



Cordeiro&VinhoByUcha

Um Blog onde se publicam notícias e comentários críticos sobre cordeiros, criação de ovinos, lançamento de vinhos e produção vitivinícola.



Bem-vindo  
ao meu blog!

Danilo Ucha



QUARTA-FEIRA, 3 DE NOVEMBRO DE 2010

## Maison des Caves inaugurou em Curitiba



Suely Maccagnan, Marco Antonio Fernandes, Alcir Penna Vidigal e Orlando Nascimento

.....

Foi inaugurada no dia 26 de outubro, no ParkShoppingBarigüi, em Curitiba, uma unidade da Maison des Caves, boutique de adegas, vinhos e acessórios da Art des Caves, empresa pioneira no Brasil na fabricação de adegas climatizadas. Essa é a 7ª unidade do grupo, que também está presente em São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília.

Estiveram no evento os diretores da Art des Caves, Marco Antonio Fernandes e Alcir Penna Vidigal, além do gerente comercial nacional, Orlando Nascimento. A loja ficará sob o comando da gerente regional, Suely Maccagnan.

A empresa forneceu os vinhos para os mais de mil convidados que prestigiaram a inauguração da nova ala no centro de compras. O vinho tinto Beyerskloof Synergy Cape Blend Reserve combina uma variedade de quatro uvas nobres. Já o espumante Beyerskloof Pinotage Rosé Brut é elaborado com a variedade de uva mais clássica da África do Sul, país de origem das duas bebidas que fizeram sucesso na festa e agradaram os convidados. Como parte das comemorações da abertura da loja na capital paranaense, a Art des Caves preparou um lançamento especial: a edição limitada da adega Basique 25 em inox (R\$ 1.700,00). Com perfil em alumínio escovado e prateleiras cromadas, foi desenvolvida para combinar com ambientes contemporâneos, que têm em sua decoração esse nobre metal. Com design arrojado e tecnologia de ponta, possui um termostato eletrônico programável com termômetro digital que possibilita um ajuste preciso da temperatura.

Serviço:

Maison des Caves/unidade Curitiba

Endereço: Rua Professor Viriato Parigot de Souza, 600

Fone: (41) 3317-6040

E-mail: curitiba@maisondescaves.com.br

POSTADO POR CORDEIRO&VINHOBYUCHA ÀS 06:41

### 0 COMENTÁRIOS:

[Postar um comentário](#)

### LINKS PARA ESTA POSTAGEM

[Criar um link](#)

[Postagem mais recente](#)

[Início](#)

[Postagem mais antiga](#)

Assinar: [Postar comentários \(Atom\)](#)

VISITAS

8

QUEM SOU EU



DANILO UCHA

[VISUALIZAR MEU PERFIL COMPLETO](#)

CONFRARIA DO CORDEIRO -  
EDIÇÃO ESGOTADA



Conta a história da Confraria do Cordeiro, a chegada da ovelha no Rio Grande do Sul e no Brasil. Relata a importância da ovinocultura no mundo com dados estatísticos, receitas dos confrades e ilustrações dos jantares.

CORDEIRO NA MESA - R\$ 15,00



Este livro está em segunda impressão. Contém mais de 100 receitas com carne de cordeiro, colhidas no Brasil, Uruguai, Argentina França e Inglaterra. Apresentação de cortes especiais e novos da carne ovina, receitas e sugestões de tempero, com ilustrações e fotos.

AS MELHORES RECEITAS DA  
CONFRARIA DO CORDEIRO -  
R\$ 50,00



O livro Confraria do Cordeiro está em segunda edição, re-escrito, ampliado com dados atualizados da produção ovina, relação dos confrades e todas as receitas ilustradas. Conta a história da ovinocultura no Rio Grande do Sul e no Brasil. Prefácio do ex-ministro Marcos Vinicius Pratini de Moraes.