

EDIÇÃO 13 • JULHO 2021

PELOS CAMINHOS DE RIOJA, NA ESPANHA

SUA MAJESTADE, A *PINOT NOIR*

TUDO SOBRE A CONFRARIA DO MÊS

Grand Cru®

MAGAZINE



Cada garrafa, uma história

As notas musicais e os sabores do vinho
na vida e nas *lives* do ator Juan Alba

GRANDE OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO.

Safra

Talvez você nunca tenha pensado no mercado de vinhos. Mais do que um lugar de termos sofisticados, requinte, harmonização, é um mercado em **franca expansão**, que só em 2020 **creceu 18%** no Brasil: são **3 milhões de novos consumidores**, com potencial de crescer ainda mais.



Grand Cru[®]
FRANQUIA

Mude seu olhar sobre o mercado de vinhos.
Entre na Safra 2021 de franqueados Grand Cru.

PIONEIRA

1ª FRANQUIA
de vinhos do País.

EXPERIENTE

mais de **18 ANOS**
de existência.

GRANDE

mais de **90 LOJAS**
em todo o Brasil.

EXIGENTE

maior **ESPECIALISTA**
em vinhos importados do País.

PARCEIRA

SUPORTE
desde a implantação até a operação.

Entre na Safra 2021 dos nossos franqueados. Entre em contato agora mesmo:
grandcru.com.br/seja-franqueado

Colaboradores

Foto: Alexandre Ávilla, Bruno Marçal e Raissa de Britto

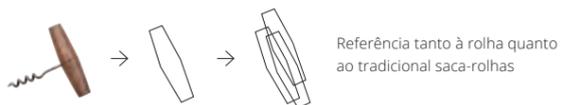
Texto: Bruna Bopp, Leonor Macedo, Livia Scatena, Luísa Alcantara e Silva e Rodrigo Grilo

Ilustração: Marqueto e Paola Lopes

Tratamento de imagem: João Bitencourt

Conceito gráfico Grand Cru Magazine

Os ícones que você vai ver ao longo desta revista fazem referência a diferentes elementos do mundo do vinho, representados por linhas leves, delicadas e elegantes



Referência tanto à rolha quanto ao tradicional saca-rolhas



Símbolo do cacho de uva, matéria-prima dos nossos vinhos



Representação de uma das nossas visões favoritas: a taça vista de cima



Alusão às clássicas barricas de carvalho, onde os vinhos são envelhecidos

BEBA COM MODERAÇÃO

Rumo ao futuro

Há um ano saía a primeira edição da *Grand Cru Magazine* e, com ela, um pacote de novidades da *Grand Cru*, como a *Confraria* totalmente renovada. Hoje, doze meses depois, as inovações não param — exemplo disso você confere na seção *Origem Grand Cru* (pág. 38) com os detalhes de uma nova modalidade, a Assinatura de Crédito.

Segue crescendo também o ímpeto de reforçar cada vez mais a comunicação com os apreciadores do vinho. “Cada garrafa tem uma história diferente”, definiu bem Juan Alba em entrevista que você lê nesta edição (na pág. 14). O ator, que na pandemia colocou em prática os planos de fortalecer seu canal no *YouTube* e fazer *lives* sobre suas duas paixões — vinho e música — falou da sua história e das suas preferências. Ele jamais recusará um exemplar da *Borgonha*, por exemplo.

A região francesa consagra uma das uvas mais queridas pelos amantes da bebida no mundo. Não à toa, ela é a estrela de um verdadeiro dossiê feito para você na seção *Descubra* (pág. 18): conheça mais sobre a majestosa *Pinot Noir*.

Demos um giro pela Espanha na seção *Pelo Mundo* (pág. 22) para destacar as paisagens e tradições de Rioja e Navarra, regiões que fazem parte do caminho para Santiago de Compostela. Uma beleza!

E tem muito mais. Para a *Harmonização* (pág. 24), fomos até a cidade de Campos do Jordão, na região do Vale do Paraíba, no estado de São Paulo, para conhecer o restaurante do hotel-boutique *Quebra-Noz* e aprender duas receitas do *chef* Luciano Boseggia, que combinam perfeitamente com as indicações da nossa *sommelière* Rafaela Reis.

É um prazer brindar mais um ano de *Grand Cru Magazine* em sua companhia.

Saúde!

Grand Cru



BLEND

Novidades pelo planeta |
As propriedades cosméticas do vinho |
Aprendendo a ler o seu rótulo

página 07



VINICULTURA

As *lives* de Juan Alba | A majestade, a *Pinot Noir* |
Rioja e Navarra, na Espanha |
Doce e salgado para harmonizar

página 13



CONFRARIA

Diferentes experiências em
seleções vindas de Portugal e que
prestigiam o Douro e o Alentejo

página 28



DÊ MAIS UM PASSO PARA O MUNDO DOS VINHOS.

ADEGA CLIMATIZADA BRASTEMP

SEM DÚVIDA, **BRASTEMP**.



FOTOS: SHUTTERSTOCK, DIVULGAÇÃO ILUSTRAÇÃO: PAOLA LOPES

EDIÇÃO #13

BLEND

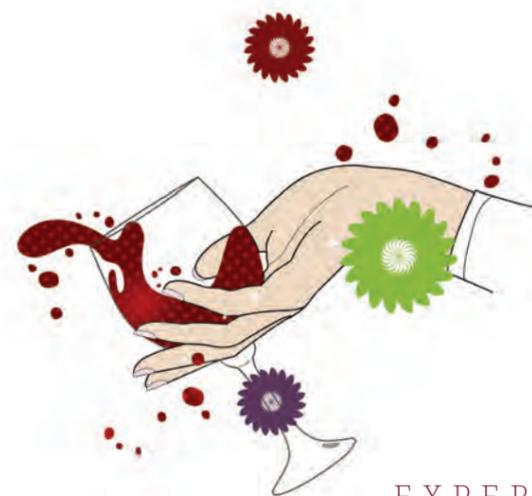
JULHO



COLHEITA

Tendências observadas durante o *lockdown*, a pesquisa inglesa que derruba um mito, e o país que mais consome vinho no mundo

página 08



EXPERT

Marina Smith, criadora da linha cosmética #NadaSemMeuVinho, lista as propriedades da bebida para a pele

página 10



DEGUSTAÇÃO

As dicas da enóloga Maria Amélia Duarte para entender o que está escrito no seu rótulo

página 11

GIRO INTERNACIONAL

Tendências da quarentena, Portugal no topo do consumo e a queda de um mito

POR LIVIA SCATENA



UM BRINDE PORTUGUÊS | De acordo com o mais recente relatório da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), Portugal segue como o país com o maior consumo *per capita* de vinhos no mundo. Segundo o levantamento, que considera dados de 2020, cada português consumiu 51,9 litros de vinho no ano passado, o equivalente a cerca de 69 garrafas de 750ml. Em segundo lugar estão os consumidores italianos, com 46,6 litros por pessoa, seguidos dos franceses, que consumiram 46 litros.



MITO DO SEGUNDO VINHO MAIS BARATO | Existe uma lenda que diz que o segundo rótulo mais barato de um restaurante tem um preço proporcionalmente mais alto do que as outras garrafas no *menu*, com o objetivo de tirar proveito dos muitos clientes que têm vergonha de escolher a opção mais econômica da casa. Porém, isso não é verdade, segundo pesquisa realizada por especialistas da *London School of Economics (LSE)* e da escola de negócios da Universidade de Sussex. O estudo analisou 470 cartas de vinhos de 279 restaurantes de Londres e não encontrou evidências dessa teoria. Pelo contrário: esse levantamento descobriu que o aumento percentual no segundo vinho mais barato é significativamente inferior ao do terceiro, quarto e quinto vinhos mais econômicos e bem abaixo do máximo.

NÚMEROS DO LOCKDOWN | Maior procura por exemplares rosés e por vinhos argentinos foram algumas das tendências de vendas durante o lockdown, de acordo com o mais recente relatório da WSTA, sigla para *The Wine and Spirit Trade Association*, órgão que representa a indústria de bebidas no Reino Unido. O estudo coletou dados de vendas de bebidas alcoólicas em supermercados, lojas, pubs, bares e restaurantes no país em 2020 – embora, é claro, muitos estabelecimentos do tipo tenham passado longos períodos fechados durante a pandemia. As vendas de vinhos argentinos cresceram 41% em relação ao ano anterior, com os consumidores do Reino Unido comprando 50 milhões de garrafas ao longo de 2020. Já a comercialização de rosés aumentou 22% em relação a 2019, com mais de 113 milhões de garrafas vendidas – no entanto, os rosés seguem atrás dos vinhos brancos e tintos na preferência dos britânicos.



FOTOS: DIVULGAÇÃO E SHUTTERSTOCK

A BELEZA DA UVA

Fã de uma boa taça e criadora da linha cosmética #NadaSemMeuVinho, a *influencer* Marina Smith lista os benefícios das propriedades da bebida para a pele

POR LIVIA SCATENA \ ILUSTRAÇÃO PAOLA LOPES

O QUE É O RESVERATROL?

É um antioxidante natural encontrado nas uvas, presente no extrato e no óleo da semente da fruta. Conhecido por seus benefícios para a saúde – como proteger o organismo e reduzir o risco de doenças coronárias, aterosclerose, obesidade, diabetes

e Alzheimer –, esse polifenol também mostra bons resultados quando aplicado na pele. A seguir, a *influencer* Marina Smith, criadora da linha de cosméticos #NadaSemMeuVinho, explica melhor o que o resveratrol tem a oferecer para nossa beleza:

ANTIENVELHECIMENTO

O resveratrol protege contra a radiação ultravioleta e, portanto, o fotoenvelhecimento e o estresse oxidativo. “Sou conservada no vinho”, brinca Marina, que explica: “Além de hidratar, o resveratrol protege a pele da ação dos radicais livres e, assim, do envelhecimento precoce.”



FIRMEZA

Esse polifenol ainda protege a tez da degradação da elastina e das fibras de colágeno, que são responsáveis pela firmeza e elasticidade da pele, reduzindo a aparência de linhas finas e rugas.

PELE UNIFORME

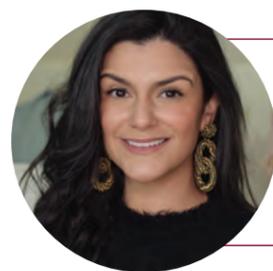
Outro benefício do resveratrol é combater a hiperpigmentação, dando viço à pele e deixando-a mais uniforme. “É bom para todos os tipos de pele, inclusive para as mais maduras”, diz Marina.

HIDRATAÇÃO

Tanto o extrato quanto o óleo da semente da uva atuam na hidratação. “O óleo da semente possui alto teor de alfa-tocoferol, ácido linoleico e ácido palmítico, substâncias capazes de regenerar o tecido cutâneo”, explica a influenciadora.

PROTEÇÃO

A substância ainda ataca inflamações, auxilia no combate a organismos externos, atua na recuperação celular e ajuda a acalmar irritação e a vermelhidão em peles sensíveis.



Marina Smith (@marina2beauty)

Influenciadora baseada em Porto Alegre. Começou a escrever o *blog* 2Beauty em 2007 e, desde então, seu conteúdo se desmembrou em um canal no *YouTube*, que tem hoje mais de 100 mil inscritos, e um perfil no *Instagram* com 114 mil seguidores, além de um *podcast*, o Pod Falar. A Linha Marina Smith de cosméticos foi desenvolvida em parceria com a mãe da influenciadora, que é farmacêutica, e está à venda na Sephora, na Amazon e em outras lojas.

DE OLHO NA LETRINHA

A enóloga Maria Amélia Duarte Flores ajuda a entender o rótulo do seu vinho

POR LIVIA SCATENA \ ILUSTRAÇÃO PAOLA LOPES

O QUE ESTÁ NO RÓTULO?

O nome aparece, claro, de forma destacada. O produtor, a safra e a região onde o vinho foi produzido também vão na etiqueta, assim como o teor alcoólico – a variedade nem sempre entra, mas explicamos isso melhor a seguir. A lei brasileira exige que estejam especificados, ainda, o tamanho da garrafa e informações como “contém sulfitos” e “sem glúten”. O produtor que exporta para o Brasil adapta as etiquetas à norma nacional.

NOVO MUNDO X VELHO MUNDO

Os produtores europeus destacam a região onde suas vinhas são cultivadas, enquanto os do Novo Mundo apresentam as uvas usadas naquele determinado rótulo. “Para os europeus, o processo como um todo é mais importante do que a uva – é óbvio que um vinho da Borgonha é elaborado com a *Pinot Noir*, por exemplo, não é preciso dizer isso no rótulo”, explica a enóloga Maria Amélia Duarte Flores. “No Novo Mundo também se usa a Denominação de Origem, mas a variedade sempre consta no rótulo.”



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

Trata-se de um selo de qualidade concedido por organizações governamentais de cada país e vem estampado nos rótulos de diversos produtores. Essa chancela mostra que o vinho foi elaborado dentro de uma região delimitada, seguindo as regras de produção daquela zona. “Os vinhos que possuem DO’s são típicos, característicos de determinada região”, diz Maria Amélia. “No entanto, receber essa certificação não faz um rótulo ser necessariamente bom.”

E os nomes mudam de acordo com a região: na França, por exemplo, são chamadas de *Appellation d’Origine Contrôlée* (AOC). Já a Itália conta com duas classificações: a *Denominazione di Origine Controllata* (DOC) e a *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (DOCG), sendo que a segunda, em geral, engloba exemplares *premium* e mais caros.

BUSQUE CONHECIMENTO

Para Maria Amélia, ter algum conhecimento geográfico também ajuda na hora de ler o rótulo e escolher o seu exemplar. “Vinhos produzidos em regiões mais próximas do Mediterrâneo, por exemplo, costumam ser mais intensos, enquanto aqueles oriundos de zonas mais ao norte são mais ácidos. Isso, claro, não é uma regra, mas uma tendência”, explica.



Enquanto GrandCru seleciona os melhores vinhos,
o Instaviagem cria os melhores roteiros para
harmonizar com cada um deles.

Conheça os
benefícios para
confrades em:



EDIÇÃO #13



JULHO

ENTREVISTA

Dono de um canal no *YouTube*
sobre vinho, Juan Alba fala
sobre essa e outras paixões
página 14



DESCUBRA

Pinot Noir: a elegância de uma das
uvas mais antigas do mundo
página 18



PELO MUNDO

Rioja e Navarra, duas maravilhas no
percurso até Santiago de Compostela
página 22



HARMONIZAÇÃO

Ingredientes de produtores locais
são a inspiração para as criações
do *chef* Luciano Boseggia
página 24

FOTOS: ALEXANDRE ÁVILLA, DIVULGAÇÃO



7. Amor livre

O ator Juan Alba conta como conseguiu formatar uma *live* e um canal no *YouTube*, durante a pandemia, para compartilhar duas paixões: a música e o vinho

POR RODRIGO GRILO

FOTOS ALEXANDRE ÁVILLA



A vivência, a oportunidade de contar histórias e tocar em pontos comuns a muitas pessoas fizeram com que o paulista Juan Alba sempre admirasse a profissão de ator. Aos 16 anos, porém, ao ser descoberto e convencido por um produtor de moda, ele desembarcou na Europa para atuar como modelo profissional. Aos 30 anos, Juan deu adeus aos desfiles para, enfim, embarcar no seu sonho de menino e encarar outro palco: o das artes cênicas. Sua estreia se deu logo na maior emissora do país, a TV Globo, em *Terra Nostra*, novela exibida em horário nobre, em 1999.

Josué, seu personagem, o catapultou para outros voos – Juan já deu vida a 40 personagens. “Sou uma pessoa bem reservada. Mas, ironicamente, o meu primeiro trabalho como ator, que era para ser apenas uma participação, tornou-se algo muito grande e tive que aprender a lidar com isso”, conta o ator, hoje, aos 56

anos, pai de Vitória, de 28, e Valentina, de 25. Com mais passado do que presente, como diz, ele se sente mais disposto a viver emoções diferentes, tocar adiante o que, em suas palavras, “dá significado maravilhoso à vida da gente.”

Com esse lema – e ideias – em mente, Juan organizou, no Dia dos Namorados do ano passado, um *show* diretamente de sua casa: ele se apresentou com sua banda no que chamou de *live* do amor, batizada de *Fica comigo essa noite*. “O canto foi a minha primeira manifestação artística. Cantar sempre foi a minha terapia”, diz. Outro projeto paralelo do qual Juan não abre mão é o *VinoDrops*, canal no *YouTube* no qual o ator recebe convidados para bate-papos sobre vinhos e, como nesta entrevista para a *Grand Cru*, divide causos e sua *expertise* com o público, falando da bebida de um jeito mais descontraído e menos rebuscado.





“Cada garrafa tem uma história diferente, leva a uma vivência. O Milton Hatoum disse certa vez que escrever um livro é como um filho que você põe no mundo: ele não te pertence mais. Para mim, o vinho é isso também.”

GRAND CRU. No ano passado você fez um show com banda dentro da sua casa transmitido pelas suas redes sociais. Como foi essa experiência?

JUAN ALBA. Por causa da pandemia, organizei uma live do amor, em casa, que chamei *Fica comigo essa noite*, no Dia dos Namorados. Também gravei clipes de algumas músicas e publiquei-os no meu canal no YouTube. Antes da pandemia, eu vinha fazendo muitos shows em bares, na noite paulistana. Cantar sempre foi a minha terapia. O canto foi a minha primeira

manifestação artística. Na vida, de certa forma, eu sempre tive de improvisar, tirar leite de pedra, aprender as coisas e curtir a reinvenção. Estou na fase de vislumbrar novas maneiras de fazer o que faço e realizar outras coisas que nunca fiz.

Conte sobre o VinoDrops, seu programa sobre vinhos no YouTube, por favor.

Eu não conseguia colocar o canal no ar porque estava ensaiando, me dedicando muito à carreira de ator. Mas aí, durante a pandemia e com a suspen-

são dos trabalhos, eu tive a sorte de estar contratado. Pude, então, investir e montar um programa que tivesse a minha cara. O *VinoDrops* estreou em agosto passado. Estamos com seis programas prontos e, volta e meia, também falo no *Instagram* sobre vinhos.

Como é a sua relação com a bebida?

Sou um apaixonado. Não falo de vinho de maneira técnica. A ideia de falar sobre a bebida surgiu como uma forma de decifrar os momentos proporcionados por ela.

O vinho se tornou algo bastante sofisticado por aqui. E, pelo desconhecimento, muitos se sentem tímidos em se aventurar nesse universo. Entendo os estudiosos que opinam de maneira rebuscada. Mas a minha comunicação é desmistificada, simples. Na Europa, os vinhos são produzidos no quintal de casa e são oferecidos a outras pessoas como fazemos, aqui, com o café. Deixar o vinho mais acessível ao público é o que norteia a minha troca com a bebida e com as pessoas. A gente não precisa ser *expert* para consumi-lo.

Para você, qual é o poder de atração do vinho?

Cada garrafa tem uma história diferente, leva a uma vivência. O Milton Hatoum disse certa vez que escrever um livro é como um filho que você põe no mundo: ele não te pertence mais. Para mim, o vinho é isso também. Cada pessoa terá um lugar próprio para a bebida, que se comunica e transmite sensações de maneiras diferentes com quem a experimenta. Não à toa, estudiosos sempre se surpreendem com o vinho, que é orgânico, vivo, transforma-se.

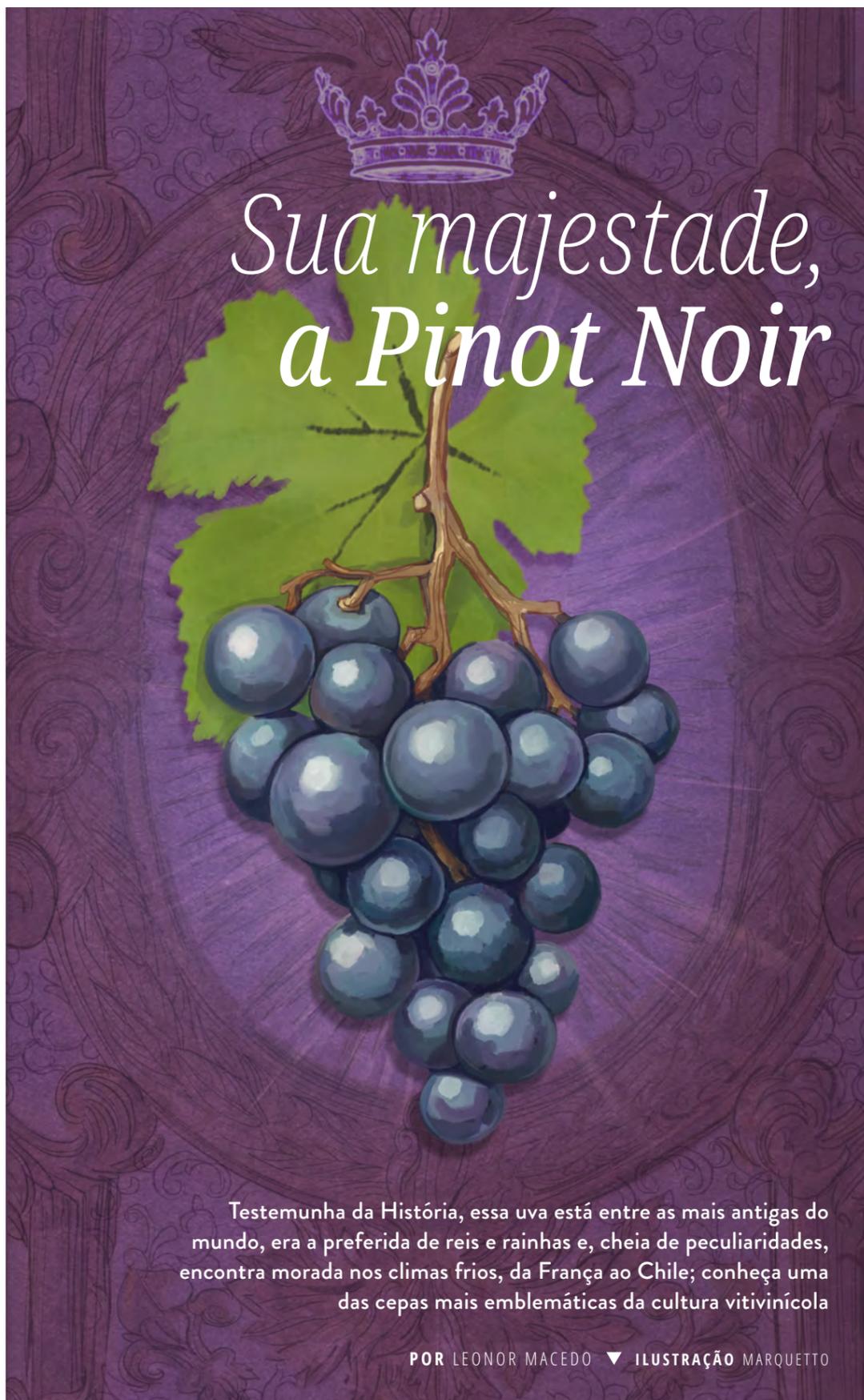
Eu, por exemplo, já levei à geladeira uma garrafa recém-aberta por mim, logo depois do primeiro gole, porque não gostei. Mais tarde, peguei o vinho novamente e ele estava maravilhoso. Essa, então, é a minha forma de me relacionar com a bebida, sem obrigação, padrão técnico recomendável. Eu e o vinho vivemos um caso de amor e nos frequentamos. Ache o seu prazer. Não existe só uma forma de amar, apaixonar, ter prazer. A minha relação com o vinho não tem cerimônia. Não vivemos um casamento; tenho uma relação aberta com ele.

Você morou em Paris na época em que era modelo. Bebeu muito vinho francês por lá?

Acredita que, naquela época, eu não bebia vinho? Hoje, porém, prefiro os exemplares da Borgonha. Gosto muito do Saint-Émilion e amo o Chablis, que possui vinhos minerais superagradáveis. Mas a minha grande paixão se encontra na Itália: os Amarones. Esse vinho me conquistou pela potência. Sinto sua presença no meu nariz por alguns dias, ele me traz respirações profundas e aqueles aromas – terra molhada, couro já tratado, frutas maduras – fazem eu viajar pensando como o produtor chegou naquele resultado, naquela harmonia, no vinho que saiu do Vêneto, talvez de navio, até chegar à minha mesa.

E qual é o momento certo de abrir aquela garrafa?

Espero dar oito da noite para abrir uma garrafa. É a hora em que, quando não estou no teatro, encerro o meu dia. Sou apaixonado por embutidos. Na maioria das vezes é com um queijo, ou saladas, que procuro o vinho. Mas costumo comer pouco à noite. No almoço, gosto de camarão, polvo e moqueca. Harmonizo a moqueca com o português *Alvarinho*. Fica com gosto de frutos do mar, pela acidez, e comunga bem com a coisa do mar, com a mineralidade do *Alvarinho*, que é fresco. Não sou fã dele muito gelado.



Testemunha da História, essa uva está entre as mais antigas do mundo, era a preferida de reis e rainhas e, cheia de peculiaridades, encontra morada nos climas frios, da França ao Chile; conheça uma das cepas mais emblemáticas da cultura vitivinícola

POR LEONOR MACEDO ▼ ILUSTRAÇÃO MARQUETTO

Existe um provérbio francês que diz: “Borgonha para os reis, Champanhe para as duquesas e Bordeaux para os cavalheiros”. Claro, as coisas não são mais assim, mas esse dito dá a dimensão da importância dos vinhos produzidos nessa pequena região do centro-leste da França, que concentra apenas 3% dos vinhedos do país.

Quando falamos de Borgonha, estamos falando essencialmente de duas uvas: a *Pinot Noir* para os tintos e a *Chardonnay* para os brancos. Mas essa última terá que esperar porque a estrela deste texto é a *Pinot Noir*, que envelheceu elegante e cheia de manias.

Uma das uvas mais antigas do mundo, passou pelas taças dos romanos enquanto eles invadiam a Europa e, entre outras coisas, difundiam o gosto pelo vinho, mas foi no catolicismo e na obsessão dos monges cistercienses que essa variedade alcançou a excelência.

Pelos idos dos anos 1090, os monges produziam os vinhos para usar em seus sacramentos – e não era qualquer vinho que era digno do divino. Eles buscavam sempre o melhor, por isso passaram a estudar incansavelmente cada detalhe da produção, dividindo e classificando as uvas. Trabalhavam tanto que a expectativa de vida de um monge naquela época não passava dos 28 anos. A Igreja Católica foi a principal produtora de vinho durante anos até que, depois da Revolução Francesa, em 1789, os vinhedos foram redistribuídos aos moradores. E assim estão até hoje em Borgonha.



A PINOT E OS CRUS



Você sabia que o nome da nossa *Confraria* tem origem na produção de Borgonha e nos monges cistercienses? A gente já contou que os monges eram sistemáticos e trabalhavam à exaustão para conseguirem a excelência na produção de vinho. Eles perceberam que a *Pinot Noir* é uma das uvas mais suscetíveis ao *terroir* e que a produção sofre variações expressivas, ainda

que as condições de cultivo sejam as mesmas. Dessa maneira, você nunca vai beber uma garrafa igual à outra se elas forem de diferentes vinícolas ou regiões. Assim, os monges passaram a mapear todos os vinhedos e a anotar a constância das safras, criando, na Borgonha, a mais alta classificação do mundo dos vinhos: *Grand Cru*, *Cru Classé* e *Premier Cru*.



PINOT NOIR COM PIPOCA

Se você ainda não sabe o que vai fazer hoje à noite além de abrir uma garrafa de *Pinot Noir*, assista ao filme *Sideways*, entre umas e outras (2004). Vencedora do Oscar de Melhor Roteiro Adaptado, a produção norte-americana conta a história de dois amigos que viajam juntos pelos vinhedos da Califórnia para uma despedida de solteiro emocionante. E, como o ator Paul Giamatti interpreta um personagem odiador de *Merlot* e apaixonado por *Pinot Noir*, ao filme foi creditado o fato de as vendas de *Pinot Noir* terem estourado nos Estados Unidos (e as de *Merlot* caírem!) nos anos seguintes.



Distinta senhora

A *Pinot Noir* é sobrevivente da História. E dos fungos, pragas e outras doenças que a acometem desde sempre, porque é uma das uvas de mais difícil cultivo. Por conta de seus cachos compactos, seus taninos suaves e sua casca bem fininha, ela é mais suscetível aos inimigos da lavoura.

Essa senhora de 2 mil anos de idade também gosta do frio, bastante frio. E de condições secas (porque a chuva pode danificar sua casca), mas não tão secas a ponto de rachá-las. Sentiu o drama? Assim, além da Borgonha, de Loire e de Champanhe, na França, ela se desenvolve em poucas partes do mundo. Sua melhor produção também pode ser encontrada na Nova Zelândia, Estados Unidos, Alemanha, no norte da Itália, na Austrália e no Chile (fotos abaixo da vinícola Leyda).



Em terras sul-americanas, a *Pinot Noir* se adaptou bem ao Vale do Leyda, no Chile, uma região costeira de chuvas moderadas e com uma brisa gelada que sopra do Pacífico. Por conta das características únicas de solo, mar e clima, desde 2001 os vinhos produzidos pela Viña Leyda possuem uma Denominação de Origem própria.

A safra de *Pinot Noir*, que você pode encontrar aqui no catálogo da *Grand Cru*, bem como outros vinhos da Leyda, é a grande estrela da casa, comandada por Viviana Navarrete (foto), enóloga considerada, em 2020, uma das 13 melhores do mundo e a única da América do Sul pela *Wine Enthusiast*. Faz sentido: não é qualquer um que maneja com habilidade uma uva tão preciosa e delicada. Já do outro lado, na taça, essa história muda: leve, rica em aromas e sabores e muito elegante, a *Pinot* agrada a todo mundo.



TEM PARA TODOS OS GOSTOS...

Ainda que seja de difícil cultivo, a *Pinot Noir* é uma das uvas mais versáteis do mundo. A partir dela são produzidos não só os famosos tintos leves, mas vinhos brancos, rosés e espumantes também, como os champanhes Blanc de Noir.

Sendo assim, a *Pinot Noir* é uma uva que se harmoniza com diversos pratos, dependendo do tipo do vinho. Se estiver com uma garrafa de tinto nas mãos, por exemplo, abra quando servir uma carne magra, um risoto de cogumelos ou mesmo uma tábua de queijos.



...E TODOS OS BOLSOS

Além de sempre figurar na lista dos melhores vinhos, o Borgonha aparece entre os mais caros. A combinação entre a safra minúscula e o esmero na produção faz com que algumas garrafas cheguem a preços exorbitantes.

O vinho mais valorizado do mundo é o mítico Domaine de la Romanée-Conti Romanée-Conti Grand Cru, que pode chegar a quase R\$ 300 mil. Em 2018, uma garrafa desse vinho produzido em 1945 foi leiloadada por nada mais nada menos que 558 mil dólares (R\$ 2,6 milhões de reais na época). Mas, calma, dá para apreciar uma bela taça de *Pinot Noir* sem esvaziar o cofrinho – existem excelentes exemplares, principalmente no Novo Mundo, a preços bem mais democráticos.

TOQUE espanhol

Descubra Rioja, considerada uma das cinco áreas vitivinícolas mais importantes do mundo

POR BRUNA BOPP

O rio Ebro, que corta todo o vale, é um dos responsáveis por deixar o solo propício para o cultivo das uvas

Protegida pela Serra de Cantábria ao norte e a oeste, a região de Rioja não sofre com os fortes ventos frios e úmidos que chegam do Atlântico e nem com a variação de altas temperaturas, tão comum a outras áreas espanholas, como no sul e na parte central. Foi justamente por causa da posição geográfica privilegiada – que forma microclimas especiais para elaboração de vinhos únicos –, que a região se tornou a principal produtora da Espanha e é considerada uma das cinco áreas vitivinícolas mais importantes do mundo.

Rioja é a primeira e mais antiga Denominação de Origem espanhola e, desde a década de 1990, ostenta o status de D.O.Ca (*Denominación de Origen Calificada*), o selo de qualidade mais importante na área e também um reconhecimento ao trabalho desenvolvido ali.

A viticultura se firmou na região no final do século 19 e início do século 20, com a chegada de produtores de vinho de Bordeaux, na França. Depois de terem seus vinhedos devastados por uma praga, os franceses saíram em busca de novas terras e foi em Rioja que encontraram o

terroir ideal para começarem de novo, ao lado dos produtores locais. Hoje são mais de 600 vinícolas presentes na região, como a Zuazo Gaston, que produz exemplares que reverenciam o *terroir* riojano. O Zuazo Gaston Finca Costanillas Rioja DOC 2018, elaborado com *Tempranillo* e uma pequena porcentagem de *Graciano*, homenageia o primeiro vinhedo da família em Rioja Alavesa, conhecida por ser, ao lado de Rioja Alta, a melhor sub-região da área.

O rio Ebro, que corta todo o vale, é um dos responsáveis por deixar o solo ainda mais propício para o cultivo das uvas (*Tempranillo*, a mais importante, mas também *Garnacha*, *Graciano* e *Mazuelo*). Na parte norte da Rioja, a argila é o principal componente. Já nas outras duas partes da região, Rioja Alta e Rioja Alavesa, o subsolo é rico em ferro e em calcário, nos dois lados do rio.

Reconhecida por vinhos de muita classe e complexidade, Rioja tem um estilo bem característico, bastante marcado pelo carvalho – ela é considerada hoje o maior parque de barricas de carvalho no mundo, com mais de 1 milhão em uso. Uma das particularidades da região é classificar os vinhos de acordo

Zuazo Gaston
Finca Costanillas
Rioja DOC 2018



com o tempo de envelhecimento em carvalho, exigindo um período mínimo em barricas nas categorias Crianza (18 meses), Reserva (24 meses) e Gran Reserva (60 meses).

Grande parte da produção de Rioja é de tintos, mas também existem ótimos exemplares de brancos e rosés produzidos pela região – inclusive quando se estende ao nordeste, em Navarra, área que ganha cada vez mais destaque no cenário internacional.



De pão e vinho se faz o Caminho

Tanto La Rioja como Navarra fazem parte de um dos percursos até Santiago de Compostela, na Espanha. Os peregrinos que escolhem seguir pelo famoso trajeto francês, partindo de Saint-Jean-Pied-de-Port, na França, até alcançar o destino final em Santiago de Compostela, têm a oportuni-

dade de se deslumbrar com as paisagens e as vinícolas da região.

É em Navarra, inclusive, que se encontra a Fonte do Vinho, construída pela vinícola Bodegas Irache, em 1891. Nela, os andarilhos podem encher a sua garrafa de vinho ou de água gratuitamente. Todos os dias, a fonte recebe 100 litros de vinho tinto; então, quem chega cedo tem mais chance de abastecer a garrafinha. O local é

tão conhecido, e almejado pelos peregrinos, que tem até uma *webcam* transmitindo em tempo real para quem ali chega recarregar as energias antes de seguir viagem.

Durante o trajeto pela região, também é comum encontrar voluntários oferecendo frutas, pães e bebidas para os andarilhos. É por isso que a frase “de pão e vinho se faz o Caminho” tornou-se um mantra conhecido entre os viajantes de Compostela.

A HORTA DO VIZINHO

Novo *chef* do restaurante do hotel-boutique Quebra-Noz, em Campos do Jordão, Luciano Boseggia aposta em ingredientes de produtores locais para preparar o filé com risoto de morango e a torta de figo, que harmonizam com os vinhos escolhidos pela nossa *sommelière* Rafaela Reis

POR LUISA ALCANTARA E SILVA ▼ FOTOS RAÍSSA DE BRITTO



Consumo consciente. Esse termo nunca esteve tão em alta quanto no último ano. As pessoas passaram a pensar mais – e melhor – no que comprar. E isso engloba desde consumir menos itens não essenciais até valorizar os pequenos produtores, que estão entre os mais afetados economicamente pela pandemia.

Esse conceito, entre outros, irá guiar a nova fase do restaurante do hotel-boutique Quebra-Noz, em Campos do Jordão, a cerca de 170 quilômetros de São Paulo. “Queremos valorizar os ingredientes dos pequenos produtores daqui da região”, diz o *chef* Luciano Boseggia, que passa a assinar o cardápio da casa. Italiano, ele veio há cerca de três décadas para o Brasil, a convite da família Fasano, e por aqui ficou. “Aqui pela Serra da Mantiqueira há muitos cogumelos, queijos, frutas vermelhas... A ideia é trazer tudo para a cozinha.”

Um exemplo de como essa agricultura local vai para o cardápio do hotel é o prato que ele sugere para esta edição: filé-*mignon* de vitelo Quebra-Noz com risoto de morango. Na receita, além do queijo pecorino, há os cogumelos da tartufata e os morangos, que são produzidos na região.

O prato combina com o clima de Campos de Jordão, sempre associado a temperaturas mais baixas. E pede um bom vinho. Para quem está hospedado no Quebra-Noz, há cerca de 150 rótulos, selecionados a partir de uma curadoria da *Grand Cru*. “Temos uma das principais adegas de Campos”, afirma Rafael Marcandali, sócio do complexo.

Há, inclusive, vinhos para acompanhar a sobremesa sugerida pelo *chef* Boseggia, uma tortinha de figo com nozes. “Uma boa pedida é um vinho com dulçor equivalente ao do prato, com estrutura similar”, indica Rafaela Reis, *sommelière* da *Grand Cru*.

Expansão

A casa comandada por Boseggia é exclusiva para os hóspedes, mas o hotel passa por uma nova fase e, nessa expansão, será inaugurado um restaurante aberto ao público – a previsão é para setembro. O foco do local serão as *parrillas*, cortes de carnes argentinos e uruguaios. “Teremos uma gastronomia internacional, para atender tanto a quem se hospeda com a gente quanto a quem quiser vir conhecer nosso espaço”, diz Rafael.

Por espaço, o empresário se refere a uma área de 30 mil metros quadrados, a 400 metros do centro de Campos do Jordão, a cidade mais alta do Brasil, com 1.628 metros de altitude. No total, são 29 opções de hospedagens, que variam de suítes de 27 metros quadrados a bangalôs de luxo com 100 metros quadrados, para famílias e grupos de até cinco pessoas.

Além dos bangalôs, outro destaque do Quebra-Noz é a área da recepção do hotel. Os sócios aproveitaram a antiga casa que havia no terreno para criar seu cartão de visitas. O imóvel foi restaurado, mantendo suas características originais, mas com toques modernos, como um deque de madeira fechado com vidro com vista para as araucárias. “Queremos oferecer o máximo de conforto para quem vem nos visitar. Não só luxo, mas também bem-estar. Mais do que exclusivos, somos um refúgio”, finaliza Rafael.

Rafael Marcandali, sócio do Quebra-Noz



“Queremos valorizar os ingredientes dos pequenos produtores da região de Campos do Jordão”

Luciano Boseggia,
chef do restaurante do Quebra-Noz

Filé-mignon de vitelo Quebra-Noz com risoto de morango

Ingredientes

- 360g de filé-mignon de vitelo
- 160g de fondue de pecorino
- 120ml de molho Rôti de vitelo
- 60g de tartufata
- 4 aspargos frescos

Molho Rôti

- 600g de músculo com osso
- 200g das aparas do filé de vitelo
- 2 cebolas
- 1 cenoura
- 1 talo de salsa
- 3 folhas de louro
- 4 cravos
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de azeite
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 copo de vinho branco
- 2 colheres de extrato de tomate
- Sal e pimenta a gosto

Fonduta de pecorino

- 500mL de leite
- 400g de queijo pecorino ralado fino

Risoto

- 120g de arroz italiano canaroli ou Arborio
- 160g de morango fresco
- 800ml de caldo de legumes com frango
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 60g de manteiga
- 60g de queijo parmesão ralado
- Meio copo de vinho branco seco
- 80g de nozes

Modo de preparo

- Para fazer o molho Rôti, refogue a carne até ficar bem torrada. Junte os legumes cortados grosseiramente e deixe dourar por alguns minutos. Junte a farinha de trigo, toste junto com a carne. Adicione o louro, o cravo, o extrato de tomate. Em seguida, adicione o vinho branco. Coloque 3 litros de água, deixe no fogo baixo por 5 ou 6 horas até encorpar o molho. Sal e pimenta a gosto. Peneirar e reservar.
- Para a fonduta, leve o leite ao fogo baixo. Antes de ferver, junte o queijo, deixe derreter, retire e bata no liquidificador até formar um creme bem espesso.



- Branqueie os aspargos (dê uma fervida rápida, retire e coloque no gelo para deixá-los verdes e crocantes).
- Para o risoto, refogue a cebola, junte o arroz italiano e sele por um minuto. Regue com vinho branco, deixe evaporar, adicione o caldo de vegetais aos poucos e misture de vez em quando. Após 10 minutos acrescente o morango processado grosso no liquidificador. Cozinhe até o ponto do risoto (cerca de 5 ou 6 minutos). Retire e coloque alguns morangos cortados em cubos, manteiga e queijo parmesão para emulsionar. Deixe

- morangos inteiros para decoração e nozes picadas grandes para finalizar o prato. Adicione as lâminas de aspargos.
- Tempere o filé com sal e pimenta e grelhe, deixando no ponto rosado médio.
- Para montar o prato, adicione 2 colheres de sopa de molho Rôti no fundo do prato e coloque o filé em cima. Regue com a fonduta de morna para quente e com a tartufata por cima da carne. Na lateral, coloque a guarnição de risoto de morango, finalizando com nozes, um morango e aspargos laminados para decorar.



Tortinha de figo com nozes

Ingredientes

- 250g de farinha de trigo
- 135g de manteiga sem sal (congelada e ralada)
- 125g de açúcar
- 1 ovo inteiro
- 1 gema
- 55g de fermento em pó
- Casca de 1 limão siciliano, ralada fina
- 80g de nozes
- 24 figos frescos
- 50g de caramelo derretido na hora

Modo de preparo

- Em um pote, junte a farinha com a manteiga, açúcar, os ovos e o fermento. Misture rapidamente até dar consistência. Colocar em papel-filme, deixar descansar na geladeira por 40 minutos.
- Retire a massa, polvilhe em uma mesa com farinha para não grudar. Com o rolo de massa estique novamente até baixar para 1/2 centímetro.
- Forre assadeiras individuais em forma de tortinhas, coloque a massa e coloque a geleia de figos frescos. Levar ao forno pré-aquecido a 180 graus, por 25 a 30 minutos. Retire e deixe esfriar. Tire delicadamente da forma e coloque as nozes picadas. Finalizar com um fio de caramelo. Servir morna com sorvete de nata com goiaba.

Hotel Boutique Quebra-Noz
R. Arnola, 100 - Capivari, Campos do Jordão - SP

A sommelière indica

Rafaela Reis, sommelière da Grand Cru, sugere rótulos para harmonizar com as receitas:



ZUCCARDI CONCRETO MALBEC 2016
"Ao mesmo tempo em que é feito da Malbec, que é muito potente, ele não passa por recipiente de carvalho, apenas de concreto, o que o torna bastante fresco para acompanhar o prato."



NIEPOORT DÃO CONCISO 2015
"É um tinto muito elegante, produzido na região do Dão, em Portugal, que faz vinhos mais minerais. Não tem muito tanino, então, equilibra bem com a carne e o risoto."



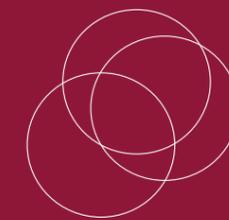
VISTAMAR LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC 2019
"Para combinar com a sobremesa, sugiro esse vinho de colheita tardia, que deixa a uva sobremadura e produz uma doçura natural. Tem aroma de frutas cristalizadas e em calda, mel e nozes."





CONFRARIA

Grand Cru



RESERVA
página 32

Dois *blends*, um branco e um tinto, do Douro cheios de personalidade

RESERVA +
página 33

Além dos rótulos do plano Reserva, um *blend* típico alentejano

RESERVA ESPECIAL
página 34

Para prestigiar os grandes *terroirs* portugueses, exemplares do Douro e de Alentejo

GRAND RESERVA
página 36

Três rótulos sofisticados e complexos da tradicional Quinta do Vallado



CONHEÇA OS QUATRO PLANOS DO NOSSO CLUBE DE ASSINATURAS



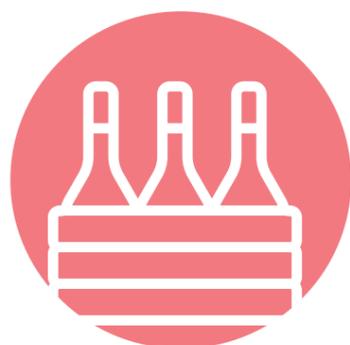
Reserva

Rótulos perfeitos para o dia a dia, para quem aprecia vinhos de qualidade e que atendam suas expectativas



Reserva +

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



Reserva Especial

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



Grand Reserva

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



EST. 1716

QUINTA DO
VALLADO



Reserva
Branco
2019

93 pts

Douro
Superior
2018

90 pts

Touriga
Nacional
2017

94 pts

Reserva
Field Blend
2017

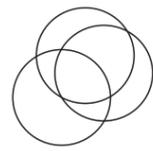
95 pts

Vinha da
Coroa
2017

94 pts

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Disponíveis exclusivamente em:
www.grandcru.com.br



Quadrifolia Branco
by Vallado

Temperatura
de serviço:
6 a 8 °C



Uvas: Moscatel,
Rabigato, Códega,
Malvasia Fina
Vinícola:
Quinta do Vallado
Região: Douro
País: Portugal
Tipo: Branco

Olho: Amarelo palha
Nariz: Frutas cítricas e
toque floral
Boca: Muito
persistente e mineral,
bem equilibrado e com
acidez refrescante
Acidez: Média

Harmonizações
Saladas, frutos do mar,
queijos leves

Temperatura
de serviço:
14 a 18 °C



Quadrifolia Tinto
by Vallado



Uvas: Touriga Franca,
Tinta Roriz, entre
outras
Vinícola:
Quinta do Vallado
Região: Douro
País: Portugal
Tipo: Tinto

Olho: Vermelho rubi
Nariz: Frutas vermelhas
como amoras, cerejas,
framboesas e groselhas
Boca: Jovem e frutado,
corpo médio com taninos
macios e redondos
Acidez: Média
Taninos: Médios

Harmonizações
Carnes vermelhas grelhadas,
arroz de pato, queijos de
rápida maturação



Vinha
do Mouro

Temperatura
de serviço:
16 a 18 °C



Uvas: Trincadeira,
Aragonez, Alicante
Bouschet, Cabernet
Sauvignon
Vinícola:
Quinta do Mouro
Região: Alentejo
País: Portugal
Tipo: Tinto

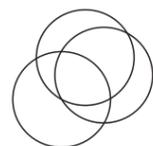
Olho: Vermelho rubi
intenso
Nariz: Frutas negras e
toques vegetais
Boca:
Bem estruturado, com
taninos vigorosos e
final persistente
Acidez: Média
Taninos: Médios

Amadurecimento:
Em tanques de aço inox

Harmonizações
Tapas espanholas, espagete
cacio e peppe, chouriço

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

FOTOS: BRUNO MARÇAL



Vallado
Tinto



Temperatura
de serviço:
14 a 18 °C

Uvas: Touriga Franca,
Touriga Nacional, Tinta
Roriz, Sousão, Vinhas
Velhas

Vinícola:

Quinta do Vallado

Região: Douro

País: Portugal

Tipo: Tinto

Olho: Vermelho violáceo

Nariz: Aromas
concentrados,

sobressaindo os frutos
vermelhos maduros,
esteva e violeta

Boca: Boa estrutura,
carnudo com taninos
redondos e final
persistente

Acidez: Média

Taninos: Médios

Amadurecimento:

8 meses em
barris de carvalho

Harmonizações

Carnes vermelhas
grelhadas, carne suína,
arroz de pato

Temperatura
de serviço:
14 a 18 °C

Vallado
Branco



IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

Uvas: Rabigato,
Códega, Viosinho,
Gouveio, Arinto

Vinícola:

Quinta do Vallado

Região: Douro

País: Portugal

Tipo: Branco

Olho: Amarelo palha
Nariz: Floral e fruta
bem madura com
algumas notas de melão

Boca: Muito mineral
e fresco, com sabor
equilibrado e persistente
com notas cítricas

Acidez: Média

Harmonizações
Frutos do mar, peixe branco
grelhado, aperitivos

Quinta Do Mouro
Zagalos Reserva



Temperatura
de serviço:
16 a 18 °C

Uvas: Trincadeira,
Aragonez, Alicante
Bouschet, Cabernet
Sauvignon

Vinícola:

Quinta do Mouro

Região: Alentejo

País: Portugal

Tipo: Tinto

Olho: Vermelho intenso
com tonalidade violácea

Nariz: Frutas vermelhas
maduras e toque de
especiarias

Boca: Bom volume,
muito equilibrado
e final longo

Acidez: Média

Taninos: Acentuados

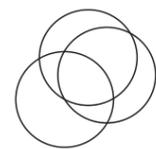
Amadurecimento:

12 meses em
barris de carvalho

Harmonizações

Carnes vermelhas grelhadas
ou assadas, massas com
molhos e condimentos,
queijos maturados

FOTOS: BRUNO MARÇAL



Vallado
Reserva Branco

Temperatura
de serviço:
6 a 8 °C



Uvas: Rabigato, Gouveio, Viosinho, Arinto
Vinícola: Quinta do Vallado
Região: Douro
País: Portugal
Tipo: Branco

Olho: Amarelo palha
Nariz: Toque mineral, aromas da fruta bem casada com o caráter da madeira
Boca: Excelentes corpo e acidez, complexo, cítrico e com um final muito longo
Acidez: Média

Amadurecimento: 7 meses em barris de carvalho

Harmonizações
Bacalhau, salmão, carne suína, aves assadas

Vallado
Touriga Nacional

Temperatura
de serviço:
14 a 18 °C



Uva: Touriga Nacional
Vinícola: Quinta do Vallado
Região: Douro
País: Portugal
Tipo: Tinto

Olho: Vermelho rubi
Nariz: Aroma muito concentrado, com notas balsâmicas da madeira de carvalho, frutos vermelhos bem maduros e violeta
Boca: Muito equilibrado, alta concentração de fruta vermelha, com taninos maduros e redondos e um final longo e fresco
Acidez: Acentuada
Taninos: Médios

Amadurecimento: 16 meses em barris de carvalho

Harmonizações
Carnes vermelhas assadas ou cozidas, carne curada, queijos maturados

Vallado
Douro Superior

Temperatura
de serviço:
14 a 18 °C



Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão
Vinícola: Quinta do Vallado
Região: Douro
País: Portugal
Tipo: Tinto

Olho: Vermelho rubi
Nariz: Exuberante e misterioso, combina os aromas florais típicos da Touriga Nacional com vestígios de fruta exótica
Boca: Taninos de grande qualidade, intensos, mas sedosos. Produz um fim de boca fresco e cítrico, associado à presença de frutos silvestres
Acidez: Acentuada
Taninos: Médios

Amadurecimento: 16 meses em barris de carvalho

Harmonizações
Carnes vermelhas assadas ou cozidas, carne curada, queijos maturados

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS. AS SAFRAS RECEBIDAS PODEM VARIAR

FOTOS: BRUNO MARÇAL



GANHE
UMA ADEGA
INDICANDO
CONFRADES



NA TEMPERATURA CERTA

Ação dá adegas climatizadas da Brastemp a assinantes da *Confraria Grand Cru*

POR LIVIA SCATENA

Depois de presentear seus novos assinantes com *kit-vinho*, mantas e uma elegante *bag* para garrafas entre abril e junho, a *Grand Cru* foi além: em parceria com a Brastemp, vai ofertar adegas aos confrades que indicarem mais amigos para o clube de vinhos da *Grand Cru*.

“Já temos o desafio *Indique um amigo* no

nosso *site* [grandcru.com.br/pages/mgm-confraria], no qual o confrade ganha R\$ 50 em créditos por assinatura mensal que indicar e R\$ 150 para planos anuais. Durante o mês de julho, os novos sócios que chegarem por indicação devem, ao se tornarem confrades, inserir o código do amigo que o convidou a participar, para que ele some pontos para

ganhar o prêmio”, explica Amanda Arruda, responsável pela *Confraria da Grand Cru*.

Quem indicar mais novos confrades receberá em casa uma adega climatizada Brastemp que comporta 51 garrafas. O segundo e terceiro lugares ganharão adegas de 33 exemplares. Os vencedores serão anunciados em agosto.

A COMPRA DO SEU JEITO

Assinatura de crédito já está disponível para clientes da *Grand Cru*

A partir deste mês, a *Grand Cru* disponibilizará uma nova modalidade de assinatura, a Assinatura de Crédito. Nesse sistema, o cliente realiza pagamentos mensais para gerar créditos para trocar por produtos no *site* ou em lojas físicas selecionadas da *Grand Cru* – nessa categoria, o cliente não conta com a curadoria da marca na escolha dos rótulos.

Além disso, quem aderir a esse tipo de

assinatura tem crédito adicional garantido, além de 15% de desconto no *site*, como os demais confrades. “Esse é um ótimo produto para o cliente que deseja ter mais flexibilidade e escolher por conta própria os seus exemplares”, diz Amanda Arruda.

O pagamento é feito mensalmente e os planos estão disponíveis a partir de R\$ 200. Confira as modalidades:



PLANO	GRAND 200	GRAND 500	GRAND 1000	GRAND 2500
Valor mensal	R\$ 200	R\$ 500	R\$ 1.000	R\$ 2.500
Créditos extras	R\$ 20	R\$ 60	R\$ 150	R\$ 375
Validade dos créditos adquiridos	6 MESES	6 MESES	12 MESES	24 MESES
Frete grátis	NÃO	NÃO	SIM	SIM

PARCERIA NO AR

LATAM Cargo transporta com rapidez e segurança vinhos da *Grand Cru* para clientes de diversas regiões do país

Graças ao acordo firmado entre *Grand Cru* e LATAM Cargo, clientes de todo o país estão recebendo seus vinhos com ainda mais agilidade – e em uma embalagem nova, pensada e definida pelas duas empresas, com o objetivo de dar mais segurança ao transporte dos vinhos.

“Essa parceria é de extrema importância para nós. Com o início dessa operação, o cliente da *Grand Cru* irá receber seus produtos com muito mais agilidade. Tudo graças à nossa malha, aos profissionais capacitados e

a uma operação logística integrada. Cuidar da experiência dos nossos clientes e fazer parte de sua proposta de valor é o que nos desafia cada vez mais a melhorar e crescermos juntos”, afirma Otávio Meneguette, diretor da LATAM Cargo Brasil.

As garrafas atravessam um longo percurso até chegar aos clientes: a LATAM Cargo retira os vinhos já embalados no depósito da *Grand Cru* em Ilhota (SC) e os leva até seu terminal de cargas em Florianópolis. De lá, as caixas são enviadas para destinos como

Salvador, Brasília, Fortaleza e Recife e distribuídas para clientes dessas capitais e demais cidades das regiões. A operação ainda será expandida para outros aeroportos do país.

Para a gerente de *Marketing* da *Grand Cru*, Maria Fernanda Trentini, a parceria com o braço de cargas da companhia aérea fortalece a logística da marca. “Essa sinergia entre as empresas é ótima para nossos clientes, que contam com a garantia da LATAM Cargo para receber seus produtos com qualidade.”

Vinícola do mês



NO CORAÇÃO DO DOURO

Conheça a tradicional Quinta do Vallado, vinícola portuguesa que acaba de chegar à *Grand Cru*

Construída em 1716, a Quinta do Vallado é uma das quintas mais antigas e famosas do Vale do Douro, em Portugal. Situada às margens do Rio Corgo, um afluente do Rio Douro, foi propriedade da família da lendária Dona Antónia Adelaide Ferreira, que a adquiriu em 1818 – e, até hoje, é dirigida por seus descendentes.

Como era comum na região, a principal atividade da Quinta do Vallado era a produção de vinhos do Porto, comercializados pela Casa Ferreira, empresa da família. Em 1987, a Casa Ferreira foi vendida e, alguns anos mais tarde, em 1993, sob direção de Guilherme Álvares Ribeiro e sua mulher, Maria Antónia Ferreira, a Quinta do Vallado decidiu expandir sua atividade, produzindo vinhos com marca própria.

Essa fase também foi marcada por uma profunda reestruturação das vinhas, com o objetivo de utilizar sistemas de plantação e condução que permitissem um melhor desenvolvimento, gerando uvas de altíssima qualidade. As novas vinhas foram plantadas usando somen-

te uma casta em cada parcela, rompendo com a tradição de misturar diferentes castas.

Atualmente, a Quinta do Vallado possui 10 hectares de vinhas velhas plantadas entre as décadas de 1920 e 1950. Os 55 hectares restantes foram plantados na década de 1990. A vinícola ainda adquiriu a Quinta do Orgal em Vila Nova de Foz Côa, onde, a partir de 2009, se pratica agricultura biológica. Nesse mesmo ano, foi construído um edifício inovador na propriedade da vinícola para abrigar a nova adega e a cave, aliando a mais avançada tecnologia com um projeto de arquitetura diferenciado, tornando o espaço um destino bastante procurado no Vale do Douro.

E é com grande prazer que recebemos os exemplares únicos da Quinta do Vallado, que chega ao nosso catálogo com sete rótulos na *Confraria Grand Cru* – distribuídos em todas as categorias, para que nossos confrades possam apreciar em primeira mão os grandes vinhos de uma das vinícolas mais especiais de Portugal.



FOTO: SHUTTERSTOCK

FOTOS: ACERYO PESSOAL

#UMBRINDEAOAGORA

Nossos clientes e amigos compartilham seus brindes com a gente. Quer participar também?

Poste uma foto com seu vinho preferido no Instagram, com a hashtag

#UmBrindeAoAgora e marque a @grandcruvinhos



@wine_pernambuco



@vivendodemomento



@vivendoavidaevinho



@trumanvieira



@pitadasepalpites



@patty.duraes



@deliopintoda



@bruna_yuri



@almeida1984

Para saber mais, acesse:



Em julho, os três confrades que mais indicarem amigos para assinar nossa *Confraria Grand Cru* ganharão uma adega climatizada Brastemp. Os novos sócios que chegarem por indicação devem inserir o código do amigo que o convidou a participar, para que esse confrade some pontos e tenha chances de ser o vencedor. O primeiro colocado — quem indicar mais novos confrades — levará uma adega climatizada com capacidade para 51 garrafas, enquanto o segundo e o terceiro ficam com uma de 33 garrafas cada. Os vencedores serão anunciados em agosto.



ENRAIZADO EM NOSSAS ORIGENS

VINACOBOS.COM



VIÑA COBOS


ZUCCARDI
VALLE DE UCO

POLIGONOS

del Valle de Uco

*Seleção que expressa as
características particulares de diferentes
terroirs dentro do Vale de Uco*

95 PTS

**Descor
Chados**

