

# Enoteca

*para ler e degustar*

DAL PIZZOL  
Vinhos Finos

Ano 19 | Nº 54 | Outubro 2011

Dal Pizzol, contribuindo para um mundo melhor!

Impresso  
Especial  
Nº 9912217642 - DR/RS  
VINÍCOLA MONTE LEMOS  
...CORREIOS...



Preserve  
o Planeta!

*Não espere 2012 chegar.*

*Celebre a vida agora!*  
*Comece degustando um bom espumante.*

Eno Eventos



*Dal Pizzol Vinhos Finos. Com você o ano todo!*

# De frente com o mercado consumidor

**A** Dal Pizzol Vinhos Finos quer estar onde o seu público está. É justamente por isso que a vinícola participa do Circuito Brasileiro de Vinhos, através do projeto "Vinhos do Brasil", que tem o compromisso de intensificar a divulgação do vinho brasileiro, desta vez em três importantes capitais do País. Frente a frente com sommeliers, chefs, proprietários e gerentes de bebidas e alimentos de hotéis e restau-

rantes, distribuidores, jornalistas, formadores de opinião e consumidores, a vinícola busca essa aproximação, saindo de sua sede e indo ao encontro de seus mais diversos públicos-alvo.

As ações acontecem du-

rante o mês de outubro nas capitais brasileiras: Porto Alegre (24), São Paulo (25) e Rio de Janeiro (27). Durante os encontros, que deverão alcançar cerca de 1.050 participantes, a Dal Pizzol Vinhos Finos estará apresen-

tando vinhos e espumantes que poderão ser degustados pelo público.

Na programação palestras com os jornalistas Marcelo Copello e Silvia Mascella Rosa e com a sommelier Deise Novakoski.



## PROGRAMAÇÃO

24 de outubro – Porto Alegre, no Salão Nobre da Catedral Metropolitana

25 de outubro – São Paulo, Festivo Eventos, em Pinheiros

27 de outubro – Rio de Janeiro, Iate Clube, Urca

## Entre os mais representativos da Safra 2011

O Cabernet Sauvignon da Dal Pizzol Vinhos Finos foi destaque na 19ª Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2011, realizada no dia 24 de setembro, em Bento Gonçalves, pela Associação Brasileira de Enologia (ABE). O vinho tinto fino seco ficou classificado entre os 30% representativos da safra, comprovando sua qualidade.

O destaque é motivo de orgulho para a vinícola, sendo que 383 amostras de 72 empresas participaram do evento consi-

derado o maior momento do vinho brasileiro e único no mundo neste gênero. A Avaliação reuniu neste ano 820 apreciadores de 18 estados brasileiros e oito países, constituindo-se na maior de todas as edições.

### Um brinde

Em clima de comemoração, a Dal Pizzol recepcionou os comentaristas da 19ª Avaliação Nacional de Vinhos com um jantar de confraternização ainda no dia 24 de setembro. A qualidade da safra foi festejada erguendo brindes regados a vinhos e espumantes Dal Pizzol. Entre eles Sérgio Hormazabal, Cláudia Quini (engenheira agrônoma - Argentina), Estela de Frutos (enóloga - Uruguai), Irineu Guarnier (Grupo RBS), Adão Villaverde (presidente da Assembleia Legislativa do RS) Bruno Agostini (Jornal O Globo), Cristina Pandolfi (enóloga - Argentina), Jean-Lucien Cabriol (Dr. Enologia - França), Juliana Reis (Sommelier Senac - São Paulo) e Luiz Henrique Rivoiro (editor da Playboy).

Gilmar Gomes



O diretor Antônio Dal Pizzol e o enólogo da vinícola e diretor da ABE, Dirceu Scottá comemoram o prêmio conquistado na 19ª Avaliação Nacional de Vinhos - Safra 2011

Daniel Arraspide



Comentaristas brindam a qualidade da safra 2011

## Lançamentos

Nos meses de julho e agosto, a Dal Pizzol Vinhos Finos percorreu diversas cidades, Distrito Federal, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Piauí, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo em 14 ações estratégicas para lançar o Dal Pizzol Chardonnay 2011 e o Dal Pizzol Pinot Noir 2011. Parceiros como a Bon Vivant Delicates-

sen, Bistrô D'Acampora e Essen Vinhos foram essenciais para o sucesso da programação. As ações também incluíram jantares no Parque Temático Dal Pizzol com lojistas da Serra Gaúcha, clientes, proprietários de restaurantes e amigos. Os vinhos apresentam nova roupagem no rótulo e na garrafa.

# Uma ceia para você fazer

A Dal Pizzol Vinhos Finos dá dicas de como preparar uma Ceia de Final de Ano, descomplicada, fácil de fazer e saborosa. Saboreie!



## Arroz ao vinho de natal

### Ingredientes

3 colheres de (sopa) queijo parmesão ralado  
1 xícara de (chá) de vinho branco seco  
2 colheres de (sopa) de cebola picada  
3 colheres de (sopa) de manteiga  
1/2 tablete de caldo de carne  
1 xícara de (chá) de arroz  
Sal e pimenta-do-reino a gosto  
1/2 xícara de (chá) de passas  
1 e 1/3 de xícara de (chá) de água quente  
Salsa picada

### Preparo

Pique o tablete de caldo de carne e derreta na água quente. Reserve. Em uma panela, derreta a manteiga e junte a cebola picada. Refogue, mexendo sempre, até a cebola ficar macia. Junte o arroz e refogue por alguns minutos. Em uma outra panela, aqueça o vinho branco seco e o caldo de carne e despeje sobre o arroz junto com as passas. Tempere com sal e pimenta-do-reino. Tampe e cozinhe em fogo baixo por 20 minutos ou até o arroz ficar macio. Quando estiver pronto, polvilhe com o parmesão ralado.

## Salpicão de presunto

### Ingredientes

4 batatas médias cortadas em cubinhos  
4 cenouras médias cortadas em tirinhas  
1/2 xícara de maionese  
1 pimentão verde picadinho  
1 pimentão vermelho picadinho  
2 talos de salsão picado  
1 maço de salsinha picada  
4 cebolas médias picadas  
2 xícaras de presunto cortado em cubinhos  
Sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 lata de ervilhas, escorridas, para decorar

### Preparo

Cozinhe separadamente os cubinhos de batata e as tirinhas de cenouras em bastante água. Escorre e deixe esfriar. Reserve. Misture a maionese com os demais ingredientes, menos as ervilhas. Junte as batatas e as cenouras cozidas. Tempere e misture tudo muito bem. Passe para uma travessa grande e decore com as ervilhas ao redor do salpicão. Leve para geladeira. Sirva bem fria.



3

## Uma carta de novas safras

Os aromas e sabores da Dal Pizzol estão renovados. É porque muitos de seus vinhos e espumantes chegam ao mercado com novas safras, uma excelente oportunidade para quem deseja degustar novidades. Como em cada colheita o clima desempenha seu papel imprimindo na uva características particulares que interferem diretamente no vinho ou no espumante, a troca de safra sugere produtos distintos.

Aproveite para renovar sua adega e se prepare para a estação mais quente do ano provando os novos lotes de espumantes Dal Pizzol e Do Lugar. Deguste!



Chardonnay  
2011

Touriga  
Nacional  
2010

Cabernet  
Sauvignon  
2009

Merlot  
2009

Pinot  
Noir  
2011

Brut  
Charmat

Brut  
Champenoise

Brut  
Rosé

Cabernet  
Franc  
2009

Merlot  
Cabernet  
(Seleção)

Brut  
Charmat

Moscatel



### Ouro para o Brut Champenoise

A Confraria Feminina do Champanhe de Florianópolis realizou a 2ª edição da Avaliação de Espumantes no Mercado Brasileiro na categoria de R\$ 40 a R\$ 100. Além de aprimorar o estudo da bebida, o evento também busca identificar espumantes com melhor custo benefício. O grande destaque foi para o Dal Pizzol Brut Champenoise que ficou em 1º lugar conquistando Medalha de Ouro. O evento foi realizado no dia 20 de setembro de 2011, na Alameda Casa Rosa.

### Degustações verticais no RJ e SP

O Aprazível, em Santa Teresa, no Rio de Janeiro, foi sede da degustação vertical realizada com nove safras do Cabernet Sauvignon da Dal Pizzol no dia 22 de julho. O restaurateur Pedro Hermeto foi o anfitrião do encontro que reuniu os enófilos Alain Ingles, Duda Zagari, Paulo Nicolay, Rogério Goulart e o jornalista Alexandre Lalas. Pela ordem, os cinco preferidos foram os das safras 2002, 1991, 1999, 1995 e 2004.

Já em São Paulo a degustação vertical foi de vinhos Dal Pizzol Merlot das safras 1991, 1993, 1999, 2003 e 2004. Conduzida pelo jornalista Luiz Horta (colunista do Jornal o Estadão) no Paladar - Cozinha do Brasil, a degustação provou que todo vinho pode ganhar com a passagem do tempo e que muitos têm qualidades para um período de guarda. Em ambas as degustações foram avaliados vinhos do acervo histórico da Enoteca Dal Pizzol.



### Durval Lelys e Saulo Fernandes

O show Durval Lelys & Saulo Fernandes (vocalista da Banda Eva) foi regado a espumantes Dal Pizzol. O evento foi realizado no dia 19 de setembro no espaço da Casa Cor 2011, em Brasília. A ação contou com o apoio do representante da vinícola na capital brasileira, Rogério Santos.

### Entre os melhores tintos nacionais

Ser eleito o 4º melhor vinho tinto nacional não é surpresa quando está se falando do Dal Pizzol Touriga Nacional. A surpresa é que o vinho, que custa R\$ 35, alcançou esta classificação tendo como critério único o preço de até R\$ 200. O resultado reforçou o que o editor do Enoleigos, Gustavo Kauffmann, insiste em dizer: "Preço alto nem sempre é sinônimo de qualidade". O encontro avaliou 19 vinhos tintos de diferentes regiões produtoras brasileiras.



### Degustando e harmonizando

A Dal Pizzol reuniu mais de 30 pessoas na Adega Brasil, em Maringá, Paraná, em uma degustação dirigida ao Clube do Vinho no dia 14 de setembro. Já no dia 16 de setembro foi a vez de promover um jantar harmonizado no Restaurante Flor Café, também em Maringá, com cerca de 25 pessoas. A enóloga e coordenadora de vendas da vinícola, Simara Troian, conduziu as ações.



### Vinum Brasilis

Brasília sediou o 4º Vinum Brasilis nos dias 17 e 18 de agosto. A Dal Pizzol marcou presença no evento que reuniu mais de 2 mil pessoas no Centro de Convenções Ulysses Guimarães.



### Tim Tim

Numa realização da Quadrilátero do Charme de Ipanema, a Dal Pizzol participou do "Tim Tim - Uma celebração ao vinho", realizado no dia 30 de julho em Ipanema, RJ. O evento contou com degustações, cooking shows, palestras e descontos especiais numa promoção do vinho brasileiro.