

Edição 2  
Março 2005

**Parador de Olite**  
Um hotel com muita história

**Expovinis Brasil 2005**  
A feira internacional do vinho



# Vinho e cultura

**Navarra**  
Vinhos, gastronomia e  
arte de viver

# Vinho e cultura

www.vinhoecultura.com.br

## DIRETORA EDITORIAL:

Lylian Loureiro de Lima  
lylian@vinhoecultura.com.br

## MARKETING E PUBLICIDADE:

Fellipe Malena Esmerini  
revista@vinhoecultura.com.br

## ATENDIMENTO AO CLIENTE E ASSINANTE:

Lenilda Catarina Ferreira da Cruz  
contato@vinhoecultura.com.br

## COLABORADORES NESTA EDIÇÃO:

Carlos Cabral e Mar Romero

## DESIGN GRÁFICO:

Fernando L-Mitjavila

## FOTOGRAFIA:

Turespaña, Paradores de Turismo,  
Exponor, CRDO Navarra,  
www.sanfermin.tv, empresas colabora-  
doras, arquivo VeC

## FOTOLITO E IMPRESSÃO:

Yangraf Gráfica e Editora Ltda

## EDITA:

Vinho e Cultura CEC Ltda  
Rua Vergueiro, 3169 – cj. 84  
04101-300 – São Paulo – SP

## CORRESPONDENTE NA ESPANHA:

IberChange Comunicación y Publicidad  
iberchange@telefonica.net

## VINTAGE CLUB DE VINHOS E VIAGENS:

*Sumiller* Lylian Loureiro de Lima  
vintageclub@vinhoecultura.com.br

## TIRAGEM: 5.000 exemplares

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA: aos sócios do Vintage Club,  
em feiras, eventos, restaurantes, hotéis e outros  
parceiros.

## PARA ANUNCIAR E ASSINAR:

revista@vinhoecultura.com.br  
Tel.: 11 6194 2829

Vinho e Cultura é uma publicação informativa trimestral da empresa Vinho e Cultura Cursos Enológicos e Culturais Ltda. As fotos utilizadas foram cedidas pelas empresas mencionadas nos textos. Não é permitida a reprodução sem autorização expressa e 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. Registros legais em tramitação.

CAPA: Homenagem a Sanferminés. Mural pintado no restaurante El Redín por um pintor de Guatemala.



Queridos amigos e amigas do vinho,

Novamente estamos conectados ao mundo do Vinho e Cultura.

Desta vez para tratar de uma das regiões mais emblemáticas e repleta de tradições vinícolas, Navarra. Por suas terras passa o famoso Caminho de Santiago, um verdadeiro caminho de riqueza enogastronômica e cultural, para deleite de qualquer bom peregrino do vinho.

Trazemos toda a informação do conceituado vinho de Navarra, cuja qualidade é garantida pelo Conselho Regulador de Denominação de Origem, localizado na bela cidade de Olite.

Para quem visita a região, o imponente Palácio Real de Olite, residência dos nobres do Reino de Navarra, é parada obrigatória. Ao seu lado esta o Parador de Olite, um hotel que ocupa uma das antigas alas deste palácio medieval, uma verdadeira opção de luxo, conforto e prazer para quem busca originalidade na hospedagem. Completando o gourmet tour por Navarra, recomendamos o tradicional restaurante El Redín e o moderno restaurante Rodero, com sua cozinha criativa dirigida pelo chef Koldo, um dos mais famosos no atual panorama gastronômico espanhol.

Aproveitamos para agradecer a Irene Jaen, do departamento de comunicação da DO Navarra e a Begoña Martín, do Parador de Olite, pelo seu apoio editorial, assim como aos restaurantes que nos deixaram algumas de suas melhores receitas, de dar água na boca. Para aqueles de adoram o desafio da cozinha e apreciam a boa mesa, mãos a obra e bom apetite!

Lylian Loureiro de Lima  
Editora e *Sumiller*

# EXPOVINIS BRASIL 2005

Maior evento do setor da América Latina



Degustação de vinhos no Expovinis 2004



O Expovinis Brasil já se destaca no calendário de feiras do setor de vinho como uma das principais realizadas no mundo.

A sua evolução pode ser notada a partir da 7ª edição quando a Exponor Brasil passou a ser a responsável

pela sua organização. Desde 2002, a feira vem aprimorando e crescendo em área de exposição, visitantes e qualidade.

O evento tem como objetivo promover o desenvolvimento do mercado brasileiro de vinhos e disseminar a cultura do consumo entre os brasileiros. É uma oportunidade única para empresas do segmento consolidarem sua marca, expandirem seus negócios, conquistarem novos clientes e é, também, a melhor forma para apresentarem lançamentos para seus clientes e para a mídia em geral.

A 9ª edição do Expovinis Brasil, que será realizada entre os dias 03 e 05 de maio de 2005, contará com exposição de vinhos nacionais e importados, acessórios, equipamentos

e serviços para o setor. A Exponor Brasil organizará atividades paralelas específicas em parceria com consultores e profissionais consagrados do setor, para atrair o maior número de visitantes qualificados.

Na última edição, a Expovinis Brasil 2004 reuniu 140 expositores em uma área de 9.000 m<sup>2</sup>, representando 500 vinícolas e centenas de rótulos de países como África do Sul, Argentina, Austrália, Brasil, Chile, Espanha, E.U.A, França, Itália, Portugal, Nova Zelândia, dentre outros.

O evento recebeu mais de 11.000 pessoas das quais 8.000 eram profissionais do setor, que puderam, entre outras coisas, conhecer os últimos lançamentos nacionais e internacionais.



Veja mais em: [www.vivavinho.exponor.com.br](http://www.vivavinho.exponor.com.br)

Vista do 8º Expovinis Brasil

# ■ NAVARRA

## Terra de grandes vinhos

Situada entre Bordeaux e La Rioja, a região espanhola de Navarra conta com excelentes vinhos e vinhedos. A elaboração vinícola remonta aos tempos da dominação romana. Prova disso são os vestígios de antigas vinícolas romanas e ânforas encontradas em zonas arqueológicas da região. As condições naturais e micro clima das terras navarras favorecem o amadurecimento perfeito da uva que, unida à tradição milenar do cultivo, resulta em vinhos com muita personalidade, oriundos de uma elaboração original e artesanal transmitida de geração em geração.



A uva Tempranillo, a variedade espanhola por excelência, é predominante, porém encontramos outras cepas de prestígio internacional como a Cabernet Sauvignon, a Merlot e a Chardonnay. O resultado são vinhos aromáticos, frutados quando jovens e com bom equilíbrio, corpo e estrutura em se tratando de vinhos de guarda. Ressalta-se a qualidade dos rosados da região, caracterizados por um delicado paladar, grande persistência e aromas que recordam frutas. Os brancos navarras geralmente são frescos com um ligeiro aroma floral. Também se destacam as elaborações de Chardonnay fermentados em barril de carvalho, de cor amarela dourada, aromas intensos e peculiares da variedade e com muitos tostados em boca.

Em Navarra a história do vinho e dos mosteiros parece seguir o mesmo caminho: o Caminho de Santiago.



Grandes responsáveis pelo progresso da viticultura, os peregrinos foram o que introduziram as novas variedades viníferas em Navarra, inovando também nas técnicas de elaboração do vinho. Os mosteiros foram o grande centro de investigação e difusão das práticas vitivinícolas da época. Já no século XIX a viticultura navarra sofreu de maneira ambígua os efeitos da filoxera. Por um lado, e como consequência da destruição dos vinhedos franceses, a produção de Navarra se incrementou rapidamente para atender a demanda do país vizinho. Posteriormente a região, que havia atingido seu auge, também sofre os efeitos da destruição de seus vinhedos causados pela filoxera. Depois da renovação de todo seu vinhedo, atualmente conta com 18.810 hectáreas plantadas em cinco subzonas que pertencem à Denominação de Origem Navarra: Baja Montaña, Tierra Estella, Valdizarbe, Ribera Alta e Ribera Baja.



### CRDO Navarra

Criado em 1958, o Conselho Regulador D.O. Navarra tem como missão o controle da produção, elaboração e qualidade dos vinhos da região, além de fiscalizar sua comercialização e cuidar do fomento e de sua promoção

junto ao mercado. Assim, o consumidor, através do selo que figura na contra etiqueta de cada garrafa, tem uma garantia de qualidade e origem dos vinhos protegidos por esta Denominação de Origem. Além dos controles, o regulamento do Conselho Regulador define as variedades autorizadas e principais para produção de vinhos desta região demarcada:

#### Variedades Autorizadas:

**Tintas:** Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Graciano, Merlot, Mazuelo e Tempranillo.

**Branças:** Chardonnay, Garnacha Branca, Malvasía, Moscatel e Viura.

#### Variedades Principais:

**Tintas:** Cabernet Sauvignon, Graciano e Tempranillo.

**Branças:** Viura.

### CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO



**Vinho Crianza** – em espanhol, crianza significa processo de elaboração de vinhos. Neste caso, os vinhos com o selo de crianza são

aqueles que passam por um envelhecimento mínimo de dois anos, sendo um ano em barril de carvalho para os tintos e seis meses no caso dos rosados e brancos. Para completar o tempo mínimo, o vinho deve envelhecer na garrafa.



**Vinho Reserva** – envelhecimento mínimo de três anos para os tintos, com um mínimo de um ano em barril de carvalho. Para os

brancos e rosados se exige um período total de dois anos de envelhecimento e no mínimo seis meses de envelhecimento em madeira. A crianza se completa na garrafa.



**Vinho Gran Reserva** – além da alta qualidade exigida para estes vinhos, as normas para os tintos pedem como mínimo dois anos de envelhecimento em madeira,

completados com três anos mínimos de envelhecimento já engarrafados, antes de sair ao mercado. Para os brancos e rosados, o período total é de quatro anos de envelhecimento, com um mínimo de seis meses de crianza em barril de carvalho.

[www.vinonavarra.com](http://www.vinonavarra.com)



#### CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS DE NAVARRA POR COLHEITA

EXCELENTE	MUITO BOA	BOA	REGULAR	DEFICIENTE
1964	1966	1967	1977	1965
1970	1968	1969	1979	1971
1973	1978	1974	1980	1972
1981	1983	1975		
1982	1984	1976		
1995	1988	1985		
2001	1989	1986		
	1993	1987		
	1994	1990		
	1996	1991		
	1998	1992		
	1999	1997		
	2000	2003		
	2002			



# SABORES DA COZINHA NAVARRA

Por Mar Romero

A oferta gastronômica de Navarra é inseparável do próprio caráter de seu povo. Esta terra nos brinda com produtos para compartilhar ao redor de uma boa mesa, como prova da hospitalidade e amizade de sua gente. Estando em Navarra, o visitante seguramente será obsequiado com abundantes e variados produtos, servidos de forma natural e manipulados somente com o objetivo de preservar e ressaltar suas virtudes.

Navarra representa para muitos turistas um destino interessante por sua boa cozinha, um valor que permanece inalterado mesmo quando pensamos na criatividade que caracteriza a gastronomia atual. Isso porque, paradoxalmente, quanto mais sofisticado e técnico é o estilo de trabalho de seus chefs, mais se dedicam à recuperação das velhas tradições, buscando as antigas raízes da cozinha navarra.



## Selo de Origem

Atualmente existem onze Denominações de Origem em Navarra, sendo que sete delas tem um caráter de exclusividade. Denominação de Origem dos Vinhos de Rioja e Navarra, dos queijos do Roncal e de Idiazábal e do Pimentão de Piquillo; Denominações Específicas do Aspargo e do Pacharán e Denominações de Qualidade da Alcachofra de Tudela, das Salsichas e Lingüiças de Pamplona e da Ternera de Navarra, uma raça de gado originária dos Pirineus e que produz uma carne macia e saborosa.

## Uma horta de ricos sabores

Não se pode imaginar a cozinha Navarra sem o frescor natural de suas verduras, companheiras inseparáveis de qualquer prato. As alcachofras de Tudela, os feijões verdes, as ervilhas, o cardo, a acelga, os aspargos preparados com ovos cozidos e jamón picados, tudo servido em um pote de barro sob forma de menestra, um verdadeiro manjar que não se encontra em outro lugar do mundo.

O aspargo, cultivado cuidadosamente, tem um excelente sabor. Servidos templados ou quentes, porém nunca muito frios, se saboreiam com um molho de maionese ou vinagrete. Também estão deliciosos em omeletes e tortillas ou em sofisticadas elaborações. A alcachofra é a rainha das verduras. Simplesmente cozidas e servidas com azeite, ou como ingrediente imprescindível da menestra, oferece também suporte a vários recheios de outros pratos. O pimentão de piquillo é reconhecido por sua singular forma triangular, de tamanho pequeno e com a ponta incisiva; sua cor é intensa e desprende profundos aromas à lenha depois de assados artesanalmente. Sua forma genuína permite preparar-los recheados com carne, mariscos ou aquilo que a imaginação do chef determine.

## Outros produtos exclusivos

A variedade e a diversidade desta terra proporcionam a apreciação de outros produtos como as delicadas pochas de Sanguesa, as alubias de Puente la Reina, a famosa coalhada de Ulzama, elaborada em “kaiku”, um recipiente no qual se introduz uma pedra em brasas, ou a “txistorra”. Com relação à caça, além das palomas de Etxalar, temos os produtos de pato e seus derivados, complementados com os famosos cogumelos “perretxicos”.

Quando todos estes produtos se combinam na cozinha, o resultado não poderia ser outro que suculentas receitas de marcada personalidade e sabor exuberante, como o bacalhau ao ajoarriero, o cordeiro ao chilindrón, o ensopado de touro, as magras com tomate, a truta a Navarra, e sobremesas, como a coalhada, o requeijão, o leite frito, tudo complementado por uma variada seleção de doces e excepcionais frutas da estação.

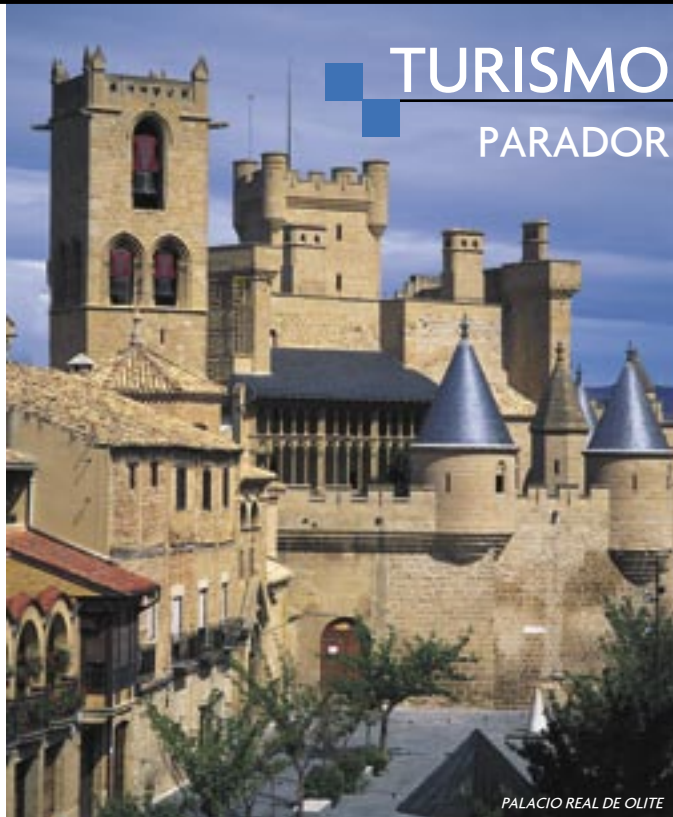
E para completar, uma boa comida navarra sempre deve estar acompanhada de um bom vinho da terra, seja, tinto, rosado ou branco. O rosado, por exemplo, é um jovem e elegante companheiro para as verduras. Sabores e vivências estreitamente vinculadas a terra que convertem Navarra em um lugar privilegiado dentro da Espanha gastronômica.

Mar Romero é jornalista espanhola especializada em gastronomia, diretora e apresentadora do programa de rádio “Mesa y Descanso”, em Madri.



# TURISMO ENOLÓGICO

## PARADOR DE OLITE. Um castelo entre vinhedos



PALACIO REAL DE OLITE

zado nesta cidade que é a capital do vinho de Navarra.

O Parador de Olite ocupa umas das alas do esplendido Palácio Real de Olite, um castelo medieval do século XV, declarado Monumento Nacional, e que foi, em tempos passados, residência oficial dos Reis de Navarra. Suas imponentes torres e altas muralhas transportam o visitante a uma época medieval, impregnada de sensações quase místicas. Em seu interior uma belíssima arquitetura, composta por arcos e vitrais, se complementa com uma decoração ornamental que combina armaduras, tapetes, lâmpadas forjadas e artesanato de madeira.

Uma boa dica é aproveitar a oferta gastronômica do restaurante para conhecer os produtos típicos da região, entre os quais se destacam os apetitosos aspargos frescos e os pimentões de piquillo de Lodosa, produtos que, como os vinhos de Navarra, contam com o reconhecimento e proteção da Denominação de Origem. O Palácio Real de Olite está aberto à visitação e é referência obrigatória não só por sua importância histórica como pela beleza do conjunto arquitetônico em sua época possuía magníficos jardins exteriores e um zoológico particular, sendo considerado, um dos mais belos castelos da Europa.

Dormir em um castelo ou em um mosteiro parece uma idéia original e atraente. Um envolvente clima de tempos antigos combinado com o melhor da modernidade, conforto e sofisticação é o que oferecem os famosos Paradores de Turismo de Espanha. Instalados em regiões escolhidas por sua beleza natural e recuperando monumentos vinculados ao patrimônio cultural, histórico e artístico, estes hotéis contam com uma hospedagem diferenciada, luxuosa e agradável.

Aproveitando a infra-estrutura de castelos, palácios e conventos, os Paradores se convertem em uma opção para um estilo de viagem inesquecível.

Também apresentam uma rica e sofisticada gastronomia baseada na cozinha da região onde se localizam. Uma de suas propostas são os roteiros “De Parador

em Parador”, uma forma especial e singular de conhecer a Espanha, passando por lugares emblemáticos, repletos de história e tradição. A rota dos paradores pelo Caminho de Santiago é uma delas e começa justamente pelo Parador de Olite, locali-

Em geral, existem pacotes especiais que permitem ao turista vivenciar esta experiência única de alojamento a preços bastante atrativos. Para o público jovem, entre os 20 e 30 anos, existe a “ESCAPADA JOVEN” e para a idade da sabedoria, a partir dos 60 anos, a oferta “DIAS DORADOS”.

A rede de Paradores de Espanha também é excelente opção para as empresas que queiram conjugar suas reuniões de trabalho com momentos especiais de lazer. Um ambiente tranqüilo, uma localização geográfica privilegiada e uma série de modernos recursos permitem a organização de reuniões de negócios, seminários e eventos em um ambiente excelente e inesquecível. A opção Golf também esta presente nos Paradores. Alguns oferecem a oportunidade de aproveitar o sol, as praias, as montanhas a gastronomia e o esporte, através de modernas instalações que funcionam durante todo o ano.



*Para mais informação, sugerimos consultar os sites:*

*Paradores* [www.parador.es](http://www.parador.es)

*Palácio de Olite* [www.palaciodeolite.com](http://www.palaciodeolite.com)

# AGENDA ENOCULTURAL

## Visitas e cursos de vinhos nas vinícolas brasileiras

Muitas vinícolas do sul do Brasil já proporcionam ao turista e amante do vinho visitas guiadas para conhecer todo o processo de elaboração de vinhos finos e de qualidade, além de realizarem um pequeno curso de iniciação ao mundo do vinho. Conheça alguma das opções:

### Curso de Vinhos Casa Valduga

Este ano, oferece o “Curso Completo de Espumantes” em datas específicas:

- Abril – 23
- Maio – 14, 28
- Junho – 11, 18, 25
- Julho – 02, 09, 16, 23, 30
- Agosto – 20
- Setembro – 10
- Outubro – 15
- Novembro – 12

Já o curso “Elaboração e degustação de Vinhos” é realizado todos os dias na vinícola. Para os hóspedes da Pousada Valduga o curso é gratuito.

**Contato:** Casa Valduga tef.: (54) 453 1154 Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves.

### APROMONTES

#### Visitas às vinícolas da Associação de Produtores dos Vinhos dos Altos Montes.

Quem deseja conhecer uma vinícola por dentro e degustar seus vinhos no próprio ambiente e de forma gratuita já pode fazer sua as malas. A Rota dos Vinhos dos Altos Montes, situada entre os municípios de Flores da Cunha e Nova Pádua, pode ser feita em carro e muitas vezes não é necessário agendar a visita. Abaixo, as vinícolas abertas à visita:

Vinhos Monte Reale  
**e-mail:** valdemiz@montereale.com.br  
www.montereale.com.br

Panizzon Bebidas  
**e-mail:** panizzon@panizzon.com.br  
www.panizzon.com.br

Vinhos Mioranza  
**e-mail:** mioranza@mioranza.com  
www.mioranza.com

Vinhos Viapiana  
**e-mail:** viapiana@vinhosviapiana.com.br  
www.viapiana.com.br



### CHATEAU LACAVE, um castelo brasileiro

O Chateau Lacave é uma vinícola dentro de um castelo na cidade de Caxias do Sul, RS. Trabalha com turismo e visitas pelo interior do castelo, degustação e vendas no varejo. Também contam com um restaurante internacional que inclui um cardápio enogastronômico.

#### Mais informação:

Chateau Lacave tel.: (54) 229 4822 / (54) 9993 9687  
www.lacave.com.br

### Vinhos Salton, curso de degustação 2005.

Este é o calendário dos cursos organizados pela Salton na sua sede, no distrito de Tuiuty em Bento Gonçalves: 09 de abril • 14 de maio • 11 de junho • 9 de julho • 20 de agosto • 17 de setembro • 15 de outubro • 19 de novembro. O curso completo custa R\$ 70,00 e inclui uma taça de degustação personalizada, uma garrafa de vinho de 375ml, certificado de participação e almoço típico colonial. Também realizam visita guiada pela empresa.

**Inscrições** por e-mail: rp@salton.com.br

### Vinho e seus Prazeres 2005

O Restaurante Rubaiyat inicia mais uma vez seu ciclo de degustações “O Vinho e seus Prazeres”, trazendo uma série de especialistas em vinhos, num programa de dar aguar na boca. Confira os próximos encontros:

- 08/03 “As novas damas do vinho: enólogas que fazem a diferença”, com Suzana Barelli
- 12/04 “Princípios de combinação entre vinho e comida”, com Arthur Azevedo
- 10/05 “Minha relação com a Borgonha”, com Jorge Lucki
- 14/06 “Vinho e literatura”, com Josimar Melo
- 05/07 “Fugindo das uvas rotineiras do Chile e da Argentina”, com Saul Galvão
- 16/08 “Novas fronteiras do vinho espanhol”, com Ricardo Castilho



## Espanha. Feiras de Vinho e Gastronomia

### XIX Sal3n Internacional del Club de Gourmets. Abril 2005

Entre os dias 4 e 7 de abril de 2005 acontece a XIX edi33o do Sal3n de Gourmets, um encontro anual com produtos gastron3micos de qualidade e os melhores vinhos do mundo. Este ano o evento inaugura o novo Pavilh3o Madrid-Arena, da Casa de Campo de Madri. Com 19 anos de exist3ncia, 3 uma refer3ncia imprescind3vel para os profissionais do setor e amantes da boa mesa. Concurso de cortadores de jam3n, degusta33o de queijos e propostas de harmoniza33o para vinhos do Porto s3o algumas de suas atividades especiais. Al3m disso, realizam o "VI Taller de los Sentidos Goumets", onde se avaliam e analisam todos os aspectos relacionados com a atualidade gastron3mica. Celebrando os 20 anos da Guia de Vinos Gourmet, ser3o entregues pr3mios 3s vin3colas centen3rias da Espanha.

GRUPO GOURMETS [www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)

### 3ª Edi33o da FENAVIN 9 a 12 de maio de 2005

A Feira Nacional do Vinho realizada em Ciudad Real, Espanha, surgiu em 2001 como resposta a necessidade de um sal3o monogr3fico dedicado exclusivamente aos vinhos espanh3is. A proposta 3 a realiza33o de uma feira profissional do setor, que conta com um centro de neg3cios especialmente montado para atender mais de 256 compradores origin3rios de 22 paises que visitam anualmente o evento. Tamb3m conta com uma importante participa33o dos meios de comunica33o.

FENAVIN [www.fenavin.org](http://www.fenavin.org)

### II Feira Gastron3mica do Mediterr3neo. M3laga, 20 a 23 de junho de 2005

O sabor dos neg3cios estar3 presente nesta feira que 3 um verdadeiro ponto de encontro de profissionais da gastronomia e alimenta33o. Durante quatro dias o setor se reunir3 para tratar de acordos comerciais e interc3mbio profissional, atrav3s de



um eficaz centro de neg3cios, que conta com um importante suporte de informa33o e forma33o. Al3m de vinhos, outros produtos da dieta mediterr3nea estar3o representados: azeites de oliva, caf3, conservas, sucos, produtos do mar, arroz e derivados, entre muitos outros.  
FEGAMED [www.fegamed.com](http://www.fegamed.com)

## Estudar e Divertir-se: Cursos de idiomas com vinhos



### Espanhol e Vinhos com Don Quijote

Aprender o idioma enquanto conhece os diversos tipos de vinhos espanh3is, sua hist3ria e processo de produ33o, al3m das t3cnicas de an3lise sensorial, 3 a proposta deste curso oferecido pela escola espanhola de idiomas, Don Quijote.

O Wine Tasting Course 3 realizado na hist3rica cidade de Salamanca, com uma dura33o de duas semanas e visitas opcionais 3s vin3colas e museu do vinho. As pr3ximas datas para 2005 s3o as seguintes: 09 de maio, 20 de junho, 12 de setembro e 07 de novembro/2005.

### Informa33es e inscri33o:

Vinho e Cultura – (11) 6194 2829  
[contato@vinhoecultura.com.br](mailto:contato@vinhoecultura.com.br)



### O luxo dos vinhos de Bordeaux.

Descobrir o mundo dos Grandes Vinhos de Bordeaux, realizar visitas guiadas e degustar suas melhores safras, tudo num clima de sofistica33o e bom gosto. Este 3 o programa de cinco dias oferecido pela escola de idiomas Hyland em parceria com a Escola de Vinho de Bordeaux. Um curso de franc3s e vinhos que inclui teoria e pr3ticas de vinhos, tradu33o simult3nea do franc3s ao ingl3s e um passeio pela cidade medieval de Saint-Emilion. Realmente imperd3vel.

### Informa33es no Brasil:

Vinho e Cultura (11) 6194 2829  
[contato@vinhoecultura.com.br](mailto:contato@vinhoecultura.com.br)

# VINTAGE

## Wine & Travel Club

Um clube diferente para gente moderna, divertida e que gosta de novidades!  
Um estilo de vida para aqueles que valorizam os bons momentos e a amizade !

Conhe3a o VINTAGE CLUB de Vinhos e Viagens  
e fa3a parte deste mundo de cultura e prazer atrav3s de bons vinhos e atividades do clube:

- Vinhos especialmente selecionados para o clube
- Revista Vinho e Cultura – gratuita para os s3cios
- Palestra-degusta33o, reuni3es e jantares enogastron3micos
- Convites para eventos do mundo do vinho e wine tasting
- Descontos especiais para s3cios em adegas climatizadas e outros assessor3os
- Vintage Selecci3n de Vinhos – para conhecer novos vinhos e presentear os amigos

Tudo isso e muito mais...

Associe-se e desfrute de seu VINTAGE CLUB !  
[vintageclub@vinhoecultura.com.br](mailto:vintageclub@vinhoecultura.com.br) tel.: (11) 6194 2829

Vinho e Cultura CEC Ltda - representante oficial de Vintage Club no Brasil



# COMO SE APAIXONAR POR VINHOS

Por Carlos Cabral

Como amante e estudioso de vinhos há 34 anos, tenho tido a oportunidade de falar para as pessoas sobre esta maravilhosa forma de bem viver, ou seja, curtir o fantástico e maravilhoso mundo dos vinhos.

No contato diário com as pessoas que freqüentam as Palestras de vinhos que ministro com certa regularidade, é comum surgir a pergunta:

- Como faço para apaixonar-me ou gostar de vinhos?



Tal colocação decorre do fato de que para muitos, este é um assunto fechado, onde poucos se destacam e que é bastante complicado entender de vinhos. Para todos a resposta é a mesma.

Em primeiro lugar não se preocupe com o preço ou a fama, busque encontrar o vinho que particularmente lhe

agrada. Não interessa se custou 10 ou 1.000 reais, o importante é que este vinho lhe satisfaça, se lhe agradou, valeu qualquer investimento. Lembrem-se “O melhor vinho do mundo é aquele que a gente degusta, e gosta, e ponto final”.

Segundo, como vinho, raramente, se toma só, procure perguntar a quem esta degustando consigo qual a impressão sobre esse vinho, fale o que pense, não se prenda a termos técnicos, seja sincero consigo e com o produto, lembrando sempre que estamos diante de um produto natural, como nós, e que nem todos os dias estamos bons. Amargo, rascante, ácido, leve, agradável, um veludo, redondo, fraco, muito encorpado, seco demais etc., etc., etc.,....., é assim que inicialmente avaliamos um vinho, depois vem a melhor avaliação de todas, gostamos ou não gostamos do vinho.

Aqui somos soberanos, não me interessa saber se este ou aquele “medalhado provador oficial” gostou ou não, o que importa é se eu gostei, por dois motivos bem claros e justos que são:

1° Eu fui quem tomou o vinho.

2° Eu fui quem pagou pelo vinho.

Partindo-se desta constatação, passemos a seguinte:- Gostaria de saber mais sobre este ou aquele vinho. Procure adquirir vinhos de um mesmo varietal, por exemplo, cabernet sauvignon, de diversas origens e cortes, e vá provando com atenção, lembre-se que a memória olfativa e a memória do paladar só se tem treinan-

do. Trace comparações, mas não enverede por tecnologias e sim pela conclusão final, gostei ou não gostei. Procure dentro de tuas posses, esgotar o assunto, prove o máximo que puder, daí você terá um juízo abalizado.

O mais emocionante no estudo dos vinhos, é a capacidade que este néctar dos Deuses tem de agregar pessoas, é a bebida mais sociável do mundo, quando menos percebemos, estamos falando dela, ou seja, o vinho toma o lugar de destaque entre nós e nossos convivas. Sábios foram os Romanos ao afirmarem “In Vino Veritas”, o seja no vinho a verdade! É impossível passarmos ao largo em silêncio diante de uma garrafa de vinho.

Grandes amores e grandes obras nasceram por conta deste líquido sagrado que a milhares de anos vem aquecendo o coração dos Homens.

O certo é que “quanto mais vinhos bebermos, menos guerras faremos”!

Saúde e bons vinhos à todos.



**Carlos Cabral** é consultor de vinhos, idealizador, fundador e sócio nº 1 da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAV). Em Portugal, é membro da Confraria do Vinho do Porto, da Confraria do Periquita e da Confraria do Alentejo. É autor do livro “Presença do Vinho no Brasil” publicado pela Editora de Cultura.

# SABER DE VINHOS

Vinhos com muita Personalidade



Situada na Vila de Lerín, em Navarra, a trajetória da Bodega Virgen Blanca inicia-se em 1956. No começo, se dedica a produzir vinhos tintos jovens e, especialmente, os famosos rosados navarros. Posteriormente inicia a elaboração de crianzas e reservas, com denominação de origem de Navarra.

A sua marca mais conhecida é Viña Sardasol, ganhadora de diversos prêmios em concursos nacionais e internacionais. O fato de possuir vinhedos próprios, quase 500 hectáreas, permite oferecer ao seu público consumidor um vinho com homogeneidade de estilo e qualidade controlada, já que o principal, a matéria prima, procede sempre dos mesmos vinhedos.

Seus extensos vinhedos estão localizados na subzona Ribera Alta, que inclui os municípios de Lerín e Tierra Estella. Esta é uma região de grande prestígio e de produção de vinhos nobres. Seus vinhedos mais antigos, com uma idade média de 25 anos, estão plantados no sistema de vasos e distribuídos em pequenas áreas da propriedade que tem como características um solo pedregoso,

arenoso e calcário, o qual permite uma boa drenagem. Esta especial condição de seu terroir transmite aos seus vinhos finura, aromas e alta intensidade de cor.

Utilizando tanques de aço inoxidável, no processo de elaboração, e barris de carvalho americano e francês, no envelhecimento, aplica as

últimas tecnologias de controle de temperatura e umidade, além de modernos processos de estabilização em frio e micro filtração dos seus vinhos. O resultado são, vinhos finos de alta qualidade e reconhecimento internacional.

Atualmente os vinhos da linha Viña Sardasol, são especialmente dirigidos à alta gastronomia e restaurantes de luxo. A bodega produz brancos, tintos e rosados excepcionais, dos quais destacamos especialmente os tintos Reseva Merlot e Reserva Cabernet Sauvignon.

A grande novidade deste ano é o lançamento de um vinho de autor, o Alconde. De requintada elaboração e personalidade, fruto da combinação equilibrada da melhor seleção de uvas da vinícola, este coupage de Tempranillo, Garnacha, Merlot e Cabernet Sauvignon promete atender a demanda de um consumidor cada vez mais exigente e de gosto refinado.

A importadora Pecos é a representante desta vinícola no Brasil. Pedidos: (11) 6194 2829.

Bodega Virgen Blanca  
[www.bodegavirgenblanca.com](http://www.bodegavirgenblanca.com)



## Cafe & Bar Galpão da Haddock



### Picanhas Massas Petiscos

Rua Haddock Lobo 40  
Cerqueira Cesar

# SANFERMINES

## A FESTA NAVARRA POR EXCELÊNCIA

Verão em Pamplona. Mais uma vez uma multidão vestida de vermelho e branco tem um encontro marcado com a emoção, a aventura e muita adrenalina que se espalha pelas ruas antigas e estreitas da capital navarra. É a temporada dos Sanfermínes, uma das mais famosas festas de rua que ocorre na Espanha, dura mais de uma semana e cujo principal protagonista é o touro.



A tradicional abertura ocorre no dia 6 de julho ao meio dia, com o famoso chupinazo, o foguete que anuncia o início da festa e que literalmente contagia a cidade, uma verdadeira explosão de vida e alegria, envolvendo pamploneses e visitantes do mundo todo.

A cada dia touros bravos partem em direção à Plaza, em meio aos participantes, os mozos, que se lançam com coragem, determinação e grande esforço físico, numa alucinante corrida de touros; um jogo de vida ou morte. São os chamados encierros que acontecem diariamente às 8 horas da manhã. Em apenas três minutos, percorrem uma distância de 825 metros, para muitos a mais longa de suas vidas. Pela tarde, os toureiros são os responsáveis de seguir com a festa, apresentando sua destreza e enfrentando-se aos touros na arena.

Mas Sanfermínes não é só isso. As Peñas, grupos de jovens amigos, movimentam a cidade. Espalhados pelas ruas, praças e, principalmente, bares da cidade, levam a música e a dança a todas as partes, com muita alegria e bom humor, sendo uma parte muito especial desta festa popular. No total são 16 peñas oficiais, a mais antiga, La Unica, fundada em 1903.

A festa também está repleta de tradições, folclore, ritos e costumes ancestrais, com um importante conteúdo religioso. No dia 7 de julho, uma procissão percorre as ruas da parte antiga da cidade levando a imagem do patrono, San Fermín, que segundo a tradição foi o primeiro bispo de Pamplona. Os mais devotos se emocionam com o acontecimento.

Outro momento curioso é a saída da Comparsa de Gigantes y Cabezudos. São figuras de mais de quatro metros de altura e que pesam cerca de 60 quilos que dançam ao som de gaitas, tambores e outros instrumentos típicos da região. As crianças são as que mais se divertem.

Para entender o sentido tão especial desta festa imortalizada pelo escritor Hemingway, temos que voltar às suas origens. Os Sanfermínes surgem da fusão de três diferentes festas: uma de caráter religioso em homenagem ao patrono San Fermín e que se celebravam desde tempos antigos; outra originária do século XIV que nasce junto com a

organização das primeiras feiras comerciais; e a terceira, as festas taurinas caracterizadas pela corrida de touros que também datam do século XIV. Originalmente se celebrava dia 10 de outubro, porém, devido à instabilidade climática da região, foi transferida para o dia 7 de julho em 1591, ano que se considera como o da celebração oficial do primeiro Sanfermínes. Inicialmente durava dois dias, com muita música, danças, fogos artificiais, torneios, teatro e corrida de touros.

Aos poucos se ampliou até atingir os atuais nove dias. As crônicas dos séculos XVII e XVIII retratam vários aspectos da festa, principalmente a presença de “gentes de outras terras” e a preocupação religiosa pelos abusos de todos os tipos. No século XX os Sanfermínes alcançam seu maior prestígio e popularidade, principalmente pela novela de Ernest Hemingway, “Fiesta”, de 1926, que atraiu milhares de pessoas do mundo todo, sedentas e curiosas por conhecer e participar das festas de Pamplona.

Também é uma oportunidade para degustar os pratos mais saborosos da cozinha navarra a qualquer hora do dia. Antes do encierro, se recomenda um café da manhã reforçado; chocolates com churros da Mañueta é a opção ideal. Logo temos para o almoço uma variada gama de produtos da terra: aspargos, pimentões de piquillo, verduras, ensopado de touro e coalhada com mel, de sobremesa.





Para jantar, um bom prato - coelho com batatas ao molho - acompanhado do melhor vinho da terra.

São muitas as atividades desta festa que termina a meia noite do dia 14 de julho, em frente à Prefeitura da cidade. Autoridades, turistas e pamploneses se reúnem com velas acesas cantando o "Pobre de mí", em uma cerimônia quase mística, finalizada pela celebração e anúncio da festa do próximo ano.

### Hemingway e a "Fiesta"

Boa parte da fama dos Sanfermínes se deve a Hemingway, o famoso escritor e prêmio Nobel, que retratou em diversas crônicas e em sua obra, "Fiesta", muitos aspectos desta manifestação popular, quase espontânea, que conheceu por primeira vez em 1923. Repetindo várias vezes a viagem, era muito freqüente encontrar Hemingway nas terrazas da Plaza del Castillo ou correndo o encierro.

Amante das touradas, não perdia uma corrida. Freqüentava os restaurantes e bares da cidade, como Casa Marceliano, e encontrava tempo para seu hobby favorito, a pesca pelos rios da região. Pamplona é um dos cenários da novela de Hemingway que mostra a essência dos Sanfermínes, uma aventura de risco gratuito em troca de diversão ao que se expõem os mozos do encierro ou os toureiros na Plaza. Mais famoso ficou ao ser levado ao cine em 1957, em um filme protagonizado por Errol Flynn y Ava Gardner.

Tudo isso atrai um grande número de americanos à Pamplona em San Fermin. Uma legião de jornalistas, fotógrafos, dramaturgos, buscando inspiração, emoção ou puro prazer. Quem sabe?

SANFERMÍNES  
[www.navarra.es](http://www.navarra.es)



# Sabor da Espanha

Importado por:



Pecos Brasil Ltda  
Estrada da Fazendinha, 1600  
06351-040 Carapicuíba sp  
Tel: (11) 4189-0633 - Fax: (11) 4169-8766  
email: [augustro@pecosbrasil.com.br](mailto:augustro@pecosbrasil.com.br)



Maria de Guzman 40, 3°C - 28003 Madrid - Spain

# GASTRONOMIA. MODERNIDADE

Rodero, a cozinha criativa do chef Koldo

Rodero é um restaurante familiar, com mais de 40 anos de experiência, que oferece modernidade e inovação em termos de alta gastronomia. A cozinha do chef Koldo Rodero se caracteriza pelo carinho na criação de novos sabores aproveitando-se dos produtos tradicionais das terras navarras preparados com um estilo vanguardista, repleto de criatividade e imaginação.

O resultado, uma carta diferente, onde encontramos pratos tão inusitados como a “Cuajada de Coco y Moluscos”, elaborada com berberechos, ovas de truta e ouriços do mar. Outra opção, o “Turrón Salado de Queso y Cacahuets con Foie”, vinagreta de mostillo y huevas de arenque e bastante original. Para completar, sobremesas exquisitas, no sentido espanhol do termo, como a “Paella Dulce” ou a “Sorpresa de Chocolate y Calabaza”.

Uma cozinha de autor, marcada pelo compromisso com a qualidade e bom gosto. Esta é a filosofia que o restaurante Rodero mantém, oferecendo um cardápio-degustação e opções de temporada, que se atualizam quatro vezes ao ano.

O ano de 2004 foi marcado pelo reconhecimento internacional da cozinha espanhola.

Neste ano a Universidade Publica de Navarra realizou vários cursos durante os quais o chef Koldo teve a oportunidade de compartilhar a filosofia de sua cozinha contemporânea, que aplica as últimas tendências e técnicas, sem perder suas origens mediterrâneas.

De seu restaurante, que já possui uma estrela Michelin, trazemos uma especialidade, que pode ir harmonizada com vinhos espanhóis, para aqueles que gostam e sabem apreciar um bom prato acompanhado por um bom vinho.

Restaurante Rodero  
[www.restauranterodero.com](http://www.restauranterodero.com)

## COALHADA DE COCO COM BERBERECHOS, OVAS DE TRUTA E CREME QUENTE DE OURIÇOS DO MAR



### INGREDIENTES

40 g. de ovas de truta  
12 berberechos abertos ao vapor

### PARA A COALHADA:

200g. de leite de ovelha  
50g. de coco ralado  
2 gotas de essência de coco  
1 colher de sopa de coalho

### PARA O CREME QUENTE DE OURIÇO DO MAR:

200 g. de ovas de ouriço do mar  
25 g. de nata  
12 g. de manteiga

### ELABORAÇÃO

#### COALHADA

Infusionar o leite de ovelha com o coco e a essência. Nos pratos onde será servido, colocar uma gota de coalho. Filtrar a mistura, esquentar e, quando atingir 40°C, repartir nos pratos. Deixar esfriar.

#### CREME DE OURIÇO:

Triturar todos os ingredientes na Termomix durante 5 minutos a 50°C. Filtrar e manter a esta temperatura. Nos pratos onde já está a coalhada de coco, distribuir os berberechos e a ovas de truta, decorando. Adicionar, separadamente, o creme de ouriço, servindo diante do cliente.

# GASTRONOMIA. TRADIÇÃO

## El Redín, o restaurante dos Sanfermínes

Para explicar a essência da cozinha dos Sanfermínes, nada melhor que o relato de alguém que já experienciou esta emoção:

“Ao entrar em Pamplona um ar especial toma conta de mim. Envolve, as lembranças das primeiras corridas em outras cidades se fazem presentes, criando um clima mágico. Novamente sinto esta estranha sensação de medo que nunca me permitiu



saltar no meio da multidão, nestas ruas estreitas, e percorrer uma mínima distância: aquela entre a prudência e a loucura.

Por um momento sinto meu coração batendo mais forte, agitado, numa tarde fria e nevada, ao percorrer estes rincões que sempre quis pisar em minha juventude, na temporada da Fiesta, e que algo tão louvável como o medo sempre me impediu.

Começo meu particular percurso pela Cuesta de Santo Domingo, logo em frente à estátua do patrono da cidade, San Fermín, em cuja homenagem se celebra a festa. Todo mozo - assim se chamam os rapazes que participam da corrida - pedem proteção ao santo.

Durante todos os dias da festa, se fusionam o religioso e o profano. E até uma pessoa como eu, que anda com sua fé um pouco abalada, considera imprescindível encomendar ao patrono sua proteção, principalmente para se prevenir dos acidentes de percurso.

No dia 6 de julho, um pequeno estam-pido marca a transformação da cidade, que se converte na anfitriã de uma festa

aberta e hospitaleira, na qual ninguém é forasteiro; o povo está espalhado pelas ruas. Uma profusão de cores e sons, onde a música de tambores e trompetes que não para de soar.

No dia 7 de julho, com pontualidade britânica, soa o chupinazo, às 8:00 horas da manhã e se abrem as portas do local onde os touros aguardam, impacientes, a liberdade das ruas. Começa a emoção, a corrida apresada, o touro com toda sua força, a tensão é palpável e bela. Em minha pequena corrida imaginária, faço uma parada estratégica. Justo depois de terminar a descida, já na Rua Mercado, vou à “casa” de José Lara, que junto com sua mulher, comandam El Redín. Amavelmente me oferecem um cardápio sugestivo em sabores e aromas, tudo regado com o vinho da terra, Alconde, da bodega Virgen Blanca. Uma autêntica maravilha para o paladar, e que eu recomendo a qualquer visitante que busque a comida tradicional em um dos ambientes mais tradicionais da cidade. Entre uma e outra taça de vinho, José nos prepara umas alcachofras com foie e cubinhos de jamón ibérico, dignas de menção, seguidas de umas costelinhas de cordeiro com moelas flambadas em Brandy, um incrível sabor que ajuda a este corredor a recompor suas energias e recuperar-se da primeira etapa da corrida. Para os mais atrevidos na cozinha, trago a receita.

No encontro, palavras de agradecimento a José Lara por mostrar-me seu lugar secreto, que somente se abre em San Fermín; um porão subterrâneo, abaixo do restaurante, onde existe um mural alusivo à festa, desenhado com traços latino-americanos por um pintor guatemalteco. Este pequeno porão somente é utilizado na época dos Sanfermínes, quando recebe os típicos clientes numa verdadeira comunhão entre touro e vinho.

Despeço-me com pesar, devo continuar meu caminho, minha alma de corredor já é evidente! Passo em frente à Prefeitura, hoje bastante tranquila. Posso imaginar e até sentir o calor da multidão de San Fermín, reunida neste ponto de encontro, palco inicial da festa. Entro pela Rua Mercaderes e faço a

curva que me leva a Estafeta, chegando a uma rua estreita e magnífica, ponto crucial da corrida, onde o corredor e o touro adquirem sua máxima expressividade, a tensão e o risco aumentam. Ao final, a luz brilha mais forte, é a Plaza de Toros, missão cumprida em uma corrida limpa, sem grandes sustos ou empurrões.

Se alguma pessoa pode realmente definir San Fermín, esta pessoa é Hemigway, apaixonado pela festa e cujo livro “The Sun also Rises” se transformou no manual básico de todo estrangeiro, curioso ou valente, interessado nesta turbulência de emoções. Por isso, se quiser saber mais sobre os Sanfermínes, não tenham dúvida, eu não posso explicar. Venham conferir, venham para a Fiesta.”

Luna.

### COSTELINHAS DE CORDEIRO COM ASADURÍA



#### Ingredientes

500 g. costelinhas de cordeiro de leite  
500 g de moelas  
100 ml. de Brandy  
Cebola, alho e cheiro verde  
Azeite de Oliva Virgem

#### Modo de Fazer

Preparar as moelas bem limpas, fritas no alho, cebola e cheiro verde. Separadamente, se assam na brasa as costelinhas de cordeiro. Flambar tudo com o brandy. O resultado, uma mistura espetacular de sabores pronta para sua degustação.

**ExpoVinis  
Brasil 2005**  
9º Salão Internacional do Vinho

OPREVISÃO  
de 2005

**Maior Evento  
do setor da  
América Latina**

em simultâneo:



**EPICURE**

6ª Feira Sul-Americana do Tabaco e do Presente Fino  
Requinte e Bom gosto em um só lugar!

**03-05** | Maio 2005

Horário:

**14:00 - 19:00**

Só Profissionais

**19:00 - 22:00**

Profissionais e Consumidor Final

Local

**ITM Expo**

Av. Engº Roberto Zuccolo, 555  
05307-190 • Vl. Leopoldina  
São Paulo, SP

Cadastre-se pelos sites:

[www.exponor.com.br/expovinisbrasil](http://www.exponor.com.br/expovinisbrasil)  
e-mail: [expovinisbrasil@exponor.com.br](mailto:expovinisbrasil@exponor.com.br)

[www.exponor.com.br/epicure](http://www.exponor.com.br/epicure)  
e-mail: [epicure@exponor.com.br](mailto:epicure@exponor.com.br)

Organização



Revista Oficial



Copa Oficial



Transportadora Oficial



Av. Angélica, 2466 - cj. 154 01226-200 São Paulo/SP - Brasil  
Tel. (+55 - 11) 2151 4444 / Fax (+55 - 11) 2151 4841  
[www.exponor.com.br](http://www.exponor.com.br) • e-mail: [exponor@exponor.com.br](mailto:exponor@exponor.com.br)

No Exponor 2005, o consumidor final terá acesso à feira mediante a compra de ingresso específico para o evento.