
VINHO & HARMONIA

01 Setembro, 2025

● www.vinhoeharmonia.com.br ●

Edição 001

Revista Vinho & Harmonia

Carta do Sommlier

É com grande alegria que apresento a primeira edição da Revista Vinho & Harmonia. Este projeto nasceu do desejo de ir além da venda de vinhos e criar um espaço onde possamos compartilhar histórias, tradições, curiosidades e experiências que transformam cada taça em um momento único.

O vinho é mais do que uma bebida: é cultura, memória e emoção. Nesta edição, você vai explorar rótulos especiais, curiosidades, harmonizações e conteúdos que unem prazer e conhecimento.



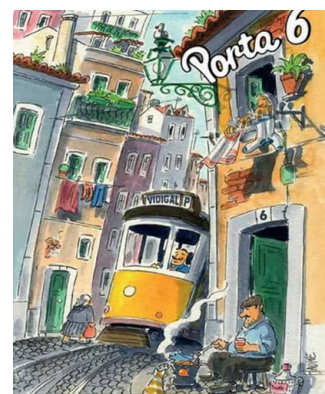
Vinho em Destaque do Mês

Porta 6

O Porta 6 ficou famoso não apenas pelo seu sabor, mas também pela arte de seu rótulo, criada pelo ilustrador português Hauke Vagt. A imagem representa as ruas de Lisboa, transmitindo a energia, o charme e a boemia da capital portuguesa.

Produzido na região de Lisboa, o Porta 6 reflete a tradição e a modernidade da viticultura portuguesa. É elaborado a partir de um blend típico, que costuma reunir uvas como Aragonez (Tempranillo), Castelão e Touriga Nacional, entre outras variedades locais. O resultado é um vinho versátil, acessível e cheio de identidade.

Porta 6: o bonde amarelo de Lisboa que virou ícone — e virou vinho.



Harmoniza bem com:

- Massas com molho de tomate
- Pizzas variadas
- Carnes grelhadas
- Queijos semicurados

VINHO & HARMONIA

01 Setembro, 2025

● www.vinhoeharmonia.com.br ●

Edição 001

Dicas de Harmonização

Bife Wellington

O Bife Wellington é um dos pratos mais sofisticados da gastronomia inglesa, conhecido por unir técnica, sabor e apresentação impecável. Sua origem é envolta em histórias e lendas, mas tornou-se um clássico em celebrações e jantares especiais.

A receita tradicional envolve um filé-mignon inteiro envolto em uma camada de duxelles de cogumelos (mistura de cogumelos picados com manteiga e temperos), coberto com presunto cru e, finalmente, embrulhado em massa folhada,

que é assada até atingir uma crosta dourada e crocante. O resultado é um prato succulento, aromático e rico em texturas — maciez da carne, cremosidade dos cogumelos e a crocância da massa.

Harmoniza bem com:

- Cabernet Sauvignon e Merlot de Bordeaux
- Pinot Noir
- Syrah



Viagem pela região de Toscana

No coração da Itália

Localizada no coração da Itália, a Toscana é famosa por sua paisagem deslumbrante de colinas, ciprestes e vilarejos medievais. Mas além de sua beleza, é também um dos berços mais importantes da viticultura mundial. Sua tradição vinícola remonta aos tempos etruscos e romanos, consolidando-se ao longo dos séculos como referência em qualidade e identidade.

As Uvas

A uva mais emblemática da região é a Sangiovese, base de vinhos icônicos como o Chianti, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano. Além dela, outras variedades tradicionais

e internacionais têm espaço, como Canaiolo, Trebbiano Toscano, Cabernet Sauvignon e Merlot, que dão vida aos chamados “Super Toscanos”.



VINHO & HARMONIA

01 Setembro, 2025

● www.vinhoeharmonia.com.br ●

Edição 001

Como os monges ajudaram a criar a tradição do vinho europeu

Vinho e Religião

O Legado dos Mosteiros

Durante a Idade Média, os mosteiros foram verdadeiros guardiões da cultura e da agricultura europeia. Entre os muitos conhecimentos preservados e transmitidos pelos monges, estava a viticultura. Enquanto guerras e crises abalavam o continente, eles mantiveram vivas as técnicas de cultivo da vinha e de produção do vinho.

Vinho e Religião

O vinho tinha papel central na liturgia cristã, sendo indispensável para a celebração da missa. Isso fez com que os mosteiros investissem no cultivo de vinhas próprias, garantindo não só a necessidade religiosa, mas também a subsistência e o comércio.

A Contribuição dos Monges Cistercienses e Beneditinos

Ordens como os beneditinos e, mais tarde, os cistercienses, foram responsáveis por sistematizar práticas agrícolas e aplicar disciplina monástica na produção. Eles estudaram os solos, registraram colheitas, testaram podas e conduções das vinhas. Assim, nasceram conceitos que hoje associamos ao terroir: a percepção de que cada parcela de terra tem uma identidade única que se reflete no vinho. Na Borgonha, por exemplo, foram os cistercienses que mapearam e separaram os vinhedos em “climats”, uma herança que permanece até hoje e é a base da classificação da região.

O Vinho como Cultura

Graças ao trabalho dos monges, o vinho deixou de ser apenas alimento ou ritual religioso, tornando-se uma expressão cultural e social. Suas práticas atravessaram séculos, influenciando diretamente o renascimento das grandes regiões vinícolas da França, Alemanha, Itália e Espanha.

A Herança Viva

Muitos dos vinhedos que eles cultivaram continuam ativos até hoje, e algumas abadias ainda produzem vinho. Mais do que produtores, os monges foram educadores do paladar europeu, moldando a relação entre o vinho, a mesa e a espiritualidade.

Surpresa

Compre um **Calvet Merlot** e leve de presente um mini vinho Cabernet/Merlot

Use o cupom
REVISTABRINDE
Promoção válida até
durarem os estoques

VINHO & HARMONIA

01 Setembro, 2025

● www.vinhoeharmonia.com.br ●

Edição 001

A Temperatura e a Influência no Vinho

O clima é um dos fatores mais determinantes na qualidade e no estilo de um vinho. Em regiões mais frias, como Alemanha ou Borgonha, as uvas amadurecem lentamente, resultando em vinhos de maior acidez, frescor e aromas delicados de frutas cítricas e flores. Já em regiões mais quentes, como Alentejo ou Vale do Maipo no Chile, a maturação é rápida, favorecendo vinhos com mais corpo, teor alcoólico elevado, taninos marcantes e notas de frutas maduras.

Esse equilíbrio entre acidez e doçura, leveza e potência é o que torna cada terroir único e faz da temperatura um dos pilares da identidade de cada vinho.

Por isso, entender a influência do clima é também aprender a escolher vinhos que combinam melhor com seu gosto e com a ocasião.



Na Edição de Outubro /2025

Teaser para a próxima edição

Na próxima edição:

- Explore o charme dos vinhos chilenos,
- Aprenda a montar um menu completo com harmonizações perfeitas e
- Viaje no tempo para conhecer a fascinante história do vinho no Brasil.

