

Zona Sul 

VINHOS DE


VERÃO



ODE

A linha de espumantes ODE é uma novidade digna de brinde: a marca é uma exclusividade Zona Sul para os cariocas de coração que apreciam o solene estado de espírito proporcionado pela degustação de uma boa bebida.



Em parceria com a vinícola Courmayeur, os espumantes foram produzidos após rigorosa seleção e degustação às cegas, destacando a excelência dos espumantes brasileiros.

A marca é uma homenagem à tradição vinícola brasileira e ao terroir de alta qualidade da Serra Gaúcha. A parceria Zona Sul + Courmayeur resultou em um verdadeiro ode aos espumantes: ODE Brut e ODE Brut Rosé.

“ODE é um poema lírico sobre um assunto elevado, digno de ser cantado, uma homenagem!”

Expert em Vinhos
Dionísio Chaves





HARMONIZAÇÃO



ODE BRUT ♥



Elaborado com uvas Chardonnay e Pinot Noir, possui perlage atraente, aromas que lembram abacaxi, maçã verde e um leve toque de torrefação. Vai bem com menus frescos como a **salada de bacalhau do Expert em Azeites e Temperos Marcelo Scofano**.



ROSÉ BRUT ♥



Elaborado com uvas Pinot Noir e Riesling, possui paladar delicado e equilibrado. Com perlage fino e intenso, seus aromas lembram morango, amora e framboesa e um sutil toque de levedura. Vai bem com peixes e saladas. Perfeito também para acompanhar entradas como a **tartine de salmão marinado do Expert Christophe Lidy**.



“Brut são recomendados para aqueles que apreciam espumantes menos doces.”

Expert Zona Sul em Vinhos Dionísio Chaves





ITÁLIA





5 CURIOSIDADES SOBRE O PROSECCO

Apesar do Prosecco estar presente no vocabulário de quem gosta de vinhos e espumantes, nem todo mundo sabe de fato o que é ou como apreciar essa refrescante bebida com o sabor da Itália. Confira esse rápido tira-dúvidas sobre o Prosecco.



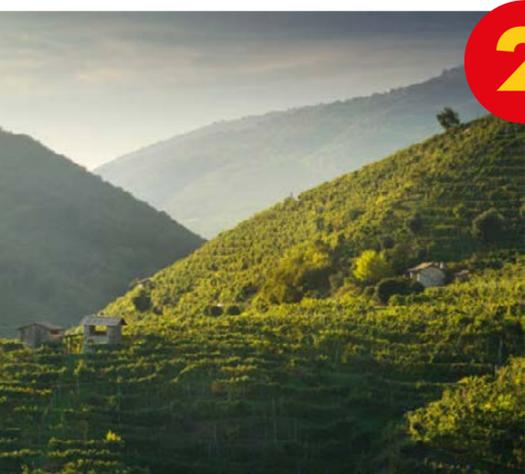
1 PROSECCO É ESPUMANTE?

Sim! O Prosecco é elaborado pelo método Charmat, no qual a segunda fermentação é feita em tanques de aço inoxidável denominados autoclaves.



2 POR QUE PROSECCO?

Assim como o Champagne francês ou o espanhol Cava, o Prosecco é um espumante de origem controlada, produzido com as uvas Glera, nas regiões de Vêneto e Friuli, no noroeste da Itália.



3 PROSECCO NOS DRINKS

Alguns drinks famosos no mundo todo utilizam Prosecco como ingrediente, como o Aperol Spritz, Belini, Barracuda e Mimosa.



Bar do Rio

Aproveite para experimentar seus drinks elaborados pelos bartenders cariocas de coração no Bar do Rio Zona Sul.



APEROL SPRITZ

POR CLAUDIO ADRIANO
MIXOLOGISTA ZONA SUL

Ingredientes

100 mL de Aperol

50 mL de água com gás

150 mL de espumante Prosecco

Alecrim e laranja para decorar

Modo de preparo

Em uma taça misture todos os ingredientes com gelo. Decore com laranja e alecrim.



SALADA CAPRESE POR ANDRÉ GUEDES



4 HARMONIZAÇÃO

Por ser refrescante e versátil, vai bem “sozinho” ou acompanhando entradas, peixes, saladas, frutos do mar, comida japonesa, tábuas de queijos e pizzas mais leves, como as produzidas na pizzaria Zona Sul.

5 DICA DO EXPERT

Para experimentar os diferentes tipos de Prosecco, o Expert em Vinhos Dionísio Chaves indica a linha Ca'val da Cantina Produttori di Valdobbiadene. Eles possuem corpo leve, são ideais para consumo imediato e para a entrada. Sirva na temperatura entre 6°C e 8°C.



FRANCA



LEIA A MATÉRIA COMPLETA



DESVENDANDO AS FAKE NEWS



Na hora de escolher o rótulo ideal, muita gente fica presa a regras sem origem definida.

Todas essas fake news podem tirar a oportunidade de um bom rótulo de vinho entrar na sua adega. Por isso, o Expert em vinhos **Dionísio Chaves** vai desmistificar algumas "heresias" com respostas que vão ajudar a aumentar seu poder de escolha e ampliar seu conhecimento no assunto.



Nº1 Champagne é sinônimo de espumante.

Falso. O champanhe é um espumante "abençoado por Deus", por conta do terroir específico da região de Champagne na França, que dá origem a bebidas de altíssima qualidade. Entretanto, outras regiões, inclusive dentro da própria França, produzem espumantes igualmente primorosos.



Nº2 Rosés são produzidos com sobras de tintos

Falso. Vinhos rosés são feitos a partir das uvas pretas. Durante o processo de maceração, o contato com a casca dura poucas horas. Enquanto na produção do tinto a maceração leva entre 8 e 15 dias, na do rosé dura até 24 horas, dependendo da tonalidade e do tipo de aroma desejado.

CHILE



vai bem com...



Entre as vinícolas que se destacam no cenário chileno está a De Martino, que conta com uma grande variedade de vinhos para todas as ocasiões. Conheça os rótulos selecionados pelo Expert Dionísio Chaves e harmonize com diferentes pratos para o seu verão.

De Martino: “Viña del Año” 2024 pelo Guia Descorchados.

VINHOS BRANCOS



**Chardonnay
Gran Reserva +
atum selado**



**Chardonnay ou
Sauvignon Blanc
Reserva + salada**

VINHOS TINTOS



**Cabernet
Sauvignon ou
Carménère Gran
Reserva + ancho**



**Cabernet
Sauvignon
ou Carménère
Reserva +
massas e risottos**



URUGUAI



GASTRONOMIA VINHOS DE VERA
DO SUL GASTR

*cabernet
sauvignon*



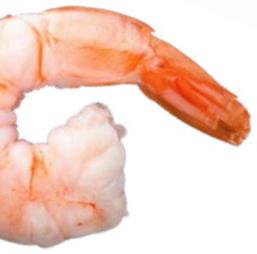
malbec



Uruguai

muito mais que

tannat



Você sabia que grande parte dos vinhos uruguaios são fabricados a partir da uva Tannat, considerada o maior símbolo dos vinhos do país?

Porém, apesar da fama, o Uruguai apresenta outros vinhos além dos Tannat que são muito bempontuados, como os produzidos pela premiada bodega Gimenez Mendez.

Juan Reserva albariño

Branco leve, com aroma cítrico e mineral. Ideal para ser apreciado como aperitivo, acompanhando frutos do mar ou saladas. Sirva entre 8° e 10°C.



ES RA NHA





ENTRE

TAPAS & QUEIJOS

COMO HARMONIZAR RÓTULOS ESPAÑÓIS COM PRATOS TÍPICOS

A culinária da Espanha é tão atrativa quanto sua cultura: dos frutos do mar aos frios, o país também é referência quando o assunto é a vitivinicultura.

Apesar da grande diversidade de vinhos produzidos no país, apenas poucas vinícolas estão na seleta lista *Vino de Pago*, sinônimo de vinhedos únicos e vinhos de qualidade. Entre elas está a **Pago del Vicario**, vinícola selecionada pelo Expert Dionísio Chaves para o verão carioca de coração. Conheça os rótulos e saiba como harmonizá-los com pratos típicos espanhóis.



A RAINHA TEMPRANILLO



Em primeiro lugar, não tem como pensar em vinhos espanhóis sem lembrar da uva Tempranillo. A rainha das uvas espanholas está presente em mais de 202 mil hectares do território espanhol.

Em geral, vinhos feitos com a uva Tempranillo possuem um alto teor alcoólico, acidez equilibrada e taninos elegantes. Técnicas de envelhecimento podem resultar em vinhos mais tânicos e complexos.



PAELLA MARINERA



Para combinar com aves, peixes e até mesmo com carne suína, o vinho branco Pago del Vicario é um vinho branco produzido com a uva tinta Tempranillo. De corpo médio, é ideal para o prato principal e deve ser servido de 8°C a 10°C. É um Vino de Pago, a mais alta classificação espanhola para vinícolas.



QUEIJO MANCHEGO



O vinho tinto Pago del Vicario 6 meses é um blend das uvas Grenache, Merlot, Petit Verdot e Tempranillo. É envelhecido por 6 meses em barricas. Experimente com o queijo Manchego, um queijo curado produzido com o leite das ovelhas La Mancha, protegido por denominação de origem na região de mesmo nome.



TÁBUA DE FRIOS

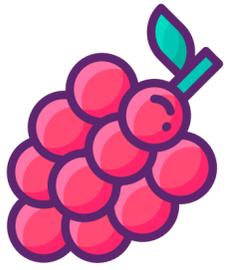


Um vinho perfeito para acompanhar pratos principais como aves, massas e carnes magras, mas que também "dá match" com entradinhas com frios e salames é o 34 Tempranillo. Fácil de beber, vai bem com uma uma tábua de queijos e frios, no clima das tapas espanholas para receber os amigos.



FRANCÊS ESFUMEGANTES REFRESCANTES SALGADAS GELADOS





França

e suas

regiões



O vinho faz parte da identidade francesa. O vasto conhecimento e o amor dos franceses pelo vinho deu origem ao desenvolvimento de novos estilos, explorando os mais variados terroirs e dispondo das centenas de castas cultivadas.

Cada uma das mais de 16 regiões produtoras possui suas características únicas e entre elas estão a Alsácia, Côtes,, Médoc e outras mundialmente famosas que você conhecer a seguir.



Provence

Provence é a capital mundial dos rosés, famosa pelos seus vinhos claros cor de "casca de cebola".



Languedoc Roussilon



Atualmente, Languedoc é uma das regiões que mais chama a atenção dos produtores internacionais. A região produz os vinhos regionais Vin de Pays d'Oc.



Vale do Loire



O Vale do Loire, chamado também de Jardim da França, é uma das regiões que mais produz volume de vinhos em toda a França. Entre os tintos, os Cabernet Franc jovens são os mais produzidos, mas a região se destaca mesmo pelos espumantes e brancos.

CONCURSO

drinks de verão



COQUETÉIS VENCEDORES QUE SÓ TEM NO BAR DO RIO

O concurso de coquetelaria Zona Sul tem o prazer de revelar seus vencedores e eleger três novos Drinks de Verão 100% autorais que farão parte da Carta de Drinks Bar do Rio. A seleção contou com um corpo de jurados de altíssimo nível e o resultado não poderia ser diferente!

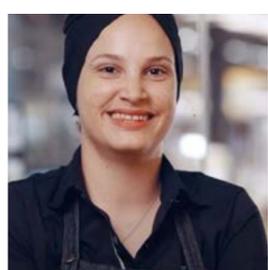


Todos os coquetéis precisavam representar o verão e utilizar como ingrediente o novo Red Bull Summer Edition – Figo & Maçã.



Na primeira eliminatória, todos os 12 bartenders que trabalham nos Bares do Rio foram avaliados por **Caroline Farah**. Na etapa final, além de Caroline, os jurados foram Aimeé Lemos, Maria Helena Esteban, Lucio Martins e William Barão.

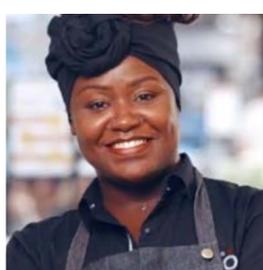
Vencedores



1° LUGAR

**DRINK BRASIL
POR JÚLIA**

Júlia, bartender do Zona Sul Santa Mônica (Av. das Américas 8.888 – Barra) utiliza cachaça, chá de hortelã, suco de caju, xarope de açúcar e, por fim, Red Bull Summer Edition.



2° LUGAR

**LUZ DO SOL
POR SABRINA
SANTOS**

Grapa, xarope de gengibre, xarope de açúcar mascavo, suco de limão, abacaxi e Red Bull Summer Edition são os ingredientes do drink Luz do Sol, autoria da bartender Sabrina.



3° LUGAR

**SUMMER RISE
POR GUSTAVO**

A ascensão do verão do bartender Gustavo (loja da Rua Dias Ferreira, 290 – Leblon) leva suco de limão, xarope de açúcar, vinho rosé, Aperol e o surpreendente Red Bull Summer Edition.

Os coquetéis elaborados pelos primeiros colocados já fazem parte da carta de drinks do Bar do Rio!

bar do ♥
RIO



ESPUMANTE BRANCO BRUT ODE

Origem: Brasil / Serra Gaúcha 

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



ESPUMANTE ROSÉ BRUT ODE

Origem: Brasil / Serra Gaúcha 

Uvas: Pinot Noir, Riesling

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



ESPUMANTE BRANCO PROSECCO EXTRA DRY CA'VAL

Origem: Itália / Veneto 

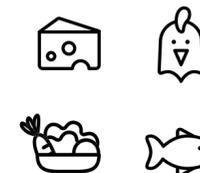
Uvas: Glera

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato



Vai bem com...



ESPUMANTE BRANCO PROSECCO BRUT CA'VAL

Origem: Itália / Veneto 

Uvas: Glera

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato



Vai bem com...



ESPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY CA'VAL MILLESIMATO

Origem: Itália / Veneto 

Uvas: Glera, Pinot Noir

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato



Vai bem com...



ESPUMANTE BRANCO BRUT PRINCE DE RICHEMONT

Origem: França / Vin de France 

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato



Vai bem com...



ESPUMANTE ROSÉ BRUT PRINCE DE RICHEMONT

Origem: França / Vin de France 

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO TINTO CASCO VIEJO RESERVA DE FAMILIA

Origem: Uruguai / Canelones 

Uvas: Tannat

Ocasião: Prato principal

Corpo Médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO CASCO VIEJO RESERVA DE FAMILIA

Origem: Uruguai / Canelones 

Uvas: Malbec

Ocasião: Prato principal

Corpo Médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO CASCO VIEJO RESERVA DE FAMILIA

Origem: Uruguai / Canelones 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Corpo Médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO GIMENEZ MENDEZ RESERVA

Origem: Uruguai / Canelones 

Uvas: Tannat

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 18°C a 20°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



VINHO BRANCO GIMENEZ MENDEZ RESERVA

Origem: Uruguai / Canelones 

Uvas: Albariño

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO ROSÉ DOMAINE DES GILLIÈRES

Origem: França / Val Do Loire 

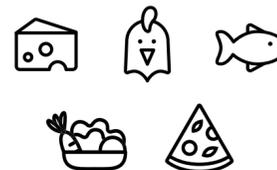
Uvas: Grolleau

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO BRANCO DOMAINE DES GILLIÈRES

Origem: França / Val Do Loire 

Uvas: Chardonnay, Grolleau, Melon de Bourgogne

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 11°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO BRANCO BARON MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussilon 

Uvas: Muscat

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO TINTO BARON MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussilon 

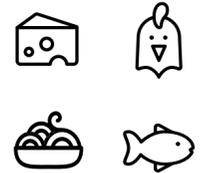
Uvas: Pinot Noir

Ocasião: Prato Principal

Corpo leve | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO ROSÉ BARON MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussilon 

Uvas: Syrah, Merlot

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO TINTO BARON MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussilon 

Uvas: Malbec, Syrah

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO BRANCO BARON MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussilon 

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO ROSÉ BARON MAXIME PROVENCE

Origem: França / Provence 

Uvas: Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO TINTO BARON MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussilon 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO +34

Origem: Espanha / Castilla La Mancha 

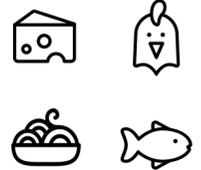
Uvas: Tempranillo

Ocasão: Prato principal

Corpo Leve | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO +34

Origem: Espanha / Castilla La Mancha 

Uvas: Caberbet Sauvignon

Ocasão: Prato principal

Corpo Médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO PAGO DEL VICARIO

Origem: Espanha / Castilla La Mancha 

Uvas: Tempranillo, Caberbet Sauvignon

Ocasão: Prato principal

Corpo Médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO PAGO DEL VICARIO 6 MESES

Origem: Espanha / Castilla La Mancha 

Uvas: Grenache, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo

Ocasão: Prato principal

Corpo Médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO BRANCO PAGO DEL VICARIO

Origem: Espanha / Castilla La Mancha 

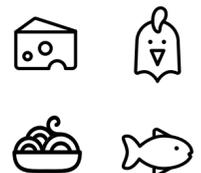
Uvas: Tempranillo

Ocasão: Prato principal

Corpo médio | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO EL ORIGEN LA CABARCA

Origem: Espanha / Bierzo 

Uvas: Mencía

Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 18°C a 20°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



VINHO BRANCO DE MARTINO 347 GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle de Casablanca 

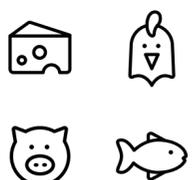
Uvas: Chardonnay

Ocasão: Entrada / Prato principal

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO DE MARTINO GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle del Maipo 

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO DE MARTINO GRAN RESERVA

Origem: Chile / Valle del Maipo 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos



Vai bem com...



VINHO BRANCO DE MARTINO RESERVA

Origem: Chile / Valle de Casablanca 

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO BRANCO DE MARTINO RESERVA

Origem: Chile / Valle de Casablanca 

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato



Vai bem com...



VINHO TINTO DE MARTINO RESERVA

Origem: Chile / Valle del Maipo 

Uvas: Carménère

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



VINHO TINTO DE MARTINO RESERVA

Origem: Chile / Valle del Maipo 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



CLIQUE E VEJA A LISTA DE VINHOS DE VERÃO NO SITE 



Conheça os
consultores Zona Sul
formados pela ABS
(Associação Brasileira
de Sommeliers).



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 e Enologia para você aproveitar de todo o seu coração. Venha brindar seus momentos especiais com a gente. Saúde!



CLIQUE E VEJA A LISTA DE VINHOS DE VERÃO



♥ www.zonasul.com.br [zonasulsupermercado](#) [SuperZonaSulVideos](#)

A venda e o consumo de bebidas alcoólicas são proibidos para menores de 18 anos. Beba com moderação.