



ARTE VINHO PAIXÃO

DEZEMBRO 2012



Perfeitas combinações
para o NATAL

saiba mais»

Harmonizações de Natal

No Natal, são vários os pratos que podem chegar à mesa, embora os mais tradicionais sejam pratos de Bacalhau ou Perú. Os mais gulosos anseiam pela sobremesa que muitas vezes apresenta várias opções, como rabanadas e sonhos. Uma má combinação pode, por vezes, estragar um prato, e no Natal queremos que tudo corra bem. Veja as nossas sugestões para as receitas tradicionais da consoada, para que tudo corra em harmonia.

Na celebração do Natal, convive-se, conversa-se, come-se, dá-se presentes ou exprimem-se palavras sentidas aos familiares e amigos que se juntam nos dias 24 e 25 de Dezembro. Os pratos tradicionalmente servidos, podem variar de região para região ou de país para país, sendo que o ingrediente mais importante à mesa é a harmonia; entre as conversas, as pessoas a comida e o vinho. As nossas sugestões incluem vinhos brancos, tintos, espumantes e fortificados para quatro pratos que se costumam encontrar à mesa dos Portugueses nesta altura do ano.

Com o **Bacalhau** cozido, experimente a combinação com o **Quinta da Garrida Reserva Branco 2011**, feito a partir da casta Encruzado. De aroma intenso e sem estágio em madeira, este vinho do Dão deve ser servido fresco (10°C – 12°C) e acompanha este prato devido à sua acidez natural, acentuando os sabores do bacalhau, do salgado e do alho, e trazendo frescura na boca. Experimente também o **Aliança Vintage 2007**, festeje o ano mais cedo e acompanhe este prato tradicional com um vinho que lhe vai trazer mais equilíbrio dos sabores.

Com o **Peru** assado e recheado, o cheiro intenso deste prato e a sua consistência, ligam na perfeição com o **Quinta da Bacalhôa Tinto 2010**. Uma das regras de uma boa harmonização é que a força do vinho deverá ser equivalente à força da comida. Este prato, bastante intenso de sabores, tem que ser acompanhado por um vinho bastante aromático, mas que se mostre muito equilibrado na boca, com muita elegância e taninos suaves, para não se sobreponem à carne tenra do peru.

Na sobremesa, chegam à mesa as **rabanadas** (fatias douradas). Este ano podia experimentar juntar um pouco de **Aliança Reserva Tinto Bruto** e terminar o jantar de Natal com um brinde deste vinho, que liga na perfeição com o doce das rabanadas, quebrando o peso da fritura e ao mesmo tempo dando mais vida à boca pela bolha suave deste vinho.

Os **sonhos** podem ser regados com Bacalhôa Moscatel de Setúbal 2009, conferindo-lhe alguns aromas de casca de laranja caramelizada e juntando-lhe alguma da acidez deste vinho generoso. A combinação à mesa vai ser irresistível, dada a doçura dos sonhos, que aumentaria a secura de um vinho taninoso, mas que aliado ao **Bacalhôa Moscatel de Setúbal 2009**, amplifica a sua acidez, tornando os sabores mais equilibrados no palato.

Natal Reciclado

Nesta quadra natalícia dê asas à sua imaginação, ponha mãos à obra e reutilize todas as garrafas e rolhas de vinho que guardou durante vários anos. Experimente criar uma das sugestões que propomos e decore a sua casa de forma mais económica e ecológica. Dependendo do enfeite que pretender criar apenas necessita de rolhas, muitas rolhas, garrafas vazias, alguma cola e fio.

Veja as nossas sugestões em www.facebook.com/Bacalhhoa ou www.facebook.com/AliancaVinhos



ARTE VINHO PAIXÃO

DEZEMBRO 2012

Sabia que...?

Factos divertidos sobre a bebida mais popular do Ano Novo

O Espumante é muito mais do que uma bebida. É um dos membros mais versáteis dos produtos vínicos, podendo complementar qualquer momento de consumo, desde o pequeno-almoço ao jantar ou servido bem fresco na companhia de bons amigos. Durante épocas festivas, particularmente nesta altura em que se aproxima a celebração do Ano Novo, queremos partilhar consigo factos divertidos sobre este vinho único, para que impressione os seus amigos e convidados no seu próximo evento!



Para uma bebida à qual se associa glamour, sofisticação e celebração, quem poderia pensar que a viagem até ao seu copo é tão complexa? O método clássico (utilizado em todos os espumantes do Grupo Bacalhôa), também conhecido pelo método “champenoise”, é caracterizado pela segunda fermentação em garrafa. Esta segunda fermentação ocorre nas mesmas instalações tecnológicas do preparador durante um período mínimo de 6 meses. O dégorgement só pode ocorrer dois meses depois do início da segunda fermentação. Neste caso, o vinho terá que envelhecer mais quatro meses para cumprir o período mínimo de seis meses. No caso do Aliança Vintage, este passa 36 meses em garrafa.

A Madame Clicquot, da famosa casa de Champagnes “Veuve Clicquot”, começou o processo de remuage, por lhe incomodar o aspecto turvo do espumante. Ao cortar buracos na sua mesa de cozinha para deixar as garrafas de cabeça para baixo o sedimento do vinho instalava-se no gargalo. A garrafa era então aberta e o sedimento saltava com a pressão do gás, deixando assim os vinhos limpos para ser metida a rolha, o musulet, rotulado e enviado para o Mercado. A tecnologia moderna assegura que todas as garrafas tenham a mesma medida de espumante, mas antigamente, optou-se por uma cápsula comprida para disfarçar os desníveis do líquido. O muselet existe para conter a pressão do dióxido de carbono e prevenir que a rolha salte.

Num livro sobre vinhos espumantes, publicado em Inglaterra em 1998, os espumantes de Loridos são descritos como “bastante à frente na competição com outros espumantes de Portugal” e como o “único espumante de classe internacional no país” e nós acreditamos que desde 1998, temos mantido essa boa reputação. Sentimo-nos orgulhosos, não só dos nossos espumantes Loridos, como também dos espumantes da Aliança, que continuam a ser considerados dos melhores em Portugal. A Aliança é um dos 3 maiores produtores de espumantes no país.

Em Portugal, as castas mais utilizadas para este vinho de bolhas são Maria Gomes, Bical, Cerceal, Cercealinha, Pinot Blanc, Baga, Chardonnay, Arinto e Pinot Noir.

Quanto às regras base para se desfrutar um Aliança Reserva Bairrada Bruto ou outro espumante:

- Servir a 9°C
- Ter em atenção se o vinho é Bruto, Meio Doce ou Doce, na escolha dos seus pratos.

A maior parte dos vinhos da Aliança são Brutos, o que pode conter até 15 gramas de açúcar residual por litro. Estes são os vinhos considerados secos, e harmonizam na perfeição com os pratos servidos no Natal como o Perú.



ARTE VINHO PAIXÃO

DEZEMBRO 2012

Embora os espumantes mais famosos do mundo todavia são produzidos em Champagne, França (a única região onde se pode chamar "Champagne" aos vinhos espumantes) o primeiro vinho deste estilo foi produzido em Inglaterra, muitos anos antes de ser feito em França. O primeiro documento a discutir a adição de açúcar para disparar a segunda fermentação foi encontrado em Londres.

Enquanto os vinhos "tranquilos" (DOC, Mesa, etc...) são servidos em copos que permitem a agitação do vinho para soltar os aromas, os espumantes são consumidos idealmente em flûtes devido às bolhas que sobem no copo trazendo os aromas do vinho directamente ao nariz, sem ser necessário qualquer agitação. Se agitar um vinho com bolhas irá causar os aromas soltarem-se de forma demasiado rápida para os sentir, por isso deixe que as bolhas façam o trabalho por si!

O Grupo Bacalhôa deseja Festas Felizes e lembre-se de nos tornar parte das suas celebrações.

Visitas de Boas Festas

Grupo Bacalhôa com Ofertas Especiais de Enoturismo

Nesta quadra festiva, visite a Bacalhôa e Aliança Vinhos de Portugal com os programas especiais em oferta que incluem visitas gratuitas e provas exclusivas nos dias 18, 23, 27 e 30 de Dezembro sob a filosofia Arte, Vinho, Paixão.



No dia 18 de Dezembro, a Bacalhôa Vinhos de Portugal oferece um programa diferente para os seus visitantes. Às 15h30 no Palácio da Bacalhôa (Vila Fresca de Azeitão), a visita mostra os interiores e jardins deste Monumento Nacional, seguida de uma explicação do estágio do Moscatel de Setúbal em conjunto com a maior coleção nacional de azulejos na Adega da empresa. No final, o brinde é feito com Bacalhôa Moscatel de Setúbal 2009 e Bolo-rei.

Para celebrar a entrada no ano de 2013, a Bacalhôa Vinhos de Portugal convida também para uma visita única no dia 27 de Dezembro às 15h30 ao Palácio e Adega da Bacalhôa, com uma prova exclusiva de Loidos Vintage e passas.

As visitas à Bacalhôa Vinhos de Portugal são exclusivamente gratuitas nestas datas e mediante marcação para visitas@bacalhoa.pt ou 21 2198067 (limitada a 40 pessoas).

A Aliança Vinhos de Portugal propõe um brinde com sabor especial nos dias 23 e 30 de Dezembro. A visita, gratuita, ao Aliança Underground Museum termina com uma prova especial de Aliança Bairrada Reserva Bruto e frutos secos. O Aliança Underground Museum, espaço emblemático da região da Bairrada, estende-se nas caves subterrâneas da Aliança, e oferece ao visitante a oportunidade de usufruir de oito exposições permanentes do grande universo da Coleção Berardo, em perfeita simbiose com os apaixonantes túneis de espumante, a impressionante cave de vinhos de Quinta e a monumental cave de aguardentes.

As visitas guiadas, mediante marcação prévia para undergroundmuseum@alianca.pt ou 234 732 045, ao Aliança Underground Museum, com duração de 1 hora, decorrem gratuitamente ao longo de todo o dia nos seguintes horários: 10h30, 11h30, 14h30, 15h30, 16h30.



ARTE VINHO PAIXÃO

DEZEMBRO 2012

Cocktails Grupo Bacalhôa

Descubra a versatilidade dos vinhos do Grupo Bacalhôa experimentando as propostas de cocktails.



BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL

**BACALHÔA
Moscatel de Setúbal
Tónico**

5cl Bacalhôa Moscatel de Setúbal
10 cl Água tônica
1 Casca de limão
1 Bago de uva cortado
1 Folha de hortelã

Sirva num copo
long drink com gelo.

*1,5cl = 1/2 oz = 1 colher de sopa

www.bacalhhoa.com



BACALHÔA
VINHOS DE PORTUGAL

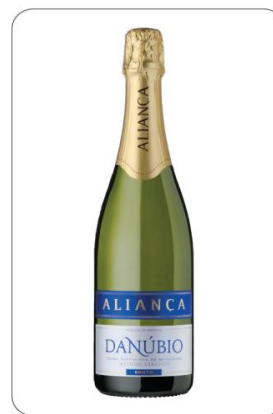
**Serras de Azeitão
Passion Fruit**

Serras de Azeitão
1,5 cl Néctar de maracujá
1,5 cl Triple sec (ex. Cointreau)
1/2 Rodela de limão

Sirva com gelo.

*1,5cl = 1/2 oz = 1 colher de sopa

www.bacalhhoa.com



ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

**ALIANÇA
Danúbio Bruto
Bellini**

6 cl Danúbio Bruto
6 cl Néctar de pêssego

Sirva o néctar fresco numa flute
e complete com o espumante.

*1,5cl = 1/2 oz = 1 colher de sopa

www.alianca.pt



ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

**Aliança Velha
Sour**

3 cl Aliança Velha
1,5 cl Sumo de limão
1,5 cl Açúcar líquido
ou 1 colher de sopa de açúcar
1 cl clara de ovo

Agitar todos os ingredientes
num *shaker*,
servir com muito gelo.

*1,5cl = 1/2 oz = 1 colher de sopa

www.alianca.pt



ALIANÇA
VINHOS DE PORTUGAL

**Casal Mendes Rosé
Pomegranate**

Casal Mendes Rosé
1/2 Romã
1,5 cl de Açúcar líquido ou
1 colher de sopa de açúcar

Macerar as sementes de romã
com o açúcar e completar
com Casal Mendes.
Sirva fresco.

*1,5cl = 1/2 oz = 1 colher de sopa

www.alianca.pt