

VINHOS DE PRIMAVERA



UM BRINDE À PRIMAVERA ♥

Quando floresce a estação mais colorida do ano, brota também a vontade de aproveitar o clima gostoso e aconchegante da primavera, cercado de paisagens bonitas, companhias agradáveis e, claro, bons comes e bebes.

Pensando em oferecer a você um leque de boas opções para curtir a gastronomia primaveril, o Expert em vinhos Dionísio Chaves traz uma criteriosa seleção de rótulos para diversos momentos: de piqueniques na Lagoa a jantares intimistas no conforto do lar doce lar.

Qual face da primavera vai representar você hoje? Acompanhe as dicas e conecte-se ao melhor da gastronomia com o Zona Sul!



Expert em vinhos
Dionísio Chaves

**CONHEÇA AS
VINÍCOLAS
DESTAQUE DE
PRIMAVERA**



Conheça as vinícolas que são destaque no catálogo de vinhos de primavera 2021:

SIEGEL 

Vinícola de tradição familiar localizada no Valle de Colchagua, coração central da reconhecida zona vitivinícola do Chile.

ANTÓNIO SARAMAGO 

Fundada pelo enólogo António Saramago, a vinícola portuguesa nutre 3 pilares fundamentais: qualidade, identidade e paixão.

CASA PERINI 

Localizada na Serra Gaúcha, mais especificamente no Vale Trentino, região montanhosa propícia para o cultivo de videiras com o terroir apropriado do sul do Brasil.

VINÍCOLA

SIEGEL



Vinhos chilenos Siegel | Primavera 2021



PIQUE NIQUE CARIOCA

GASTRONOMIA
AO AR LIVRE
NOS MELHORES
PONTOS DO
RIO DE JANEIRO

Não tem como resistir: as árvores frondosas, o aroma das flores no ar e o calor do sol na medida certa. A primavera pede piquenique!

Se você não sabe onde realizar um piquenique gostoso na cidade maravilhosa, não esquenta: os seguidores do **@zonasulsupermercado** dão dicas dos melhores lugares para abrir aquela toalha xadrez e sacar da cestinha comidas e vinhos deliciosos para curtir o momento, com direito a fotos incríveis para postar.

**ACESSE O GUIA
PARA O SEU
PIQUENIQUE
CARIOCA**



Todas as dicas para preparar sua cesta de piquenique com pratos e vinhos gostosos você encontra no site Gastronomia Carioca, mas anote alguns pontos principais:

- 1** Ao levar vinhos, escolher opções leves e refrescantes pode ser uma boa, já que geralmente piqueniques acontecem de manhã ou à tarde, acompanhados por alguma caminhada ou atividade ao ar livre.
- 2** Praticidade pode estar aliada ao sabor: leve sanduíches, queijos, pães, frutas e opções fáceis de manusear sem talheres.
- 3** Por mais que o seu piquenique seja regado a vinhos ou outros drinks, é a água que ajuda a manter a hidratação do seu corpo, principalmente ao ar livre, debaixo do sol.



**Siegel Chardonnay
Reserva Handpicked**
Vai bem com salmão
grelhado com purê de
batata baroa.

VINÍCOLA

ANTÓNIO SARAMAGO



QUAL É A TAÇA?

Sabia que a taça que você escolhe para beber seu vinho faz toda a diferença na experiência sensorial? Afinal, a largura do bojo, a profundidade da taça e até mesmo a forma de segurar a mesma influencia na liberação dos taninos e na concentração dos aromas.

Veja nosso guia rápido de taças e confira o site **Gastronomia Carioca** para mais sobre a taça indicada para seu vinho.



TINTOS

Existem taças como a padrão, que pode ser utilizada por outros vinhos e espumantes e a Borgonha, de bojo largo, que serve também para brancos e rosés mais encorpados.

A taça para vinhos licorosos, todavia, é exclusividade dos vinhos de sobremesa, assim como a taça para vinho do Porto.

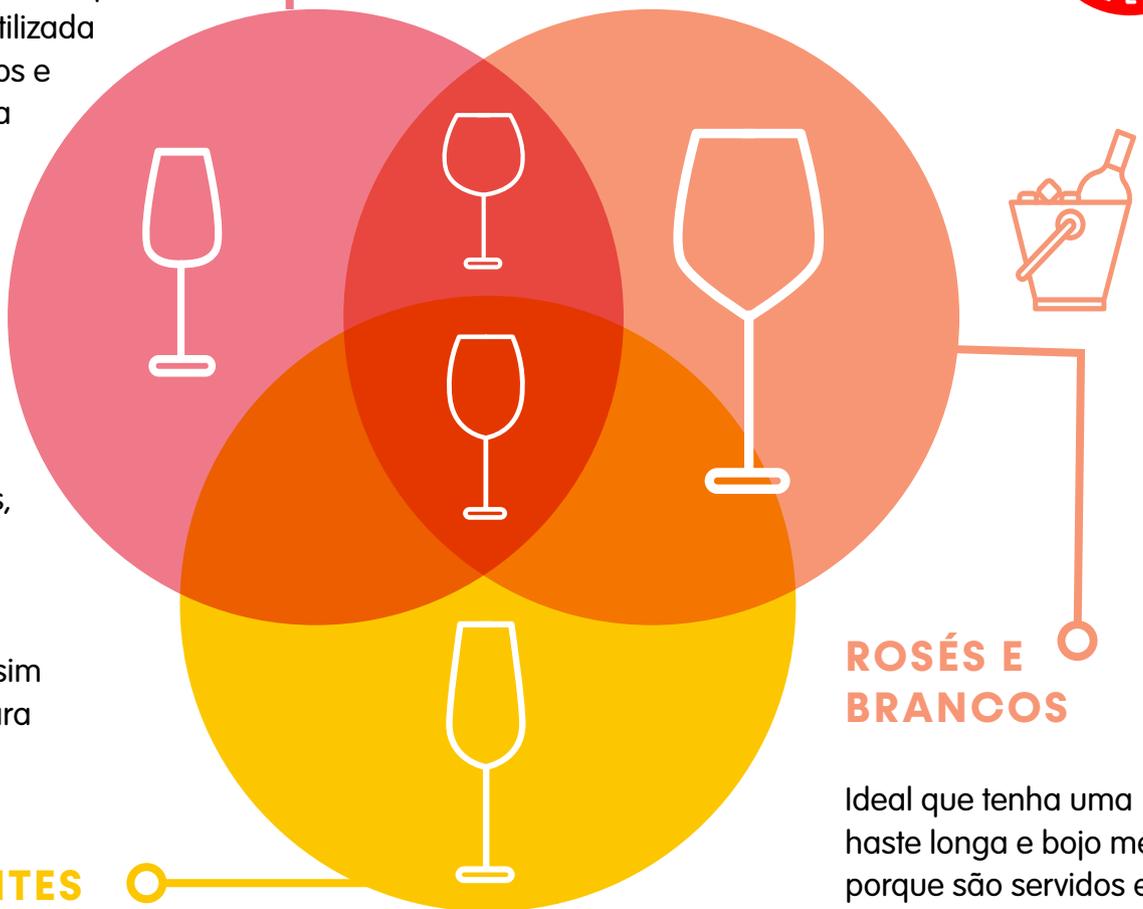
ESPUMANTES

Para os espumantes a taça mais recomendada é a do tipo flûte, que direciona a efervescência e os aromas para o nariz enquanto permite que a bebida seja apreciada em pequenos goles.



ROSÉS E BRANCOS

Ideal que tenha uma haste longa e bojo menor porque são servidos em temperatura mais baixas. O bojo menor faz com que seja consumido sem dar tempo de esquentar e a haste longa evita contato com o calor das mãos.





**Antônio Saramago
Terras da Beira**

Vai bem com atum grelhado
e legumes salteados.



VINÍCOLA

CASA PERINI



Vinhos Casa Perini e tábua de queijos brasileiros | Primavera 2021

QUEIJOS

BRASILEIROS

APRENDA A PREPARAR SUA TÁBUA DE QUEIJOS COM OS SABORES DO BRASIL

Expert em
queijos
André
Guedes



O Expert André Guedes mostra que é possível montar uma tábua de queijos com toda a variedade de texturas, sabores e aromas que uma tábua precisa ter usando 100% queijos brasileiros.

Importante calcular a quantidade por pessoa, planejar os acompanhamentos e escolher para a degustação queijos de consistências diferentes:

1 QUEIJOS PASTOSOS

Pastinha de ricota, boursin, mozzarelline ou Burrata.

2 QUEIJOS MAIS FIRMES

Não muito picantes como os queijos meia-cura de Jersey, do Serro ou Minas padrão de búfala.

3 QUEIJOS PICANTES

Curados do cerrado mineiro, intensos em sabor e aroma. Para terminar, mofados como o gorgonzola.

**VEJA AS ETAPAS
PARA MONTAR A
TÁBUA PERFEITA**





Casa Perini Rosé
Vai bem com
sushi e sashimi
de atum, salmão
e peixe branco.



CONSERVE ♥ & DEGUSTE

DICAS PARA VOCÊ ARMAZENAR E SERVIR SEU VINHO

FATORES QUE
INFLUENCIAM NA
CONSERVAÇÃO



AMBIENTE

Procure armazenar suas garrafas em locais escuros, frescos e com pouca umidade.

TEMPO DE GUARDA

A frase "quanto mais velho o vinho, melhor" não vale para todos os vinhos. Vinhos possuem prazo de validade.

TIPO DE VINHO

Após a abertura, o vinho entra contato com o oxigênio, o que promove alterações no aroma e nos taninos. Para cada corpo existe uma variável no tempo dessa conservação.

POSIÇÃO

A posição horizontal inibe a entrada de oxigênio, mantém a rolha hidratada e evita alterações na cor e no sabor.

Quem começa a se aventurar no mundo dos vinhos já sabe: é um caminho sem volta. Aprender a escolher os rótulos certos para harmonizar com pratos e momentos variados torna a experiência de comer e beber uma aventura prazerosa e com aquele gostinho de "por que eu não pensei nisso antes?".

Mas quem gosta de investir seu tempo escolhendo um bom vinho para o consumo sabe que o processo não acaba aí: armazenar o vinho corretamente, servir na temperatura ideal e preservar suas propriedades também faz parte do trabalho de quem ama a bebida dos deuses.

Para ajudar você a conhecer ou se lembrar de pontos importantes para a conservação dos vinhos, o site Gastronomia Carioca preparou o guia da conservação do vinho, para você ficar conectado ao melhor do mundo dos vinhos em qualquer lugar. Saúde!

LEIA O GUIA DA
CONSERVAÇÃO
DO VINHO EM CASA



CONHEÇA OS VINHOS SELECIONADOS

PRIMAVERA 2021



Expert em vinhos
Dionísio Chaves

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Tinto Antonio Saramago Reserva	Portugal Alentejo 	Encorpado 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Trincadeira, Aragonês e Syrah	
Tinto Português Antônio Saramago Regional Terras da Beira	Portugal Beiras 	Corpo médio 16°C a 18°C Consumo Imediato Prato Principal	Marufo, Bastardo, Rufete, Jaen e Tinta Amarela	
Tinto Português Antonio Saramago Seleção	Portugal 	Encorpado 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Trincadeira, Aragonês e Syrah	
Branco Uruguaio Colinas de Uruguay Sauvignon Blanc	Uruguai Maldonado 	Corpo leve 18°C a 20°C Consumo Imediato Entrada	Sauvignon Blanc	
Tinto Uruguaio Brisas Del Este Blend Selection	Uruguai Maldonado 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Cabernet Franc, Marselan e Tannat	
Tinto Uruguaio Colinas de Uruguay Tannat	Uruguai Maldonado 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Tannat	
Branco Uruguaio Altos José Ignacio Reserva	Uruguai Maldonado 	Corpo médio 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada / Principal	Albariño	
Branco Francês Domaine Des Gillières Blanc	França Vale do Loire 	Corpo leve 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Melon de Bourgogne, Chardonnay, Grolleau Gris	

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Branco Grego Skouras Cuvée Prestige	Grécia Peloponeso 	Corpo leve 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Roditis , Moscofilero	  
Rosé Grego Skouras Cuvée Prestige	Grécia Peloponeso 	Corpo médio 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Agiorgitiko, Moscofilero	   
Tinto Grego Skouras Cuvée Prestige	Grécia Peloponeso 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon	  
Branco Grego Armyra Skouras	Grécia Peloponeso 	Encorpado 10°C a 12°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Chardonnay, Malagousia	   
Tinto Italiano Santa Cristina Fattoria Le Maestrelle	Itália Toscana 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Merlot, Sangiovese, Syrah	  
Tinto Italiano Santa Cristina Chianti Superiore	Itália Toscana 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Sangiovese, Merlot	 
Tinto Chateau Tour Bel Air	França Montagne Saint Emilion 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Merlot, Cabernet Sauvignon	  
Tinto Monsieur de Portillon	França Vin de France 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 2 anos Prato Principal	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot	   

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Tinto Chileno Siegel 1234 Red Blend Reserva	Chile / Valle do Colchagua 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Syrah, Carmenere, Cabernet franc, Petit Verdot	 
Tinto Chileno Siegel Cabernet Sauvignon Gran Reserva	Chile / Valle do Colchagua 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Cabernet Sauvignon	 
Tinto Chileno Siegel Pinot Noir Gran Reserva	Chile Valle de Leyda 	Corpo médio 16°C a 18°C Consumo Imediato Prato Principal	Pinot Noir	  
Branco Chileno Siegel Viognier Gran Reserva	Chile / Valle do Colchagua 	Corpo leve 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada / Principal	Viognier	   
Branco Chileno Siegel Handpicked Chardonnay	Chile / Valle do Colchagua 	Corpo leve 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada / Principal	Chardonnay, Malagousia	  
Rosé Chileno Siegel Cinsault	Chile / Valle do Colchagua 	Corpo leve 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Cinsault	   
Tinto Português Romariz Douro	Portugal Douro 	Encorpado 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Roriz	   
Branco Brasileiro Casa Perini Chardonnay	Brasil Serra Gaúcha 	Corpo leve Consumo Imediato Entrada / Principal	Chardonnay	  

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Branco Brasileiro Casa Perini Sauvignon Blanc	Brasil Serra Gaúcha 	Corpo médio 8°C a 10° C Consumo imediato Entrada	Sauvignon Blanc	  
Rosé Brasileiro Casa Perini	Brasil Serra Gaúcha 	Corpo leve 10°C a 12°C Consumo Imediato Entrada	Merlot	   
Tinto Brasileiro Cabernet Casa Perini	Brasil Serra Gaúcha 	Encorpado 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Cabernet	  
Tinto Brasileiro Tannat Casa Perini	Brasil Serra Gaúcha 	Encorpado 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato Principal	Tannat	

PONTUAÇÃO

DIONÍSIO CHAVES

Sommelier há mais de 26 anos e com uma extensa bagagem de premiações, o Expert Dionísio Chaves é o responsável por trazer o conhecimento necessário para que você tenha toda a autonomia de escolha no universo dos vinhos.

Para isso, o Expert criou uma pontuação própria, levando em consideração critérios importantes para oferecer vinhos com o melhor custo-benefício pra você.

Confira com mais detalhes as características analisadas na hora da pontuação, no site [Gastronomia Carioca](#).



Zona Sul ♥ Cariocas de Coração

O Zona Sul é uma marca 100% comprometida com a qualidade dos seus produtos e conteúdos. Por essa razão, nossos Experts estão sempre selecionando o que há de melhor no mundo da Gastronomia para você aproveitar de todo o coração. Venha brindar seus momentos especiais com a gente! Saúde!



CLIQUE E VEJA A LISTA DE VINHOS DE PRIMAVERA

