

Vinho e cultura

Edição 1
jul, ago e set 2003



Torremillanos
Luxo e cultura
no turismo enológico

**Salón
Internacional del Vino**
O grande encontro
do vinho espanhol

Ribera del Duero
Tradição na elaboração de grande tintos

Vinho e cultura

www.vinhoecultura.com.br

Diretoria

Lylian Loureiro de Lima
lylian@vinhoecultura.com.br
Airton Calderan Sanches
webmaster@vinhoecultura.com.br

Jornalista Responsável

Renata Schiavo (mtb 31.868)
reschiavo@ig.com.br

Design Gráfico

SK Tec Produtos Gráficos Ltda.
sktec@ig.com.br

Para anunciar

tel 11 5084-8757
vinhoecultura@vinhoecultura.com.br

Fotolito

FFBureau
11 xxxx-xxxxx

Impressão

Gráfica e Editora Altamisa Ltda.
11 5666-2980

Vinho e Cultura é uma publicação informativa trimestral da Vinho e Cultura Cursos Enológicos e Culturais LTDA (www.vinhoecultura.com.br)

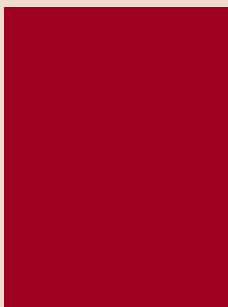
As fotos utilizadas foram cedidas pelas empresas e/ou pessoas mencionadas nos textos. Não é permitida a reprodução sem autorização expressa dos coordenadores, por escrito. A Vinho e Cultura não se responsabiliza por informações, conceitos ou opiniões em artigos assinados, bem como pelo teor de anúncios publicitários. Ninguém está autorizado a solicitar produtos ou verbas em nome da Vinho e Cultura.

Capa

Festa da Vindima
máxima expressão enocultural da Espanha.
Turespaña - São Paulo

Correspondência

Rua Vergueiro, 3169 - cj84
04101-300 - São Paulo
Tel.: 11 5084 8757/95327321



Queridos amigos e amigas do vinho,

É com grande alegria que lhes damos as boas-vindas ao Mundo do Vinho e Cultura!

Pensamos em trazer para vocês, através de nossa revista, toda a cultura e beleza das principais regiões vinícolas, iniciando, nesta edição, pela “análise visual” dos tintos da Ribera del Duero, na Espanha.

Também estaremos, com palavras, “degustando” vinhos e conhecendo seus produtores. E começaremos pela Ribera del Duero, na qual, na atualidade, se destaca a Bodega El Real Sitio de Ventosillas e seus famosos vinhos Prado Rey.

Ao longo da revista, visitaremos locais de interesse cultural e maravilhosos hotéis históricos, alguns deles localizados dentro das próprias vinícolas.

E, para apreciar toda a riqueza de aromas e sabores do Mundo do Vinho espanhol, convidamos a todos para participar da viagem para Madri que estamos organizando, na qual visitaremos o Salón Internacional del Vino no próximo mês de outubro.

Levantamos um brinde nesta oportunidade e esperamos que desfrutem deste nosso encontro! Salud!

Lylian Loureiro de Lima



Grande encontro do vinho espanhol

Acontecerá entre os dias 15 e 18 de outubro, no Parque Ferial Juan Carlos I, em Madri, a IV edição do Salão Internacional do Vinho que reunirá o que existe de mais expressivo na vinicultura espanhola. Esse encontro, de caráter eminentemente profissional, procura não apenas promover o vinho espanhol, mas também servir como ponto de encontro e centro de negócios. Durante a última edição do Salão Internacional do Vinho, foi movimentado um volume de negócios de 75 milhões de Euro.

Um das principais novidades desta edição é a grande representação dos principais mercados internacionais. Mais de 120 importadores, de 17 países, como a Alemanha, a Bélgica, o Brasil, o Canadá, a China e os Estados Unidos já confirmaram a suas presenças.

Em paralelo a feira, o evento promete outras atividades bastante interessantes, com temas como a harmonização enogastronomica, com a participação de grandes chefs de cozinha, e a importância do enoturismo como forma de expressão cultural. Também acontecerão palestras voltadas para hotelaria e restaurantes.



vista do III Salão Internacional do Vinho em 2002

Divulgação

A Vinho e Cultura está realizando as inscrições para os interessados em fazer parte do grupo de brasileiros que irá visitar a IV edição do Salão Internacional do Vinho, com a vantagem de oferecer exclusiva credencial para que aqueles que não são profissionais da área possam vivenciar este encontro com o vinho espanhol. Além de visitar a feira, a empresa oferece a oportunidade de desfrutar de outras atividades relacionadas à cultura e ao mundo do vinho espanhol, como visita a adegas e regiões vinícolas, degustações enogastronomicas e turismo enológico.

Informações: 11 5084-8757



Vinos y Bodegas de España

Um curso de vinhos, uma viagem enológica, uma aventura pelo mundo do vinho espanhol!

Tudo isso e muito mais em cada um dos quatro cursos enoculturais ministrados pelo enólogo Jesus Flores na Espanha.

Informações



Apoio na Espanha



IberChange Consulting Wine Education



Ribera del Duero

A união entre o vinho e a Ribera del Duero data de mais de 2 mil anos, fato comprovado pelos painéis de 66 m² pintados em azulejos romanos, descobertos em Burgos por volta de 1972, que trazem como personagem principal o deus Baco.

Mas foi entre os séculos 10 e 11 que essa relação se consolidou, coincidindo com a fundação dos mais importantes núcleos de população na área. No século 13, aparecem as primeiras bodegas e a partir daí os vinhedos e os seus vinhos passam a ser partes fundamentais do desenvolvimento cultural e econômico da região.

Hoje, com a introdução das tecnologias mais modernas para a elaboração do vinho e a aplicação do regulamento da Denominação de Origem, a Ribera Del Duero é sinônima de qualidade e bons vinhos. Localizada a cerca de 130km de Madrid, a região caracteriza-se pela produção quase somente de vinhos tintos, não investindo nos brancos.

A uva que domina na região é a Tinta Del País -muito próxima em características a Tempranillo, predominante na vizinha Rioja- que adapta-se muito bem ao solo arenoso e pedregoso e ao clima extremo, com verões quentes e abafados e invernos muito frios e rigorosos. Como consequência, gera vinhos de elevada concentração, cor densa, alcoolicidade elevada, boa estrutura e corpo e taninos notavelmente evolutivos.

Verdadeiras obras-primas, que você não deve deixar de provar, especialmente quando acompanhados com pratos típicos da gastronomia local, como o cordeiro *lechazo* (de leite).



Turespaña - SP

Tabela de safras da região

<i>ano</i>	<i>classificação</i>	<i>ano</i>	<i>classificação</i>
1983	muito boa	1993	regular
1984	regular	1994	muito boa
1985	muito boa	1995	excelente
1986	excelente	1996	excelente
1987	boa	1997	boa
1988	boa	1998	muito boa
1989	excelente	1999	excelente
1990	boa	2000	muito boa
1991	muito boa	2001	excelente
1992	boa	2002	muito boa



Nome e sobrenome

A Denominação de Origem Ribera del Duero que engloba quatro províncias; Burgos, com 60 municípios, Segovia, com quatro municípios, Soria, com 19 municípios, e Valladolid, com 19 municípios, surgiu da iniciativa de uma série de vinícolas e vinicultores preocupados em impulsionar os vinhedos e a qualidade dos vinhos locais.

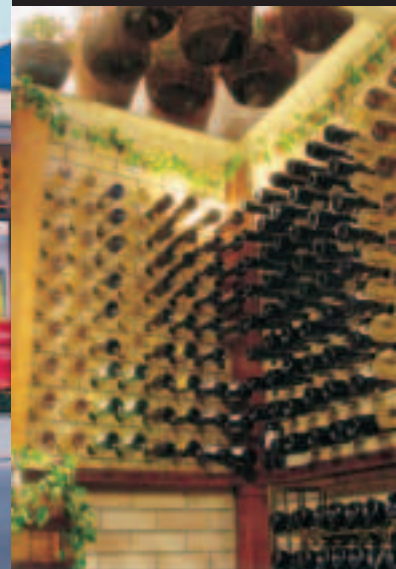
Os primeiros registros encontrados nos livros do Conselho Regulador datam dos 23 de julho de 1980, quando o Conselho ainda trabalhava em caráter provisório. Dois anos mais tarde, em 21 de julho de 1982, o Ministério da Agricultura, Pesca e Alimentação da Espanha concedeu para Ribera del Duero sua Denominação de Origem.

A principal função do Conselho Regulador é endossar com seu selo a autenticidade dos vinhos da região e assegurar ao consumidor que cada garrafa que mostra a etiqueta numerada atende aos rigorosos controles de qualidade estabelecidos. Também se encarrega de fazer a promoção genérica dos vinhos da região, tanto em nível nacional como internacional, e colabora e investiga com diferentes públicos e entidades privadas para descobrir boas maneiras de melhorar seus vinhedos e a qualidade de seus vinhos.

BRACIA
Parrilla

Carnes Grelhadas, Cortes Especiais

Visite
nossa adega
climatizada



Rua Azevedo Soares, 1008 - Tatuapé

www.braciaparrilla.com.br

Estacionamento gratuito com manobrista

295-0099



Fotos divulgação

Hospedando-se entre as vinhas

No coração da Ribera del Duero, junto ao rio Duero, aparecem as terras de Aranda. Nesta região de bons vinhos, destaca-se a bodega de Peñalba López, fundada em 1903. Desde alguns anos, seus donos, Pilar Albéniz e Pablo Peñalba, transformaram sua casa em um excelente hotel, catalogado com quatro estrelas. O Torremilanos Hotel é um bom exemplo de sofisticação, sem abandonar o estilo castelhano da região, no qual o rústico se mescla perfeitamente com o luxo em seus 20 apartamentos.

Apesar de produzirem desde o começo do século passado, somente em 1975, quando adquirida pela família López, a bodega passou a investir seriamente em seus vinhedos, com a plantação de uvas Tempranillo - a melhor da região-, e na sua estrutura vinícola para o aprimoramento dos seus vinhos.

Hoje, suas modernas instalações e seus 200 hectares de vinhedos, somado a dedicação da família, garantem qualidade e longevidade aos seus vinhos. E o visual maravilhoso e a simpática arquitetura em pedras de toda propriedade proporcionam um local de paz, no qual o visitante pode relaxar sem ser perturbado.

Os interiores do hotel alteram a decoração clássica com a moderna e a castelã. No primeiro piso, há a recepção e a sala de estar, além de três salas equipadas para reuniões de trabalho. Os quartos são quentes e espaçosos, decorados com numerosos detalhes originais e com privilegiada vista para os vinhedos que cercam a propriedade.

É evidente que se alojar no Torremilanos é uma forma distinta de fazer turismo enológico.



dependências do hotel: o rústico mescla-se ao luxo

Torremilanos Hotel
Camino de Torremilanos, s/n. Aranda de Duero (Burgos)
Tel: 947 51 28 52. Fax: 947 51 28 56.

Vinho de Rei

As margens do rio Duero, encontra-se uma propriedade datada do século dezesseis, rica em história e tradições. Por ter pertencido à família real e, sobretudo, ter sido umas das propriedades preferidas do rei Felipe III, o lugar ficou conhecido como "Real Sitio de Ventosilla", nome usado até hoje.

Hoje, Ventosilla é sinônimo de bons vinhos, principalmente quando nos referimos a linha Prado Rey. É também sinônimo de enoturismo, pois sua maravilhosa bodega é aberta a visitação.

A sede da vinícola permanece no magnífico palácio, construído pelo Duque de Lerma para melhor receber o rei em 1603. Construída no estilo herreriano, a arquitetura externa do castelo permanece intacta e seu interior foi modernizado para transformar-se em uma aconchegante e luxuosa pousada rural.

Ventosilla tem três mil hectares, cortados ao longo de sete quilômetros pelo rio Duero, sendo que 520ha correspondem a vinhedos

plantados em espaldera, regados pelo método de gotejamento.

As modernas instalações e alta tecnologia empregada na vinícola proporcionam o melhor proveito das uvas, transformando-as em grandes vinhos. Para completar a maturação, todo o vinho passa por barris de carvalho americano, mais ou menos tempo, dependendo do tipo. Em alguns casos, como complemento para esse estágio em barril, o vinho passa também em barris de carvalho francês, adquirindo assim seu toque pessoal.

Todos os processos da elaboração dos vinhos são controlados por um laboratório da própria vinícola, autorizado pela Reunião de Castilha e Leon. Ele é responsável por todo controle de qualidade, inclusive das cortiças para as rolhas.

Os vinhos da Real Sitio de Ventosilla são representados no Brasil pela importadora Decanter.

Real Sitio de Ventosillas

www.pradorey.com



sede histórica de Ventosilla

Divulgação



Viajar sempre é um prazer !

Ainda mais quando se viaja para conhecer e apreciar bons vinhos !

Desfrute de todo o prazer sempre bem acompanhado viajando com malas e bolsas da Darco.

Seu parceiro nos momentos mais especiais !

Lojas de Shoppings

- **Darco Interlagos**
Tel.: 5677 3360
- **Darco Market Place**
Tel.: 5531 7503
- **Darco Metrô Tatuapé**
Tel.: 6192 9873
- **Darco West Plaza**
Tel.: 3672 9351
- **Darco Jaraguá (Araraquara - SP)**
Tel.: (16) 3331 3337

Lojas na Grande São Paulo

- **Darco Moema**
1500m²- a maior loja do ramo
Av. Jurucê, 639
Tel.: 5041 9702
Estacionamento gratuito
- **Darco Santana**
Av. cruzeiro do Sul, 3079 (amplo estacionamento)
Tel.: 6950 1681
- **Darco Centro (Viagem Barão)**
R. Barão de Itapetininga, 293
Tel.: 3255 2169
- **Darco (Bolsa Carioca)**
R. São Bento, 7/11/17
Tel.: 3104 6150
- **Darco (Boa Viagem)**
R. José Bonifácio, 254
Tel.: 3106 9794

Agenda enocultural



Vinos y Bodegas de España

Fique atento à programação dos cursos que acontecem nas principais regiões vinícolas da Espanha.

- Los Tintos de La Rioja y Ribera del Duero
- Los Finos de Andalucía
- Los Blancos de Galicia
- Los Vinos y Cavas de Cataluña

Informações sobre as datas dos cursos 2004 pelo e-mail contato@vinhoecultura.com.br

Espanhol e vinhos

Aprender espanhol degustando bons vinhos.



Esta é a idéia que a escola Don Quijote está trazendo ao Brasil através da sua parceria com a Vinho e Cultura. O programa oferece duas semanas de curso intensivo de idioma juntamente com um curso de vinhos espanhóis realizado na cidade de Salamanca. Também prevê a visita ao museo do vinho e contato com a cultura espanhola.

O preço do curso completo é a partir de 662,00 euros e as próximas datas de início para 2003 são:

15/09/03 e 03/11/03. Mais informações e inscrição pelo e-mail contato@vinhoecultura.com.br



Mulheres do vinho

Criada em março de 2003, a Castália -Confraria das Mulheres Apreciadoras de Vinhos- reuni-se semanalmente para degustar, estudar, comentar e apreciar vinhos. As reuniões acontecem sempre em um restaurante, com ampla carta de vinhos e boa relação preço-qualidade,

o que permite a degustação de dois vinhos diferentes, a cada encontro. As reuniões semanais ocorrem, geralmente, nas quartas-feiras às 20:30h. As interessadas podem fazer sua inscrição pelos telefones 11 5084 8757 ou 11 9532 7321

Salón Internacional del Vino Madrid - Outubro 2003



Faça parte do exclusivo grupo de brasileiros que irá visitar o Salão Internacional do Vinho, na Espanha, entre os dias 11 e 19 de outubro de 2003.

Além de visitar a feira, o grupo terá a oportunidade de desfrutar de outras atividades relacionadas à cultura e ao mundo do vinho Espanhol. Confira nosso roteiro!

ROTEIRO PRELIMINAR

- 11/10 Embarque com destino a Madri
- 12/10 Chegada a Madrid - transfer aeroporto/hotel
jantar enogastronômico de boas vindas
- 13/10 Atividades relacionadas com Vinhos de D.O. Madri
- 14/10 Visita a Ribera del Duero - bodegas e almoço -
e ao Museu do Vinho de Peñafiel
- 15/10 Visita Salón del Vino - atividades opcionais
- 16/10 Visita Salón del Vino - atividades opcionais
- 17/10 Visita Salón del Vino - atividades opcionais
- 18/10 Dia livre (consultar opcionais) - jantar de despedida
- 19/10 Embarque com destino ao Brasil

Serviços inclusos:

- Passagem aérea da Ibéria.
- Seguro viagem internacional
- 7 noites de hotel conforme roteiro, no NH Príncipe de Vergara ou similar.
- Transfer aeroporto-hotel e hotel-aeroporto
- Visitas e atividades previstas no roteiro com guia acompanhante e transporte quando necessário.

Preços e Condições de Pagamento:

- Programa Completo: Euros 1.990,00 + taxa de embarque, por pessoa, em quarto duplo
- Condições de Pagamento:
 - à vista,
 - em 3 parcelas, sem juros,
 - parcelado, com juros, em até 15 vezes (financiamento bancário).

organização



operacional

IberChange
Consulting
Wine Education



institucional



Faça já sua pré-reserva pelo telefone: (11) 5084-8757 / 3333-5272
ou envie os dados abaixo pelo e-mail: vinhoecultura@vinhoecultura.com.br

Nome:

Fone:

Celular:

E-mail:



Fotos restaurante Don Curro - Divulgação

Saborosas Tapas

As tapas são um ícones da gastronomia espanhola que, originalmente, consistiam de porções de embutidos, conservas montaditos etc. servidas como aperitivos ou entradas. Elas surgiram na Andaluzia por volta do século 12 e de lá se espalharam por toda Espanha, ganhando em cada região um toque local.

Diz a história, que o Rei Afonso XII, durante uma visita à província de Cadiz, pediu uma taça de jerez. Para que não entrasse areia na jarra do vinho, um pedaço de presunto foi colocado sobre ela, tampando a abertura -daí o nome "tapas". O rei então, bebendo o jerez, comeu o presunto, dando início a uma tradição.

Hoje, esse costume permanece na forma de deliciosos acompanhamentos para um bom vinho, sangria ou jerez. São como os nossos petiscos, só que com sotaque espanhol.

As tapas podem ser servidas quentes ou frias e as mais apreciadas são as de montaditos, criadas pelos bascos, que consistem em fatias de pão cobertas com patês, embutidos, frutos do mar e temperos de variados tipos.

O restaurante Don Curro, especializado na culinária espanhola, oferece duas fáceis receitas para que você possa apreciar essas deliciosas iguarias em sua casa.

BOQUERONES EN VINAGRE

(Manjuba no vinagre)

Ingredientes (quatro porções)

- 250 g de manjuba fresca
- 720 ml de vinagre branco
- 3 dentes de alho moído
- 2 colheres (chá) de salsinha picada
- 100 ml de azeite espanhol
- 90 ml de água

Modo de Preparo

Tire a cabeça, a espinha e as escamas da manjuba. Abra os filés e lave muito bem. Coloque em um recipiente e cubra com o vinagre e a água por aproximadamente 6 a 8 horas (até que fiquem brancas). Escorra bem as manjubas tirando bem o líquido.

Coloque-as abertas em um prato redondo ou similar e, em seguida, salpique levemente com sal. Cubra as manjubas com o alho e a salsinha picada e regue com o azeite.

PULPO A LA FEIRA (Polvo a feira)

Ingredientes (quatro porções)

- 1 polvo fresco com aproximadamente 2 k
- 100 ml de vinho branco
- 100 ml de água
- 4 folhas de louro
- 1 colher (café) de sal
- 2 batatas grandes cozida sem casca
- 200 ml de azeite espanhol
- 1 colher (sobremesa) de pimentão espanhol doce em pó.
- 1 colher (sobremesa) de pimentão espanhol picante em pó.
- 1 colher (sobremesa) de sal grosso

Modo de Preparo

Coloque para cozinhar em uma panela no fogo médio o polvo com o vinho branco, a água e as folhas de louro por aproximadamente 45 minutos ou até ficar macio. Salgue a gosto. Feito isso, tire a cabeça do polvo e corte os tentáculos em laminas com uns 10 cm. Coloque as laminas do polvo em um prato de madeira redondo, salpique o sal grosso e os pimentões doce e picante misturados. Regue com azeite de oliva espanhol. No centro de cada prato, coloque a batata cozida.

Nota: Sirva de preferência morno.



Don Curro

Rua Alves Guimarães, 230
Tel: 11 3083.5168 / 3062.4712



ROLEX

Jóias, Relógios, Pedras - Preciosas,
Pérolas - Cultivadas, Brilhantes.

Reformas e consertos com garantia.

Compra, vende, troca e consignação.

Crediário direto, sem juros.

A mais tradicional joalheria do centro da cidade
de São Paulo, com 40 anos de existência.

Rua José Bonifácio, 292 - Cep 01003-000 - Centro - SP
Tels.: 3242-9879 • 3106-9333 • 3107-6667