

VINHOS DE INVERNO  
ZONA SULL





BILHETE DE EMBARQUE

VINHOS DE INVERNO ZONA SUL

# UMA VIAGEM COM DESTINO AO MUNDO!

VOO  
ZONA SUL

DATA  
INVERNO 2022

EXPERT  
DIONÍSIO CHAVES



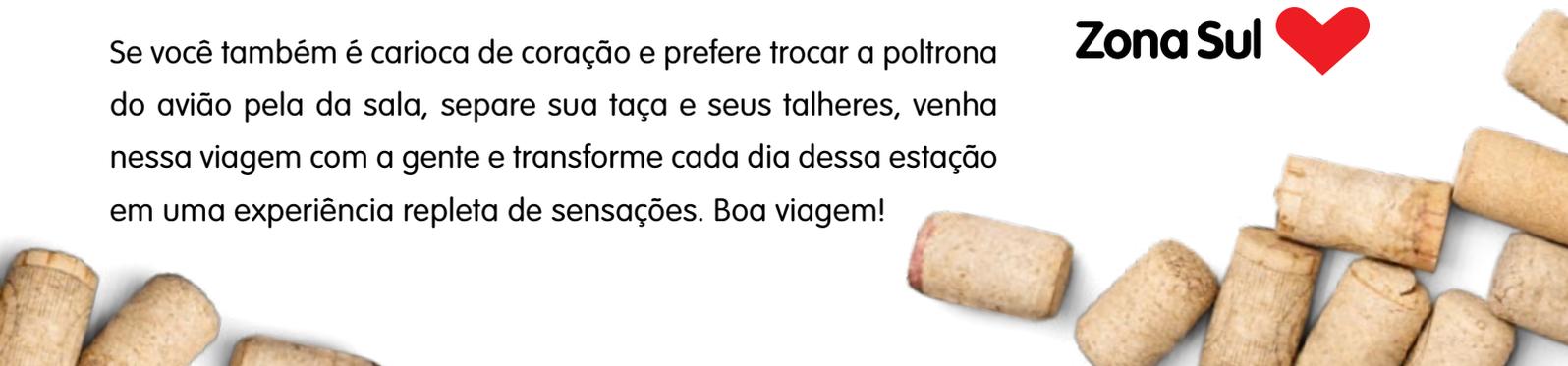
O inverno finalmente chegou e, com ele, aquele friozinho que nos convida a conhecer o mundo todo sem sair de casa: assistindo filmes que se passam em lugares lindos e incríveis, degustando os sabores da gastronomia de cada país e apreciando a arte da vitivinicultura das mais distintas vinícolas e adegas.

Para embarcar nesse tour, o catálogo de vinhos de inverno 2022 é o roteiro ideal para conhecer mais sobre o Novo e Velho Mundo dos vinhos, aprender harmonizações perfeitas para o inverno e ainda conhecer curiosidades, dicas e receitas com o super time de Experts e Chefs Zona Sul.

Se você também é carioca de coração e prefere trocar a poltrona do avião pela da sala, separe sua taça e seus talheres, venha nessa viagem com a gente e transforme cada dia dessa estação em uma experiência repleta de sensações. Boa viagem!

*7 filmes  
para assistir  
apreciando  
um bom vinho*

**Zona Sul**





# NOVO MUNDO

Se você ama saber mais sobre vinhos, então já deve ter ouvido falar sobre Velho e Novo Mundo. Tal diferenciação é mais do que um delimitador geográfico e envolve muitas curiosidades sobre a produção dos vinhos e suas características sensoriais.



De forma geral, abrange países fora da Europa, com destaque para Estados Unidos, Austrália, Chile, Argentina, África do Sul e Brasil. Os vinhos produzidos são mais frutados, com menos acidez e mais alcoólicos, fazendo sucesso entre o público mais jovem.

## NOVO E VELHO MUNDO na produção dos vinhos

### VELHO MUNDO

Basicamente a Europa, representada tradicionalmente por Portugal, Itália, França e Espanha na fabricação de vinhos. Itália e França são responsáveis por mais da metade da produção mundial de vinhos.

O Velho Mundo apresenta temperatura mais fria no decorrer do ano, enquanto os países do Novo Mundo têm bastante interferência de temperaturas mais altas. Com isso, os vinhos produzidos nos principais países do Velho Mundo são bebidas com mais acidez, devido ao clima temperado e mais frio das regiões produtoras.



# VINHOS DE INVERNO E QUEIJOS



**QUEIJOS SUAVES  
COMO COTTAGE,  
RICOTA, PASTINHAS**



**QUEIJOS LEVES  
COMO QUEIJOS  
DE CABRA E  
MOZZARELLINE**



**QUEIJOS  
MEIA CURA**



**QUEIJOS  
CURADOS  
E MATURADOS**







# ENTRE PRATOS & VINHOS



*Descubra as  
combinações  
para o inverno*



O inverno é uma estação que convida os amantes de vinho a apreciarem momentos gostosos, com o sabor especial do frio carioca. Seja sozinho ou acompanhado, a verdade é que todo dia é o dia perfeito para esse *match*. Pensando nisso, o Expert Dionísio Chaves listou dicas infalíveis para você descobrir qual o prato de inverno ideal para o seu vinho escolhido. Confira!



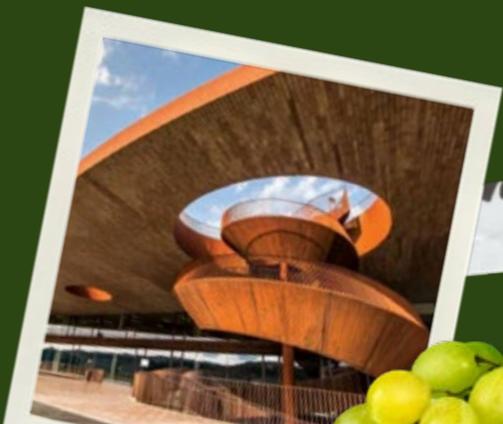




*Os segredos de*

# Toscana e Piemonte

Os tintos italianos Antinori produzidos nas regiões de Toscana e Piemonte são perfeitos para a estação mais fria do ano. Encorpados e ideais para o prato principal, fazem o par perfeito com carnes, massas e queijos. Mas para saber exatamente o que faz desses rótulos vinhos diferenciados, conheça mais sobre cada um deles com o Expert Dionísio Chaves.







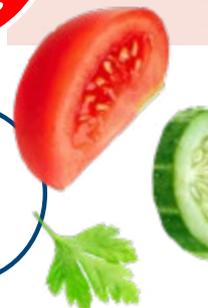
DE BORTOLI

SABOR

DO

NOVO

MUNDO



Um dos países que compõe o Novo Mundo é a Austrália, um grande território continental a 13 horas de diferença do Brasil segundo o fuso horário (UTC). Famosa pelos cangurus, coalas, ornitorrincos e ondas perfeitas para os amantes do surfe, agora também é referência quando o assunto são vinhos de qualidade.

A produção de vinhos na Austrália começou em 1788. A atividade deu certo no país, e na virada do século 19 já havia vinhedos em muitas das

principais áreas de viticultura de hoje em dia. Foi na década de 60, no entanto, que a produção de vinhos de qualidade se intensificou, com destaque para as castas que são símbolo no país: Shiraz em primeiro lugar, seguida de Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

Entre as vinícolas de destaque no mercado internacional está a De Bortoli Wines. Conheça mais sobre os vinhos De Bortoli, perfeitos para bons momentos entre amigos!







# ROTEIRO DO *fondue* NO RIO

Chegou o frio para os cariocas. Não tem neve nem gelo, mas tem fondue, o prato queridinho das noites geladas da estação.

Não se sabe exatamente a origem do fondue, mas acredita-se que nasceu na Suíça, quando alguém teve a brilhante ideia de mergulhar pedaços de pão no queijo derretido, e desde então a fondue (ou o fondue) tem trazido calor e sabor às noites de inverno mundo afora.

Hoje em dia, basta descer o termômetro que os restaurantes começam seus festivais e rodízios. Por isso, essa pode ser a oportunidade perfeita de conhecer lugares interessantes e muito gostosos no Rio de Janeiro em boa companhia.

Acesse [gastronomiacarioca.zonasul.com.br](http://gastronomiacarioca.zonasul.com.br) e fique por dentro do roteiro completo para curtir o seu fondue de inverno.



Um fondue de queijo com vinho branco Chablis feito com a uva Chardonnay e com os Rieslings fica excelente.



Para fazer em casa:   
Fondue Suíço de Queijo Heidi Mifroma





# RECEITAS COM **bacalhau**

Para quem é fã dos vinhos portugueses, os tintos Quinta do Crasto são perfeitos para harmonizar com o ingrediente mais famoso da gastronomia do país: o bacalhau!

Siga as dicas do Expert Dionísio Chaves para fazer sua combinação e aprenda receitas com bacalhau para um menu completo.



Vai bem com pastel de massa folhada com bacalhau pela Chef Zona Sul Beth de Sá.



Vai bem com bolinho de bacalhau pelo Expert Piero Cagnin.



# doce inverno

*O sabor da Hungria  
com o talento francês*



**VINHO BRANCO  
HÚNGARO  
SAUSKA  
TOKAJI ASZÚ 5  
PUTTONYOS**

Quem disse que inverno só combina com chocolate? Nada disso! No inverno também pode ter sobremesas à base de frutas, que casam perfeitamente com um vinho húngaro de qualidade!

Para acompanhar sua sobremesa aposte no vinho branco Sauska Tokaji Aszú 5 Puttonyos. Uma bebida de paladar doce intenso, persistente, com bom equilíbrio entre açúcar e acidez, final de boca longo, cremoso e nada enjoativo. De consumo imediato, deve ser servido entre 8 e 10°C.

Harmoniza bem com *foie gras*, queijos azuis, torta de maçã, de frutas secas ou com a tartelette de pera do Expert Dominique Guerin que você encontra no **Ateliê Doce Zona Sul**, o seu pedacinho da França com o toque carioca de coração.

*Vai bem com...*



**TARTELETTE  
DE PERA  
ZONA SUL**

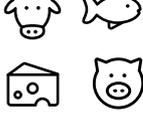
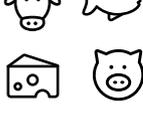


**QUEIJOS  
AZUIS**



Expert da  
pâtisserie Zona Sul  
Dominique Guerin

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
<b>Branco Sacred Hill Chardonnay</b>	 Austrália Riverina	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Chardonnay	   
<b>Branco Sacred Hill Semillon Sauvignon</b>	 Austrália Riverina	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Semillon; Sauvignon	  
<b>Rosé Sacred Hill</b>	 Austrália Riverina	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Cabernet Sauvignon; Shiraz	  
<b>Tinto Sacred Hill Cabernet Merlot</b>	 Austrália Riverina	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Semillon; Sauvignon	  
<b>Tinto Antinori Tignanello</b>	 Itália Toscana	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 5 anos Prato principal	Sangiovese; Cabernet Sauvignon	  
<b>Tinto Antinori Pian Delle Vigne Brunello di Montalcino</b>	 Itália Toscana	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 5 anos Prato principal	Sangiovese	  
<b>Tinto Prunotto Barolo Bussia DOCG</b>	 Itália Piemonte	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 5 anos Prato principal	Nebbiolo	 
<b>Tinto Prunotto Barbaresco</b>	 Itália Piemonte	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 5 anos Prato principal	Nebbiolo	  
<b>Tinto Prunotto Nebbiolo</b>	 Itália Piemonte	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato principal	Nebbiolo	   

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
<b>Tinto Prunotto Barolo</b>	 Itália Piemonte	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 3 anos Prato principal	Nebbiolo	
<b>Branco Quercus Pinot Grigio</b>	 Eslovênia BRDA	Corpo leve Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada	Pinot Grigio	
<b>Tinto Quercus Cabernet Merlot</b>	 Eslovênia BRDA	Corpo médio Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Cabernet; Merlot	
<b>Branco Sauska Tokaji Aszú 5 Puttonyos</b>	 Hungria Bataapati	Encorpado Servir de 8°C a 10°C Guarda até 5 anos Entrada / Sobremesa	Háslevelu; Furmint	
<b>Branco Sauska Furmint</b>	 Hungria Bataapati	Corpo médio Servir de 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada / Principal	Furmint	
<b>Tinto Crasto Douro DOC</b>	 Portugal Douro	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 5 anos Prato principal	Tinta roriz; Touriga nacional; Tinta barroca; Touriga franca	
<b>Tinto Flor de Crasto</b>	 Portugal Douro	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Tinta roriz; Touriga nacional; Touriga franca	
<b>Tinto Monte Velho Esporão</b>	 Portugal Alentejo	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Aragonez; Syrah; Touriga nacional; Trincadeira	
<b>Tinto Monte Velho Esporão Reserva</b>	 Portugal Alentejo	Encorpado Servir de 18°C a 20°C Guarda até 5 anos Prato principal	Alicante bouchet; Touriga nacional; Aragonez	
<b>Tinto Esporão Assobio</b>	 Portugal Douro	Encorpado Servir de 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Tinta roriz; Touriga nacional; Touriga franca	

## 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 inverno*

