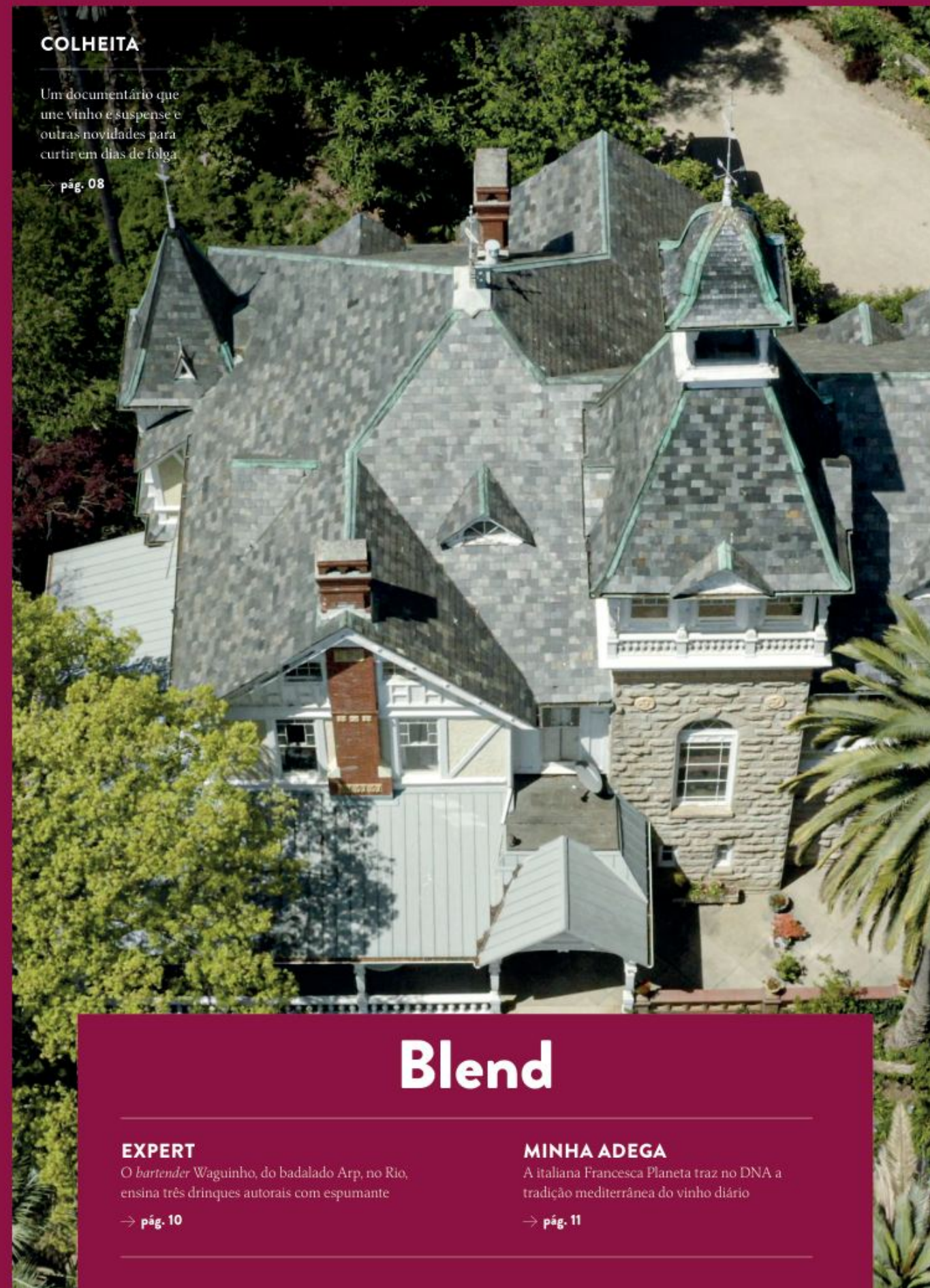


Grand Cru

COLHEITA

Um documentário que une vinho e suspense e outras novidades para curtir em dias de folga

→ **pág. 08**



Blend

EXPERT

O bartender Waguinho, do badalado Arp, no Rio, ensina três drinks autorais com espumante

→ **pág. 10**

MINHA ADEGA

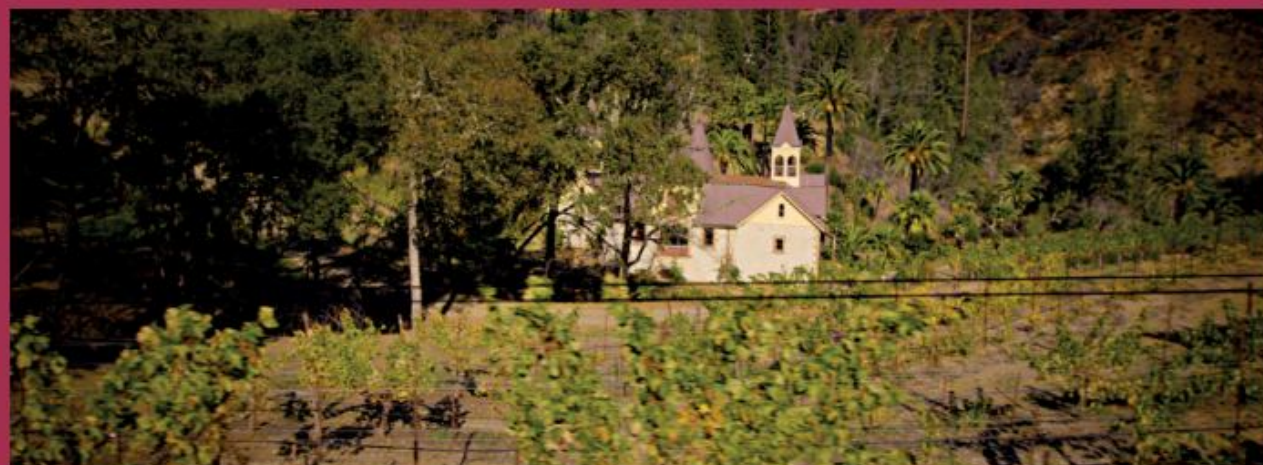
A italiana Francesca Planeta traz no DNA a tradição mediterrânea do vinho diário

→ **pág. 11**

UM BOM COMEÇO

Livros, documentários que unem vinho e suspense e outras novidades para curtir nas férias

por Flávia G. Pinho



Brinde ao sobrenatural

A Somm TV, serviço de *streaming* especializado em conteúdo sobre vinhos, orgulha-se da variedade de seu repertório – são mais de 400 horas de produções originais (e nada óbvias) sobre vinícolas e profissionais do setor. O mais recente feito do time do diretor Jason Wise é o documentário *Ghosts of Napa Valley*, lançado em outubro de 2024.

Antes da Lei Seca, de 1920, em torno de 700 vinícolas atuavam na Califórnia, mas somente cerca de 40 delas voltaram à atividade quando a proibição foi revogada, em 1933 – as demais, belas propriedades de pedra que lembram palácios e

castelos, seguem abandonadas e, com o tempo, conquistaram fama de mal-assombradas.

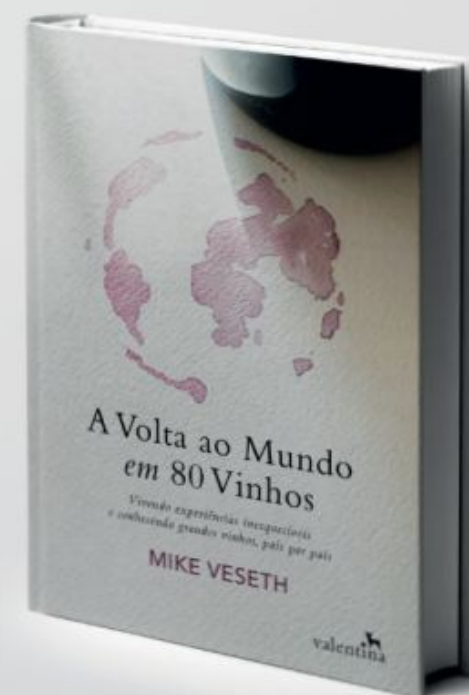
Na produção, a câmera de Wise segue três amigas – a *sommelière* Claire Coppi, a escritora de vinhos Shaker Jones e a enóloga Meghan Zobeck – pelas vinícolas do distrito de Spring Mountain. O clima é de *reality show*. O trio percorre espaços sombrios em busca de ruídos e sinais que comprovem alguma presença paranormal e chega a apelar para um tabuleiro *ouija*. Segundo o diretor, elenco e equipe técnica não sabiam previamente o que iria acontecer, o que torna a produção ainda mais eletrizante.

Para ler com uma taça na mão

O economista e escritor Mike Veseth, considerado uma das maiores autoridades mundiais no mercado de vinhos, vive viajando para produzir livros e reportagens para o blog *The Wine Economist*. Um de seus títulos mais divertidos finalmente chegou ao Brasil – lançado originalmente em 2018, *A volta ao mundo em 80 vinhos* ganhou versão em português pela editora Valentina.

Inspirado no clássico de Júlio Verne, o autor percorre o mapa-múndi em 224 páginas. O roteiro começa em Londres, passa por países tradicionais na vitivinicultura, como França, Itália, Espanha e Portugal, percorre territórios menos conhecidos, como Síria, Geórgia e Líbano, e não deixa de fora nem mesmo a Tasmânia, a China e a Argélia. Cada vinho rende uma boa história, muitas delas surpreendentes.

A obra mostra, por exemplo, que a Argélia é um dos maiores exportadores de vinhos do mundo, e que existe indústria vitivinícola onde menos se espera. “Há vinho em Bali e, por incrível que pareça, alguns são bons o bastante para serem apreciados em nossa próxima noite encantada. (...) O fato de Bali ficar na Indonésia, o mais populoso país muçulmano, aumenta ainda mais o encanto”, relata o autor.



Futuro brilhante para a *Chenin Blanc*

Muito encontrada no Vale do Loire, na França, onde dá origem a vinhos brancos doces e entra na composição de espumantes, a casta *Chenin Blanc* não é tão famosa entre os amantes do vinho, mas tem chamado a atenção de enólogos mundo afora e se espalhado por vinhedos do Novo Mundo.

Vinícolas da Austrália, Nova Zelândia, Uruguai, Argentina, Brasil e Estados Unidos estão olhando com mais carinho para suas parcelas já plantadas – na África do Sul, onde é conhecida como *Steen*, a cepa já responde por 20% dos vinhedos.

Realizada em julho de 2024, em Londres, a competição *Global Chenin Blanc Masters* comprovou que a versatilidade da casta é seu maior trunfo. Muito aromática, com presença pronunciada de frutas tropicais, destaca-se pela acidez impressionante e gera brancos varietais com bastante estrutura, talhados para a guarda. Sob a influência de madeira, adquire notas de avelã, noz-moscada e amêndoas.

Na opinião do Master of Wine Patrick Schmitt, editor da revista *The Drinks Business*, a *Chenin Blanc* tem potencial para derrubar a supremacia da *Chardonnay* e da *Sauvignon Blanc* nesta era de desafios climáticos.



DICA PARA TODOS:
"Sempre gele a taça antes e adicione a bebida primeiro. Assim, não é preciso mexer depois e as bolhas são preservadas por mais tempo", diz Waguinho.

O GOSTO E O SUMO

Este drinque do Arp é de autoria da bartender Néli Pereira e leva *shrub* de manga, gin e espumante. Aqui é vital respeitar a regra de incluir o espumante primeiro. O *shrub*, por ser mais denso, vai por último. Finalize com alecrim e, se quiser um charme a mais, queime a ponta do raminho para acentuar o aroma. Para fazer o *shrub*, coloque pedaços de manga em um pote de vidro com açúcar e deixe fermentar por cinco dias. Depois coe e adicione vinagre.

BORBULHAS REFRESCANTES

O bartender **Waguinho**, à frente do badalado Arp, em Ipanema (RJ), ensina três drinques autorais com espumante para fugir do óbvio

por Roberto Saraiva

NERONI SPRITZ

Campari, aperitivo Ramazzotti Rosato de laranja com hibisco, manjerição e espumante. Em uma taça de vinho com bastante gelo, adicione as bebidas na ordem: espumante, Campari e Ramazzotti. Finalize decorando com folhas de manjerição. Waguinho ensina o pulo do gato: dê uns tapinhas nas



folhas antes de acrescentar ao drinque para que liberem os aromas frescos e deixem mais complexa a experiência.

FRESA FRESCA

Vodka Absolut Vanilla, morango, suco de limão e espumante. Antes de tudo, comece descascando uma fatia fina de pepino para envolver a taça de vinho por dentro. Macere quatro morangos maduros em uma coqueteleira até formar um purê. Depois, adicione a vodka e o suco de limão e bata com gelo. Coe duplamente (ou não, caso queira pedaços da fruta) e passe esse líquido para a taça já com bastante gelo e espumante.



Waguinho

Wanderson Castro é bartender há 11 anos e passou por bares como Kult Kolector, Étta e Yoo2 Rio. É embaixador da cachaça Pin-dorama e embaixador no Rio de Janeiro da multinacional Suntory Global, proprietária de diversas marcas, como o *whisky* Jim Bean.

Presidente da Planeta Estate, empresa que engloba a tradicional vinícola da família, restaurantes, hospedarias e um *beach club*

EMOÇÃO REAL

A italiana **Francesca Planeta** traz no DNA a tradição mediterrânea do vinho diário, não só em grandes celebrações

por Nicole Ramalho

NA BAGAGEM

"Didacus é o nome da minha adega. Ela é dedicada ao meu pai e aos nossos melhores vinhos. Nela, tenho rótulos como La Segreta e Doc Etna, além de tantos outros, muito bons, que compro quando estou pelo mundo viajando. Trago, principalmente, das visitas que faço a vinícolas interessantes que costumo visitar."



TRADIÇÃO

"Acredito que uma ou duas taças de vinho por dia seja algo normal na nossa dieta mediterrânea. Isso certamente torna a vida mais agradável. Mas, geralmente, alguns rótulos são naturalmente especiais, por isso merecem ser apreciados em momentos particulares com amigos, por exemplo, em almoços ou jantares em família. E, certamente, meu lugar preferido para apreciar um bom vinho é na cozinha, enquanto cozinho."



DESCOBERTAS

"A emoção de descobrir um novo vinho é real quando se encontra com um momento específico da minha vida. É uma espécie de fotografia desse momento e das pessoas com quem partilho esse prazer. Sou fã das variedades nativas de uvas, que são a melhor forma de se entrar em contato com um território. Também aprecio grandes áreas históricas de produção, como Borgonha, Bordeaux e Sancerre, as três na França."



Grand Cru®



DOMAINE
TARIQUET

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

HARMONIZAÇÃO

Brusqueta de queijo brie com
sobrassada e azeite trufado,
prime rib com abóbora
cabotiá e os melhores rótulos
para acompanhar

→ **pág. 20**



Vinicultura

ENTREVISTA

Bons goles com Fafá de Belém: "O
vinho que resume a minha carreira
seria um exemplar potente"

→ **pág. 14**

DESCUBRA

A uva *Chardonnay*, seus
produtores e origens

→ **pág. 27**

SAFRA ESPECIAL

As melhores maneiras de
resfriar o seu vinho

→ **pág. 32**



Um brinde com a deusa

Prestes a completar meio século de carreira,
Fafá de Belém diz que sua música é como um bom tinto:
“O vinho nos leva para outro patamar, onírico”

por Rodrigo Grilo — foto Lucas Seixas



Maria de Fátima Palha de Figueiredo é um ser humano precoce. Uma busca rápida na internet digitando Fafá de Belém, como é conhecida mundo afora, comprova o quão adiantada despontou para o estrelato. Paraense nascida na capital, Belém, ela se deleitava, aos nove anos, soltando a voz para interpretar canções em festas de familiares. Aos 68, atualmente, está prestes a completar meio século de uma carreira que teve início em maio de 1975, quando sua primeira gravação, *Filho da Bahia*, foi incluída na trilha da novela *Gabriela*, exibida pela TV Globo em rede nacional.

Em sua mais recente turnê, *A filha do Brasil*, ela apresenta algumas das 60 músicas do repertório dela e de outros artistas que se tornaram trilhas sonoras de folhetins. “Em dias de *show* eu não falo com as pessoas, não dou entrevista, ninguém chega perto de mim.

Eu durmo. E quase não como”, diz Fafá. “É um exercício. É sagrado, é sabático. O palco é o nosso altar.”

Precoce no campo artístico, ela diz que experimentou pela primeira vez a pisa da uva três anos atrás. “Foi no Douro, uma grande emoção”, conta. “Na vindima, costumo acordar às 5h da manhã, como um pão de milho com sardinha e bebo uma jeropiga para ter disposição para a colheita da uva. E, claro, munida de chapéu, tesoura e cesto. É uma experiência maravilhosa. Inclusive porque, depois, a gente pisa a uva.”

Instigada pela reportagem da **Grand Cru Magazine**, Fafá indica harmonizações para pratos típicos do Norte. “Para acompanhar uma caranguejada sugiro um vinho fresco, cítrico, arenoso. Entre os portugueses, um *Catarina* ou um *Alvarinho de Lisboa*. E o francês Languedoc”, afirma. Empolgada, ela segue: “O vatapá paraense feito no azeite com um toquezinho de dendê cai bem com um *rosé* francês da Provença, ou com um *rosé* português do Douro.”



G.C. VOCÊ SEMPRE FOI UMA ARTISTA DE MUITA ENTREGA E EMOÇÃO. O QUE A INSPIRA QUANDO SOBE AO PALCO APÓS TANTOS ANOS DE CARREIRA?

F. B. Tudo. O palco é um território sagrado, onde não se pode brincar. Dia de *show* eu não falo com ninguém, não dou entrevista, ninguém chega perto de mim. Eu durmo. E quase não como. É um exercício. É sagrado, é sabático. O palco é o nosso altar. Não tem como comer uma feijoada e subir no palco. Não tem como ter gente no camarim. Ninguém toca em mim. Porque é um outro estágio. Temos uma equipe que sabe disso e respeita.

Não deve haver barulho. O silêncio impera. A música é uma deusa e merece respeito. Quando a gente entra no teatro não existe febre, dor de cabeça... O que ainda resta são a reverência, o respeito e o descanso. O palco é mágico, sagrado. Dia de *show* só penso em descansar, dormir e beber muita água. E falar com a minha fonoaudióloga para preparar a minha voz.

G.C. A PRESENÇA DE PORTUGUESES EM BELÉM É NOTÓRIA E VOCÊ É MUITO CULTUADA EM PORTUGAL, ONDE TEM RAÍZES. COMO ERA A VIDA DE SEUS ANTEPASSADOS?

F. B. Sou neta de imigrantes portu-

ses por parte de pai, do norte de Portugal. Lavradores que vieram para o Brasil, mais ou menos em 1909, em busca de uma possibilidade de vida. Meus primos, aos sete anos, já pisavam a uva para ajudar na renda familiar. A vindima acontece entre setembro e outubro. E todos pisavam a uva, no Dão e no Douro, para levar um dinheirinho extra para casa e aguentarem a rigidez do inverno. O vinho está atavicamente ligado à minha essência. Minha avó era açoriana e o meu avô, caboclo do Pará. A nossa família materna era muito ligada à política, menos o meu pai. Eu então vivenciei muitos debates permeados por bons vinhos.

G.C. VOCÊ JÁ PENSAVA EM SER CANTORA NA INFÂNCIA E NA ADOLESCÊNCIA?

F. B. Não. Sempre quis conhecer o mundo. Eu adorava a época da Semana Santa, quando distribuíam livretos sobre a peregrinação de Jesus, em Jerusalém. E eu prestava atenção naquilo tudo: o vinho, as azeitonas, o pão e o azeite. Isso permeou a minha infância. E eu sempre sonhava em viajar. Ai fui ganhando o mundo. Uma amiga diz que eu trabalho porque preciso pagar as minhas contas de viagem (risos). Conheci todos os vinhos que vieram para cá. Eles surgiram sem muita credibilidade e, hoje, são essa potência. Grandes vinhos são feitos aqui. A cultura do vinho não se aprende na escola. É preciso viver a bebida, saboreando. Porque de repente o que é maravilhoso para você, eu posso não gostar.

G.C. COMO A SUA LIGAÇÃO COM A MÚSICA E A CULTURA PORTUGUESA INFLUENCIARAM O SEU GOSTO POR VINHOS? TEM UMA PREFERÊNCIA POR EXEMPARES PORTUGUESES OU EXPLORA RÓTULOS DE DIFERENTES PARTES DO MUNDO?

F. B. Gosto de corpo, volume e vinhos com endereço, *e-mail* e telefone. Vinhos que passam batido, eu tô fora. E, surpreendentemente, um vinho que não é caro pode ter as características que me agradem. Em Açores, eu sou conhecida a rodo! Quando chego em um lugar, os donos das tascas já sabem que eu gosto de beber e comer. E peço para que eles me recomendem rótulos. Às vezes, um vinho de uma vinícola pequena me surpreende. Adoro um *Cabernet* chileno e um *Malbec* argentino. Gosto dos italianos. E já bebi um belo vinho turco quando estive na Turquia.

G.C. BEBERICA UMA TAÇA ENQUANTO COZINHA?

F. B. Claro. Quem cozinha sem beber (risos)? Para acompanhar as comidas do norte, vinho branco e os cítricos são os escolhidos. Porque a comida já é forte. Quando preparo uma massa, em Portugal, o vinho tinto sempre está presente. Portugal parece o Brasil dos anos 70. As pessoas se encontravam. Cada pessoa chega na casa de amigos com alguma coisa, um arroz de pato, um vinho. E assim seguimos brindando e cozinhando. O último almoço que fiz em casa começou ao meio-dia e terminou às duas da madrugada. Isso é vida para mim. Eu fui criada diante de mesa farta, partilhada.

“O vinho que resume a minha carreira seria um exemplar potente, sincero e que tenha química.”

Fafá de Belém

G.C. COMO FICAM OS SEUS SENTIDOS QUANDO DEGUSTA O VINHO?

F. B. O negócio do vinho, principalmente o tinto, é abrir e cheirar. É uma viagem em todos os sentidos. A forma como a bebida ocupa, abre a nossa boca. É como se ela abraçasse a garganta e tomasse conta do nosso corpo em todos os sentidos. Isso é o vinho. Que consegue nos envolver completamente. Ele não deve cair na nossa boca e logo ser ingerido. Principalmente os tintos. O branco é mais jovem e passa mais rapidamente pela boca. Gosto do *rosé* e do branco

mais gelado do que recomendam. No Brasil, costume colocar gelo na taça, como fazem na França. O vinho não embriaga. Ele nos leva para outro patamar, onírico. E posso te contar uma outra história?

G.C. CLARO, POR FAVOR.

F. B. Em um final de ano, eu tinha um *show* em Braga, onde gostava de ficar em um hotel de lá, perto do santuário. Lugar muito frio, onde as nuvens tomavam conta do céu. Ai eu abri a janela e via as nuvens em meio a muito frio. Me enrolei em uma manta, puxei a mesa para perto da janela e abri uma garrafa de Tawny. Comecei a degustar um queijo da serra, acendi um charuto e aquilo foi me envolvendo de tal ordem... Bom, ali eu fumei o melhor charuto da minha vida, um torpedo. Aquele vinho do Porto ficou na memória. E eu fiquei ali até amanhecer com aqueles charutos, vinho do Porto, queijos e aromas. Esse é um momento mágico guardado na minha memória. Me senti deleitada.

G.C. VINHO E MÚSICA TÊM MUITO EM COMUM QUANDO FALAMOS EM CAMADAS E COMPLEXIDADE. SE VOCÊ PUDESSE COMPARAR A SUA MÚSICA A UM VINHO, COMO ELE SERIA?

F. B. Seria um vinho muito potente. Tinto, certamente. A minha música está muito ligada à emoção. O vinho que resume a minha carreira seria um exemplar potente, sincero e que tenha química. E conforme ele vai se revelando o sabor vai se equilibrando cada vez mais. E as pessoas, ainda que o vinho esteja no meio da garrafa, já se adiantam para pedir outra garrafa da mesma safra, para acompanhar a maturação da primeira e trazer o frescor da segunda. Que vinho é esse? Cada um escolhe o seu.



SABORES DE VERÃO

Chegou aquele momento de vestir uma roupa leve e reunir os amigos em torno da churrasqueira. O cardápio? *Prime rib* com abóbora *cabotiá* e os melhores rótulos para acompanhar

por Ligia Nogueira — foto Lucas Seixas



Corte do bife ancho com uma parte do osso da costela, o *prime rib* é uma carne succulenta e de paladar extremamente agradável. Durante o preparo, a gordura presente na musculatura derrete, transferindo muito sabor para o prato que, não por acaso, costuma fazer sucesso nos churrascos. Um dos segredos para não errar na hora de reunir os amigos em torno do fogo é colocar a carne na grelha e, em seguida, temperá-la com sal de *parrilla* e pimenta do reino para que ela não perca água em excesso. Quem dá a dica – e compartilha as receitas que você confere nestas páginas – é Pedro Nunes, do Nunes Parrilla, na zona oeste de São Paulo. “Costumo usar 5% do peso do sal em pimenta do reino na hora de fazer a mistura”, conta.

O controle do fogo, diz Pedro, é tão importante quanto a qualidade da carne. “O momento certo de colocá-la na grelha é quando a brasa estiver constante e uniforme”, ensina. Portanto, paciência é a palavra-chave nessas horas. Segundo o especialista, quando o sal ficar transparente é o momento de virar e salgar novamente – e observar o ponto até que fique bem vermelhinha por dentro ou, no máximo, rosada. Para acompanhar o banquete, abóbora *cabotiá* assada na brasa com queijo e, como entrada, brusquetas de queijo brie com *sobrassada*, um embutido de suíno ibérico temperado com sal, páprica e pimenta preta. “Tem a textura cremosa e usamos como um patê”, diz. Vegetarianos podem substituir a iguaria por *shimeji* e *shitake* na manteiga preparados na frigideira e finalizados com cebolinha.



Brusqueta de queijo brie com *sobrassada* e azeite trufado

(Serve 2 porções)

Ingredientes

2 fatias de pão italiano
Cerca de 100g de *sobrassada* mallorquina
2 fatias de queijo brie cortadas bem finas,
de tamanho um pouco menor que a fatia do pão.
Um fio de azeite trufado

Modo de preparo e montagem

Grelhe as fatias de pão na *parrilla*.
Acrescente a *sobrassada* e o queijo brie e o fio de azeite.
Depois de montar, finalize com um maçarico para que o azeite esquentado e libere o aroma da trufa e o brie derreta.
Se preferir, é possível colocar as brusquetas no forno quente por 2 minutos.
É possível substituir a *sobrassada* por cogumelos na manteiga.



O sommelier *indica*

por Vinicius Santiago

Valderivero Joven Ribera del Duero

"Para o sabor intenso da *sobrassada*, um clássico espanhol: o *tempranillo* da Ribera del Duero e sua potência de sabor, com notas de frutas pretas, acidez, taninos harmônicos e final longo."



Max Mann Pinot Noir

"Para os cogumelos com manteiga uma das melhores opções são os tintos da casta *Pinot Noir*, com sua acidez vibrante e taninos delicados. Neste caso, um rótulo alemão tem sabores de frutas vermelhas frescas e corpo leve."



Prime rib na grelha

(Serve 2 porções)

Ingredientes

Uma peça de 800g ou 900g em média de *prime rib*
Sal de *parrilla* a gosto
5% do peso do sal em pimenta do reino

Modo de preparo e montagem

Leve a carne à grelha e tempere com o sal e a pimenta. Asse até que chegue ao ponto ideal (ao ponto, quando a carne fica mais vermelhinha; ou ponto mais, quando atinge uma coloração rosada). Sirva com o creme de abóbora *cabotiá*.

O sommelier indica

por Vinicius Santiago

"Carnes ricas em sabor harmonizam de maneira excelente com tintos de bom corpo e com taninos notáveis (que ficam macios no paladar com a proteína). Neste caso, este grande *Malbec* de Mendoza e este complexo italiano do Vêneto são escolhas certas."



Nieto Senetiner
Villa Blanca Malbec



Masi
Campofiorin



O sommelier indica

por Vinicius Santiago

"Para combinar com a riqueza de sabores desta abóbora, brancos intensos e potentes, com passagem por madeira, são a melhor escolha. Sugerimos um branco de guarda espanhol e um *Chardonnay* de Mendoza já icônico entre os clientes **Grand Cru**."



Abadia Retuerta
Le Domaine



Bramare
Chardonnay



Creme de abóbora *cabotiá*

(Serve 2 porções)

Ingredientes

1 abóbora <i>cabotiá</i>	1 pitada de colorau
250g de queijo muçarela	Pimenta síria a gosto
250g de catupiry	Pimenta do reino a gosto
300g de nata (creme de leite fresco)	Sal a gosto

Modo de preparo

Asse a abóbora inteira até ficar com a consistência macia ao toque. Abra a parte superior como se fosse uma tampa e retire com uma colher todas as sementes. Adicione o queijo e os outros ingredientes, misturando com a polpa cozida, sem ferir a casca. Retorne ao fogo por mais 10 minutos.

Montagem

O creme pode ser servido dentro da própria casca.

Nunes Parrilla

Rua Padre Carvalho, 231, Pinheiros
São Paulo (SP)

WhatsApp: (11) 91727-0231



Grand Cru.



MAISON
CASTEL
· FRANCE ·



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



CHARDONNAY

Em 2025, a Enciclopédia Descubra convida você a conhecer mais sobre cada uma das principais cepas do mundo, seus produtores e origens, começando pela uva branca mais plantada ao redor do planeta



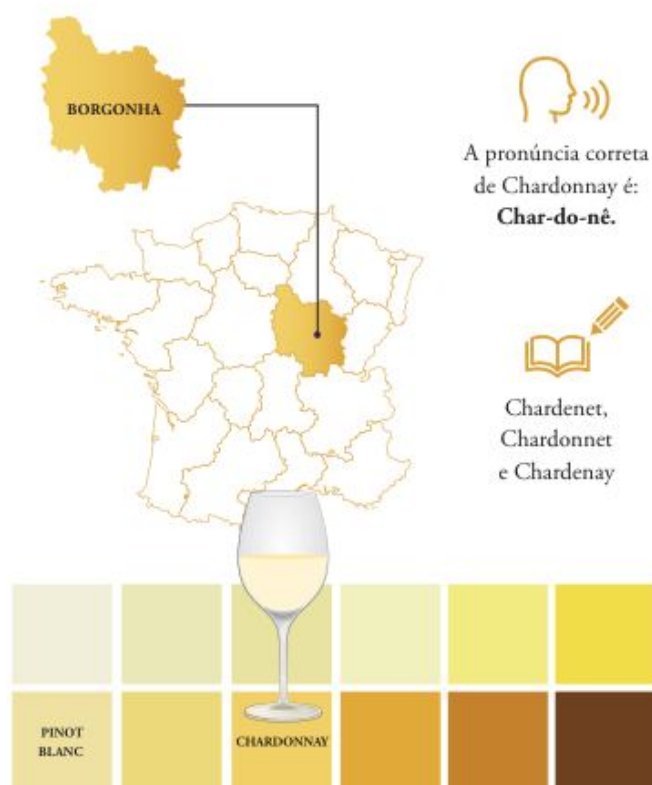
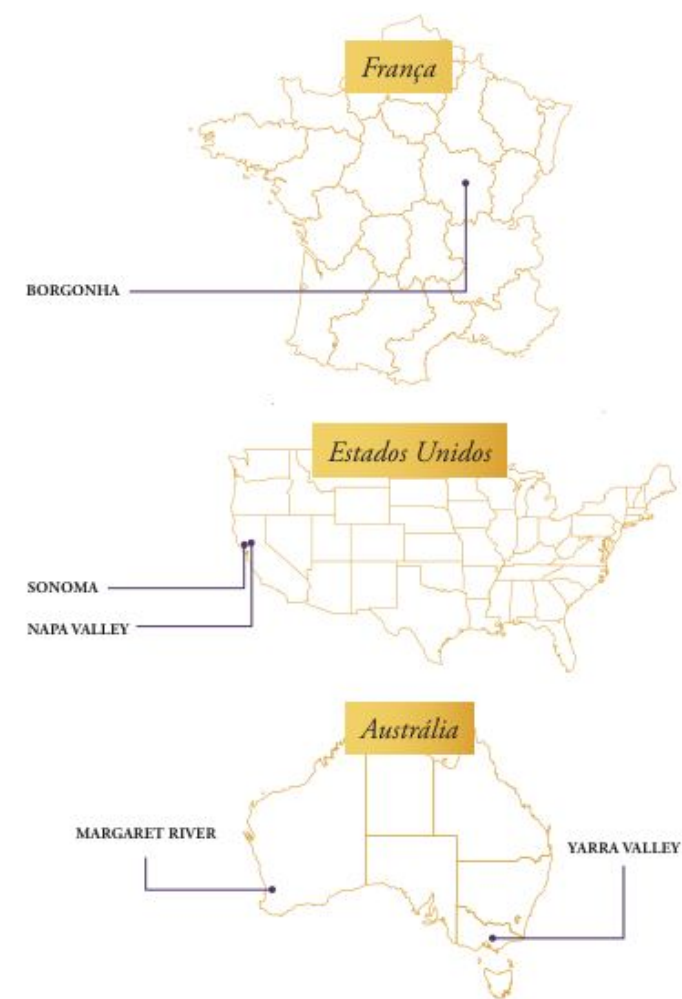
ORIGEM

Há algumas teorias sobre a origem da *Chardonnay*: enquanto alguns dizem que ela chegou à França pelas mãos de sírios e libaneses durante as Cruzadas, a maioria dos estudiosos crava que é uma cepa autóctone francesa, da região da Borgonha, de um cruzamento entre a *Pinot* e a *Gouais Blanc*. Seu nome, inclusive, teria vindo da vila de Chardonnay, em Mâconnais.

Durante muitos anos, ela foi confundida com a *Aligoté*, e a primeira menção confiável sobre a *Chardonnay* é datada de 1685 sob a alcunha de Chardonnet. Seu nome atual foi popularizado somente no século XX e ela também já foi chamada de Charde-net, Chardonnet e Chardenay.

Outra confusão comum era entre a *Pinot Blanc* e a *Chardonnay* por conta de suas semelhanças morfológicas, mas o ampelógrafo Pierre Gallet conseguiu diferenciar totalmente as duas cepas em 1958.

Tanta confusão pode ser atribuída ao fato de que a *Chardonnay* é considerada pelos enólogos uma tela em branco: é uma uva extremamente adaptável e capaz de adquirir distintas características através de seu *terroir* e de seu processo de vinificação.



PRINCIPAIS PRODUTORES

A *Chardonnay* é uma das uvas mais plantadas no mundo e está presente em todas as regiões vitivinícolas do planeta. São mais de 200 mil hectares de videiras espalhadas pelos cinco continentes, mas ela é mais popular na França, nos Estados Unidos e na Austrália.

Em território francês, ela só perde em área plantada para a *Ugni Blanc*, usada principalmente na produção de *Cognac* e *Armagnac*. Na Borgonha, seus estilos podem variar entre os mais encorpados e envelhecidos em carvalho até os mais leves e minerais, como os que são feitos em Chablis.

Embora muitas vezes a cepa também seja apelidada de *Chablis*, é bom esclarecer que nem todo vinho *Chardonnay* é, de fato, *Chablis*, mas todo *Chablis*, por denominação, é feito dessa cepa. Aliás, *Chablis* está bem próxima à região de Champagne, cujos espumantes levam, principalmente, *Chardonnay*.

Já nos Estados Unidos, a uva fez da Califórnia a sua morada. No litoral de Sonoma, é possível beber vinhos mais frescos e cítricos, enquanto em Napa Valley eles são tropicais e opulentos.

Na Austrália, por sua vez, os produzidos em Yarra Valley e Margaret River são frutados, refrescantes e ácidos, mais parecidos com o estilo borgonhês.

ILUSTRAÇÃO: MAURÍCIO PIERRO



ESTILOS

Nenhuma garrafa de *Chardonnay* será igual a outra e toda essa diversidade é fruto de diferentes técnicas de vinificação associadas aos climas onde a cepa é cultivada.



CORPO

De leve a encorpado



ACIDEZ

De média a alta



ÁLCOOL

Teor alcoólico médio



NO NARIZ

Os vinhos não envelhecidos em carvalho no estilo de Chablis tendem a oferecer notas de maçã verde, pera e frutas cítricas, com toques minerais. Já os que passam por carvalho no estilo do sul da Borgonha apresentam aromas de pêssego, abacaxi e limão, com notas de baunilha, manteiga e um toque de pão torrado, brioche ou nozes.



NO PALADAR

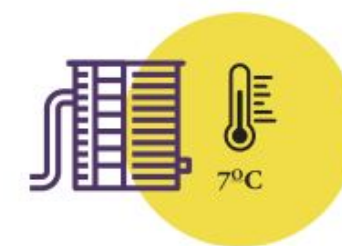
Os não envelhecidos em carvalho geralmente são leves e frescos, com alta acidez e corpo de leve a médio. Os envelhecidos em carvalho são comumente conhecidos pela textura rica e cremosa, acidez moderada e sabores de manteiga, baunilha e especiarias doces, com corpo de médio a alto.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

A temperatura também varia conforme o estilo. Espumantes devem ser servidos entre 3°C e 7°C. Os que não passam por carvalho, em torno dos 7°C. Os envelhecidos em carvalho devem ser servidos mais frescos, por volta dos 12°C.



3°C E 7°C



7°C



12°C



Harmonização

Tal versatilidade faz com que a casta *Chardonnay* harmonize com uma grande variedade de pratos, de acordo com o seu estilo. Os que passam por carvalho combinam bem com pratos mais substanciosos e temperados, como frango e lombo de porco assados, salmão grelhado e massas com molhos cremosos. Vegetarianos podem harmonizá-lo com cogumelos salteados ou vegetais como milho, abóbora e abobrinha. Já os que não passam por carvalho pedem pratos mais delicados, como frutos do mar, saladas, risotos de legumes e *sushis*.



SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Já foi fispado pela diversidade da *Chardonnay*? Então experimente os vinhos do Dão, em Portugal, especialmente os feitos com a casta *Encruzado* e que passaram por madeira. Outra região portuguesa que produz vinhos brancos semelhantes é a Bairrada, com suas uvas *Bical* e *Maria Gomes*. Você também pode gostar da *Sémillon*, de Bordeaux; da *Viura*, de Rioja; e da *Vermantino*, da Toscana.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru®

PLANETA





Balde de gelo

O balde de gelo é uma das alternativas mais rápidas e práticas e pode salvar nos momentos de pressa. Rafaela ensina que é importante adicionar água ao gelo para aumentar a superfície de contato com a garrafa. “O truque de adicionar sal acelera ainda mais o processo porque reduz o ponto de congelamento da água”, diz Nathália. Entre 15 e 20 minutos, a garrafa está pronta! Ou entre cinco e 10 minutos, no caso dos tintos.



Como medir

O jeito mais preciso e acessível para medir a temperatura das garrafas é usar um termômetro. Existem dois tipos: anel, que envolve o rótulo e indica rapidamente a temperatura, e haste, para obter uma leitura exata. Segundo Nathália, as duas opções são fáceis de encontrar e úteis para quem gosta de servir as bebidas sempre na temperatura ideal. Embora não seja tão exato, o toque também pode ajudar. Espumantes ou vinhos brancos devem estar bem frios nos dedos, mas sem parecer que saíram do congelador. Já os tintos devem estar frescos, mas não gelados.

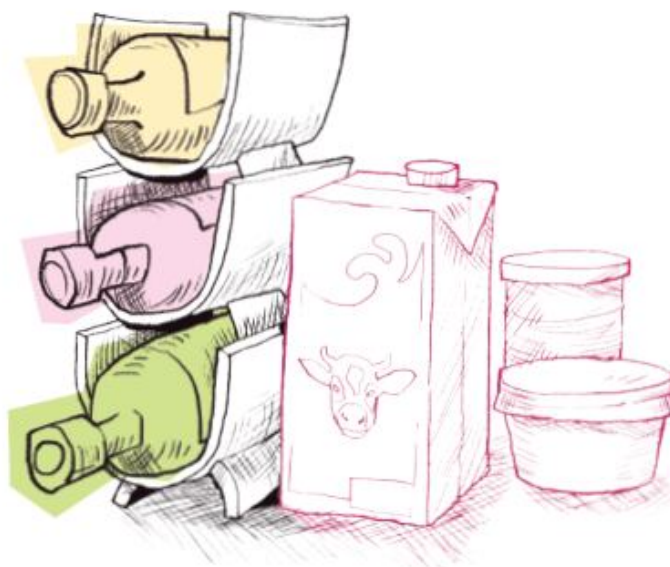
Temperatura perfeita

Especialistas ensinam as melhores maneiras de resfriar o seu vinho

por Roberto Saraiva - ilustração Marquette

Na geladeira

Colocar a garrafa na geladeira é a opção mais prática e segura, especialmente se você já sabe que vai abrir aquele vinho ou espumante no fim do dia, ensina a enóloga e *sommelière* Nathália Paz. Segundo ela, a prateleira do meio ou a parte de baixo, onde o frio é mais uniforme, são ideais. A exceção são os vinhos tintos, que precisam apenas de um “susto” para chegar à melhor temperatura de serviço, entre 14 °C e 18 °C. Para esses, a dica de Rafaela Reis, enóloga e *sommelière* da **Grand Cru**, é colocar a garrafa na porta da geladeira “na hora em que for pedir a pizza”.



Na hora do aperto

As duas especialistas têm estratégias para quando a única saída é o improviso. Se não há balde de gelo e, muito menos, tempo suficiente, a dica de Rafaela é enrolar a garrafa em três folhas de papel toalha molhado e colocar no freezer. “Esse é um último recurso e não é a melhor opção. No caso de espumantes, não recomendo usar o congelador porque a garrafa pode estourar se você esquecer”. O truque de emergência de Nathália, quando nem freezer há, é enrolar a garrafa em uma toalha molhada e colocar na sombra ou em frente a um ventilador por cerca de 40 minutos.



Não armazene suas garrafas em temperatura de serviço

Para não comprometer a longevidade ou a qualidade do vinho, Nathália recomenda gelar a garrafa apenas próximo ao momento de consumo. “Temperaturas mais baixas podem ‘adormecer’ o vinho. Se armazenado assim, seus aromas e sabores podem não evoluir como deveriam, especialmente em vinhos de guarda. É como se a bebida fosse ‘congelada no tempo’”, ensina a enóloga. A baixa umidade em geladeiras também pode ressecar as rolhas. Segundo Rafaela, o melhor lugar para armazenar um vinho é abrigado da luz natural e artificial, do calor, de mudanças de temperatura e de trepidação.





CONFRARIA Grand Cru

EXPERIÊNCIA

página 38

A escolha certa para quem está descobrindo o mundo do vinho, com rótulos que harmonizam com o dia a dia

Célebres vinícolas da França e da Itália vão conduzi-lo a uma viagem gustativa por meio de seus rótulos tintos

EXPERIÊNCIA +

página 39

Seleção feita sob medida para quem quer conhecer mais sobre vinho e ampliar seu repertório com mais rótulos

Para complementar a degustação, um tinto que simboliza a força, o vigor e a tradição da família Marchesi Mazzei

RESERVA*

página 40

Rótulos perfeitos para o dia a dia, para quem aprecia vinhos de qualidade

Da consagrada vinícola uruguaia Pizzorno, um branco e um tinto produzidos na região de Canelones

RESERVA +*

página 41

O Reserva com um toque a mais de custo-benefício: + um rótulo de uma de nossas vinícolas parceiras

Surpreenda-se com um vinho branco elaborado na região vinícola francesa de Côtes de Gascogne pela Domaine Taret

RESERVA ESPECIAL*

página 42

Confraria ideal para quem busca experiências que desafiem o paladar e o conhecimento sobre vinhos

Embarque em uma experiência única com um tinto, um branco e um rosé do Novo Mundo e do Velho Mundo

GRAND RESERVA*

página 44

A experiência definitiva em Confraria. Rótulos para guarda, ocasiões especiais e que merecem um lugar nas suas lembranças

Incrementa a sua adega com três tintos criados pela icônica vinícola francesa Xavier Vignon no Vale do Rhône

GRAND SÉLECTION*

página 46

Uma grande seleção de rótulos que vão conquistar até os paladares mais exigentes

Garanta goles elegantes com vinhos portugueses elaborados na região do Douro pela Niepoort e Quinta do Vallado

DESCONTOS EM SUAS COMPRAS

Fique por dentro dos benefícios de ser um confrade

Curadoria personalizada, rótulos a preços especiais, eventos e encontros: além dos vinhos selecionados mensalmente, nossos confrades ainda contam com diversos benefícios, a exemplo de descontos exclusivos em marcas parceiras, como a **basico.com**. Usando o cupom **GRANDCRU15** nossos assinantes têm 15% de desconto

em todos os produtos.

Vale lembrar que todos os confrades têm acesso ao Clube de Benefícios e podem usufruir dessas vantagens. Basta entrar em **grandcru.com.br**, fazer o login com o e-mail da sua assinatura e, no menu superior, clicar em "Clube de Benefícios". Saúde!

Confrades da *Grand Cru* só têm benefícios. Além de receber vinhos cuidadosamente selecionados pelos nossos *sommeliers* com um valor 30% abaixo do mercado, nossos clientes contam com diversas vantagens:



Descontos no site da *Grand Cru* e da *Evino*



Frete grátis na maioria dos estados brasileiros



Encontros exclusivos oferecidos pela *Grand Cru*



Descontos em eventos de vinho Brasil afora



Confrades têm desconto para viver experiências enoturísticas e urbanas com a *Wine Locals*



Possibilidade de personalizar a seleção, substituindo um ou mais rótulos todo mês



Abstrato Wine Bar e Restaurante Gramado (RS)

Confrades têm direito a levar somente uma garrafa do portfólio da **Grand Cru** sem cobrança de rolha e um *welcome drink* (uma taça de vinho de acordo com disponibilidade do dia)

15% off em todos os produtos*



*Válido no site e lojas físicas até 31/12/2025.

PARCEIRO *Grand Cru*

Luxo praiano

Debruçado sobre a Praia da Armação, o Casas Brancas Boutique Hotel & Spa traduz os encantos de Búzios

Flávia G. Pinho



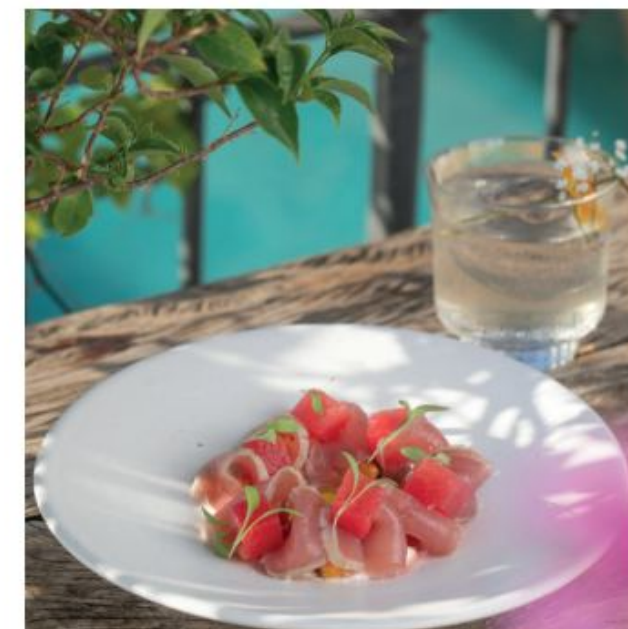
Quando Amalia de la Maria e Affonso Carlos Montenegro decidiram criar uma pequena pousada com apenas quatro quartos, às margens da Baía da Armação, em 1974, Búzios era um paraíso natural para aventureiros – as ruas não tinham calçamento e as reservas eram efetuadas pelo único telefone da cidade. Meio século depois, o empreendimento continua nas mãos da mesma família, mas a pousada virou o Casas Brancas Boutique Hotel & Spa, que vem acumulando prêmios – além de ter sido considerado o melhor hotel boutique do Brasil pelo World Travel Awards em 2023, foi eleito pelo *Condé Nast Johansens Awards for Excellence* o melhor café da manhã em hotel da América Latina em 2024, e o melhor *spa* em hotel do continente, na edição 2025.

Ao longo de 50 anos, o Casas Brancas cresceu aos poucos, até chegar às atuais 34 acomodações. Foi se transformando na medida em que Búzios também ia se tornando um destino de luxo. "Amalia foi a grande condutora de tudo até 2015", orgulha-se Luisa de la Maria Montenegro, filha dos fundadores, que participa da administração.

A gastronomia e os vinhos são aspectos da hospedagem que a nova geração faz questão de cuidar pessoalmente. No 74 Restaurant, no terraço do hotel, pratos contemporâneos do chef Filipe Santos, preparados com ingredientes locais, são servidos diante da Praia da Armação – o polvo grelhado com arroz de sofrito de tomate, *crème fraîche* e lardo é o mais pedido da casa. Enquanto isso, a 74 Osteria, em frente à Orla Bardot, tem sotaque 100% italiano.

Como parte da celebração do cinquentenário, foram contratados o mixologista Luis Fernando Bueno, que assina a nova carta de drinks tropicais, e a chilena Jennifer Ortega, responsável pela *pâtisserie*.

A adega vai se adaptando às estações com a consultoria da **Grand Cru** – embora o calor do litoral fluminense e a cozinha focada em peixes e frutos do mar harmonizem naturalmente com os brancos frescos, os *rosés* e os espumantes, os tintos continuam entre os preferidos da clientela quando os termômetros caem um pouco. "Mudamos bastante a carta sazonalmente", diz Luisa. "O que é fixo não foi feito para durar."



Experiência/Experiência+

CONFRARIA
Grand CruRafaela Reis, *sommelière* do Vissimo Group, comenta as seleções deste mêsET VOILÀ!
MALBEC

UVA: Malbec

VINÍCOLA: Terre de Vignerons

REGIÃO: Multirregional

PAÍS: França

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

12 meses em tanques de
aço inoxidável

HARMONIZAÇÃO:

Empanadas de carne vermelha,
queijo Gouda e bife Ancho grelhado

"O plano Experiência de janeiro traz rótulos da Itália e da França produzidos por célebres vinícolas para você apreciar. Para complementar a degustação, o plano Experiência+ apresenta um tinto italiano produzido com uvas provenientes de vinhedos da Toscana e da Sicília."

Harmonia
entre sabores

"Unindo a riqueza da uva Malbec à expertise da vinícola Terre de Vignerons, Et Voilà é um rótulo fascinante que cativa do primeiro ao último gole. Apresentando aromas intensos de cereja e framboesa, enriquecidos por nuances de violeta, revela harmonia entre seus sabores frutados e taninos macios."

Paladar
aveludado

"Envelhecido por 10 meses em barricas de carvalho, Serrata Rosso é um vinho rico, amplo e agradável. Produzido a partir das uvas Sangiovese e Merlot, apresenta aromas de violeta, amoras e canela, e revela paladar aveludado, saboroso e fresco."

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR.

As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

SERRATA ROSSO
TOSCANO IGT

UVAS: Sangiovese e Merlot

VINÍCOLA: Mazzei

REGIÃO: Toscana

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

10 meses em barricas de carvalho

HARMONIZAÇÃO:

Lasanha de berinjela, Tagliata
de filé-mignon e pappardelle
com ragu de patoTERRA
MAZZEIUVAS: Nero d'Avola,
Sangiovese, Merlot e Alicante

VINÍCOLA: Mazzei

REGIÃO: Multirregional

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

HARMONIZAÇÃO:

Entrecôte grelhado,
espaguete à bolonhesa e
quiche de shimeji

Força e tradição

"Elaborado com uvas provenientes de vinhedos localizados nas regiões vinícolas da Toscana e da Sicília, na Itália, Terra Mazzei simboliza a força, o vigor e a tradição da família Marchesi Mazzei. Apresentando aromas de cerejas pretas, ameixas e amoras, revela boa intensidade de sabor e corpo médio em boca."

Reserva/Reserva+

CONFRARIA
Grand CruRafaela Reis, *sommelière* do Vissimo Group, comenta as seleções deste mêsPIZZORNO
ALBARIÑO
RESERVA

UVA: Albariño

VINÍCOLA: Pizzorno

REGIÃO: Canelones

PAÍS: Uruguai

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO: 6 meses
em barricas de carvalho francêsHARMONIZAÇÃO: Salada de
frutos do mar, peixe branco grelhado
na brasa e polvo à lagareiro

"Em janeiro o plano Reserva apresenta rótulos produzidos pela consagrada vinícola uruguaia Pizzorno para você degustar. Já o Reserva + vem com um vinho branco francês elaborado na célebre região vinícola francesa de Côtes de Gascogne."

Aromático e
complexo

"Elaborado pela vinícola Pizzorno, este Reserva expressa de forma única a elegância da casta Albariño quando cultivada na região de Canelones. De caráter aromático e complexo, apresenta notas aromáticas de frutas cítricas, tropicais e flores brancas, com boa acidez em boca."

Tinto
sofisticado

"Oriundo da região vinícola uruguaia de Canelones, Petit Verdot Reserva encanta quem aprecia tintos sofisticados. De caráter intenso e harmônico, revela taninos aveludados e boa acidez em boca, e notas de menta, especiarias e cassis no nariz."

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR.

As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

PIZZORNO PETIT
VERDOT RESERVA

UVA: Petit Verdot

VINÍCOLA: Pizzorno

REGIÃO: Canelones

PAÍS: Uruguai

TIPO: Tinto

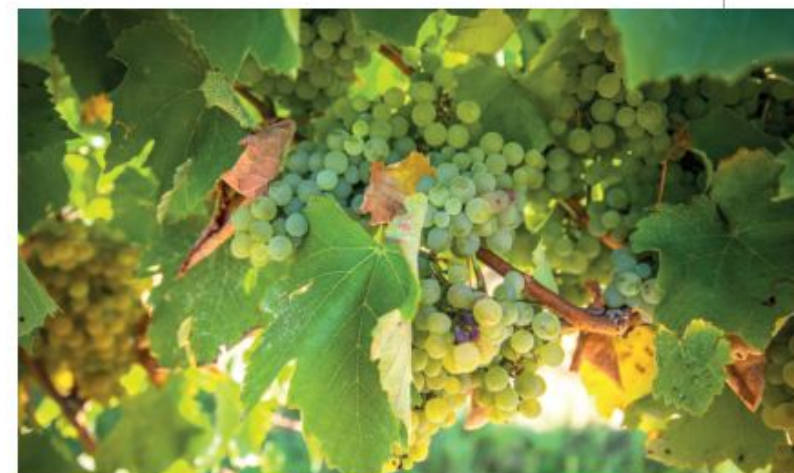
AMADURECIMENTO:
12 meses em barricas de
carvalho francêsHARMONIZAÇÃO: Carré
de cordeiro com crosta de
ervas, lasanha à bolonhesa e
queijo ParmesãoDOMAINE TARIQUET
CLASSIC CÔTES DE
GASCOGNE IGPUVAS: Gros Manseng, Ugni Blanc,
Colombard, Sauvignon Blanc,
Chardonnay e Chenin Blanc

VINÍCOLA: Domaine Tariquet

REGIÃO: Côtes de Gascogne

PAÍS: França

TIPO: Branco

HARMONIZAÇÃO:
Salada de frutos do mar,
queijo de cabra e salmão
grelhado com molho de ervas

Goles refrescantes

"Produzido pela célebre vinícola Domaine Tariquet, este rótulo faz jus ao nome que carrega. Um clássico, apresenta goles saborosos e refrescantes, conquistando os paladares do início ao fim da degustação por meio de seus aromas cítricos, de frutas de pomar e flores brancas."

Reserva Especial

CONFRARIA
Grand CruRafaela Reis, *sommelière* do Vissimo Group, comenta as seleções deste mêsPULENTA ESTATE ROSÉ
S'IL VOUS PLAÎT

UVA: Merlot

VINÍCOLA: Pulentia Estate

REGIÃO: Mendoza

PAÍS: Argentina

TIPO: Rosé

HARMONIZAÇÃO:

Quiche de queijo de cabra,
camarões grelhados com ervas e
tartar de atum com manga

"Se o seu plano é o Reserva Especial, você terá uma experiência única com um tinto, um branco e um rosé criados por renomadas vinícolas do Novo Mundo e do Velho Mundo."

Complexidade
aromática

"Domaine Tariquet Réserve é um vinho branco que mostra toda a maestria da família Grassa por meio de goles complexos, intensos e profundos. Elaborado com as castas Gros Manseng, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Sémillon, apresenta complexidade aromática, com notas de frutas brancas, pêssego e baunilha."

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR.

As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

DOMAINE TARIQUET
RÉSERVE CÔTES DE
GASCOGNE IGPUVAS: Gros Manseng, Chardonnay,
Sauvignon Blanc e Sémillon

VINÍCOLA: Domaine Tariquet

REGIÃO: Côtes de Gascogne

PAÍS: França

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO:

6 meses em barricas de
carvalho francês

HARMONIZAÇÃO:

Queijo Brie assado com
nozes e mel, mexilhões
com ervas frescas e
camarão na morangaPLANETA
PLUMBAGO
SICÍLIA DOC

UVA: Nero d'Avola

VINÍCOLA: Planeta

REGIÃO: Sicília

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

10 meses em barricas de
carvalho francês

HARMONIZAÇÃO:

Queijo Pecorino,
risoto de cogumelos e
espagete à putanescaExpressão
única

"Nascido nos encantadores solos da província de Mendoza, na Argentina, Rosé S'il Vous Plait é um rótulo que apresenta uma expressão única da uva Merlot. De caráter refrescante, revela aromas de morango, cereja e melancia, além de paladar leve e final longo."



Toques defumados

"O nome Plumbago é uma homenagem à flor de cor púrpura crescida nos bosques que cercam os vinhedos de Ulmo, em Menfi. Este vinho, elaborado 100% a partir da uva Nero d'Avola, apresenta aromas de ameixas e amoras maduras, violetas e toques defumados, além de paladar complexo e envolvente."



Grand Reserva

CONFRARIA
Grand CruRafaela Reis, *sommelière* do Vissimo Group, comenta as seleções deste mêsXAVIER VIGNON ARCANÉ
- LA TEMPÉRANCE
CAIRANNE AOP

UVAS: 90% Grenache e 10% Syrah

VINÍCOLA: Xavier Vignon

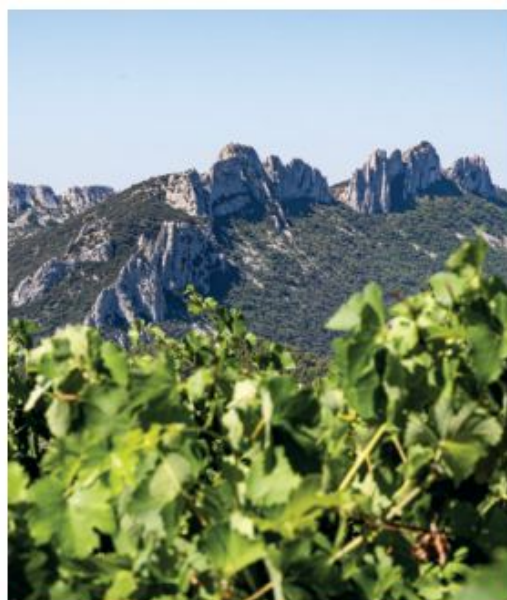
REGIÃO: Vale do Rhône

PAÍS: França

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
Em tanques de inoxHARMONIZAÇÃO:
Cordeiro assado, Cassoulet
e queijos maduros

"Vinhos tintos criados pela
icônica vinícola francesa
Xavier Vignon fazem parte
do plano Gran Reserva."

Seleção de
vinhas velhas

"Vacqueyras é um vinho elaborado a partir
de uma seleção de vinhas velhas cultivadas
nos vinhedos do Vale do Rhône. Produzido
com uvas Grenache, Syrah e Mourvèdre, este
rótulo apresenta elegância surpreendente
por meio de aromas de amoras, ameixas e
violetas, com notas apimentadas e de ervas,
além de taninos maduros em boca."

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR.

As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!

Experiência

Experiência +

Reserva

Reserva +

Reserva Especial

Grand Reserva

Grand Sélection

XAVIER VIGNON
XV VACQUEYRAS
AOPUVA: 70% Grenache, 25%
Syrah e 5% Mourvèdre

VINÍCOLA: Xavier Vignon

REGIÃO: Vale do Rhône

PAÍS: França

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
18 meses em concreto para
Grenache e Mourvèdre;
12 meses em barricas de
carvalho para o SyrahHARMONIZAÇÃO:
Picanha assada, queijo
Parmesão e cordeiro
com batatas ao murroXAVIER VIGNON
ARCANÉ - LE
BATELEUR
RASTEAU AOPUVAS: 60% Grenache,
20% Syrah, 10% Carignan
e 10% Mourvèdre

VINÍCOLA: Xavier Vignon

REGIÃO: Vale do Rhône

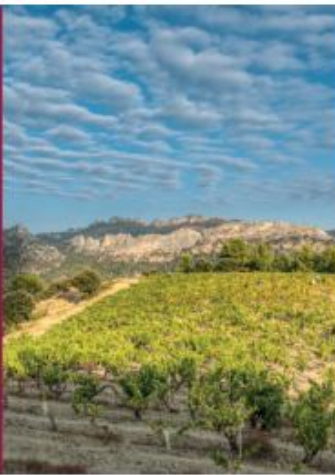
PAÍS: França

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
Em carvalho e em concretoHARMONIZAÇÃO:
Peito de pato com mel,
risoto de cogumelos e tajine
de cordeiro com damascos

Taninos sedosos

"Produzido a partir de uvas cultivadas de
maneira orgânica, Arcané - La Tempérance
surpreende a cada gole. Rico, carnudo e
com estrutura bem trabalhada, este rótulo
traz taninos sedosos e notas apimentadas
em boca, e aromas de cerejas pretas,
ameixas e couro no nariz."

Personalidade
cativante

"Proveniente da AOC Rasteau, na França, Le Bateleur é um
tinto de personalidade cativante. Elaborado a partir das
uvas Grenache, Syrah, Mourvèdre e Carignan, traz aromas
de frutas vermelhas e pretas maduras, notas de especiarias
e ervas, com boa concentração e equilíbrio em boca."



Grand Sélection

CONFRARIA
Grand Cru

Rafaela Reis, sommelière do Vissimo Group, comenta as seleções deste mês

NIEPOORT
BATUTAUVAS: Touriga Franca, Tinta Roriz,
Rufete, Malvasia Preta e outras

VINÍCOLA: Niepoort

REGIÃO: Douro

PAÍS: Portugal

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
22 meses em barricas de
carvalho francêsHARMONIZAÇÃO:
Cordeiro assado, arroz de pato
e churrasco

*“Com o plano Grand
Sélection, deguste vinhos
portugueses elaborados na
renomada região do Douro.”*

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR.

Frutas do bosque

“Batuta, que significa a batuta usada pelo maestro da orquestra, provou ser o nome perfeito para revelar um impressionante e elegante vinho. Com o objetivo de transportar os sentidos para a região do Douro, em Portugal, este rótulo foi cuidadosamente elaborado. Com notas intensas de frutas do bosque, combinadas com um sutil toque mineral, é encorpado e longo em boca.”



As cores abaixo correspondem aos vinhos de cada seleção do mês. Confira a sua!



Experiência



Experiência +



Reserva



Reserva +



Reserva Especial



Grand Reserva



Grand Sélection

VALLADO VINHA
DA COROA
DOURO TINTO

UVAS: Field Blend, com 27 castas

VINÍCOLA: Quinta do Vallado

REGIÃO: Douro

PAÍS: Portugal

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:
18 meses em barricas de
carvalho francêsHARMONIZAÇÃO:
Costeletas de cordeiro
na brasa com ervas finas,
perdiz à Convento de
Alcântara e leitão assadoMais de 300
anos de história

“A Quinta do Vallado é uma das vinícolas mais antigas e famosas do Vale do Douro. A Vinha da Coroa está situada no alto de uma colina, como uma coroa, sendo uma vinha velha, plantada em 1958, com exposição a Norte e com uma mistura de 27 castas. Este é um tinto elegante, fresco e especiado, com final muito longo e com taninos excelentes.”

Tempo amigo

Para **Eduardo Dirk Van der Niepoort**, da vinícola portuguesa que leva o seu sobrenome, paciência é essencial: 'No vinho do Porto é preciso esperar, esperar e esperar'

por Roberto Saraiva

Após 182 anos de história – e de seis gerações de uma família de origem holandesa apaixonada por vinho do Porto –, a Niepoort segue em pleno processo de reinvenção. Famosa desde a época em que construiu sua marca ao comercializar a bebida, hoje a vinícola portuguesa é uma das mais importantes do país e tem na região do Douro o seu coração.

Resultado da curiosidade insaciável do atual líder, Eduardo Dirk Van der Niepoort, o portfólio da marca e suas propriedades se expandiram de maneira expressiva nas últimas décadas. Sob seu comando, a vinícola manteve preservada a tradição do vinho do Porto, seu carro-chefe, enquanto explorava as encostas ensolaradas do Douro para produzir também tintos, rosés e brancos.

À Quinta de Nápoles, na região, somaram-se vinhedos de Bairrada, Dão, Alentejo. "A Bairrada era a região mais mal-amada de Portugal com razão, mas quando os vinhos de lá são bons, são muito bons", conta Dirk à **Grand Cru Magazine**. "O Douro é mais bonito, mas a Bairrada tem toda a dificuldade. Eu gosto de problemas e atraio problemas. As pessoas são complicadas, o clima é complicado, mas é um dos lugares mais fantásticos do mundo."

Donos de uma produção 100% orgâ-



nica e seguindo os preceitos filosóficos da agricultura biodinâmica, a Niepoort soube explorar a grande variedade de solos, condições climáticas e *terroirs* para diversificar a oferta de rótulos. "Há muitas brincadeiras que nascem como brincadeiras, mas que depois se tornam sérias."

Uma dessas "brincadeiras sérias", a linha Nat Cool, resume a busca por mais leveza e descontração no vinho, focando na experiência e em um público potencialmente mais jovem. Entre as inovações, um vinho verde e turvo, com borras finas no líquido para criar gás carbônico, e uma tampa de cerveja

"Um Tawny começa a ser um Tawny a sério a partir dos 20 anos. E, financeiramente, logisticamente, manter a linha durante 20 anos é um exercício muito complicado. Só alguns conseguem"

no lugar da rolha na garrafa.

A Niepoort recebe turistas e oferece degustações e gastronomia à meia luz na cave de Vila Nova de Gaia, município vizinho à cidade do Porto, e sob o céu azul do Douro, às margens do Rio Têdo.

Sob a sombra de seu maior inovador, a sexta geração Van der Niepoort, dos filhos Daniel, Marco e Ana, já acompanha e complementa o trabalho do pai, enquanto prepara o caminho para o futuro da marca, como fizeram seus antepassados.

"Quando eu comecei a trabalhar com o meu pai, passava bastante tempo no armazém antigo, com a terceira geração da família Nogueira, com quem trabalhávamos em paralelo desde 1863. O Sr. José sempre foi muito paciente comigo. E eu

acho que ele é o culpado por eu pensar no futuro em um prazo de 20 anos", diz Dirk. "Toda a gente só pensa em dois meses, ou dois dias, ou dois segundos. No vinho do Porto é preciso esperar, esperar e esperar. O tempo é essencial. Principalmente para a categoria Tawny. Eu não diria que quanto mais velho, melhor. Mas digamos que um Tawny começa a ser um Tawny a sério a partir dos 20 anos. E, financeiramente, logisticamente, manter a linha durante 20 anos é um exercício muito complicado. Só alguns conseguem."

Boa vizinhança

Com restaurante e eventos, loja do Jardim Guedala conquista clientela da Zona Sul paulistana

por Flávia G. Pinho



Morador do Morumbi, bairro de alto padrão da Zona Sul de São Paulo, o jornalista Alexandre Fernandes Alfredo conhecia bem o comportamento de compra dos vizinhos. "O lado de cá da ponte sempre foi menos explorado pelo comércio, mas quem está aqui sempre prefere não ter de atravessar o rio Pinheiros", explica. Em 2021, quando decidiu deixar a carreira corporativa para empreender, Alexandre escolheu um ponto no Jardim Guedala, região do Morumbi, para inaugurar uma franquia da **Grand Cru**.

Intimidade com vinhos ele já tinha – amante da bebida, havia feito curso na *Associação Brasileira de Sommeliers* (ABS) como *hobby*. Com base na própria experiência como consumidor, sabia que a loja deveria ir muito além da simples venda de garrafas. "Dentro de um raio de 400 metros, tenho diversos supermercados que competem comigo pelo preço. Por isso, precisava oferecer algo diferente", ele diz.

Além de estar sempre presente, para conhecer a clientela pessoalmente, Alexandre mantém a loja movimentada. No térreo, um empório recheado de queijos, geleias, ante-

pastos e azeites ajuda a elevar o ticket médio. "Vendo produtos que você não encontra em outros lugares. Faz tanto sucesso que o empório virou modelo para novos candidatos a franqueados da **Grand Cru**", orgulha-se.

Na sobreloja, o *Segreto Wine Bar* combina boa comida com vinhos e jazz. No almoço executivo, entrada, prato principal e sobremesa, mais uma taça de vinho, saem por R\$ 85 – risotos e massas são os destaques do menu com sotaque italiano. À noite, o espaço abriga encontros com produtores, jantares temáticos, confrarias, eventos corporativos, cursos e degustações. "Como eu previa, a maioria da clientela é da vizinhança, incluindo bairros dos arredores do Morumbi, como Real Parque, Vila Sônia e até Butantã", diz Alexandre.

Durante as férias de verão, período tradicionalmente morno para o comércio, a loja do Jardim Guedala não diminui o pique. A oferta de vinhos, com descontos de até 60%, abre alas para as promoções de Carnaval. "Ponho um carrinho lá fora, onde acontecem degustações, e monto kits para a folia, compostos de espumantes, brancos, rosés e alguns tintos leves", anuncia o franqueado.



ÁREA DA LOJA:
160 M²



CAPACIDADE
DO WINE BAR
40 lugares



TÍQUETE MÉDIO
DOS VINHOS
R\$ 280



RÓTULOS
MAIS VENDIDOS

Cobos Cocodrilo
Malbec 2020

Barone Montalto
Passivento Terre Siciliane
IGP Rosso 2022

Vallado Prima
Douro Branco

Grand Cru

SAN PEDRO
—EST. 1865—



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

DURMA ENTRE VINHEDOS

Do café da manhã com espumante a quartos com vista para os parreirais, confira experiências de hospedagem em vinícolas

por Ariela Bento, editora da Wine Locals



1

Imagine acordar e já se deparar com o visual dos vinhedos ou, ainda, ter um “bom dia” com direito a uma tacinha de espumante? Hospedagens em vinícolas sempre proporcionam um charme extra – por isso, selecionamos algumas opções, no Brasil e no Uruguai, que oferecem essa experiência para que você tenha uma noite (e uma manhã) dos sonhos!

BRASIL

Vinícola Don Giovanni, em Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha (RS)

Além de vinícola com espumantes incríveis, a Don Giovanni é também uma pousada com sete quartos charmosos que ficam no casarão construído em 1930. Também há a opção de hospedagem na Cabana, que acomoda até cinco pessoas e fica próxima aos vinhedos. Tem piscina, natureza, experiências e café da manhã com espumante.

Pousada Fazenda Bom Retiro, na Vinícola Thera, na Serra Catarinense (SC)

A pousada-boutique tem quartos com lareira, banheira e aquele visual em meio à natureza. Hospedando-se lá você pode aproveitar a gastronomia e as experiências da vinícola, além de piscina, sauna, espaço *fitness* e muito ar puro e tranquilidade, em meio a uma arquitetura elegante. Ideal para curtir a dois.

Bangalô do Lago da vinícola Alma Galiza, em São Roque (SP)

O bangalô é cercado por mata nativa, parreiral e, é claro, o lago que se estende até a varanda, com uma ilha particular que é um verdadeiro refúgio para apreciar o entardecer enquanto desfruta de uma taça, em uma viagem romântica pelas vinícolas do interior de São Paulo.

URUGUAI

Pizzorno Lodge & Wine, na Pizzorno Family Estate, em Canelones

Antigamente era a casa da família, que foi toda reformada e virou uma pousada intimista e com suítes confortáveis – perfeita para acordar com a vista dos vinhedos. É possível fazer pacotes para as experiências na vinícola e apreciar a piscina nos dias quentes, além do jantar, preparado especialmente para os hóspedes.

Posada Viña Viva, na BraccoBosca Winery, em Canelones

A poucos quilômetros do mar e em meio aos vinhedos, as cabanas Ombu e Gran Ombu prometem vistas panorâmicas dos deques privados. A reserva inclui uma cesta de café da manhã, uma garrafa de vinho de boas-vindas, água durante a estadia e uso da banheira quente com lenha inclusa.

Narboña Wine Lodge, na Narbona, em Carmelo

Refúgios elegantes que combinam conforto, tranquilidade, campo e vinho: são cinco quartos muito bem decorados com vista para a adega ou para os vinhedos. E o hóspede tem à disposição no mesmo espaço as experiências da vinícola e o armazém com ingredientes incríveis.

Para saber mais, fazer uma reserva em alguma dessas hospedagens ou receber outras dicas de onde ficar em regiões vitivinícolas do Brasil e América do Sul, chame o time de *concierge* da Wine Locals pelo *QRcode*.

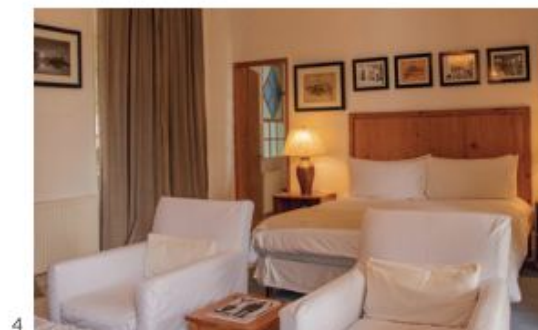
1. Vista da Fazenda Bom Retiro, na Vinícola Thera (SC)
2. Don Giovanni, em Pinto Bandeira (RS)
3. Pizzorno Lodge & Wine, em Canelones
4. Narbona Wine Lodge, na Narbona
5. Detalhe do quarto na Fazenda Bom Retiro



2



3



4



5

A Wine Locals é uma plataforma de experiências no mundo do vinho, tanto na vinícola quanto na cidade. Acesse o site e confira no canal do YouTube a websérie com roteiros de viagem para quem ama vinho:



WWW.WINE-LOCALS.COM
INSTAGRAM: @WINELOCALS
YOUTUBE.COM/WINELOCALS

Pausa para refrescar

Nos dias quentes, incremente
seus drinques com um
espumante italiano

foto Marco Pinto



Il Fresco Prosecco DOC Treviso Brut

Produzido a partir de uvas *Glera*, Il Fresco Prosecco, da vinícola italiana Villa Sandi, apresenta aromas de frutas cítricas e maçãs, aliados a uma personalidade refrescante e final persistente. Este rótulo conquistou lugar de destaque em diversas premiações mundo afora e também pode abrilhantar drinques perfeitos para o verão, como Mimosa, Bellini e Aperol Spritz. Saúde!

PRODUÇÃO DE OBJETOS: NATHALIA LAURENTINO

Grand Cru.



93
PTS.
VINTAGE 2013

Wine Spectator

91
PUNTOS
WINE ENTHUSIAST

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

PREMIUM WINES FROM CHILE

SIEGEL
FAMILY WINES

Grand Cru®


ZUCCARDI
VALLE DE UCO

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS

