

# ALMANAQUE

Vinho & Ponto | 46

## Lançamentos

Vinho & Ponto

---

Vinho, Prosa & Ponto  
com Fábio Ijano



VINHO  
& PONTO



*A Vinho & Ponto  
não se responsabiliza  
por opiniões, ideias e  
conteúdos publicados  
neste almanaque.*

*Todo conteúdo é de  
inteira responsabilidade  
de seu(s) autor(es).*

## **DIREÇÃO**

### **CEO**

*Erni Luis da Silveira*

### **Gerente Geral**

*Ricardo Carvalho*

## **REDAÇÃO**

### **Conteúdo**

*Milena Lourdz*

### **Revisão**

*Fabiana Matos*

### **Projeto gráfico**

*Leandro Soares*

 **@vinhoeponto**

**janeiro** | 2024



# **Novidades 2024**

Por | **Fabiana Matos**

E a primeira edição do ano chega repleta de novidades! Trazemos lançamentos de rótulos italianos das tradicionais regiões de Puglia e Sicília, conhecidas por produzir vinhos renomados e de alta qualidade.

Nesta edição você poderá conferir particularidades de cada rótulo e sugestões de harmonizações elaboradas por nossa Sommelière, Milena Lourdz.

Confira também, uma entrevista muito especial com nosso sócio-franqueado da recém inaugurada loja em São Caetano do Sul/SP. Cheio de sonhos no mundo do vinho, carisma e muita vontade se tornar referência, conheça Fábio Ijano.

O chef Jonathan Bittencourt (loja de São Cateno do Sul) traz um prato de “dar água na boca”, um Pato Confit que foi harmonizado com um rótulo sugerido por nossa Sommelière.



**Aproveitem cada página!**

# #Compartilhe #Momentos

“  
**A gente quer curtir  
com você!**”

Compartilhe suas fotos e vídeos  
nas redes sociais com as hashtags  
**#abraagarrafa #momentosvep**  
e marque **@vinhoeponto**



\* Os exemplos citados são de postagens reais,  
realizadas nas redes sociais das lojas Vinho & Ponto.



**@vinhoeponto\_londrina**

Corre... Que aqui temos opções incríveis para você encontrar o presente perfeito para o [...].



**@vinhoepontoparnaiba**

Seu sábado merece um excelente vinho! A Vinho & Ponto está está aguardando você! [...].



**@sommelier\_experiencias  
e @vinhoeponto\_saoluis**

Neste Natal, ergamos nossas taças em celebração à alegria que se [...].



**@thadeavila e  
@vinhoepontouberlandia**

2023 foi um ano desafiador, em vários aspectos. Iniciei um novo negócio [...].

# Lançamentos

*Por Milena Lourdz - Sommelière*

**2024** começou com muitas novidades e a maior delas, nossos lançamentos italianos, que chegaram no finalzinho de 2023 fazendo o maior sucesso.

Exemplares de Puglia e Sicília, safras novas e vinhos extremamente excelentes para complementar nosso portfólio.

Entram para o nosso portfólio Calecara, Bravo Cordara, Villa Poggio Salvi e Terre Di Sera.

Entre tintos e brancos, temos muitas opções incríveis para nossos clientes se deliciarem e viajarem pela Itália.

Brunello e Primitivo ganharam as nossas prateleiras, assim como Syrah e Grecanico, vinhos potentes e de destaque. Não esquecendo claro do Chianti, que vem como a maior novidade e num exemplar de altíssima qualidade.

Rolou também um treinamento enriquecedor com o nosso representante Giovanni Bacigalupo, que explicou sobre esses rótulos com excelência, mostrando sua qualidade e os motivos pelos quais escolhemos esses rótulos para abrilhantar nossas lojas.

Aproveitem, provem e nos contem o que acharam. Queremos saber a opinião de todos, inclusive dos nossos clientes.

***Confira a seguir as particularidades de cada rótulo:***

# Le Spinaie Brunello Di Montalcino DOCG

**Região:** Toscana, Montalcino

**Safra:** 2017

**Casta:** Sangiovese

**Características principais:**

persistente, complexo e de  
aromas amplos.

**Aromas:** cereja negra, framboesa  
negra e café.



**Ocasião:** jantar romântico ou  
entre amigos.

**Harmonizações:** aves e carnes  
de caça ou queijos curados.



## Le Spinaie Montalcino Dandolino IGT

**Região:** Montalcino

**Safra:** 2020

**Casta:** 70% Sangiovese e 30% Merlot

**Características principais:**  
amadeirado, complexo e equilibrado.

**Aromas:** groselha, frutas  
vermelhas e violeta.



**Ocasião:** jantar romântico  
ou entre amigos.

**Harmonizações:** carnes de caça  
e curadas.

# Terre Di Sera Bianco

**Região:** Abruzzo

**Safra:** 2022

**Casta:** Malvasia, Bombino,  
Trebiano

**Características principais:**  
frutado, suave e jovem.

**Aromas:** maçã verde, limão  
e flores brancas.



**Ocasão:** celebrações

**Harmonizações:** mariscos e comidas  
vegetarianas, pratos à base de peixe,  
carna branca e queijos temperados.



## Terre Di Sera Rosso

**Região:** Abruzzo

**Safra:** 2022

**Casta:** Negroamaro, Sangiovese, Malvasia Nera e outras uvas locais

**Premiação:** Luca Maroni - 94 pts

**Características principais:** frutado, macio e com intensidade média.

**Aromas:** couro, ervas e tabaco.

**Ocasião:** jantar especial.

**Harmonizações:** massas ao sugo e carnes de caça como cordeiro ao vinho.



# Calecara Primitivo Rosato Puglia IGP

**Região:** Puglia

**Casta:** Primitivo

**Safra:** 2021

**Características principais:**

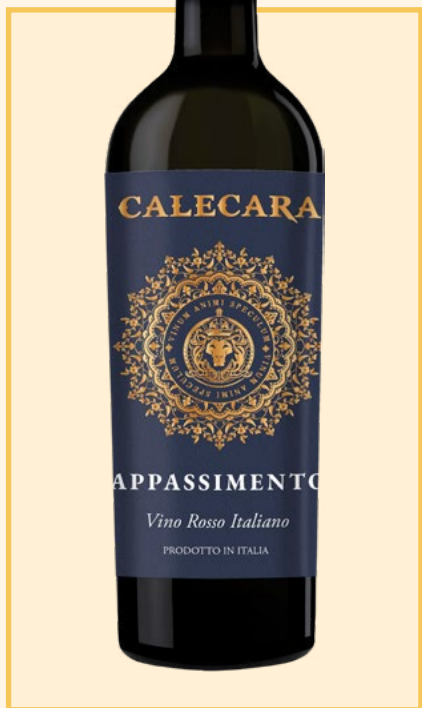
macio, aromático e frutado.

**Aromas:** frutas vermelhas,  
framboesa e notas florais.



**Ocasão:** dias mais quentes.

**Harmonizações:** peixes, frutos  
do mar, legumes empanados  
e aperitivos mistos.



## Calecara Rosso Appassimento

**Região:** Puglia

**Casta:** Sangiovese e Negroamaro

**Safra:** 2021

**Premiação:** Luca Maroni - 95 pts

**Características principais:**  
encorpado, equilibrado com acidez  
perfeita.

**Aromas:** groselha, framboesa  
e frutas vermelhas.



**Ocasião:** à sua escolha.

**Harmonizações:** massas,  
parmegiana, almôndegas, assados,  
carnes e queijos duros.

# Calecara Primitivo Di Manduria

**Região:** Puglia

**Casta:** Primitivo di Manduria

**Safra:** 2021

**Premiação:** Luca Maroni 2022 - 95 pts

**Características principais:**

sabor intenso, persistente  
e aveludado.

**Aromas:** alcaçuz, frutas negras  
e café.



**Ocasão:** à sua escolha.

**Harmonizações:**

carnes grelhadas e massas  
com molhos picantes.



## Calecara Primitivo Puglia IGP

**Região:** Puglia

**Casta:** Primitivo

**Safra:** 2021

**Premiação:** Luca Maroni 2022 - 95 pts

**Características principais:**  
envolvente, interessante e frutado

**Aromas:** framboesa, groselha  
e cereja.

**Ocasião:** à sua escolha.

**Harmonizações:** lombo,  
almôndegas ao molho, ensopado  
e parmegiana.



# Bravo Cordara Chianti D.O.C.G.

**Região:** Toscana, Montalcino

**Casta:** Sangiovese e Canaiolo

**Safra:** 2022

**Características principais:**  
fino, delicado e equilibrado.

**Aromas:** frutas vermelhas,  
violeta e especiarias.



**Ocasão:** à sua escolha.

**Harmonizações:**  
carne e queijos de meia idade.



## Bravo Cordara Toscana Rosso I.G.T.

**Região:** Toscana, Montalcino

**Casta:** grande parcela de Sangiovese e as outras variedades de uvas são permitidas.

**Safra:** 2022

**Características principais:** frutas vermelhas, flores vermelhas e especiarias.

**Aromas:** framboesa, groselha e cereja.

**Ocasião:** à sua escolha.

**Harmonizações:** grande variedade de pratos e carnes assadas.



# Bravo Cordara Chianti Riserva D.O.C.G.

**Região:** Toscana, Montalcino

**Casta:** Sangiovese

**Safra:** 2018

**Características principais:**  
envolvente, equilibrado e robusto.

**Aromas:** groselha, baunilha  
e frutas vermelhas



**Ocasião:** à sua escolha

**Harmonizações:**  
carnes e queijos de meia idade.

# Vinho, prosa & Ponto

**A** partir desta edição traremos o quadro “Vinho, Prosa & Ponto”, sempre um bate-papo com um de nossos sócios-franqueados, para que vocês possam conhecer a história, que compõe este time incrível da Vinho & Ponto!

No dia 16 de novembro de 2023 inauguramos a nova loja da V&P em São Caetano do Sul/SP. Para falar sobre a nova loja, convidamos nosso franqueado, Fábio Ijano. Confira!



## **Fábio Ijano**

*Sócio-franqueado da loja  
V&P São Caetano*

**“*Meus maiores valores estão firmados na transparência, no respeito e na empatia.*”**

### **Vinho & Ponto: Quem é Fábio Ijano?**

**Fábio Ijano:** Atuo há 24 anos no mercado financeiro, sendo 12 como executivo e realizo palestras sobre comunicação e liderança, baseadas em Neurociência. Minha família é produtora de vinhos em Mendoza na Argentina. Sou focado em performance e satisfação do cliente e sonho em ter um negócio de vinhos com atendimento humanizado, jovial e sem perder a elegância.

Meus maiores valores estão firmados na transparência, no respeito e na empatia.

### **V&P: Como surgiu a ideia de abrir uma franquia de vinhos?**

**F.I.:** Minha jornada de 24 anos em uma instituição financeira, focada em satisfação de clientes, aliada à minha paixão pelo vinho, culminou na busca por algo mais significativo. A V&P representa a fusão perfeita entre



minha experiência profissional e minha aspiração de transformar o universo dos vinhos em uma experiência única para os clientes.

**V&P: Por que escolheu a V&P, diante de tantas opções no mercado de vinhos? O que te chamou mais atenção na franquia?**

**F.I.:** A escolha pela V&P foi impulsionada pela abordagem inovadora que combina qualidade, atendimento diferenciado e compromisso genuíno com a satisfação do cliente. Destaco a integridade da marca e a visão, alinhadas aos meus valores como fatores preponderantes. A V&P oferece mais que uma franquia, proporciona uma verdadeira jornada enológica.

**V&P: Como você vê o mercado comercial de vinhos em nível mundial, em 2024?**

**F.I.:** Em 2024 vislumbro um mercado global de vinhos em



ascensão, impulsionado pela crescente demanda e apreciação contínua por experiências enológicas. A V&P está estrategicamente posicionada para liderar esse cenário, oferecendo produtos de alta qualidade e uma proposta única de atendimento.

**V&P: O que te motiva a vender vinhos, dentro do nosso modelo de negócios?**

**F.I.:** Além do produto em si, minha motivação é impulsionada



pela paixão pelo vinho e pela oportunidade de criar uma experiência única para os clientes. O modelo de negócios da V&P vai além de transações comerciais, busca enriquecer a vida das pessoas por meio de momentos especiais e autênticos.

**V&P: Você poderia deixar uma mensagem para os leitores do nosso Almanaque?**

**F.I.:** Fazer parte da família V&P é abraçar uma jornada enológica que transcende o ordinário. Cada garrafa é uma narrativa, e estamos aqui para criar capítulos memoráveis em sua história, com vinhos que encantam e experiências que perduram. Brindemos à vida e ao prazer de apreciar momentos especiais! 🍷

WINE

OFF 20  
24

TÁ ON



VERÃO



PROMOÇÃO

Até **50** %  
Off\*

\*Venda e consumo proibidos para menores de 18 anos. Promoção válida de 15/01/24 a 25/02/24 ou enquanto durarem os estoques. Confira regulamento na loja.

#ABRA  
#aGARRAFA

BEBA COM MODERAÇÃO



# 2024 com mais

*Por Milena Lourdz - Sommelière*

**O** ano novo se iniciou e já estamos trazendo **muitas novidades para vocês leitores.** Neste ano traremos sempre uma novidade na nossa seção de harmonizações e desta vez, eu tenho a honra de dividir o espaço com o Chef da loja de São Caetano do Sul, Jonathan Bittencourt. Preparamos uma harmonização disruptiva com muitos aromas e sabores que se unem e com certeza vão deixar os leitores com “água na boca”.

A comida ficou por conta dele e eu só cuidei de harmonizar perfeitamente os vinhos. Para as próximas edições teremos sempre um chef ou franqueado. Para que vocês possam conhecer as delícias que eles preparam e que vocês podem encontrar quando forem visitar nossas lojas pelo Brasil.



**V&P: Para que os nossos leitores te conheçam, faça uma breve apresentação. Quem é o Chef Jonathan Bittencourt?**

**J.B.:** Sou o Chef Jonathan Bittencourt e é uma alegria compartilhar um pouco da minha história na Enogastronomia. Meu amor por esse universo extraordinário começou quando percebi que o vinho era mais que uma simples bebida, era uma experiência profunda e enriquecedora. Desde a infância, cresci imerso na cozinha, entre aromas e sabores, aprendendo com as mãos habilidosas de minha mãe e tias. Em 2024, quem aprecia boa comida pode esperar da minha cozinha uma fusão entre tradição e inovação, onde cada prato conta uma história de paixão e dedicação, proporcionando uma jornada única para os paladares mais exigentes.



## Manus in Manu Chardonnay

*Harmonizado com Pato Confit*  
**Por Milena Lourdz** - Sommelière

Quando penso em Pato já me vem aquela “água na boca”, a carne do pato tem uma textura e um sabor intenso, que remete a uma sensação de gordura saborosa em boca. Uma das delicias deste prato é a casquinha que se forma no preparo, que dá ainda mais suculência e um aroma irresistível. Harmonizei ele com o nosso Chardonnay da Manus In Manu, que traz aromas maravilhosos de frutas brancas, uma acidez equilibrada e um amanteigado digno de seus 24 meses de barrica francesa. Os sabores se misturam em boca e nos remetem a uma mistura de Brasil e França, um dos pratos da realeza francesa, e nessa brincadeira, podemos nos transportar diretamente



para um bistrô na Champs-Élysées ou para o bistrô da V&P em São Caetano do Sul. Esta harmonização estará disponível no cardápio da loja neste mês. Quem estiver em São Paulo, recomendo conferir. 🍷

# RADICCI

Flit

APLAUSOS AO ASSADOR!!



AO ENÓLOGO, A GRATIDÃO ETERNA!



A ÁGUA É ALGO FINITO.  
SALVEO PLANETA,  
PRESERVE A ÁGUA!

TOMANDO VINHO  
DI NOVO?!

SE BEBER NON VOE!



O QUE  
NAPOLÉON DIZIA  
SOBRE  
VINHO!