

# Grand Cru

magazine

## EM CONSTANTE REINVENÇÃO

A chef carioca Katia Barbosa conta  
como descobriu a gastronomia e o  
mundo dos vinhos após os 40

- Aprenda a preparar os pastéis e o risoto de tucupi do Miya Wine Bar
- A vez da uva *Sauvignon Blanc* na Enciclopédia Descubra
- Dicas para aproveitar o seu clube de assinaturas deste mês

*Grand Cru*



ANNO 1622

**VILLA SANDI**

THE ICONIC PROSECCO

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

# Saborosas descobertas

O mês de fevereiro já chega consolidando 2025 como um ano de muito calor, tanto no clima quanto na gastronomia. E para arejar esta edição, trazemos a trajetória de uma das *chefs* mais queridas do Rio de Janeiro: Katia Barbosa.

Dona de uma cozinha recheada de história, ela é a criadora do icônico bolinho de feijoadada e compartilha conosco seu amor por vinhos frutados, especialmente os "bem fresquinhos". Comandando os renomados restaurantes Sofia, Aconchego Carioca e o Bar Kalango, Katia é também uma presença marcante no *reality show* *Mestre do Sabor*, da Rede Globo.

Para quem aprecia boa comida, o *sommelier* do Víssimo Group sugere harmonizações perfeitas para os deliciosos pastéis de queijo Brie com cebola caramelada e o risoto de tucupi com camarões do Miya Wine Bar, um restaurante que mistura com maestria a gastronomia brasileira com influências da Ásia.

Ainda desvendamos os mitos e as verdades sobre o universo dos vinhos, com tudo o que você sempre quis saber em uma leitura cheia de descobertas.

E tem mais: *gadgets* indispensáveis, um verdadeiro dossiê sobre a uva *Sauvignon Blanc* e, é claro, dicas para aproveitar a sua Confraria do mês.

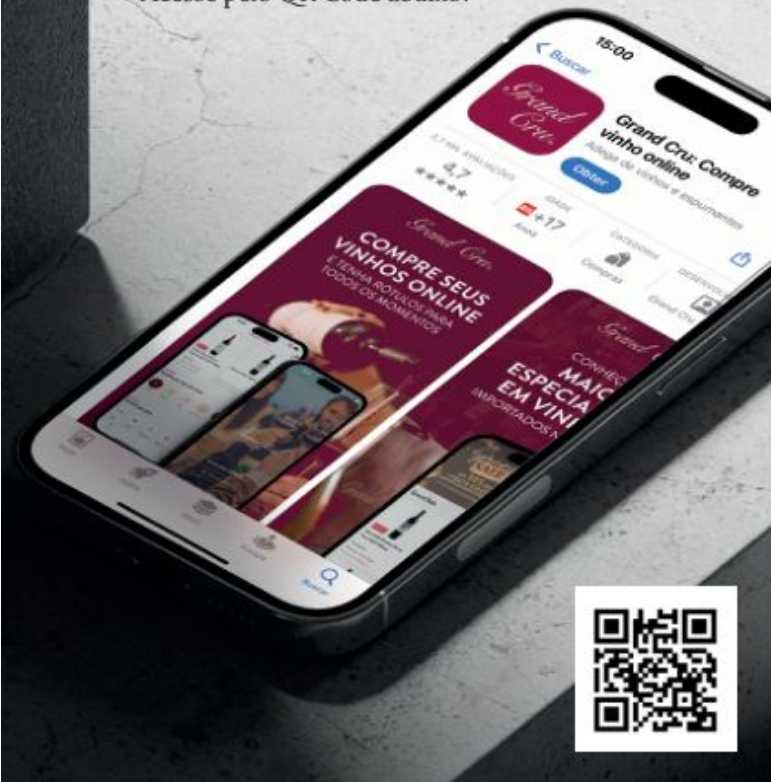
Um brinde!



Marcos Leal  
CEO do Víssimo 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

Nº7 FEVEREIRO 2025

### EXPEDIENTE

#### Grand Cru.

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

### 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** Julia Mataruna, Lucas Seixas e Jo Knaus  
**TEXTOS** Flávia G. Pinho, Leonor Macedo, Nicole Ramalho, Rodrigo Grilo e Stephanno Arenas  
**ILUSTRAÇÃO** Davi Augusto e Marquetto  
**TRATAMENTO DE IMAGEM** João Bitencourt

# Sumário

## BLEND



### 08 COLHEITA

Notas fresquinhas sobre o universo da nossa bebida favorita

### 10 EXPERT

A *sommelière* Larissa Moschetta sugere quatro *gadgets* indispensáveis

### 11 MINHA ADEGA

Para a enóloga Barbara Widmer, vinho é memória afetiva

## VINICULTURA



### 14 ENTREVISTA

Um papo com a *chef* Katia Barbosa sobre a amizade com Claude Troisgros e a relação com os vinhos: "Amo os frutados bem fresquinhos"

### 20 HARMONIZAÇÃO

O *chef* Flávio Miyamura compartilha as receitas do pastel de queijo Brie e do risoto de tucupi com camarões do Miya Wine Bar

### 27 GRANDE ENCICLOPÉDIA DESCUBRA

Fique por dentro das particularidades da uva *Sauvignon Blanc*

### 32 SAFRA ESPECIAL

Mitos e verdades sobre o vinho com o *sommelier* Vinicius Santiago

## CLUBES DE ASSINATURA



### 34 CONFRARIA GRAND CRU

Experiências de acordo com o seu perfil

### 48 MUNDO GRAND CRU

Conheça a vinícola italiana Brancaia

### 54 TRATO FINO

Três rótulos para aplacar o calor

Grand Cru.



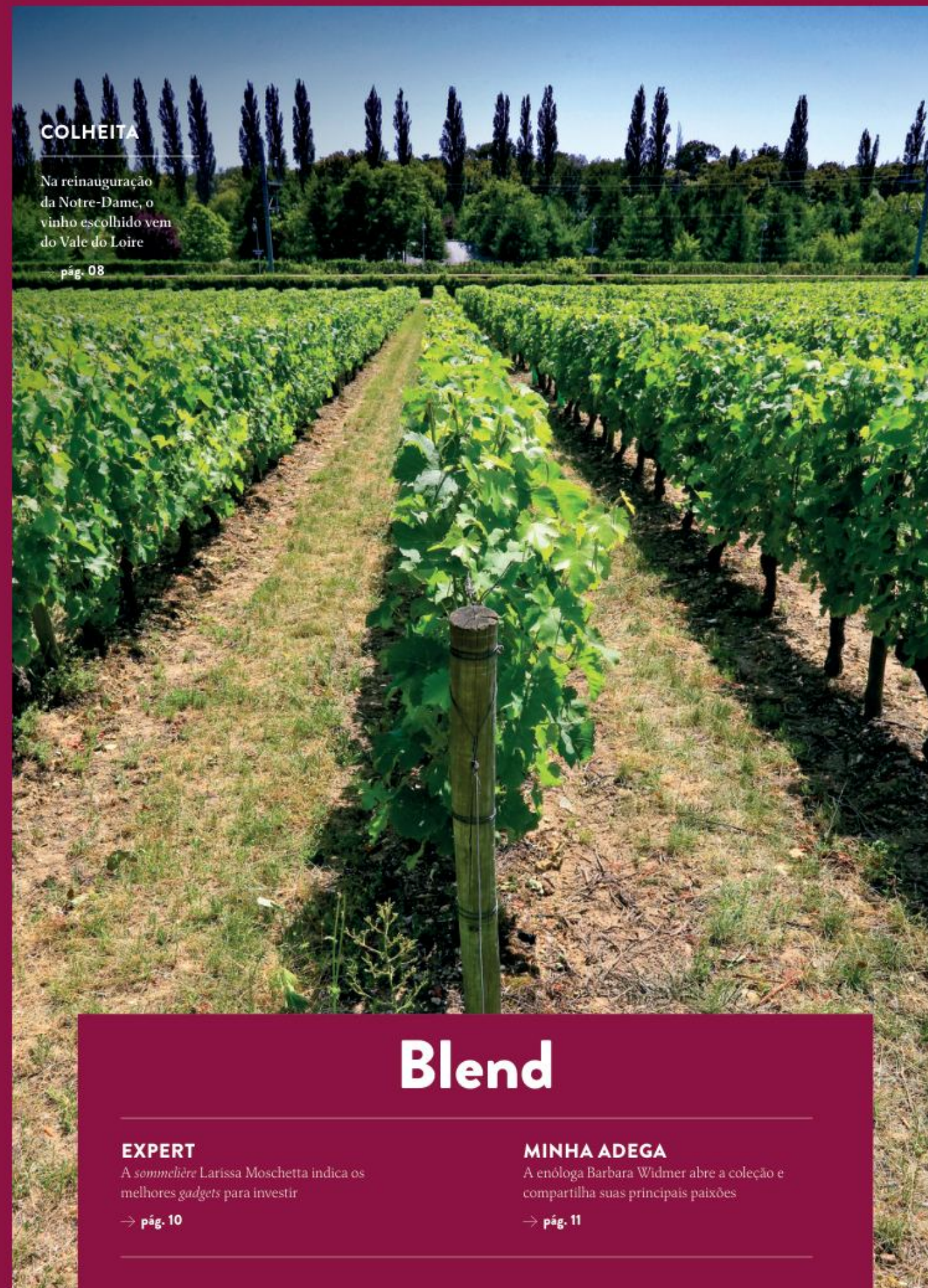
Chateau Ste Michelle

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

## COLHEITA

Na reinauguração da Notre-Dame, o vinho escolhido vem do Vale do Loire

→ pág. 08



## Blend

### EXPERT

A sommelière Larissa Moschetta indica os melhores gadgets para investir

→ pág. 10

### MINHA ADEGA

A enóloga Barbara Widmer abre a coleção e compartilha suas principais paixões

→ pág. 11

# UM BRINDE AOS NOVOS COMEÇOS

Saiba mais sobre o vinho escolhido para a reinauguração da famosa Catedral de Notre-Dame e outras notícias sobre a nossa bebida favorita

por Flávia G. Pinho



## Novidades entre as vinhas velhas

Cada vez mais valorizado mundo afora, o termo “vinhas velhas” aparece em diversos rótulos para ressaltar a complexidade dos vinhos – plantas com mais idade têm raízes mais profundas, que extraem mais componentes do solo, e costumam produzir menos cachos, o que aumenta a concentração de aromas em cada fruto. Até o ano passado, havia muita confusão a respeito da classificação, já que países e regiões produtoras adotavam normas diferentes. Mas a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) pôs fim à contenda – agora, de acordo com a resolução 703/2024, somente plantas a partir de 35 anos, com idade documentada, podem ser consideradas velhas. Já um vi-

nhedo, para ser classificado como velho, deve ter ao menos 85% das plantas com 35 anos ou mais.

No caso das plantas enxertadas, a nova regra determina que a conexão entre o enxerto e o porta-enxerto também precisa ter a partir de 35 anos. O documento foi criado na 22ª assembleia geral da OIV, depois de muito debate. Segundo a organização, a importância do consenso não é apenas de ordem técnica, já que a existência de vinhas e vinhedos velhos são exemplos bem-sucedidos de resiliência, adaptação às mudanças climáticas e, sobretudo, da adoção de práticas sustentáveis por parte dos produtores.



## O Loire na Notre-Dame

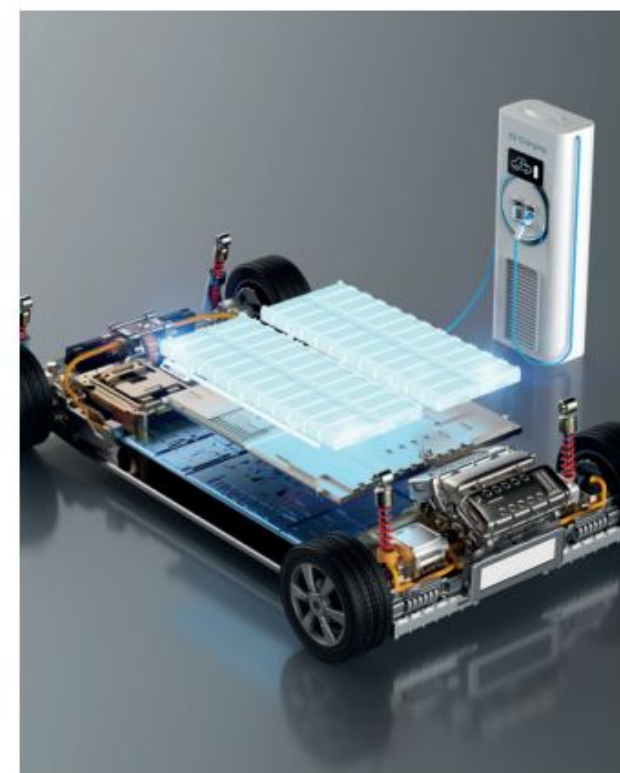
Boa parte dos recursos que financiaram a restauração da Catedral de Notre-Dame, após o incêndio que a devastou em 2019, veio dos bilionários fundadores das marcas de luxo LVMH e Kering. Mas o vinho escolhido pelo Arcebispo de Paris, Laurent Ulrich, para a celebração da missa que reinaugurou a igreja, no dia 7 de dezembro de 2024, foi um rótulo natural elaborado pelo casal Régis e Anne-Reine Anouil, do Vale do Loire. A sugestão partiu dos próprios vinhateiros, que são católicos fervorosos e conseguiram que o mesmo rótulo fosse servido ao Papa Francisco, em outubro de 2023, durante sua visita à cidade de Marselha.

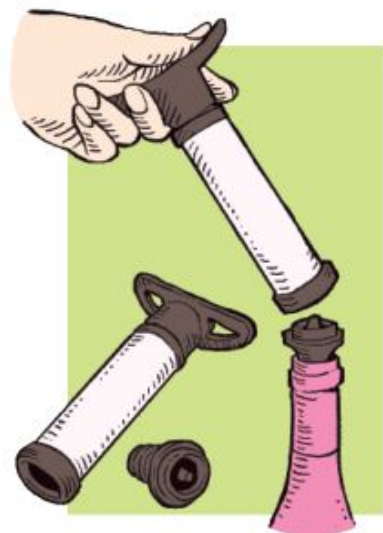
Segundo Régis, a simplicidade de seu vinho, que leva uvas fermentadas e nada mais, está perfeitamente alinhada com os princípios da igreja. Reconhecida como uma das regiões vinícolas mais charmosas da França, o Vale do Loire é célebre sobretudo por seus vinhos brancos. Entre os mais reverenciados estão o da denominação Pouilly-Fumé, criada em 1937 na margem direita do Loire – elaborados com a casta *Sauvignon Blanc*, apresentam notas cítricas e toques minerais vívidos. Vem desta região o rótulo Maison Castel Pouilly Fumé AOC 2022, que faz parte do portfólio da **Grand Cru**.

## Baterias do futuro

Se você está se perguntando o que as baterias responsáveis pelo funcionamento de *smartphones* e carros elétricos têm a ver com o mundo dos vinhos, saiba que pesquisadores da New South Wales University (UNSW), na Austrália, conseguiram cruzar esses dois universos que, aparentemente, são tão distantes. Segundo a equipe liderada por Neeraj Sharma, professor da escola de química da UNSW, o grupo vinha procurando alternativas mais sustentáveis para o grafite, elemento usado no método convencional de fabricação – e descobriu que os ácidos criados durante o processo de vinificação poderiam ser úteis para tornar as baterias de íon de lítio mais eficientes, acessíveis e sustentáveis.

Um protótipo de célula dessa nova geração de baterias já foi construído e está em teste. Do mesmo tamanho das baterias já usadas em celulares, o equipamento tem maior capacidade para armazenar energia e pode ser recarregado com menos frequência do que as baterias convencionais. Ainda assim, os cientistas estão empenhados em criar versões ainda maiores e pretendem executar muitos testes, para garantir que elas tenham vida útil prolongada.



**BOMBA A VÁCUO**

"A bomba, que geralmente vem com uma ou duas tampas de borracha, serve para retirar o ar da garrafa e retardar a oxidação. Assim é possível manter o vinho, depois de aberto, por alguns dias. É um utensílio muito útil para quem gosta de beber aos poucos, ao longo da semana. Dá até para ter um branco, um rosé e um tinto abertos ao mesmo tempo, para escolher qual deles tomar a cada dia."

**ABRIDOR THE DLZ**

"Este abridor combina o saca-rolhas em espiral com as lâminas do modelo de pinça. É especialmente indicado para a remoção de rolhas difíceis, sobretudo de garrafas antigas, que tenham mais de 10 anos de guarda e, por isso, estão mais frágeis e correm o risco de despedaçar."

**AERADOR COM DECANTADOR INDIVIDUAL**

"O processo de decantar o vinho tem dois objetivos: além de fazer com que a bebida respire, liberando as moléculas aromáticas, permite que eventuais sedimentos se concentrem no fundo e não acabem dentro da taça. Este acessório funciona assim, mas o processo é mais rápido, e permite aerar uma dose por vez. Quando se vira a garrafa, uma dose exata de uma taça é transportada para o bulbo e, de lá, para o copo."

**Larissa Moschetta**

Sommelière formada pela Associação Brasileira de Sommeliers (ABS) e pela Wine & Spirit Education Trust (WSET), presta consultoria e produz eventos particulares sobre vinhos, em diversos formatos.

# PARA TER SEMPRE À MÃO

A *sommelière* Larissa Moschetta sugere quatro *gadgets* que todo amante de vinhos vai querer ter em casa

por Flávia G. Pinho

**STOPPER PARA ESPUMANTES**

"Ideal para quem ama borbulhas, mas evita abrir uma garrafa para beber sozinho, por ser mais difícil conter o gás depois que a rolha original é removida. A tampa de acrílico, silicone e aço inox é eficiente para vedar garrafas de espumantes já abertas, porque se encaixa perfeitamente ao desenho do gargalo."



Enóloga e CEO da vinícola italiana Brancaia

# MEMÓRIA AFETIVA

Para **Barbara Widmer**, castas e rótulos se transformam em verdadeiras experiências com a família e os amigos

por Nicole Ramalho

**JANTAR COM VISTA**

"A adega de casa fica separada da cozinha e da área de jantar por uma parede de vidro. Isso não só nos permite desfrutar de uma bela vista da minha coleção, mas ajuda a manter a temperatura e a umidade ideais para os vinhos. Costumo comprar garrafas de regiões que adoro, mas também gosto de explorar novos rótulos e variedades. É uma mistura dos meus favoritos com os que considero interessantes para degustações futuras."

**LUGARES PERFEITOS**

"Tenho a sorte de viver numa bela casa antiga no meio das vinhas da Brancaia, na Toscana. Por isso, existem inúmeros locais encantadores, tanto interiores como exteriores, para desfrutar de uma maravilhosa taça. Seja debaixo das oliveiras ou junto à lareira, há sempre um local perfeito para saborear um vinho em casa – ou na nossa Osteria Brancaia, que tem uma esplanada rodeada de vinhas e bosques de Chianti."

**EMOÇÕES PARTILHADAS**

"Cada momento pode ser perfeito para uma taça de vinho, seja com a família ou os amigos, durante uma refeição deliciosa ou até mesmo acompanhado de um pedaço de queijo. Adoro cozinhar, comer e desfrutar de vinhos com meus filhos e meu companheiro. A bebida enriquece nossas vidas, nos conecta e cria emoções partilhadas. É uma bela maneira de conhecer diferentes regiões e países sem ter de viajar."

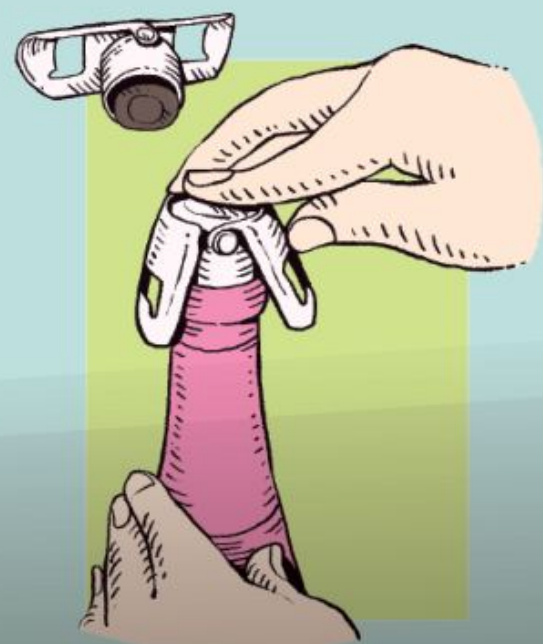




COOL · COASTAL · CHILEAN



LEYDA



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



## HARMONIZAÇÃO

Os rótulos ideais para acompanhar os pastéis de queijo Brie com cebola caramelada e o risoto de tucupi com camarões do Miya Wine Bar

→ **pág. 20**

# Vinicultura

## ENTREVISTA

Um papo descontraído com a *chef* carioca Katia Barbosa, criadora do famoso bolinho de feijoada – patrimônio cultural do Rio de Janeiro

→ **pág. 14**

## DESCUBRA

A história e as curiosidades sobre a *Sauvignon Blanc*

→ **pág. 27**

## SAFRA ESPECIAL

Desvendamos mitos e verdades sobre o mundo do vinho

→ **pág. 32**

TUDO BEM, AS VEZES  
A GENTE TRANSBORDA

SARAVÁ

# Patrimônio nacional

Criadora do famoso bolinho de feijoada, a *chef* carioca Katia Barbosa fala sobre a sua trajetória na cozinha, a amizade com o francês Claude Troisgros e a relação com os vinhos: “Amo os frutados bem fresquinhos”

por Rodrigo Grilo — foto Julia Mataruna





**C**riada no pé do Morro do Alemão e carente de uma educação escolar de qualidade, a carioca Katia Barbosa encontrou na gastronomia uma forma de virar o jogo. Hoje com 56 anos, ela é a caçula de nove filhos do casal de paraibanos Ermiro e Sofia. Seu pai, já falecido,

vendia cuscuz, cocada e quebra-queixo na feira de São Cristóvão. Sofia, sua mãe, era dona de casa. Inspirada pelo pai, sonhava empreender. Ser proprietária de um bar era o plano inicial – mas precisou se contentar com o papel de funcionária de um boteco.

Foi por volta dos 40 anos que Katia decidiu-se profissionalmente. “Não abracei a gastronomia inspirada pelos meus pais. A gastronomia me obrigou a me inspirar neles”, afirma. “Cheguei por absoluta necessidade e tornei-me cozinheira porque precisava trabalhar”, conta a *chef*, que atualmente é proprietária dos restaurantes Sofia e Aconchego Carioca e do Bar Kalango, todos no Rio de Janeiro, e ficou conhecida na tevê como jurada do *reality show* culinário “Mestre do Sabor”, ao lado de Claude Troisgros, entre outros nomes do meio.

Em entrevista exclusiva à *Grand Cru Magazine*, ela conta ter entendido que precisava se preparar um pouco mais a respeito de vinhos – e sobre como eles poderiam potencializar suas criações gastronômicas. “Amo os brancos e os frutados bem fresquinhos, para dar conta desse Rio de Janeiro meio louco. E, em casa, sempre temos um espumante à mão”, diz a criadora do famoso bolinho de feijoada, receita que se tornou patrimônio cultural imaterial do Rio de Janeiro.

Katia diverte-se lembrando de uma aula recebida de Troisgros quando passou a estudar mais sobre a bebida. “Claude veio provar o bolinho de feijoada e amou. Como

eu sabia que ele não bebia cerveja, sugeri um vinho para harmonizar.” Ao final da experiência, o *chef* francês se aproximou da amiga e disse: “Deixa eu te explicar. A última coisa que combina com esse seu bolinho de feijoada é vinho, porque tem muito alho!” A *chef* ainda ri do episódio, ocorrido em 2010. “Achei sensacional! Não veio como uma crítica, mas como um aprendizado.”



*“A minha história não é ganhar uma estrela Michelin. O meu prêmio é inspirar a garotada. A gastronomia me levou para um lugar de ativista.”*

**Katia Barbosa**

**G.C. O CAMINHO QUE VOCÊ PERCORREU NÃO FOI COMO O DE GRANDES CHEFS QUE TIVERAM A POSSIBILIDADE DE ESTUDAR EM ESCOLAS ESPECIALIZADAS, CERTO?**

**K. B.** Não foi o meu caso. Fui obrigada a buscar as minhas raízes para entender o que eu estava fazendo e o que poderia melhorar. É um caminho meio diferente. Eu não romantizo as coisas. Não percebi que poderia viver da gastronomia e fui fazendo o que eu achava certo. Dez anos depois, havia prêmios de gastronomia pendurados na minha parede. Aí pensei que era a hora de estudar sozinha mesmo. Uma frase do Claude Troisgros foi determinante: "Katita, eu só não digo que você é a melhor cozinheira do Brasil porque você ainda não conhece o Brasil completamente. Você precisa ir a Belém, precisa conhecer o Brasil de uma forma diferente, pelo olhar da cozinha". Naquele momento, em 2010, eu entendi tudo.

**G.C. QUAL FOI O SEU MOVIMENTO DEPOIS DISSO?**

**K. B.** Passei a me dedicar mais a pesquisa, harmonização, entender a relação da comida com o vinho e as bebidas de um modo geral. Eu fazia harmonização com cerveja. Em um certo dia, um funcionário muito querido pediu para fazer um curso de cerveja. A gente o ajudou nos cursos e depois ele quis fazer curso de *sommelier*. Hoje, ele trabalha em um restaurante de grife no Rio de Janeiro. Sinto-me honrada em ter colaborado e inspirado aquela pessoa. Sem romantismo nenhum, a gas-

tronomia me pegou por necessidade. E me transformei em uma cozinheira também por necessidade.

**G.C. QUANDO PASSOU A ENCARAR A GASTRONOMIA PROFISSIONALMENTE?**

**K. B.** Por volta dos 40 anos. Foi quando comecei a me preparar um pouco

mais para o mundo do vinho. Até então, ele era cercado de muito tabu, se assim posso dizer. A grande virada que me fez entender sobre harmonização aconteceu há cerca de dez anos, convivendo com alguns amigos que gostavam da bebida. Aí comecei a me encantar e entendi a relação do vinho com a comida.



**G.C. QUAIS SÃO OS SEUS PREDILETOS?**

**K. B.** Amo os brancos, os mais frutados bem fresquinhos para dar conta desse Rio de Janeiro meio louco. Espumante nem preciso falar, né? Aqui no restaurante, por exemplo, a gente só trabalha com vinho brasileiro. Temos um *sommelier* para indicar as harmonizações.

**G.C. COMO É A SUA RELAÇÃO COM OS VINHOS EM CASA?**

**K. B.** Em casa com o meu marido e a minha filha relaxamos abrindo um bom vinho. Sempre gostei de beber na rua. Beber qualquer coisa, vinho, cerveja, drinque, é uma celebração. É, para celebrar, tenho de estar na rua sempre que puder. Eu sou carioca. E carioca é da rua, né? Mas um vinho em casa às vezes cai bem. Temos sempre um espumantezinho ao nosso alcance.

**G.C. COMO SE SENTIU AO PARTICIPAR DE PROGRAMAS DE CULINÁRIA NA TELEVISÃO?**

**K. B.** Foi importante para mim pelo fato de eu poder inspirar outras pessoas, e não como um meio de ganhar dinheiro. Claro que isso é importante, mas estar na tevê me deu uma voz. O negócio é como usar essa imagem. Eu faço isso inspirando a garotada no meio gastronômico. Estou sempre envolvida em projetos sociais como o Refettorio Gastromotiva, que promove educação, combate à fome e ao desperdício. A gente vive viajando para falar da Gastromotiva.

**G.C. ONDE MAIS ESSE PROJETO ATUA?**

**K. B.** No México, no Rio, em São Paulo e até no Timor Leste. Quero inspirar jovens de baixa renda para que eles entendam que é possível. Eu consegui. Vai cair e levantar, mas é possível. As cozinhas são o primeiro emprego de um monte de gente! A minha história não é ganhar

uma estrela Michelin. O meu prêmio é inspirar a garotada. A gastronomia me levou para um lugar de ativista.

**G.C. QUANDO DESCOBRIU QUE O VINHO PODERIA SER PARCEIRO DE SUAS CRIAÇÕES?**

**K. B.** Passei a aprender sobre vinho de um modo muito engraçado. Criei o bolinho de feijoada e ele ficou famoso. Um dia, o Claude Troisgros provou e amou. Como eu sabia que ele não bebia cerveja, sugeri um vinho para acompanhar. Aí ele me disse: "Amiga, deixa eu te explicar. A última coisa que combina com esse seu bolinho é vinho, porque ele tem muito alho!" (risos). Eu achei maravilhoso! Não veio como uma crítica, mas como um aprendizado.

**G.C. ALGUMA VIAGEM FICOU MARCADA PELO FATO DE O VINHO FAZER PARTE DO PROGRAMA?**

**K. B.** Conheci Roanne, cidade francesa onde o Claude nasceu, ao lado do *chef* e do pai dele. Eles têm uma vinícola perto de Roanne e aí passamos uma tarde visitando o lugar e degustando vinhos. Sabe cena de cinema? Tenho uma foto de lá: um sol lindo, uma tarde fresca, uma taça de vinho, pães, frios incríveis e um bate-papo que me fez pensar estar em um filme. Nunca mais esqueci isso. Antes de morrer, quero me lembrar dessa imagem, da foto que fizemos. É a mais bonita que tenho como cozinheira e sobre o mundo do vinho.



# BRASIL COM UM TOQUE DE ÁSIA



Aprenda a preparar os pastéis de queijo Brie com cebola caramelada e o risoto de tucupi com camarões do Miya Wine Bar – e siga as dicas do nosso *sommelier* para potencializar ainda mais todos esses sabores

por Lígia Nogueira — foto Lucas Seixas



**R**ecetas contemporâneas com alguns toques asiáticos: esse é o conceito que norteia o cardápio do Miya Wine Bar, do *chef* Flávio Miyamura. O projeto foi concebido para que o cliente desfrute de um ambiente mais despojado e, segundo Flávio, “aproveite as entradinhas e pratos para compartilhar, pois temos mais de 100 opções de vinhos em taça para harmonizar”, diz. Entre as opções, cujas receitas ele divide com os leitores da **Grand Cru Magazine** nas próximas páginas, estão os pastéis de queijo Brie com cebola caramelada e o risoto de tucupi com camarões.

“Acho que o pastel é um dos queridinhos de nós, brasileiros. Todo mundo ama, principalmente em bar”, diz o *chef*. “Por isso, pensamos em colocá-lo no cardápio. Mas, como temos um público exigente e a ideia dos pratos é combinar com os vinhos, sugerimos um recheio um

pouco diferente do tradicional. O Brie com cebolas é uma combinação muito equilibrada e saborosa.”

Já o tucupi, líquido amarelado que sai quando se tritura a mandioca brava, transforma-se em base para um risoto cheio de sabor. “Depois dessa extração, o caldo precisa ser cozido por dias para desnaturar todo o cianureto que contém, senão pode ser fatal. No final, fica com um sabor ácido, rico, único. Para aproveitar todo esse potencial, preparamos um risoto e servimos com camarão grelhado.”

Flávio tem uma relação íntima com a nossa bebida favorita – um talento que foi sendo lapidado principalmente a partir de 2019, quando abriu seu primeiro restaurante dentro de uma loja de vinhos. “Meu conhecimento no mundo da bebida tornou-se muito mais intenso e ampliado”, diz o *chef*, que aprecia a elegância dos *Pinot Noir* e a refrescância e acidez dos *Riesling*.

## Pastéis de queijo Brie com cebola caramelada

(Serve 4 unidades)

### Ingredientes

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| 4 discos de massa de pastel | Sal              |
| 100g de queijo Brie         | Pimenta do reino |
| 200g de cebola              | Óleo para fritar |
| 50g de manteiga sem sal     |                  |

### Modo de preparo e montagem

Coloque em uma panela a manteiga e leve ao fogo médio.

Quando a manteiga tiver derretido, acrescente a cebola cortada em meia-lua fina e misture bem.

Junte o sal e vá misturando de tempos em tempos para não queimar a cebola e ir dourando pouco a pouco. Esse processo todo deve demorar em torno de 20 minutos. Quando as cebolas adquirirem uma coloração bem dourada e bastante doce, apague o fogo e reserve.

Corte o queijo Brie em pedaços médios, de mais ou menos 3x3cm.

Pegue um disco de massa de pastel, coloque o pedaço de queijo no meio da massa e, por cima, uma colher de chá de cebola caramelada.

Pincele a borda da massa de pastel com um pouco de água para ajudar a grudar.

Aperte bem ao redor do recheio para retirar todo o ar de dentro. Feche com cuidado.

Aqueça o óleo até mais ou menos 170 °C e

frite os pastéis dos dois lados, até estarem dourados.

Retire, escorra o excesso de óleo e sirva imediatamente.

## O sommelier indica

por Vinicius Santiago

"Vinhos ricos em sabor e com boa acidez são a harmonização ideal. Seleccionamos um espumante brasileiro de método tradicional, com notas cítricas, e um branco italiano da casta *Garganega*, muito frutado e intenso, para acompanhar o prato."

Massimo  
Pedrucci Nature



Masi Levarie  
Soave Classico



# Risoto de tucupi com camarões

(Serve 1 porção)

## Ingredientes

|                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 100g de arroz <i>caruaroli</i> | 150ml de <i>dashi</i> de peixe |
| 1 cebola média                 | 200g de camarão médio limpo    |
| 2 dentes de alho               | 40g de queijo Parmesão         |
| 400ml de tucupi                | 80g de manteiga sem sal        |
| 80ml de vinho branco           | 40ml de azeite de oliva        |
| 2 ramos de coentro             | 5g de cebotele                 |

## Modo de preparo

Em uma panela junte o tucupi, o coentro e o *dashi* e leve ao fogo médio. Cozinhe sem ferver até que tenha reduzido um terço do líquido. Coe e reserve. Em uma panela coloque 30g de manteiga e leve ao fogo alto. Quando derreter, adicione as cebolas cortadas em cubos pequenos e refogue. Junte o alho picado e refogue sem deixar pegar cor. Acrescente o arroz e misture muito bem. Coloque o vinho branco e mexa de tempos em tempos até o vinho ser absorvido pelo arroz. Quando secar, acrescente metade do tucupi e mexa bem para misturar. Quando secar, acrescente o restante. Quando o arroz tiver absorvido quase todo o tucupi e o grão já estiver cozido, mas ainda *al dente*, está na hora de finalizar. Acrescente o queijo e o restante da manteiga e mexa para o queijo derreter e incorporar a manteiga. Quando obtiver uma mistura cremosa e aerada, reserve. Para finalizar, tempere os camarões com sal e pimenta do reino e grelhe em uma frigideira bem quente.

## Montagem

Coloque o risoto em um prato, arrume os camarões por cima e finalize com a cebotele picada.

## O sommelier indica

por Vinícius Santiago

"O tucupi tem um sabor único e alta acidez, pedindo rótulos com boa estrutura e muito frescor. Para harmonizar, escolhemos um vinho laranja de *Viognier*, perfumado e estruturado, e um espumante brasileiro com longo tempo de maturação sobre as borras finas, conferindo textura e sabores de panificação."



Siegel Naranja  
Viognier



Espumante Victoria Geisse  
Extra Brut Vintage Reserva



Miya Wine Bar

Rua Padre Carvalho, 55, Pinheiros

São Paulo (SP)

WhatsApp: (11) 95728-9841

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



*Grand Cru.*

**MASI**

# SAUVIGNON BLANC

Conheça mais sobre a uva que dá origem  
a vinhos brancos leves e refrescantes



A CADA  
MÊS  
UM NOVO  
FASCÍCULO PARA  
VOCÊ DESTACAR  
E COLECIONAR

# ORIGEM

O próprio nome desta variedade de uva já dá uma pista: a *Sauvignon Blanc* é originária da França, mais precisamente do Vale do Loire. Sauvignon, inclusive, é a mistura de duas palavras francesas: *sauvage*, que significa selvagem, e *vigne*, que é vinha em português, uma referência às videiras que parecem de uvas selvagens.

Os primeiros registros sobre a *Sauvignon Blanc* datam de 1534, quando o escritor francês François Rabelais chamou-a ainda pelo nome local de *Fiers*. Bordeaux também reivindicava a origem da uva, mas estudos genéticos comprovaram que ela realmente nasceu no Loire.

Dali ela ganhou a Europa: na Espanha passou a ser cultivada em Rueda e La Mancha e, na Itália, em Piemonte e Collio e Friuli. Depois, ganhou o mundo, sendo cultivada em quase todas as áreas vitivinícolas por conta de sua fácil adaptação, ainda que se saia melhor em climas mais frescos.

A *Sauvignon Blanc* está entre as Top 10 uvas mais consumidas do planeta e deu origem à mais consumida. Ela é progenitora da *Cabernet Sauvignon* junto com a variedade *Cabernet Franc*.



## PRINCIPAIS PRODUTORES

A *Sauvignon Blanc* é conhecida por alcançar o seu máximo potencial justamente onde nasceu, no Vale do Loire, na França. Alguns dos vinhos produzidos na região têm um leve aroma de fumaça, bem característico, assim como notas cítricas de limão, toranja e groselha verde. As denominações mais notáveis do Vale do Loire são Sancerre, com vinhos vibrantes, minerais, cítricos e de médio corpo; e Pouilly-Fumé, com aromas de pederneira, flores amarelas e cítricos. A *Sauvignon Blanc* também é encontrada em outras regiões francesas, como Bordeaux e Borgonha.

As bebidas mais famosas e bem avaliadas da Nova Zelândia são produzidas a partir desta cepa, especialmente as que são cultivadas em Marlborough. De lá, saem rótulos concentrados, complexos e equilibrados.

No Chile, a *Sauvignon Blanc* de melhor resultado é encontrada no Aconcagua, especialmente nos vales de Casablanca, San Antonio e Leyda.

Já na África do Sul, é o clima fresco e costeiro de Cape Town que mais favorece o cultivo da uva. Há excelentes vinhos produzidos a partir da *Sauvignon Blanc* também na Moldávia, devido às estações longas e bem marcadas; nos Estados Unidos, principalmente na Califórnia e em Washington; e, na Austrália, em Adelaide Hills e Margaret River.

ILUSTRAÇÃO: MAURÍCIO PIERRO

## NO NARIZ

O mais comum é sentir aromas herbáceos e de frutas cítricas e tropicais, como limão, lima, maracujá, toranja e manga, além de pimentão verde, aspargos e até grama recém-cortada.



## ESTILOS

Com a cepa *Sauvignon Blanc* se produzem vinhos espumantes, brancos de corpo leve a médio e de sobremesa. Salvo poucas exceções, quase não passam por carvalho.

## CORPO

Leve a médio



## ACIDEZ

Alta



## ÁLCOOL

Teor alcoólico moderado



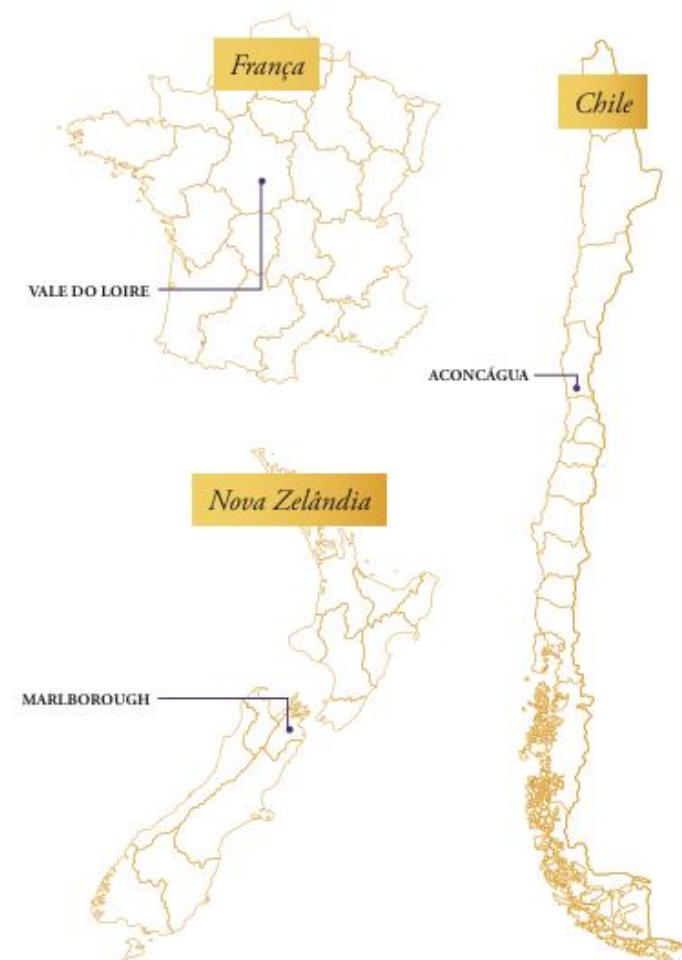
## NO PALADAR

É um vinho refrescante, de acidez vibrante e frutado. Alguns dos sabores primários da *Sauvignon Blanc* são de groselha verde, melão, toranja e pêssego branco.



## TEMPERATURA DE SERVIÇO

Pode variar conforme o estilo: leves, de 4 a 8 °C. Mais estruturados, entre 10 e 12 °C.





## Harmonização

Se o vinho é leve, a comida também precisa ser. A *Sauvignon Blanc* combina com frango, peru, carne de porco, caranguejo, lagosta, ostras e peixes como robalo, bacalhau e salmão. Se você preferir queijos, opte pelos macios e mais ácidos como o queijo de cabra, a burrata, a muçarela de búfala e a ricota. Para molhos, prefira os feitos à base de iogurte ou creme azedo. O pesto também funciona.

Ervilhas, rúcula, tomate, alcachofra, abobrinha, pimentão e aspargos vão muito bem com esse tipo de vinho. Já os temperos e ervas que harmonizam com a *Sauvignon Blanc* são hortelã, endro, coentro, cebolinha, alecrim, manjerição, alho e azeitona verde.



## SE VOCÊ GOSTA DESTA, TENTE ESTA



Pronto, você já foi fisgado pelos sabores cítricos e pela sensação refrescante de tomar uma taça de vinho feito com *Sauvignon Blanc*. Mas prove as garrafas produzidas com a cepa portuguesa *Antão Vaz*, com um bom equilíbrio entre álcool e acidez, além dos aromas de frutas tropicais. A *Pinot Grigio*, variedade branca mais popular da Itália, é igualmente refrescante, com notas de lima, limão e maçã verde.

Grand Cru®

SIEGEL  
NARANJO

93  
PUNTOS

JAMES SUCKLING  
TOP 100 VALUE WINES 2021

VIOGNIER  
VALLE DE COLCHAGUA  
FAMILY WINES  
CHILE



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

# Mitos x verdades

Vinícius Santiago, *sommelier* da **Víssimo Group**, responde a tudo o que você sempre quis saber sobre vinhos, mas tinha vergonha de perguntar

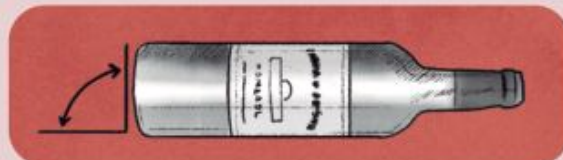
por Flávia G. Pinho - ilustração Davi Augusto

## Quanto mais velho o vinho, melhor a qualidade?



Não, isso é mito. Alguns rótulos melhoram com o tempo e podem evoluir bastante na garrafa, mas a maior parte dos vinhos é feita para ser consumida em até cinco anos.

## Preciso guardar a garrafa deitada?



De maneira geral, recomenda-se guardar a garrafa deitada. Mas alguns estudos sugerem que, se a garrafa estiver armazenada em condições ideais – com temperaturas ao redor de 15 °C, em local escuro, sem trepidação e com umidade em torno de 65% –, tanto faz guardá-la deitada ou em pé por um curto período de tempo.

## Tintos devem ser servidos em temperatura ambiente?



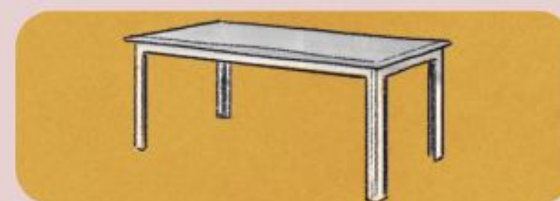
Depende do lugar onde você está. O ideal é que vinhos tintos sejam servidos entre 14 °C e 20 °C, mas os rótulos leves podem ir para a taça entre 8 °C e 14 °C.

## O que é vinho laranja?



De modo geral, é um vinho branco elaborado como se fosse um tinto – durante a fermentação alcoólica, o líquido é mantido em contato com as cascas, o que confere essa coloração, mas também corpo e estrutura.

## Qual a diferença entre vinho fino e vinho de mesa?



Uvas fazem parte de um gênero botânico chamado *Vitis*. Somente os vinhos elaborados com variedades *Vitis vinifera* são classificados como finos, enquanto os demais são os vinhos de mesa. Mas há muita confusão, porque a Europa adota outra classificação. Lá, todos os vinhos tranquilos, que não contêm gás, são considerados vinhos de mesa.

## Por que alguns vinhos formam borra no fundo da garrafa?



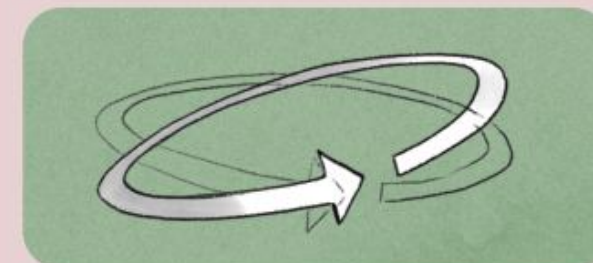
Vinhos não filtrados, assim como os que têm mais de 10 anos na garrafa, podem formar borra. Nos brancos, são cristais formados a partir da combinação do ácido tartárico com potássio e cálcio. Nos tintos, podem ser compostos de taninos e pigmentos que ficam mais pesados e se depositam no fundo. Borra não é necessariamente problema no vinho e não faz mal à saúde. No máximo, provoca uma sensação de crocância.

## Todo vinho meio seco é adocicado?



Não necessariamente. A legislação brasileira determina que vinhos com teor de açúcar residual entre 4,1 e 25 gramas por litro recebam a classificação meio seco. No entanto, alguns têm o teor bem próximo do mínimo e esse açúcar residual quase não é percebido como adocicado pelo paladar, enquanto outros se aproximam do limite máximo.

## Por que se gira a taça antes de beber vinho?



Para incorporar oxigênio e liberar os aromas. Mas esse movimento deve ser discreto, bastam algumas voltinhas na taça. Não é para passar a noite girando a taça, porque o gesto não altera a qualidade do vinho.

## Que diferença faz o formato e a cor da taça?



O desenho da taça determina como se dá a liberação de aromas e como será o movimento de jogar a bebida na boca. O tamanho tem a ver com volume: vinhos que são consumidos gelados pedem taças com bojo menor, para que não esquentem. O vidro ou cristal deve ser transparente, sem detalhes, para não impedir a análise da cor e da limpidez.

## É obrigatório acompanhar vinho com água?



É aconselhável beber água junto, porque o álcool provoca desidratação. Além disso, ajuda a limpar o paladar entre uma taça e outra, caso os vinhos sejam diferentes em uma degustação. Melhor que seja sem gás, porque o gás pode alterar a percepção de acidez.



# 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

*Do Uruguai, um Marselan e um Tannat cuidadosamente produzidos pela vinícola Pizzorno para você degustar*

## EXPERIÊNCIA +

página 39

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

*Surpreenda-se com um Tannat elaborado pela icônica vinícola uruguaia na famosa região de Canelones*

## RESERVA\*

página 40

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

*Rótulos criados pela consagrada vinícola Matetic capazes de encantar até os paladares mais exigentes*

## RESERVA +\*

página 41

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

*Uma expressão tinta da linha Matetic Corralillo para proporcionar uma degustação única aos confrades*

## RESERVA ESPECIAL\*

página 42

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

*Incremente sua taça com dois vinhos tintos e um branco criados em emblemáticos territórios italianos*

## GRAND RESERVA\*

página 44

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

*Garanta uma experiência encantadora por meio de rótulos produzidos em regiões vinícolas da França e Itália*

## GRAND SÉLECTION\*

página 46

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

*Uma ode ao Chardonnay: delície-se com verdadeiros ícones elaborados na região francesa da Borgonha*

# 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 **Oficina Reserva**. Usando o cupom **CONFRARIA15** nossos assinantes têm

15% de desconto em todo o site.

Vale lembrar que todos os confrades têm acesso ao Clube de Benefícios e podem usufruir dessas vantagens. Basta entrar em **grand-cru.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 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 todo o site\*



\*Válido no site da Oficina Reserva até 31/12/2025. Não cumulativo com outras promoções. Não é válido em parcerias, kits e acessórios.

PARCEIRO *Grand Cru*



## Baianidade à italiana

Sabores do litoral nordestino e Itália se mesclam com elegância na rede de restaurantes *Mistura*

Flávia G. Pinho

Há 31 anos, quando se estabeleceram na mítica praia de Itapuã, a potiguar Andréa Ribeiro e o italiano Paolo Alfonsi começaram a fazer história em Salvador – os pratos típicos da barraca de praia *Mistura Fina*, como moquecas, casquinhas de siri e lagostas preparadas na brasa, atraíram tantos turistas, celebridades e executivos que viraram notícia. “Executivos saíam do trabalho direto para a barraca, ainda de terno. Penduravam os paletós nos cabides e lá ficavam”, lembra Andréa. Muita coisa boa surgia de improviso, como lembra Paolo. “Ali, começamos a vender espaguete com polvo, lagosta e camarões. Às vezes, acabava tudo e os clientes pediam para fazer a pasta cozida na água do próprio caranguejo.”

Muita coisa mudou de lá para cá. Formada em gastronomia pelo Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) e pela Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Andréa aprimorou sua cozinha, que ganhou contornos mediterrâneos. A antiga barraca virou o *Mistura*, um restaurante acolhedor, com alma praiana e informal, que está prestes a ganhar um forno a lenha para pizzas. E a dupla abriu a primeira filial há oito anos – um salão elegante na Avenida do Contorno, dentro de um casarão tombado pelo patrimônio histórico, com janelões debruçados sobre a Baía de Todos-os-Santos e uma adega envidraçada de cair o queixo.

Os peixes e crustáceos frescos são a alma da cozinha da chef. Uma peixaria própria, centralizada em Itapuã, é responsável por receber, por-

cionar e distribuir os produtos pelas duas casas. Com eles, Andréa prepara alguns de seus pratos de maior sucesso. Entre eles estão a mariscada, que chega à mesa borbulhando em panela de barro, e a lagosta à mediterrânea com brócolis, batata *sauté* e molho de alcaparras. Ambos ficam perfeitos na companhia de brancos, rosés e espumantes gelados. “A **Grand Cru** sempre foi uma esplêndida intérprete da nossa cozinha simples, com ênfase na matéria-prima”, atesta Alfonsi.



## Experiência/Experiência+

CONFRARIA  
Grand CruRafaela Reis, *sommelière* do Vissimo Group, comenta as seleções deste mêsPIZZORNO MAYÚSCULAS  
MARSELAN

UVA: Marselan

VINÍCOLA: Pizzorno

REGIÃO: Canelones

PAÍS: Uruguai

TIPO: Tinto

## HARMONIZAÇÃO:

Lasanha de espinafre com molho bechamel, costela suína assada e sanduíche de pastrami.



"O plano Experiência de fevereiro traz rótulos produzidos na célebre região uruguaia de Canelones para você degustar. Já o plano Experiência + traz o incremento de um Tannat elaborado pela icônica vinícola Pizzorno."



## Acidez equilibrada

"Produzido por meio da técnica tradicional de maceração carbônica, este Tannat traz consigo toda a expertise da célebre vinícola Pizzorno. Nesse processo cuidadoso, parte da vinificação das uvas acontece sem esmagamento e desengace, resultando em um vinho jovem, com acidez equilibrada, além de aromas de frutas vermelhas e nuances de banana."

## Notas minerais

"A linha Mayúscula foi desenvolvida na região vinícola de Canelones por meio do estilo único do enólogo Carlos Pizzorno. Criada 100% com a casta Marselan proveniente de vinhas centenárias, esta versão apresenta notas minerais no nariz, além de intensidade e equilíbrio no paladar."



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 MAYÚSCU-  
LAS TANNAT MACE-  
RACIÓN CARBÓNICA

UVA: Tannat

VINÍCOLA: Pizzorno

REGIÃO: Canelones

PAÍS: Uruguai

TIPO: Tinto

## HARMONIZAÇÃO:

Risoto de queijo Parmesão, chivito, e galeto assado com ervas

PIZZORNO DON  
PRÓSPERO TANNAT

UVA: Tannat

VINÍCOLA: Pizzorno

REGIÃO: Canelones

PAÍS: Uruguai

TIPO: Tinto

## AMADURECIMENTO:

Estágio em barricas de carvalho

## HARMONIZAÇÃO:

Churrasco, espaguete ao molho bolonhesa e charuto de folha de uva



## Tinto sofisticado

"Oriundo da região vinícola uruguaia de Canelones, Don Próspero Tannat é um vinho que encanta quem aprecia tintos sofisticados. De caráter equilibrado, revela final prolongado e taninos firmes em boca, além de aromas de framboesa, cereja madura e ameixa."

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR.

## Reserva/Reserva+

CONFRARIA  
Grand CruRafaela Reis, *sommelière* do Vissimo Group, comenta as seleções deste mêsMATETIC EQ  
SAUVIGNON BLANC

UVA: Sauvignon Blanc

VINÍCOLA: Matetic

REGIÃO: Vale de Casablanca

PAÍS: Chile

TIPO: Branco

HARMONIZAÇÃO:

Ceviche de salmão,  
carpaccio de atum e  
queijo de cabra

*“Com rótulos criados pela consagrada vinícola Matetic, o plano Reserva oferece vinhos brancos capazes de encantar até os paladares mais exigentes. Já o Reserva + traz uma expressão tinta da linha Matetic Corralillo que vai proporcionar uma experiência de degustação única.”*

Orgânico e  
biodinâmico

“Produzida na região do Vale de Casablanca, a seleção EQ é uma referência ao equilíbrio que a vinícola busca entre o homem e a natureza, produzindo de forma orgânica e biodinâmica. Na versão Sauvignon Blanc, isso acontece por meio de goles frutados, equilibrados e elegantes.”



## Toques de ervas

“Elaborada 100% a partir da uva Sauvignon Blanc, esta versão da linha Corralillo é uma joia brilhante do Vale de San Antonio, no Chile. Esbanjando elegância, esse rótulo traz aromas de frutas tropicais, como manga, e toques de ervas, além de grande frescor e mineralidade 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

MATETIC  
CORRALILLO  
SAUVIGNON BLANC

UVA: Sauvignon Blanc

VINÍCOLA: Matetic

REGIÃO: Vale de San Antonio

PAÍS: Chile

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO:

3 meses com  
as borras finas

HARMONIZAÇÃO:

Ostras, salada fresca com  
manga e sushi de salmãoMATETIC  
CORRALILLO  
WINEMAKER'S BLENDUVAS: Cabernet Franc, Malbec,  
Syrah e Petit Verdot

VINÍCOLA: Matetic

REGIÃO: Vale de San Antonio

PAÍS: Chile

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

12 meses em  
barricas de carvalho

HARMONIZAÇÃO:

Carnes assadas na brasa,  
cordeiro ensopado e  
queijo PecorinoConcentração  
de aromas

“Matetic Corralillo reflete a identidade e as características do Vale de San Antonio, denominação onde foi elaborado, no Chile. Blend entre as castas Cabernet Franc, Malbec, Syrah e Petit Verdot oriundas de vinhas velhas, concentra ainda mais aromas e sabores após a sua passagem de 12 meses em barricas de carvalho.”

## Reserva Especial

CONFRARIA  
Grand Cru

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

BRANCAIA TRE  
MAREMMA TOSCANA IGTUVAS: Sangiovese, Cabernet  
Sauvignon e Merlot

VINÍCOLA: Brancaia

REGIÃO: Toscana

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:  
12 meses em barricas de carvalhoHARMONIZAÇÃO:  
Bacalhau assado com batatas, pato  
com laranja e queijo Pecorino

"Com o plano Reserva Especial,  
sua taça terá a presença de  
dois vinhos tintos e um branco  
criados em emblemáticos  
territórios italianos."

Frescor e  
elegância

"Brancaia IL Bianco é um vinho de muita  
elegância e frescor, que evidencia o melhor da  
região vinícola italiana da Toscana. De caráter  
frutado, revela aromas de maçã, manga e abacaxi,  
além de corpo médio, com alta acidez e final  
refrescante 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

BRANCAIA IL BIANCO  
TOSCANA IGT

UVA: Sauvignon Blanc

VINÍCOLA: Brancaia

REGIÃO: Toscana

PAÍS: Itália

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO:  
5 meses sur-lieHARMONIZAÇÃO:  
Risoto de aspargos,  
mariscos salteados e  
ceviche de peixe brancoPLANETA LA  
SEGRETA IL ROSSO  
SICILIA DOCUVAS: Nero d'Avola, Merlot,  
Syrah e Cabernet Franc

VINÍCOLA: Planeta

REGIÃO: Sicília

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:  
Estágio em tanques de  
aço inoxidávelHARMONIZAÇÃO:  
Spaghetti alla Norma,  
guisado de carne com  
batatas e lasanha de  
quatro queijosExpressão de  
Maremma

"Tre Maremma Toscana é uma criação  
da Casa Brancaia para representar as três  
uvas e os três vinhedos de sua origem.  
Combinando Sangiovese, Cabernet  
Sauvignon e Merlot, vindas de Maremma,  
Castellina e Radda in Chianti, revela  
caráter fresco e equilibrado em boca."



## Agradável Sicília

"Expressar as singularidades da Sicília é um dos  
objetivos da vinícola Planeta, e a linha La Segreta é  
reflexo disso. Os vinhos levam o nome da floresta que  
cerca os vinhedos em Ulmo, e a colheita manual das  
uvas ajuda a preservar ainda mais suas características.  
O resultado é um rótulo como este IL Rosso:  
equilibrado, agradável, frutado e aromático."



## Grand Reserva

CONFRARIA  
Grand CruRafaela Reis, *sommelière* do Vissimo Group, comenta as seleções deste mêsDOMAINE LAFAGE  
NICOLAS CÔTES  
CATALANES IGP

UVA: Grenache

VINÍCOLA: Domaine Lafage

REGIÃO: Languedoc-Roussillon

PAÍS: França

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

8 meses em barricas de carvalho

HARMONIZAÇÃO:

Polenta mole com  
ossobuco, cordeiro ao  
molho de ervas e Coq au Vin

"Se o seu plano é o Grand Reserva, você terá uma experiência encantadora por meio de rótulos produzidos em consagradas regiões vinícolas do Velho Mundo."



## Taninos macios

"A fim de homenagear seu filho Nicolas, Jean-Marc e Eliane Lafage deram vida a este rótulo homônimo. Elaborado a partir de uvas Grenache oriundas de vinhas com 65 anos de idade, encanta os sentidos com uma rica complexidade aromática. Revelando aromas intensos de frutas maduras, cacau, pimenta, cravo e canela, apresenta em boca taninos macios e notas de framboesa, cassis, mirtilo e amora."



## Terroir do Etna

"A partir de uma viticultura rica em história e personalidade, foi criada esta linha de vinhos que homenageia o terroir do vulcão Etna. Elaborado com 100% Carricante, este vinho revela aromas de flores brancas de acácia, amêndoas e pêssego, além de goles frescos e suculentos."

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

PLANETA ETNA  
BIANCO DOC

UVA: Carricante

VINÍCOLA: Planeta

REGIÃO: Sicília

PAÍS: Itália

TIPO: Branco

HARMONIZAÇÃO:

Sushi, brusqueta de  
tomate e manjeriço e  
risoto de frutos do marPLANETA ETNA  
ROSSO DOC

UVA: Nerello Mascalese

VINÍCOLA: Planeta

REGIÃO: Sicília

PAÍS: Itália

TIPO: Tinto

AMADURECIMENTO:

8 meses em  
barricas de carvalho

HARMONIZAÇÃO:

Pasta alla Norma,  
Arancini di Riso e  
Caponata Siciliana

## Mineralidade

"A linha Etna nasceu na vinha própria da vinícola Planeta, Feudo di Mezzo, localizada no coração da região vulcânica do Etna. Produzida com a nobre uva Nerello Mascalese proveniente destes solos, a versão tinta traz mineralidade em boca, e aromas complexos no nariz."

## Grand Sélection

CONFRARIA  
Grand CruRafaela Reis, *sommelière* do Vissimo Group, comenta as seleções deste mêsWILLIAM FÈVRE  
CHABLIS AOC

UVA: Chardonnay

VINÍCOLA: William Fèvre

REGIÃO: Borgonha

PAÍS: França

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO:  
10 meses em tanques de inoxHARMONIZAÇÃO:  
Ceviche de peixe branco,  
salada de frutos do mar e  
sashimi de salmão

*“Conheça o plano Grand  
Sélection e delicie-se  
com verdadeiros ícones  
elaborados na região  
francesa da Borgonha.”*

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR.

## Um bom Chablis

“Este vinho 100% Chardonnay foi criado pelo renomado produtor William Fèvre, um dos maiores nomes da Borgonha. Como um bom Chablis, prioriza o caráter frutado e mineral da uva, resultando em um exemplar com aromas de frutas cítricas e nuances florais, além de boa acidez e estrutura 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

WILLIAM FÈVRE  
CHABLIS GRAND CRU  
AOC BOUGROS

UVAS: Chardonnay

VINÍCOLA: William Fèvre

REGIÃO: Borgonha

PAÍS: França

TIPO: Branco

AMADURECIMENTO:  
5 a 6 meses sobre as borras  
finas em tonéis de carvalho  
francês para 50-60% do  
vinho, que posteriormente  
amadurece por mais 10  
meses em tanques de inoxHARMONIZAÇÃO:  
Lula grelhada, salada  
com queijo de cabra e  
risoto de limão sicilianoTerroirs  
milenares

“Les Bougros Grand Cru foi elaborado pela produtora William Fèvre nos terroirs milenares da sub-região vinícola de Chablis, na Borgonha. Extrair as características únicas deste território, apresenta aromas e sabores frescos e minerais.”

# Sob o sol da Toscana

Inspirada pelo astral da região italiana, a enóloga **Barbara Widmer** trabalha os rótulos da Brancaia com paixão e uma ajudinha das lembranças de infância

por Nicole Ramalho

A família Widmer é de Zurique, na Suíça. Barbara e os irmãos nasceram e cresceram lá. Mas a Toscana sempre foi o lugar onde eles passavam a maior parte das férias escolares. "Essas lindas lembranças estão fortemente ligadas a cozinhar, comer e beber vinho juntos. Mesmo quando criança e adolescente, achava tudo isso fascinante e maravilhoso", conta a enóloga. Já os filhos de Barbara cresceram na Itália e, hoje, fazem parte da Brancaia. "Minha filha está estudando publicidade, comunicação e mídias sociais. Enquanto prossegue com os estudos, gerencia as redes sociais da Brancaia, há três anos. Meu filho está estudando hotelaria e está determinado a voltar ao negócio da família o mais rápido possível", diz.

A história da vinícola começou em 1981, quando os pais de Barbara, Bruno e Brigitte Widmer, um casal suíço, descobriram a antiga propriedade Brancaia – nome original e histórico do lugar, que eles decidiram



manter para preservar a sua autenticidade e conexão com o local. Inicialmente, eles procuravam uma casa por lá. Então, restauraram uma propriedade abandonada e, depois de descobrir o potencial das vinhas que existiam ao redor, nasceu a ideia de criar a própria vinícola.

Em 1983, os primeiros vinhos da Bran-

"O que começou como um projeto pessoal evoluiu para uma vitrine internacional do vinho toscano. Meus pais estão particularmente orgulhosos de que a próxima geração continue o legado deles, compartilhando o seu amor pela Toscana e pelo vinho"

caia já haviam sido premiados. Com muito trabalho e uma visão clara sobre os negócios, foi de pequeno projeto familiar para uma das mais renomadas marcas de vinhos da Toscana. Assim, ficou conhecida por produzir rótulos elegantes, de alta qualidade e baseados no *terroir*. No início, o casal se concentrava exclusivamente nos vinhedos do Chianti Classico. A ideia de explorar outras áreas da região veio mais tarde. O passo seguinte foi adquirir vinhedos na Maremma (costa sul da Toscana), onde a família cultiva *Petit Verdot*, *Cabernet Franc* e *Sauvignon* desde o início dos anos 2000.

O sucesso que a vinícola Brancaia desfruta hoje superou em muito as expectativas iniciais. "O que começou como um projeto pessoal evoluiu para uma vitrine internacional do vinho toscano. Meus pais estão particularmente orgulhosos de que a próxima geração continue o legado deles, compartilhando o seu amor pela Toscana e pelo vinho", diz Barbara.

## Padrão de excelência

À frente de três lojas da Grand Cru na zona sul carioca, irmãos investem no relacionamento com clientes

por Flávia C. Pinho



Ipanema e Leblon, bairros vizinhos que estão entre os mais famosos da geografia carioca, são um território que os irmãos Ronaldo e Gilberto Sá Carvalho dominam bem. À frente do Grupo Leblon, com três franquias **Grand Cru**, inauguradas entre 2011 e 2017, a dupla conhece a vizinhança e tira partido da proximidade para fidelizar a clientela. "Nosso gerente, Rammon Antonio, caminha pelas ruas cumprimentando todo mundo", orgulha-se Ronaldo.

Economista de formação, com experiência em varejo e logística, ele sabe como é importante investir no relacionamento para enfrentar a concorrência. Além de organizar degustações para apresentar novos rótulos, os sócios sempre têm uma ou duas garrafas abertas para receber os clientes. "Não temos bar ou restaurante, nossas lojas são 100% focadas no varejo, por isso nosso conceito é prestar o melhor serviço. Todos os vendedores são *sommeliers*."

Localizadas em uma única avenida que percorre os dois bairros e, por isso, muda de

nome, as três lojas são bem próximas – menos de 1 km separa uma unidade da outra. A divulgação nas redes sociais amplia o raio de atuação para todo o Grande Rio, mas a zona sul é onde a maior parte dos clientes vive e trabalha. A estratégia, diz o empresário, é manter as três unidades sempre abastecidas com 100% do portfólio e investir na eficiência logística. "Muitas vezes, o cliente vem à loja, faz a compra e os vinhos são entregues na residência antes que ele chegue em casa. "Não é raro alguém me pedir vinhos no meio de uma festa. Somos a adega deles."

Também tem gerado bons resultados a parceria com a rede de academias Bodytech, com quatro unidades no Leblon. Por semana, as franquias sorteiam 12 *vouchers* para alunos, de R\$ 100 em média. Além de turbinar as redes sociais, a iniciativa conquista novos clientes. "Para descontar o *voucher*, a pessoa vem à loja, faz um cadastro, conhece nosso serviço de entrega e recebe orientação sobre o vinho. O resultado tem sido ótimo e ainda rende mídia."



### RÓTULOS MAIS VENDIDOS



**Espumante**  
**Victoria Geisse**

Leyda Reserva Chardonnay  
Estandon Brise Maritime Rosé  
Altair Sideral



VIÑA COBOS



*Grand Cru®*

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS

# REFÚGIO URUGUAIO

Conheça as atrações enoturísticas de Carmelo, com suas vinícolas excepcionais e rica oferta gastronômica

por Stephanno Arenas, da Wine Locals



1

**C**armelo destaca-se como um destino requintado, atraindo, principalmente, enófilos e amantes da boa mesa com suas vinícolas excepcionais e rica oferta enogastronômica. Este charmoso recanto do Uruguai, com sua atmosfera serena e paisagens pitorescas, oferece uma jornada única por meio de renomadas bodegas como Narbona, El Legado e Pueblo Tannat, cada uma promovendo uma experiência distinta que encanta os visitantes. Confira mais detalhes a seguir e programe a sua próxima viagem.

## NARBONA

Verdadeiro refúgio de luxo, vai além das degustações de vinho; é uma experiência completa que envolve história, gastronomia e descanso. Com raízes que remontam a 1909, Narbona mistura a tradição do pioneirismo de Juan de Narbona com a modernidade de suas instalações restauradas. Os visitantes podem explorar as vinhas, visitar a bodega onde se produzem vinhos de alta gama e se hospedar em suítes exclusivas com vistas deslumbrantes. As atividades incluem piqueniques, jantares harmonizados e passeios a cavalo. Destaca-se também a vindima, evento festivo no qual se celebra a colheita das uvas com música e tradições locais. Confira a agenda *Wine Locals* durante os

próximos dias para não ficar de fora!

## EL LEGADO

Oferece uma experiência mais íntima, evidenciando a paixão pelo cultivo das uvas e a vinificação. Este pequeno produtor é conhecido por sua abordagem personalizada, permitindo aos visitantes um profundo entendimento do processo de produção do vinho, destacando-se por suas técnicas especiais que conferem aos seus rótulos uma qualidade distinta.

## PUEBLO TANNAT

Aqui, celebra-se a uva ícone do Uruguai, produzindo vinhos que expressam o *terroir* único de Carmelo. A vinícola combina técnicas modernas e um profundo respeito pela terra, oferecendo não apenas vinhos robustos e cheios de caráter, mas também a oportunidade de mergulhar na cultura vinícola uruguaia por meio de degustações e *tours* educativos.

Ficou com vontade de saber mais ou quer um roteiro personalizado para viagem de férias? Aponte o celular para o *QR Code* e acesse nossa página dedicada a destacar tudo de melhor que acontece no Uruguai durante a temporada de verão.



2



3

1. Vista da vinícola Pueblo Tannat
2. Área externa da El Legado
3. Instalações da Narbona

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

# Um brinde à leveza

Três rótulos para harmonizar com dias quentes

foto Jo Knaus



Araldica La Luciana Gavi

Elaborado com a uva Cortese na região de Piemonte pela vinícola italiana Araldica, apresenta sabores equilibrados de frutas cítricas e um toque de mineralidade.



Masi Rosa dei Masi  
Rosato Trevenezie IGT

Delicado e elegante, este rótulo elaborado com a uva *Merlot* traz aromas de frutas vermelhas, como cereja, mirtilo e framboesa, e toques florais.



Castel Les Rozallées  
Côtes de Provence AOC

Este *rosé* da Provença é ideal para acompanhar saladas e frutos do mar quando as temperaturas sobem.

PRODUÇÃO DE OBJETOS: NATHALIA LAURENTINO



SIEUR D'ARQUES  
— Limoux - France —



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru.



ZUCCARDI  
VALLE DE UCO

JOSÉ  
ZUCCARDI  
MALBEC  
VALLE DE UCO • MENDOZA  
ARGENTINA  
2018

14,5% vol.

ESTE PRODUCTO É DESTINADO PARA ADULTOS

*Grand Cru®*