

# ADEGA

A revista do vinho e outros prazeres

www.RevistaAdega.com.br

ANO 2 - Nº 9 - 2006 - R\$ 11,99



## ENOGOURMET

harmonização com vinhos amadeirados

## ENOCONEHECIMENTO

acidez e álcool  
o vidro e as garrafas  
uvas emblemáticas

## REGIÕES VINÍCOLAS

De onde virão os novos  
**GRANDES VINHOS**

## Outros prazeres

tabua de queijos,  
charutos, pratos de inverno,  
Aceto Balsamico di Modena...



*Degustar um vinho  
com elegância e sabedoria,  
agora só depende de você.  
Conheça abaixo a nossa linha de  
acessórios para o serviço do vinho.*

**Therma**  
essential

fone 55 19 3295-6469  
www.thermaessential.com.br  
thermaessential@terra.com.br

#### Termodrinks (Termômetro Digital)

*Personalizamos  
os produtos  
com a marca da  
sua empresa.*



#### Linha Tradicional



#### Corta-Gotas Lâmina



*Nos melhores Empórios, Delicatessens  
e Lojas de Presente de todo o Brasil*

## CARTAS

30

### CONSERVAR GARRAFAS

Solicito a fineza de informarem a maneira correta na conservação do vinho. Eu pretendia abrir uma garrafa e tomar uma dose às refeições, mas não foi possível, pois o vinho perde sua qualidade para consumo. Como fazer para que isso não aconteça?

Milton Haddad - Itajubá - MG

*Caro Sr. Milton, esse foi o tema da seção "Escola do Vinho", da edição número 5, com o título de "Como conservar garrafas abertas". Existem alguns equipamentos à venda no mercado com essa finalidade; outra sugestão é optar pelas meia-garrafas. Para adquirir exemplares antigos da revista, ligue para (11) 5044-4221.*

### FUTURO SOMMELIER

Estou interessado em fazer um curso para me tornar sommelier. Moro em São Paulo e quero trabalhar com vinhos, mas tenho a preocupação em encontrar um lugar sério (não quero me aborrecer com picaretas). Será que a revista ADEGA pode me ajudar? Abraço,

Marcelo Grassefi - São Paulo - SP

*Caro Marcelo, procure a ABS-SP [www.abs-sp.com.br](http://www.abs-sp.com.br). Eles ministram bons cursos para profissionais.*

### TETRA PAK

Foi com triste surpresa que encontrei pela primeira vez em um supermercado carioca um vinho acondicionado em embalagem Tetra Pak (Vinho Torro, argentino). Lembre-me da nota publicada na edição nº 4 dessa revista, sob o título "Adeus ao Charme: Pegue 3 Leve 4" sobre o lançamento de vinhos nesse mesmo tipo de embalagem, nos mercados ingleses e norte-americanos. Desconheço a qualidade do produto em questão e certamente, pela aparência, não me apeguei em nada experimentá-lo. Será que essa estratégia de venda levará à completa banalização, um produto consagrado mundialmente há séculos, não só pelo sabor mas também pelo charme e elegância ao servir? Igualmente a muitas bebidas oferecidas em caixas de papel, só lhe está faltando acompanhar um canudinho...

Luiz F. B. Louro

Rio de Janeiro - RJ

*Concordamos com você, Luiz, sobre a importância do charme e da tradição ao beber um vinho e esperamos que essa ideia não se popularize muito. O que foi colocado é que a embalagem talvez seja útil para dias de festas ou para buffets e restaurantes, que necessitam de vinho em grandes quantidades. Abraços*