

No mundo do vinho



MENU DE LUXO COM CHAMPAGNE

A luxuosa Maison Perrier-Jouët, dona de tradição de quase 200 anos de história na França, celebra a chegada da temporada das flores com o lançamento do sofisticado champagne **Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé**. A champagne tem personalidade forte, e apresenta a cor salmão brilhante com fitas de bolhas muito pequenas. Vem na garrafa original da Maison, em cor transparente para valorizar a tonalidade da bebida, decorada com anêmonas e rosas, símbolo da casa Perrier Jouët, da cidade de Epernay, na França.

A Maison fez uma parceria com o designer francês Noé

Duchaufour-Lawrance para criar uma tasting table exclusiva: a Perrier-Jouët Flower Table. Apresentada pela primeira vez em Milão, para celebrar o início da primavera Europeia, a Perrier-Jouët Flower Table ecoa de forma elegante e moderna o formato das famosas anêmonas, ícone da Maison. O interior da mesa se abre para revelar um sinuoso champagne bowl, um convite para os convidados se reunirem ao seu redor e apreciar profundamente essa experiência artística e sofisticada de degustação de champagne.

Como uma verdadeira obra de arte, a produção da tasting

table foi limitada. Foram feitas apenas 25 peças em todo o mundo. O Brasil recebeu um exemplar que irá proporcionar uma experiência única de degustação de champagne no restaurante Maní, em conjunto com o “Menu Primavera Perrier-Jouët” preparado pelo restaurante, para duas pessoas, harmonizado com Perrier-Jouët Blason Rosé (a R\$780 o menu com a bebida) ou Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2002 (a R\$ 2.710). Fica somente até o final da primavera (21 de dezembro).

Restaurante Maní
R Joaquim Antunes, 210, (11) 3085-4148, Jardins, São Paulo.

MEDALHAS PARA ALTITUDE

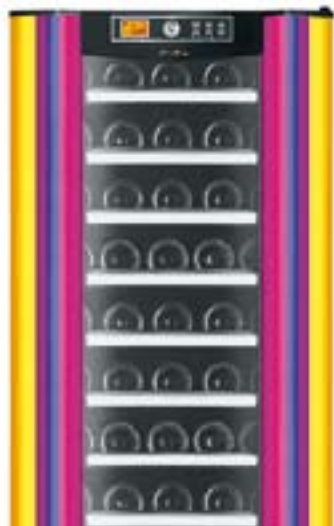
Vinhos de altitude de Santa Catarina levaram 14 das 50 medalhas concedidas a vinhos brasileiros no 7º Concurso Nacional de Vinhos Finos e Destilados - Concurso Mundial de Bruxelas edição Brasil 2010. Os vinhos catarinenses premiados foram escolhidos entre 186 amostras inscritas. Foram quatro medalhas de Prata, sete de Ouro e três Gran Ouro. As vinícolas contempladas foram Kranz, Panceri, Pericó, Quinta da Neve, Quinta Santa Maria, Sanjo, Santo Emílio e Suzin.

Segundo o presidente da Acavitis (Associação Catarinense dos Vinhos Finos de Altitude), Eduardo Bassetti, os produtores da região têm apenas cerca de 50 rótulos de vinhos no mercado e praticamente 30% deles ganharam medalhas nesse concurso.

ADEGAS ESTAMPADAS

A **Art des Caves** lançou uma linha de adegas assinada pela arquiteta Bya Barros com base no conhecido modelo Sophistiqué. São quatro opções de estampas para 40 e 70 garrafas. Apresenta termostato em painel com cristal líquido retro-iluminado. Com simples toques é possível realizar ajuste preciso para os variados tipos de vinho. O preço da Sophistiqué 70 by Bia Barros é R\$7.560.

(11) 5525-2400



VINHO & PIZZA É NA PRESTÍSSIMO!



WINE BAR - CARTA COM 200 RÓTULOS - TAÇAS ESPECIAIS
COTAÇÃO **000** NO GUIA ONDE BEBER DO VINHO&CIA



AL. JOAQUIM EUGÊNIO DE LIMA, 1135, (11) 3885-4356, JARDINS, SÃO PAULO



CHÂTEAUX EM SÃO PAULO

A convite da importadora Mistral, produtores de Bordeaux estiveram em setembro em São Paulo para mostrar seus produtos em um evento no Hotel Grand Hyatt e um jantar no seu restaurante Eau. Para degustação estavam vinhos de 9 châteaux, de Saint Estèphe, Saint Julien, Margaux e Pauillac.

Entre os proprietários dos châteaux estavam Jean Charles Cazes, do Château Les Ormes de Pez e do Château Lynch Bages; Yann Schÿler, do Château Kirwan; Patrick Maroteaux, do Château Branaire-Ducru; e Lillian Barton Sartius, do Château Léoville-Barton.

A lista de vinhos para prova contou com Château Phelan-Segur 2005, Château Cos d'Estournel 2001, Château Lagrange 2005, Château Léoville-Barton 2006, Château Kirwan 2006 e Château Lynch Bages 2005, entre outros.

Mistral: (11) 3372-3400

VINHOS URUGUAIOS NO BRASIL

No hotel Renaissance em São Paulo, a Wines of Uruguay promoveu a sua degustação anual de vinhos. Com a presença de vários produtores, a degustação comprovou a qualidade em ascensão dos produtos uruguaios, e não somente dos elaborados com a uva Tannat, a emblemática do país. Exemplares de Sauvignon Blanc e de cortes bem trabalhados pelos enólogos mostram que vale a pena experimentar os rótulos dos nossos vizinhos.

Na ocasião também foi lançado no Brasil um interessante "kit de vinhos Tannat", numa caixa com rótulos de variados produtores.

Para proporcionar um passeio gustativo pela diversidade de vinhos do país, indicamos a seguir um rótulo de cada produtor.

Alto de la Ballena
Reserva Cabernet Franc 07
Ariano Don Adelio
Tannat Reserve 05
Bouza
Monte Vide Eu 07
Carrau Amat Tannat 05
Castillo Viejo
Catamayor Grand Tannat 06
De Lucca Syrah Reserva 09
Familia Deicas
Preludio 04
Gimenez Mendez Identity 08
H Stagnari Tannat Viejo 07
Marichal
Grand Reserve Tannat A 05
Pisano
Rio de los Pájaros Torrontés 10
Pizzorno
Espumoso Natural Brut Natur
Varela Zarranz
Tannat Crianza 07
Traversa Noble Alianza 08

DIRETO DE MENDOZA

A consulesa da Argentina em São Paulo, Teresita Gonzales Diaz, recebeu em coquetel na sua residência o governador de Mendoza, Celso Jaque, e o secretário de Turismo de Mendoza, Luís Bohn. Na pauta esteve o lançamento da temporada local e o bureau de convenções, além dos novos voos para a região.

NA ZONA NORTE

Ganha destaque na Zona Norte de São Paulo o bonito e amplo restaurante Fulana, comandado pelos chefs Arturo Frank e Paulo Renato. A adega conta com 160 rótulos. Para o palco de shows trouxe em setembro o grande bailarino flamenco Maya.

(11) 2283-6575

APRECIE COM MODERAÇÃO

TRÊS MEDALHAS PARA UM TERROIR

NO 7º CONCURSO NACIONAL DE VINHOS FINOS BRASIL
(CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES)
OS 3 VINHOS INSCRITOS PELA SUZIN GANHARAM MEDALHAS.
É UMA CONQUISTA ÚNICA DO ÁRDUO TRABALHO DA SUZIN
NO TERROIR ÚNICO DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA.

SUZIN: (49) 3233-1038 - WWW.VINICOLASUZIN.COM.BR