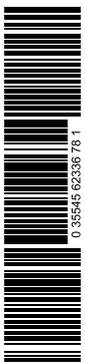


POLOBAHIA

PEOPLE - HORSES - LIFESTYLE - REVISTA DO POLOMAR POLO CLUB



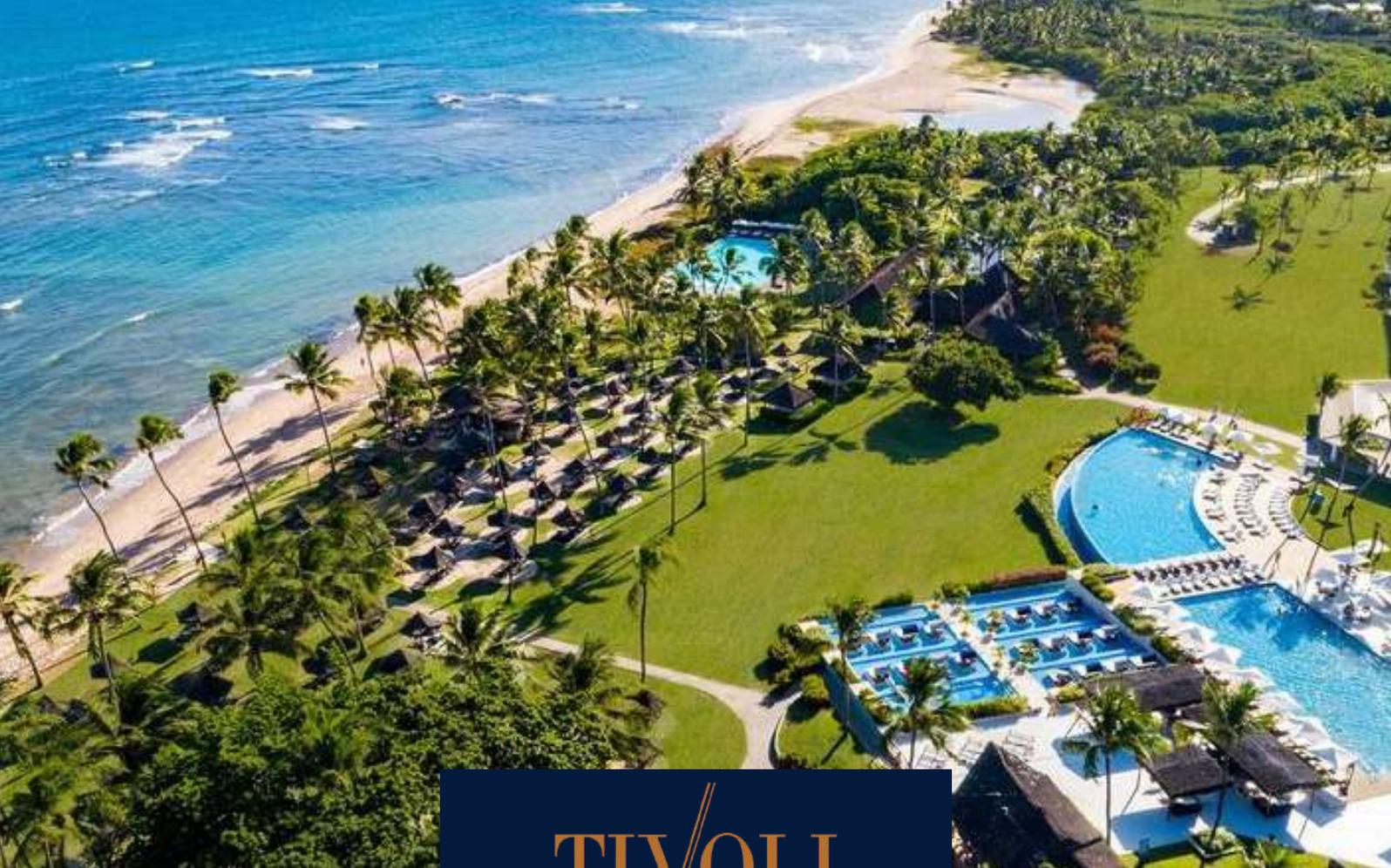
PRAIA DO FORTE, BAHIA - 08/2023



0 35545 62336 78 1

FESTIVAL ART & VINHO

*Um festival para celebrar algumas das melhores expressões da vida: arte, vinhos, gastronomia e esporte!
De 07 a 09 de setembro.*



Mais que um resort, um paraíso esculpido pela natureza!

No coração de uma reserva ecológica, o Tivoli Ecoresort Praia do Forte oferece experiências de integração com a natureza, em um ambiente encantador.



TIVOLI ECORESORT PRAIA DO FORTE
Avenida do Farol, s/n - Praia do Forte
Mata de São João - Bahia - Brasil
T +55 71 3676-4000
reservas.tepf@tivolihotels.com
TIVOLIHOTELS.COM

ART & VINHO
Cód. de desconto
FVPOLO23

POLOBAHIA #1



FESTIVAL ART&VINHO PÁG 4

Um festival para celebrar algumas das melhores expressões da vida.

ESCOLA DE ARTE DIAS E ALEXANDRE PÁG 6

Artistas e estudantes em exposição na Art&Vinho.

PENA CAL GALERIA DE ARTE PÁG 13

Os artistas em exposição na Art&Vinho.

AS VINÍCOLAS DE ART&VINHO PÁG 19

Todas as vinícolas expostas na Art&Vinho, para conhecer e degustar os vinhos brasileiros.

FUTEBOL SOCIAL PÁG 59

Campinense: a equipe de jovens jogadores que vence antes de entrar em campo.

TORNEIOS DE POLO PÁG 61

Calendário atualizado.

TORNEIO DE ANO NOVO PÁG 62

A reportagem do torneio 22/23.

CAVALGANDO NA NATUREZA PÁG 68

Reconecte-se à natureza com um ser verdadeiramente especial.

UMA MESA ITALIANA PÁG 70

O Restaurante Polomar de Praia do Forte.

A ORIENTE DO GOSTO PÁG 74

Soho, o restaurante do Bahia Marina

SEUS EVENTOS NO POLO CLUBE PÁG 78

Traga seus eventos em uma nova dimensão de originalidade e elegância.



O Polomar PoloClub informa que todos os textos, fotos e informações, das pessoas jurídicas e físicas, presentes nesta edição, foram redigidos e cedidos, por livre e espontânea vontade, a título gratuito, pelos próprios participantes, não recaindo sobre a Polomar eventual responsabilidades sobre direitos autorais ou quaisquer outras pelo qual venha a ser a ela imputada, especialmente no que tange a qualquer Responsabilidade Penal e/ou Civil decorrentes de eventuais questões que envolvam o tema.



FESTIVAL ART & VINHO

Da quinta-feira, 7, até o sábado 9 de setembro, o Polomar Polo Club celebrará o amor à vida e à beleza com um festival dedicado a artistas da Bahia (representados pela Galeria Pena Cal e provenientes da escola Dias e Alexandre) e às 16 vinícolas mais interessantes do Brasil, com degustações e jantares harmonizados.

Um momento único para descobrir e aprender sobre a excelência da arte e da viticultura em um ambiente elegante e envolvente, como a casa do Polomar Polo Club, com comemorações noturnas regadas a boa comida e boa música.

Mas a primeira edição do Festival de Art&Vinho da Bahia também é uma oportunidade de participar do leilão beneficente e concorrer a pinturas, vinhos e barris dos artistas, feitos especificamente para o festival. Os barris serão leiloados para financiar o projeto social Campinense Futebol Clube: a equipe de jovens da região que treina na Reserva Polomar. Projeto que oferece às crianças de 12 a 19 anos a oportunidade de praticar uma atividade saudável, educacional e socializadora, como o esporte em equipe.

Um festival para celebrar algumas das melhores expressões da vida: arte, vinho, gastronomia e esporte. De 7 a 9 de setembro, durante o feriado da Independência, vamos brindar o amor à vida no deslumbrante Polomar Poloclub.

7 SETEMBRO - QUINTA-FEIRA

16h Welcome Drinks ao pôr do sol para os produtores e potenciais clientes no setor de gastronomia e venda. *(Apenas convidados)*

8 SETEMBRO - SEXTA-FEIRA

16-20h Feira de Vinhos e degustação com 16 vinícolas brasileiras

19h Sorteio de prêmios e Leilão em benefício do projeto Campinense Futebol Clube.

20h Jantar Harmonizado
Restaurante Soho
Restaurante Polomar- Churrasco Art&Vinho

20h30 Show: Vidal Bergara

9 SETEMBRO - SÁBADO

13-17h Feira de Vinhos e degustação com 16 vinícolas brasileiras

17h Sorteio de Prêmios e Leilão em benefício do projeto Campinense Futebol Clube

17h30 Jantar Harmonizado
Restaurante Polomar - Churrasco Art&Vinho

18h30 Show: Better Together

[RESERVE AQUI](#)



[MAIS
INFORMAÇÕES](#)



Escola Dias e Alexandre



GILBERTO DIAS
O onírico e a fantasia
em pinceladas realistas



Artista Plástico, Licenciado em Arte Educação com habilitação em Plásticas pela UCSAL (Universidade Católica de Salvador), Pós-graduado em Fundamentos da Arte e em Metodologia e Didática do Ensino Superior, Faculdade de Arte do Paraná em parceria com a Segmento Instituto de Educação - Salvador- Ba. Pós-graduado em Teoria da psicologia Analítica pelo Instituto Junguiano da Bahia. Formação em PNL (Programação Neurolinguística), Psicologia Analítica (Jung) e Estudos Mitológicos numa Visão junguiana.

Cursou, como aluno especial, Semiótica da arte, UFBA

Cursou, como aluno especial, Filosofia da Arte. UFBA

Curso de História da Arte – Escola de Belas Artes. Salvador- Ba.

Curso Leitura de Obra de Arte e História da Arte, INTER- CLIM, Salvador – BA

Fotógrafo autodidata – Paisagens, cultura popular da Bahia.

Atua como professor no atelier e faz sempre Workshops em outros locais.



IRMÃO ALEXANDRE DIAS Transformando a fé em arte, e a arte em realizações

Bacharel em Filosofia pelo Instituto Filosófico Beato Thiago Kern, Bacharel em Teologia na Faculdade São Bento. Curso de Serigrafia e Pintura de Imagens com Irmã Catarina – Irmãs Servas da Sagrada Família. Curso de pintura pelo SESI SENAI. Mantém um atelier, onde desenvolve oficinas e cursos com pintura e restauro de imagens sacras e de outros estilos. Atua como professor de pintura na Academia de Arte Gilberto Dias, onde iniciou todo o processo de aprendizagem e formação. Trabalha na produção de pinturas em telas nas técnicas de óleo e acrílico. Vem se especializando por meio de vários cursos em artesanato, abrangendo diversas técnicas, inclusive a pintura de imagens em gesso. Realiza produção e restauração de imagens em diversos estilos e técnicas.



FESTIVAL ART & VINHO

JOSÉ CARLOS

A arte em escultura e
pintura em tela



José Carlos que assina em suas obras Cayto, aluno de pintura de óleo sobre tela e do atelier de escultura .

Na pintura ele explora a técnica mista , onde utiliza uma infinidade de materiais, principalmente recicláveis, o resultado são obras criativas com texturas incríveis e de uma enorme beleza na sua composição.

Na escultura traz também a idéia dos materiais recicláveis dando um teor diferenciado em suas imagens de gesso e peças de cerâmica.



ERICA FERNANDES
Cores e formas que vibram



Erica chegou ao atelier como uma aluna especial, avançou com uma vontade incrível de aprender as técnicas de pintura à óleo e as dominou em pouco tempo .

Experimentou outras técnicas como aquarela e acrílica desenvolvendo com a mesma segurança.

Em suas composições ela traz sempre formas alegres, as vezes totalmente abstratas outras vezes figurativo abstratos, com uma explosão de cores fortes, mas sempre trazendo harmonias muito equilibradas.



Erica Fernandes desponta assim, de aluna da casa, para uma promessa de artista muito especial em sua natureza criativa trazendo a espontaneidade da criança no processo criativo de uma maneira sempre lúdica e agradável aos olhos do observador.



CONCEIÇÃO BARROS

A Magia do desenho e
a beleza na pintura

Aluna do atelier, Conceição Barros, Artista Plástica com graduação na Escola de Belas Artes da UFBA, atualmente professora da rede pública e particular de Salvador. Pós-graduada em Arte-Educação, Tem como objetivo aperfeiçoar a técnica do desenho e pintura. Desenvolveu com muita maestria a técnica do grafite sobre papel, pastel seco e anatomia humana.

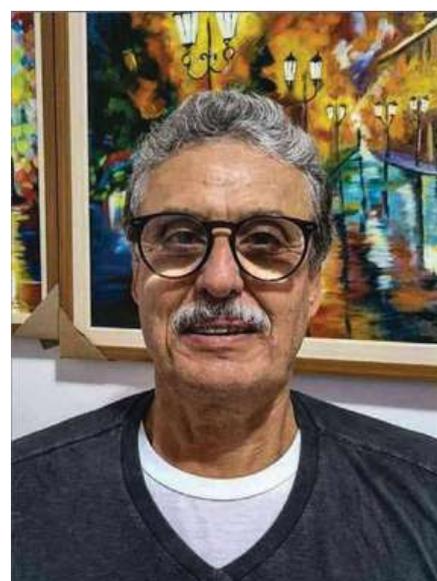
Seu tema traz sempre anjos, mistérios e espiritualidade. Suas representações na arte figurativa ganha contornos revelando muita beleza e originalidade.





Escola Dias e Alexandre

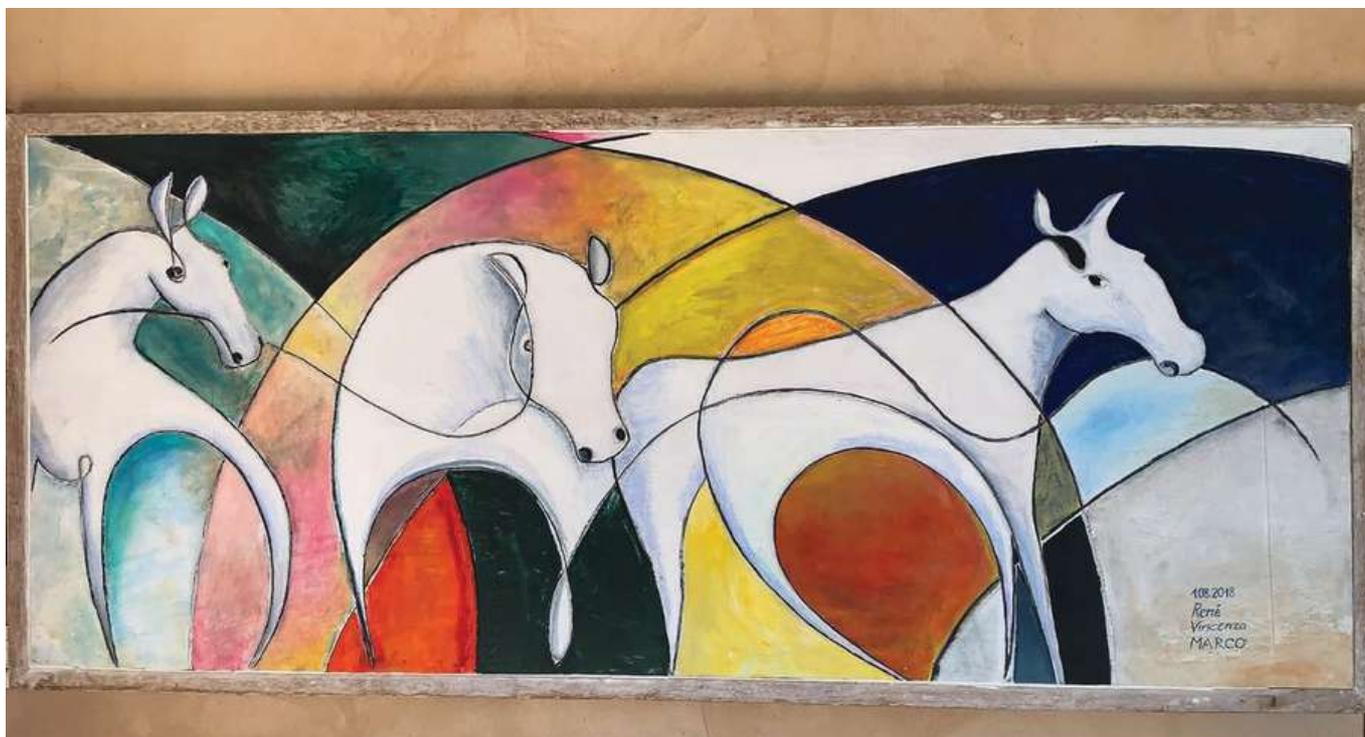
TOM COSTA
Buscando caminhos na
pintura



Antônio Costa fez da pintura o sentido de sua vida e um caminho profissional. Se especializou em marinhas e em temáticas que retratam o sertão nordestino. Com um verdadeiro domínio da técnica de pintura e das cores, Tom vai caminhando e seguindo na busca de sua identidade em suas expressões.

O GRUPO SUÍÇO

Um grupo de amigos que com o tempo se transformou em um verdadeiro coletivo artístico, que trabalha estritamente em conjunto.





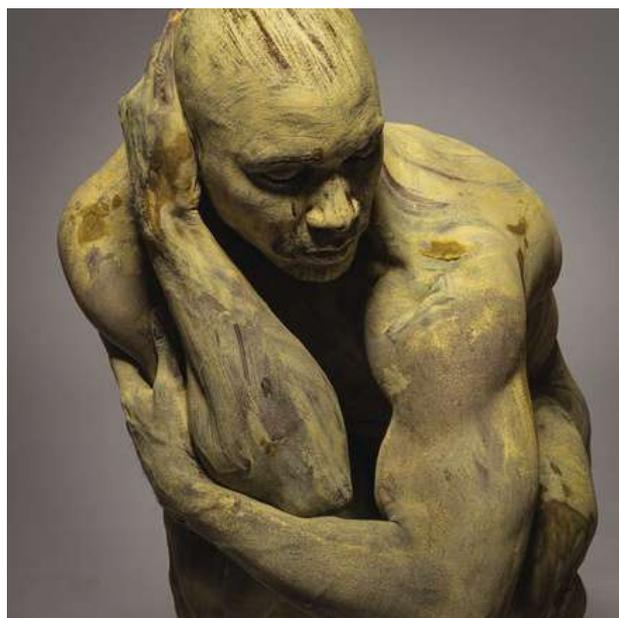
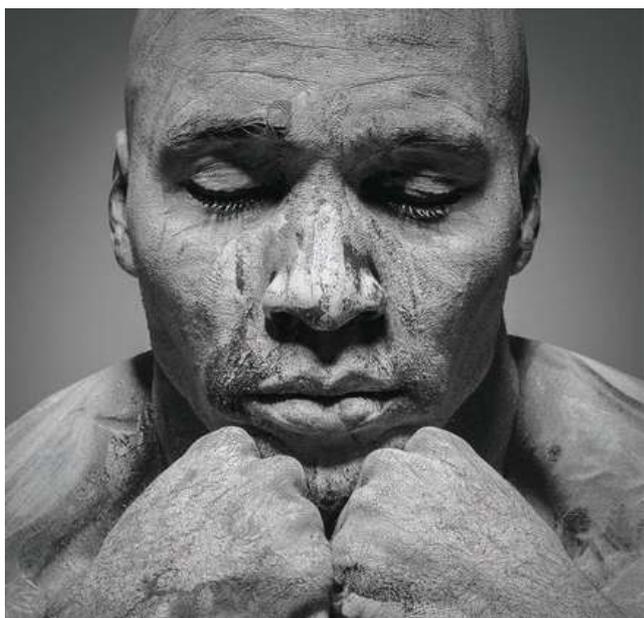
Inaugurada em março de 2001, a Pena Cal Galeria de arte rapidamente tornou-se referência em arte contemporânea na Bahia, mantendo em seu acervo obras de importantes artistas contemporâneos brasileiros. Anualmente realiza exposições entre grandes e novos talentos, oferecendo ao mercado a possibilidade de realizar bons investimentos.


PENA·CAL
G A L E R I A D E A R T E

“Os baianos estão se abrindo cada vez mais para arte, vejo que o mercado da arte contemporânea na Bahia vem crescendo a cada ano e acredito que muito por conta da busca por uma arquitetura do lar mais elaborada”, conta Eva. “Vejo arte em todos os lugares, em qualquer coisa, e poder fomentar a arte na vida das pessoas durante esses 15 anos é um prazer enorme”, completa.



GUTO ESTEVES



A Arte aconteceu desde muito cedo na vida de Guto Esteves, que sempre conviveu com artistas e intelectuais que frequentavam o ateliê de seu pai, o artista plástico Jenner Augusto, em Salvador. Lugar onde costumava brincar em meio à magia das tintas e pincéis, e diante das inúmeras possibilidades que estes haveriam de lhe proporcionar.

Ainda menino, Guto também se sentiu atraído pela arte de moldar e foi matriculado em um curso livre de escultura no Rio de Janeiro. Já em um primeiro contato com a câmera fotográfica, o artista

sentiu um verdadeiro encantamento ao conseguir captar uma imagem e vê-la surgir no papel em um quarto escuro. Foi assim que começou a fotografar (em 2001). O artista nunca se prendeu a um tema específico, mas revela que há sempre um desenho em sua cabeça que determina o assunto: seja a Bahia com seus encantos

e suas gentes (mães de santo, capoeiristas e pescadores), uma paisagem (landscape), uma cena na Europa ou corpos e rostos de modelos maquiados, texturizados produzidos em estúdio.

Guto Esteves não priorizou alguma(s) destas manifestações artísticas: pois entende que estas se complementam e que é através das lentes, do barro, das cores das tintas que ele expõe o seu sentimento, a sua verdade: usando da Arte para contar a sua História.

Foto: Ricardo Samapaio



RONALD LAGO

Ronald Brandão Lago II, Nascido em arte a todo instante, arte essa carregada de vida, cores e intenções. Morou em São Paulo durante 5 anos, mas voltou para Bahia que tanto ama. Ronald já passou no mundo da publicidade e arquitetura sempre ligado a criação e inventividade. Mas foi na tela que ele conseguiu o meio perfeito, um pano reto, sem vida, branco. ambientes, mentes, energias e corações.

Sua arte começou a ganhar o mundo com exposições em: Salvador- Ba, Madrid- Es, Miami- Fl, Fortlauderdale-Fl, São Paulo- Sp.

Em 2015 ganhou um importante prêmio nos Estados Unidos

o Artbrazil, julgado pelo RIVA, um júri especializado em Press Award, concurso muito importante dos Estados Unidos também. Na simplicidade dos traços, das cores e formas ele evoca sentimentos simples e puros, questionamentos e novas percepções.

Atualmente mora em Salvador onde, do seu atelier, ele espalha arte pelo mundo.


PENA-CAL
GALERIA DE ARTE

Foto: Ricardo Samapaio



ANTONIO MENDES

Antônio Mendes é Artista Plástico e Psicólogo. Nasceu em Recife, no ano de 1965. Nestes 33 anos de carreira como artista, participou de várias exposições coletivas. Entre estas, destacam-se a participação da I Mostra de Artes Plásticas de Olinda – “Paisagem Pernambucana” (1995), e a Exposição Antônio Mendes e Mané Tatu, o qual teve sua apresentação escrita por Tereza Costa Rêgo. Ganhou o Prêmio Imagem, em 1992, no Concurso de pintura da Caixa Econômica Federal “Pintando o Natal”.

Dentre as individuais, destacam-se “Paisagem II”, em 1993, apresentada por José Gomes de Andrade Filho; “Múltiplos” (1997), apresentada por Maria Carmem e Maria Lúcia Vieira de Melo; “Figuras” (2001), apresentada por Luciano Pinheiro; “Casa Amarela” (2003), na qual o artista presta homenagem a Van Gogh; “A Persistência da Paisagem” (2012), apresentada por Raul Córdula e “Ego em Suspensão e Fragmentos de Luz” (2019), apresentada por José Cláudio. Como citou Raul Córdula, Antônio Mendes é um dos raros artistas de pintura que não se limita “a plasmar o real”, mas vai além e “cria sua própria maneira de pintar o que vê em seu horizonte”. Possui trabalhos em monotipia e desenhos em grafite.

Em relação ao estilo de pintura, Antônio Mendes se considera um artista ‘em trânsito’. Em 2016, iniciou um processo de transformação que considera intimamente ligado a sua trajetória de autoconhecimento. E, como observado na sua última exposição individual ‘Ego em Suspensão e Fragmentos de Luz’, acentuou um olhar subjetivo sobre sua produção, estabelecendo uma linguagem menos realista com suas pinturas.

Considera que sua inspiração vem das experiências que vive e do que acontece no mundo. Assim, seus quadros exploram suas reflexões sobre o sentido da vida.





EDINEUSA BEZERRIL



Nos anos 80 cursou gravura e escultura na EAV (Escola de Artes Visuais do Parque Laje) e o curso de Arte pensamento ministrado pelo MEC. Seus trabalhos são pintura, desenho, cerâmica e ilustração. Tem seu nome citado na "Cronologias das Artes Plásticas no Rio de Janeiro - Da Missão Artística Francesa à Geração 90", de Frederico Moraes; "Ilustradores" - Editora SENAC, além de diversas outras publicações especializadas no mercado de arte no país. Expondo desde 1980, Edineusa Bezerril vem mostrando seus trabalhos em individuais e coletivas em Galerias de Arte no Brasil e no Exterior. Participou da "The World Art Collection" 2000 Foundation/Amsterdam; 2ª Mostra Latino-americana, em Rosário - Argentina; Feira MUBA, Suíça; Bichett Gallery - USA; Museum of Art Contemporary Raleigh - USA. Galerie Ytipti - França. Recebeu o Prêmio Imagem da CEF, Brasília/DF - Brasil.



FÁTIMA TOSCA



Com 16 anos, Fátima Tosca fazia desenhos e aquarelas para jornais e revistas. Aos 19, ela entrou para o curso de Artes Plásticas da Universidade Católica de Salvador (UCSal) e foi premiada em desenho no I Salão MEC FUNARTE da Universidade. Ainda na UCSal, Fátima passou a fazer parte da equipe de Artes Plásticas e Desenho do Instituto MAUÁ, onde ficou de 1981 a 87.

O contato direto da artista com o acúmulo de artesanato popular baiano, a levou a atentar para a nova dimensão visual que um simples elemento adquiria ao se multiplicar em fileiras. Isso pode ter dado origem aos ícones simbólicos que se desdobravam em séries sobre o fundo branco, na singular repetição de formas pouco alteradas, exaltadas nas cores da excelente pintura que ela começa a se desenvolver.

Vivia-se as dificuldades dos anos 80 em Salvador, Fátima participou da mostra Artistas Latino Americano em Brasília(1986), no ano seguinte ganhou o prêmio de viagem ao exterior no Salão Curitiba de Arte e só em 1988 e 89, a artista mostrou sua arte nos dois salões Baianos de Salvador. A pintura de Fátima Tosca chama atenção pelas características únicas que ela soube imprimir a seus quadros. Em excelente técnica, a artista extrai do branco as cores subjacentes em camadas superpostas, regida pela distribuição dos ícones criados sobre a tela, que levemente asseguram a sua intenção

Com características próprias, o assunto pode ser qualquer um que lhe desperte o interesse, prendendo-se tanto à realidade dos brinquedos de criança, das arraias, das flores, como um utópico visual da cidade do seu sonho. Os motivos podem até se repetir, mas são diversificadas as maneiras que a artista inventa para mostrá-los no seu estilo sutil e aprazível. Encarando as constantes mudanças que levaram artistas a fugir da pintura, Fátima nunca sacrificou a estética da sua identidade particular pelo oportunismo da última tendência, e sua pintura parece sempre nova.

A marca original, a qualidade da pintura e uso específico das cores asseguram a atração da arte de Fátima Tosca desde seus primeiros trabalhos. A mesma atração que, depois de tantas tentativas em busca da extravagante, o mundo vem reconhecendo que ainda há lugar para a estética simples da pintura de qualidade, ao apregoar o sucesso no mundo de uma artista como Beatriz Milhases, de Arte na Bahia



UM AMOR DIVINHO

Vinícola Viapiana

A Vinícolas Viapiana foi fundada em 1986 pela família Viapiana que já elaborava vinhos para consumo desde 1877, com a chegada dos primeiros imigrantes italianos na Serra Gaúcha. Hoje a vinícola destaca-se pela produção de vinhos e espumantes diferenciados de altíssima qualidade. Os cuidados com os processos começam ainda nos vinhedos, com baixas produções e altos cuidados com manejos. Toda a colheita de uvas é realizada manualmente, com seleção de uvas em vinhedos. Chegando na vinícola, as uvas repousam em câmara fria, para reduzir os índices de oxidação durante o processo. Uma nova seleção de uvas é realizada manualmente, passando para processo de desengace por vibração, evitando quebra de película e de engaço. Toda a fermentação é realizada com temperatura controlada. Após a vinificação, o processo segue de acordo com o produto a ser ela-

borado. Espumantes de método champenoise e vinhos em estágio integral em barricas de carvalho francês, americano e croata são os destaques da vinícola.

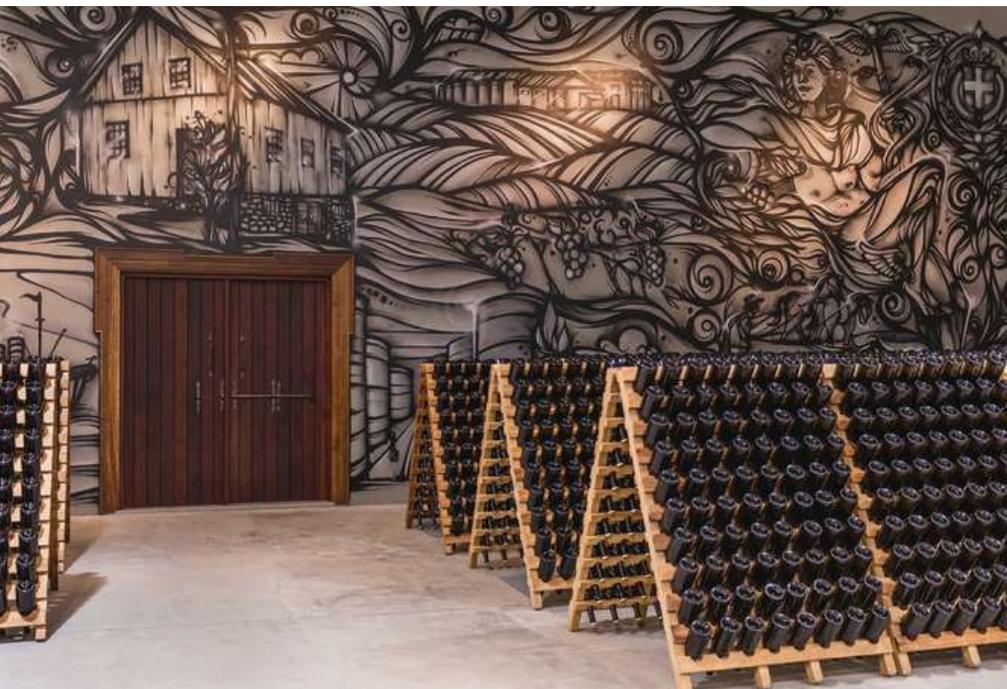


FESTIVAL ART & VINHO



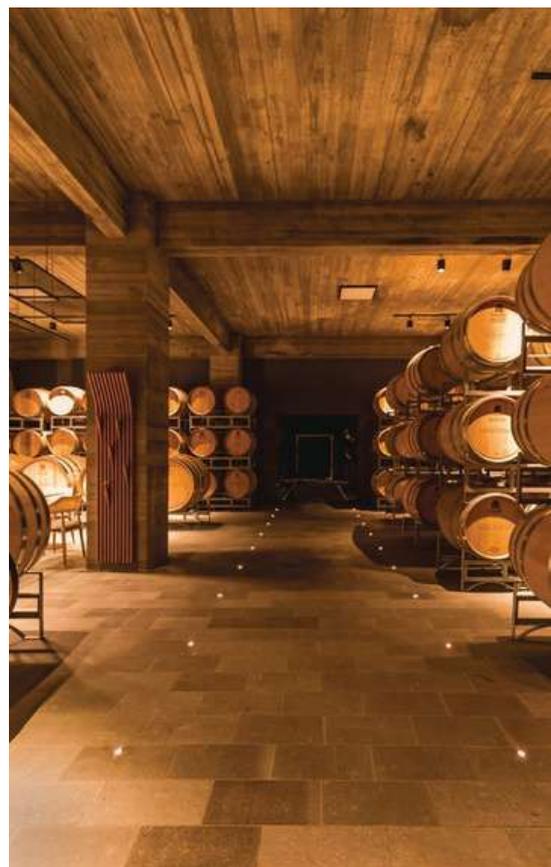
A família Viapiana: Eumar, Antonio, Cesar Curra, Debora, Artur, Elton e Gervasio.





Os cuidados em cada detalhe da elaboração evidenciam-se na degustação dos vinhos que surpreendem por saírem do óbvio. Viognier, Nebbiolo, Pinot Noir, vinho laranja, e espumantes com passagem em carvalho são alguns dos produtos pouco convencionais que caracterizam a busca pelo novo, que orienta as ações da vinícola sem perder a essência da tradição da família.

Para uma experiência ainda mais completa, a Gazoldo Trattoria foi aberta em 2020, permitindo que o turista almoce na estrutura da vinícola de sexta à domingo, em uma experiência de Menu de 5 Tempos.



UM AMOR DIVINHO



Visite a vinícola



A PAIXÃO DO VINHO

Vinícola Pizzato

Em 1999, a família Plínio Pizzato fundou a PIZZATO Vinhas e Vinhos para juntar a vinificação à já existente cultura da

vinha, à qual se dedica desde a imigração para o Brasil de Antonio Pizzato, proveniente do Veneto/Itália no final do século XIX. Os familiares são responsáveis por todo o processo que faz do vinho uma bebida com identidade única, desde a produção das uvas até a elaboração e comercialização dos vinhos, gerando um diferencial de entusiasmo, dedicação, personalidade e exclusividade traduzidos no vinho. É com muito orgulho que hoje a Família vê seus vinhos figurarem entre os mais importantes em degustações e painéis de vinhos brasileiros e internacionais, além de estar presente em restaurantes e lojas especializadas no Brasil e no exterior.

Filho de Antônio Pizzato – chegado da Itália em 1875 e que começou a plantar as uvas da família – Giovanni Pizzato casou-se com Mafalda, continuou a cultivar uvas e começou a buscar técnicas para melhorar os vinhedos.

Na década de 1980 Plínio Pizzato, com grande pioneirismo, iniciou a conversão dos vinhedos para dutos verticais. Buscando sempre melhorar a qualidade de suas uvas.

Como a maioria das vinícolas da região, a participação familiar multigeracional era iminente.

De colheita em colheita, de planta em planta, de garrafa em garrafa, a atividade dentro da adega continua.

Fruto da paixão e dedicação de Plínio Pizzato, que usa suas décadas de viticultor para garantir toda a excelência aos vinhos Pizzato. Toda a energia utilizada nos vinhedos para ser convergida posteriormente em vinhos de personalidade e equilíbrio únicos.

VALE DOS VINHEDOS

A primeira Indicação Geográfica Brasileira Localizado em Bento Gonçalves, Serra Gaúcha, onde estão as instalações da vinícola e a Família, com vinhedos desde 1968.

“O vinho é sempre mais do que um vinho: é um mundo, uma herança, um sonho que se realiza uma vez por ano e para sempre!”

Plínio Pizzato



Os vinhos elaborados a partir de uvas de algumas variedades selecionadas, comprovadamente provenientes desta região e que passam por critérios de qualificação analítica e sensorial, podem ostentar um selo identificador de origem e de parâmetros de qualidade, o selo da D.O.V.V (Denominação de Origem Vale dos Vinhedos).

Dr. FAUSTO

Uma mistura de Serra e Planalto Gaúchos
Este vinhedo, localizado em Doutor Fausto de Castro, Dois Lajeados, Serra Gaúcha, existe desde 1985. Com topografia de relevo menos acidentado, e maior circulação de ar. Está a 50 km do Vale dos Vinhedos, em direção ao Planalto gaúcho.

Com as uvas deste vinhedo, elabora-se o FAUSTO, de PIZZATO, caracterizado por uma gama de vinhos frutados, jovens e de corpo médio.



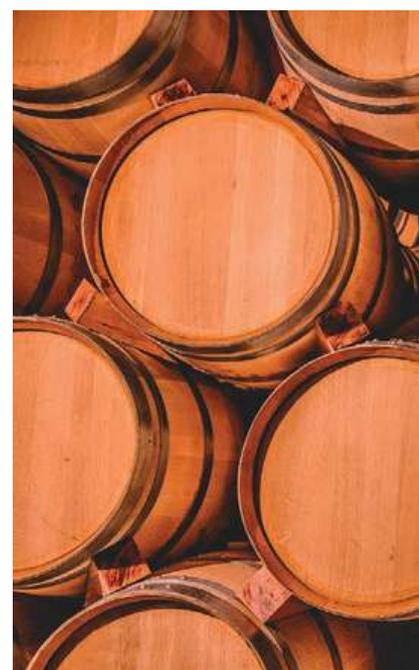
A PAIXÃO DO VINHO

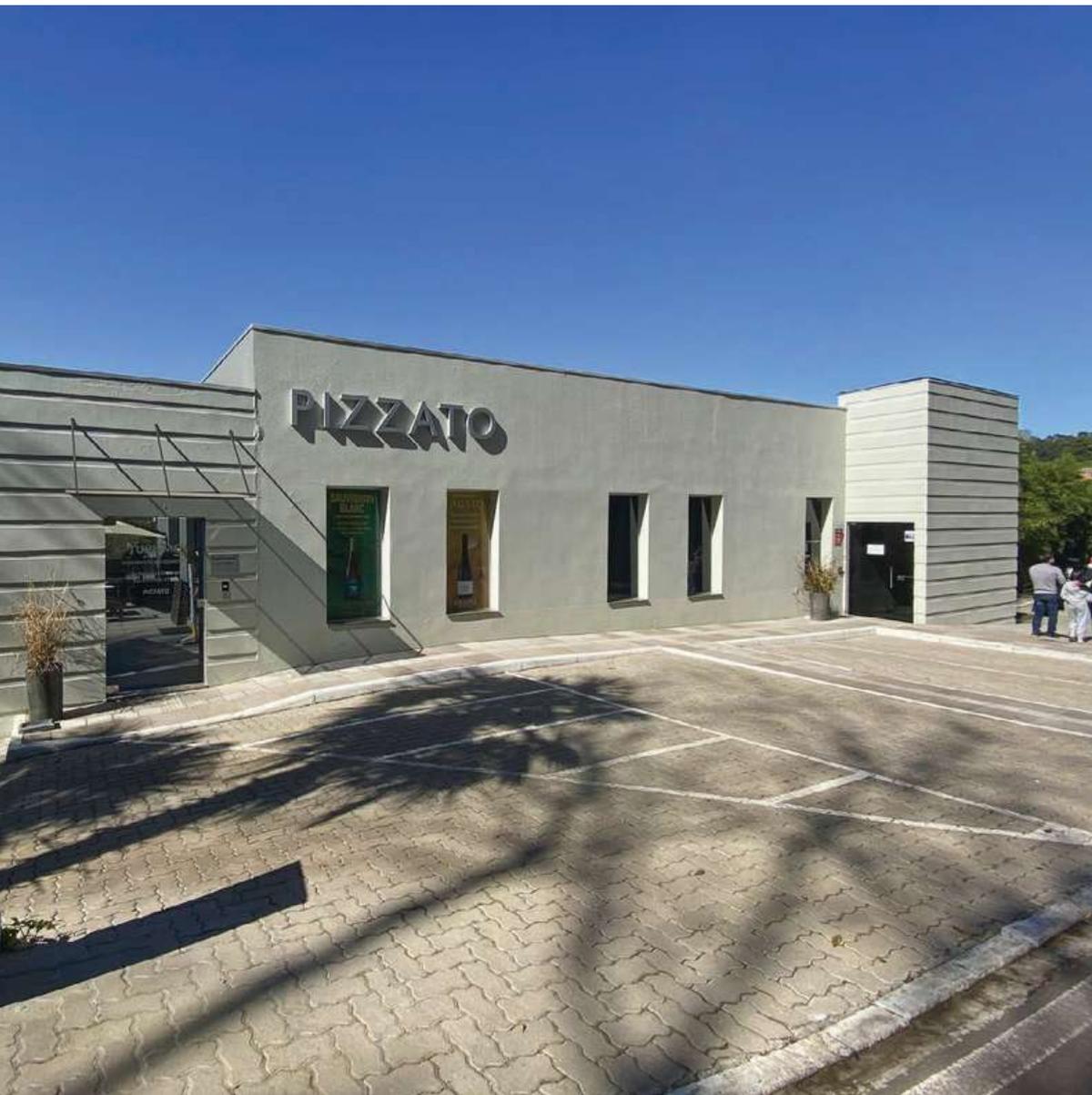


O QUE É A DENOMINAÇÃO DE ORIGEM?

O Vale dos Vinhedos foi a primeira Indicação Geográfica Brasileira da história; inicialmente como Indicação de Procedência (2001), passou a certificar os vinhos e espumantes com D.O. em 2009. Com apenas 73 km², apresenta a maior concentração de vinícolas dedicadas a elaboração de vinhos finos na América do Sul, sendo pioneira na modernização da viti-vinicultura Brasileira ao final do Século XX.

A cultivar autorizada para o vinho tinto é o Merlot, uva emblemática do Vale dos Vinhedos e as variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e o Tannat para cortes complementares. Para o vinho branco a cultivar principal é o Chardonnay e o Riesling Itálico como variedade auxiliar para o corte. Nos espumantes (brancos ou rosados) o Chardonnay e/ou Pinot Noir são as principais e o Riesling Itálico com auxiliar para corte. A Pizzato Vinhas e Vinhos atualmente conta com sete rótulos com Denominação de Origem D.O.V.V. três vinhos tintos, dois vinhos brancos e dois espumantes.





Visite a vinícola ou peça vinhos no:
pizzato.net

UMA HISTÓRIA DE VINHO

Vinícola Fabian



No final do século dezanove, a família Fabian emigrou da Itália para a região dos Vinhos dos Altos Montes, no município de Nova Pádua – Brasil. No entanto, por ter suas origens na França o símbolo da flor-de-lis, caracteriza a marca.

A localização entre colinas de 780 metros de altitude, proporcionam maior amplitude térmica, fator relacionado a uma boa formação de componentes que determinam a qualidade do vinho.

A paixão pela produção de uvas e vinhos, fez com que a família elaborasse no ano de 1985, a primeira safra da vinícola.

A vinícola tem por filosofia, produzir uvas e elaborar vinhos em pequenas quantidades, com produção limitada e controlada, visando sempre a qualidade para a satisfação plena do apreciador de vinhos.





Os vinhedos são conduzidos por sistema de espaldeira, que favorecem a circulação de ar e melhor exposição aos raios solares. Visando obter o melhor dos vinhedos, aplica-se uma vez iniciado o processo de maturação, a eliminação de folhas e cachos que não estejam uniformes ou em excesso na videira. Desta forma, atinge-se o nível de maturação adequada, fator importante para obtenção de excelentes uvas.

Visite a vinícola ou peça vinhos no:
vinhosfabian.com.br

*Os vinhedos são conduzidos
por sistema de espaldeira,
que favorecem a circulação de ar e
melhor exposição
aos raios solares.*



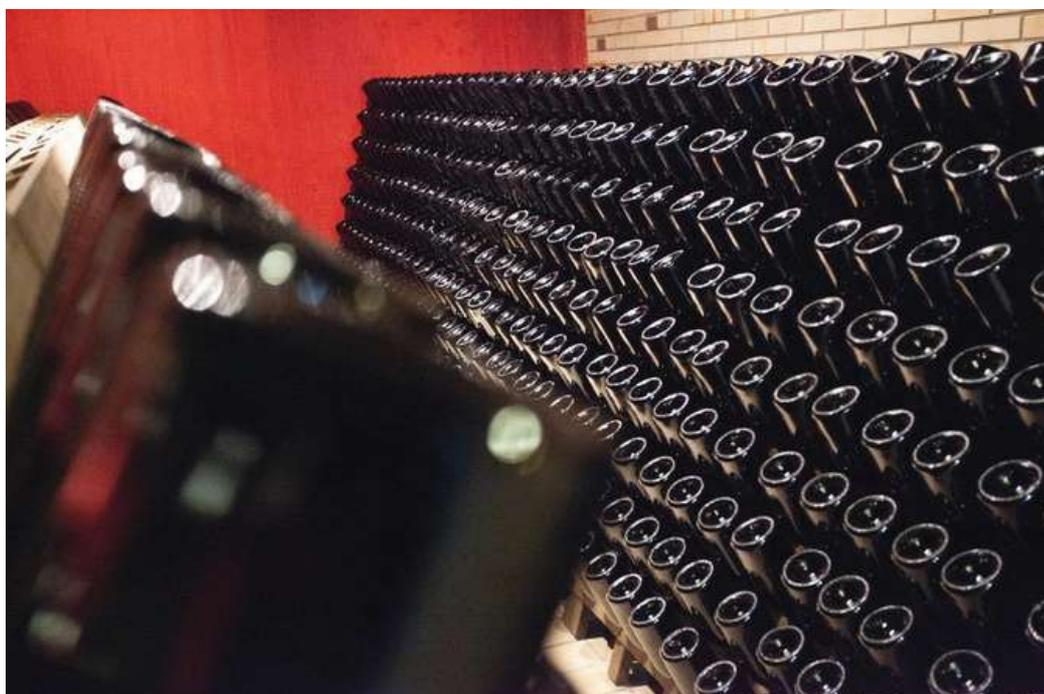
A família Fabian foi conhecida e apelidada na região por “conte”, pela facilidade que tinham em fazer as contas de tudo o que compravam e vendiam. No dialeto vêneto italiano “conte”, significa contas. Antônio Afonso Fabian e Genuíno Pascual Fabian, eram irmãos e foram a primeira geração da vinícola. A imagem do rótulo é real, onde as famílias Fabian estavam trabalhando na colheita da uva em meados dos anos 70. Esta imagem foi o primeiro rótulo dos vinhos de mesa elaborados e comercializados pela vinícola, de 1985 até 2003.

Um vinho rico em história, família e amor!

*“É da natureza do vinho
criar beleza”*



UMA HISTÓRIA DE VINHO



O VALE DO VINHO

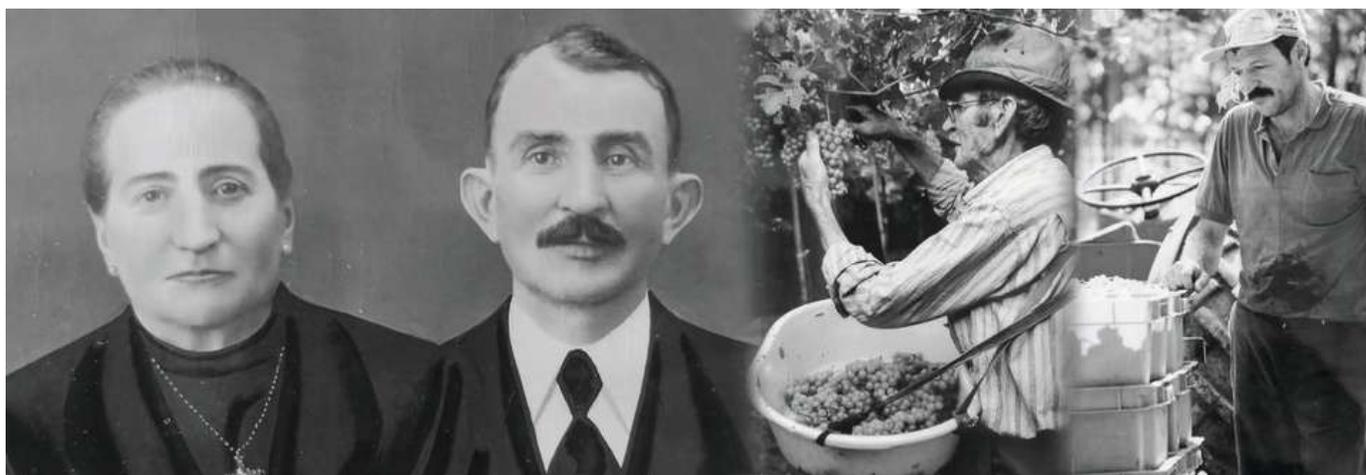
Vinícola Rarità do Vale



Vale dos Vinhedos representa o legado histórico, cultural e gastronômico deixado pelos imigrantes italianos. Os primeiros imigrantes a se instalarem na área do Vale dos Vinhedos chegaram em dezembro de 1875. Os costumes e tradições de seus descendentes estão enraizados na sua comunidade, inclusive na paisagem característica e única.

Nascida em 2020, no auge da pandemia, a Rarità do Vale Vinhos e Espumantes foi um sonho realizado, o qual vem sendo planejado há mais de 15 anos. Foi a primeira região com classificação de Denominação de Origem de vinhos no país e a primeira a apresentar

o selo de Indicação de Procedência, o que comprova que os vinhos aqui produzidos exprimem a excelência do terroir do Vale dos Vinhedos. Este sonho vem de Tiago Bacon e Tânia Milani Bacon, um casal que sempre trabalhou no ramo, ajudando a família nos vinhedos e na elaboração dos vinhos, mas com o projeto de ter seu próprio negócio. Porém, com dificuldade em fazer o nonno acreditar em nosso sonho e convencê-lo a deixar cortar um pedaço de vinhedo para começar a construção da vinícola. Então, com a tão almejada autorização e aval do nonno, cortamos 10 fileiras de um vinhedo e iniciamos o projeto de construção.





Com isso surgiu a inspiração do nome "Rarità do Vale". Nossa história, nossos vinhos e nossos espumantes são raros, uma verdadeira raridade.

Nossa paixão por vinhos e espumantes está dentro de cada garrafa que elaboramos, herdada da tradição da família. Com produção pequena e limitada, tudo é elaborado com cuidado e exclusividade, desde o plantio do vinhedo até a venda final de nossos vinhos e espumantes.

Nosso objetivo é fazer com que você, cliente, tenha uma experiência única e satisfação inigualável ao conhecer e apreciar nossos produtos. Esperamos que, a partir de agora, essa jornada seja inesquecível!

O Vale dos Vinhedos é a região brasileira mais tradicional na elaboração de vinhos. Ocupa uma área de 82 km² na Serra Gaúcha, no estado do Rio Grande do Sul, a 120 quilômetros de Porto Alegre.

Nossa paixão por vinhos e espumantes está dentro de cada garrafa que elaboramos, herdada da tradição da família

Visite a vinícola ou peça vinhos no:
raritadovale.com.br



UM GOLE DE AMOR

Vinícola Arte Líquida



Um projeto familiar para fazer vinhos que reflitam a identidade de nossa terra e nosso próprio estilo

Arte Líquida é um projeto familiar localizado em Gramado, RS. Elaboramos vinhos de forma artesanal, nossa busca é a identificação dos melhores territórios do Brasil com o intuito de produzir vinhos autênticos, artesanais, que tenham a menor intervenção química possível e máxima intervenção humana. Vinhos que reflitam a identidade de nossa terra. Não buscamos emular países que nada nos representam, buscamos nosso próprio estilo.

Nosso manifesto:

- ✓ "Grape to Glass". O conceito Grape to Glass defendido por Arte Líquida é a defesa de vinhos mais autênticos, vinhos com menos intervenções e invenções.
- ✓ Volta à origem. Uva é uva, vinho é vinho. Uva e vinho, nada mais!
- ✓ A emulação de vinhos e países que nada nos representam são vazias. Busquemos nossa essência.
- ✓ Não utilizamos leveduras selecionadas, acreditamos que as leveduras nativas presentes na uva, vinhedo e ambiente devam se expressar naturalmente. "O vinho quer fermentar, essa é sua natureza! "
- ✓ A limpeza e clarificação de nossos vinhos acontece de forma natural, respeitando o tempo de cada vinho.
- ✓ Utilizamos SO2? Somente quando necessário e quando a safra exigir.
- ✓ Podemos fazer utilização de barricas? Sim. Podemos fazer utilização de ânforas de barro? Sim. Podemos utilizar recipientes de cimento? Com certeza. Também podemos não utilizar nada disso, quem tem a palavra final é a mãe natureza e o que ela nos entregar a cada ano.
- ✓ Só o vinho une! **_PB**



Visite a vinícola ou peça vinhos no:
arteliquidavinhos.com.br

AS JÓIAS DO VALE

Vinícola Dom Bernardo



O vale dos Vinhedos é o berço da Vinícola Dom Bernardo, um paraíso enológico reconhecido internacionalmente, sem dúvidas um orgulho Brasileiro. Uma terra domada, amansada com muito suor e muito trabalho.

No final do século XIX o patriarca da família Batistelo deixava para trás sua querida Itália. Bernardo partiu da região do Vêneto em busca de uma nova oportunidade, tinha fé, tinha esperança. Sabia que o trabalho seria árduo e infundável, sabia que dependia da sua coragem, da sua força e da bondade da nova e bravia terra que o acolhia.



O que ele não sabia era que contribuía com a formação do maior patrimônio da indústria vitivinícola do Brasil, e que ali, onde sua viagem terminou, ao lado de seus conterrâneos, depois de décadas de trabalho, nasceria o Vale dos Vinhedos da Serra Gaúcha.

Foi com a segunda geração da Família, agora encabeçada por Luiz Batistelo, que ao lado de sua amada esposa, Terezinha Carmem iniciou o processo de melhoramento das videiras e a dedicação à produção de vinhos nobres.

Onde antes existiam uvas americanas, destinadas a vinhos de mesa, sucos e vendas in natura, iniciou-se o visionário projeto de substituição para produzir uvas vitis vinífera, usadas na elaboração de Vinhos Finos.

Luiz Batistelo, juntamente com seu primogênito Marcelo, sempre na vanguarda e aberto a exercer um papel pioneiro, com técnicas, ideias e conceitos novos, iniciou o plantio das uvas Merlot e Cabernet Sauvignon, agora em formação de latadas para favorecer o manuseio e garantir a qualidade de seus produtos.

No período moderno, já no ano 1999, uma vez mais Luiz Batistelo e Marcelo se mostraram prontos para outra inovação, iniciando uma nova etapa de modernização e ampliação de seus vinhedos,

dessa vez na produção da uva Merlot no sistema de espaldeiras. Posteriormente em 2002, agora acompanhado pelos irmãos Mateus e Maurício, deram sequência a renovação por enxertia de todo vinhedo culminado em 2008, quando passaram a produzir também uvas de referências mundiais, como a Tempranillo, Malbec, Syrah, Marselan, Cabernet Franc e Chardonnay. Tornando possível a produção de Vinhos Finos, elaborados com vinhedos próprios e autenticamente cultivados no Vale dos Vinhedos. A Vinícola Dom Bernardo é orgulhosamente uma empresa familiar, iniciada em 2013 e que atualmente produz entre 8000 e 12000 garrafas anuais.

Classificada como Vinícola Boutique, está totalmente dedicada a elaborar Vinhos Finos, destacados pela excelente qualidade obtida, desde a maturação de cada cepa até sua evolução em Barricas de Carvalho Francês. Atualmente administrada pelos irmãos Mateus, Maurício e Marcelo, a Vinícola Dom Bernardo faz parte do maior circuito de enoturismo do Brasil, visitado anualmente por quase 500 mil pessoas.

_PB



Visite a vinícola ou peça vinhos no:
vinicoladombernardo.com.br



UM MUNDO ENCANTADO

Vinícola Don Guerino



Localizada em Alto Feliz, na encosta da Serra Gaúcha, a Don Guerino é uma vinícola familiar que encanta pela qualidade de seus vinhos, pela sua arquitetura e pela belíssima paisagem de vinhedos que a rodeia.

A paixão pela vitivinicultura vem atravessando gerações desde 1880, quando vieram os primeiros imigrantes, de Trento, Norte da Itália, para o Sul do Brasil. No ano 2000, Osvaldo Motter, que representa a quarta geração, resolveu colocar em prática o sonho de elaborar vinhos finos Premium: adquiriu uma nova propriedade de terras em Alto Feliz e iniciou a implantação de castas nobres europeias já vislumbrando uma vinícola voltada ao enoturismo. O projeto foi finalizado em 2007, homenageando o pai, Guerino Motter. Tudo isso, graças ao apoio de toda família e destacando a busca do conhecimento com a formação do filho, Bruno Motter, que cursou enologia em Mendoza, na Argentina, e que a partir de 2011 assina os renomados rótulos da vinícola.

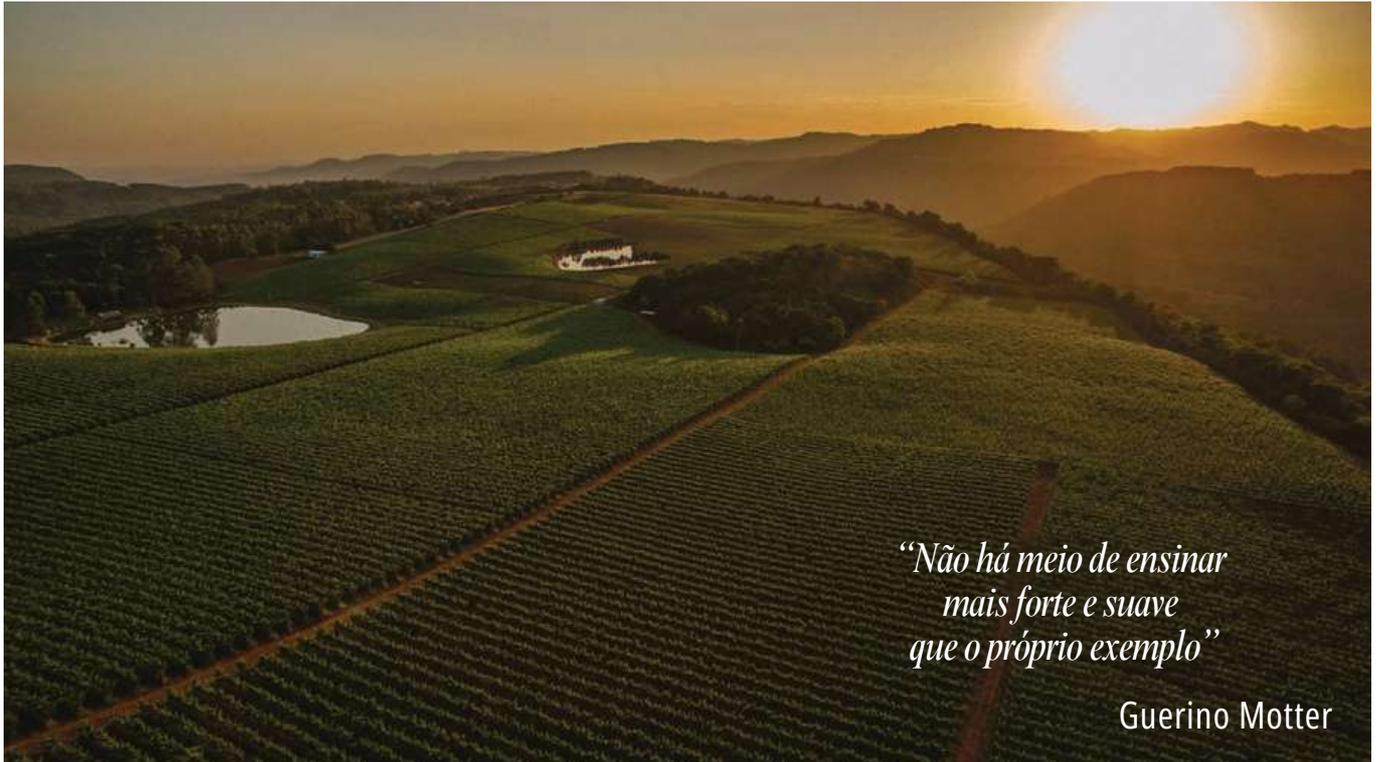
Em uma área de 55 hectares, os vinhedos implantados junto à vinícola impressionam pelo capricho e pela qualidade das uvas ali cultivadas. Um Terroir com microclima particular, marcado pela constante exposição solar, ventilação, solos argilosos e vermelhos e com um clima temperado fornece a tipicidade única aos vinhos Don Guerino.

A colheita seletiva e cuidadosa, aliada a métodos modernos de elaboração, favorecem o máximo potencial das uvas para produzir os melhores produtos. Dedicada à elaboração de vinhos, espumantes e sucos, atualmente os vinhos Don Guerino tem recebido várias premiações em concurs

s nacionais e internacionais sendo comercializados em todo território nacional.

Os produtos seletos da Don Guerino também são exportados para sete países do mundo (Estados Unidos, Reino Unido, Dinamarca, Suíça, Suécia, Alemanha e Áustria). Atualmente a vinícola é referência do vinho nacional e um roteiro indispensável ao qual você está convidado a conhecer para degustar os vinhos e desfrutar de uma experiência encantadora. **_PB**



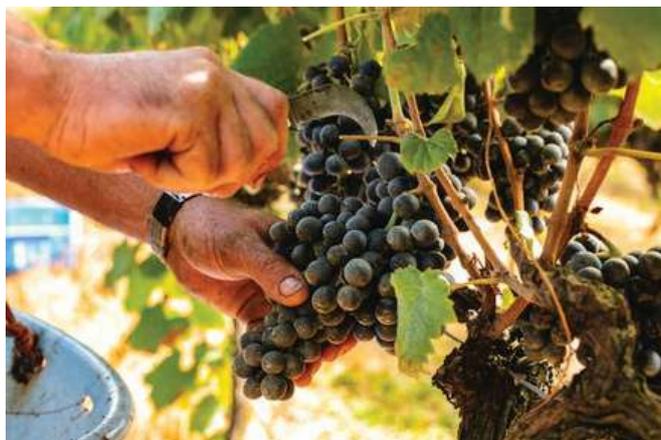


Visite a vinícola ou peça vinhos no:
donguerino.com.br



O SONHO DE UMA FAMÍLIA

Vinícola Larentis



A família Larentis, emigrada de Trento Itália em 1876, chegou ao Brasil e estabeleceu-se no Vale dos Vinhedos, onde cinco gerações consolidaram a vocação pela vitivinicultura sempre presente na família. No ano de 2001 a produção artesanal foi convertida em uma moderna vinícola, um sonho que sempre acompanhou a família.

Com uma estrutura de tanques de aço inox, barris de carvalho e equipamentos de última geração, a Vinhos Larentis começa, então, a elaborar vinhos finos com produção limitada.

Já no início, a qualidade é evidenciada e a vinícola começa a ostentar em seus vinhos o Selo de Indicação de Procedência Vale dos Vinhedos, uma garantia de origem com qualidade do Vale dos Vinhedos. Todos os vinhos são elaborados através de uma ótica que visa o cuidado minucioso em todo o processo, iniciando pelos vinhedos, 100% próprios, a elaboração que dispõe de alta tecnologia, onde tudo é feito pela Família Larentis com muito entusiasmo, paixão e atenção a todos os detalhes, de forma a produzir vinhos equilibrados e de alta complexidade. **_PB**





*Esta vinícola é
a realização de um sonho
que sempre acompanhou a
nossa família*



Visite a vinícola ou peça vinhos no:
larentis.com.br





TRE FRADÉI UMA PAIXÃO

Vinícola Valmarino

A tradição italiana de cultivar a uva e elaborar o próprio vinho, foi transmitida de pai para filho desde a chegada do patriarca da família, em 1878, no município de Bento Gonçalves, localizado na Serra Gaúcha. O enólogo Orval Salton, membro da terceira geração da família Salton, realizou seu sonho fundando o Estabelecimento Vinícola Valmarino em 1997. O amor à terra, a paixão e a dedicação aos vinhedos são os fatores responsáveis pelo reconhecimento da qualidade dos produtos Valmarino.

O empreendimento familiar começou em 1978 com o plantio das primeiras uvas viníferas. Uma Família de origem Italiana e centenária, onde pela tradição e vocação Orval Salton e filhos criaram o Estabelecimento Vinícola Valmarino oficialmente em 15 de setembro 1997. O nome homenageia os antepassados oriundos de Cison de Valmarino, Treviso - Itália.

Por ser uma empresa familiar, com produções limitadas, tem como meta principal a elaboração, com qualidade, de vinhos e espumantes

diferenciados, que possibilitam prazer e satisfação a seus apreciadores. Utilizamos a tecnologia e os cuidados artesanais como ferramentas principais para revelar a qualidade das uvas e buscar o equilíbrio e a complexidade de nossos produtos.

Cultivamos atualmente 21 hectares de vinhedos aos quais são aplicadas técnicas necessárias para a obtenção de uvas sãs e de plena maturação. E hoje trabalhamos com duas marcas, a Linha Tre Fradéi composta por produtos mais frescos e frutados sendo ideais ao consumo diário. E a Linha Valmarino para vinhos e espumantes diferenciados que apresentam uma maior complexidade de sabores e com potencial de guarda. **_PB**

Visite a vinícola ou peça vinhos no:
valmarino.com.br

*O solo, a videira, o fruto e a sua
transformação em vinho
de estilo próprio:
Somos a Vinícola Valmarino!*



A JOIA DE SER VINEIROS

Vinícola Alma Única



Fundada no dia 08/08/2008, a Vinícola Almaúnica tem em seu DNA uma paixão secular pelos vinhos. Foi criada pelos irmãos gêmeos Magda e Márcio Brandelli na cidade de Bento Gonçalves, Rio Grande do Sul. Filhos de Laurindo Brandelli e Doracy Brandelli, os irmãos montaram uma empresa que alia tradição familiar na cultura do vinho com propostas inovadoras, embasadas no desejo de elaborar produtos nos quais se expressa o amor e o carinho pelas videiras e a arte de elaborar vinhos com alegria e prazer.

Magda e Márcio pertencem à quarta geração de uma família que nasceu para produzir vinhos. Uma história que começou em 1887, quando o imigrante italiano Marcelino Brandelli chegou à região de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, trazendo na bagagem a paixão pelas videiras. Após passarem um período trabalhando na vinícola da família, que leva o nome do pai, os irmãos decidiram seguir um caminho próprio.

Após o falecimento do Márcio em março de 2020, sua esposa e enóloga responsável da Vinícola Denise Brandelli, segue o legado deixado por ele que permanece vivo e eterno em nossa memória com a sua paixão pelo mundo do vinho.

UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA

A Vinícola Almaúnica elabora vinhos e espumantes com o máximo cuidado, conhecimento

e dedicação, da videira à garrafa, aliando tradição às técnicas mais modernas de elaboração para consumidores cada vez mais bem informados e exigentes. A Almaúnica foi planejada para produzir garrafas limitadas de cada vinho e assim se tornar um conceito na elaboração de vinhos finos e espumantes. No enoturismo, apresenta aos visitantes modernidade nos





*A arte de elaborar com alegria e prazer
vinhos nos quais se expressa
o amor e o carinho pelas videiras*



Visite a vinícola ou peça vinhos no:
almaunica.com.br



processos e conhecimentos seculares de elaboração, de uma gente que nasceu para isso.

A Almaúnica foi projetada para ser uma vinícola moderna e tecnológica, proporcionando um visual encantador a todos que visitam o Vale dos Vinhedos. O espírito do vinho cerca o visitante da Almaúnica desde sua chegada pela estrada que corta os vinhedos. Toda a propriedade, incluindo os parreirais, possui orientação norte-sul, o que significa insolação durante todo o dia. Sendo um atrativo enoturístico, a Almaúnica aproveita ao máximo o terreno e suas declividades para a elaboração de vinhos e espumantes e recepcionar seus visitantes, que podem circular por toda a área. A colheita manual oferece maior qualidade ao vinho, já que ela acontece de forma mais detalhada e minuciosa. Isso faz toda diferença na seleção de videiras, cachos e bagas que irão compor os vinhos Almaúnica.

Um dos principais diferenciais na elaboração de nossos vinhos e espumantes, é o uso da força da gravidade. O processo de passagem pelos estágios de produção tem como único impulso a gravidade. Dessa forma, a uva vai para os tanques sem bombeamento, o que anula os riscos de que sementes e cascas sejam esmagadas, alterando o sabor do produto. Além disso, o envase dos barris e o engarrafamento são também por gravidade, ou seja, sem entrada de oxigênio resultante do bombeamento, que oxidaria o vinho e o faria perder suas propriedades.

A maceração a frio na uva é um processo em que as uvas são mantidas em temperaturas baixas por um período de tempo antes do processo de fermentação. Esse processo é feito para extrair precursores aromáticos e compostos fenólicos da casca da uva, como taninos e antocianinas que são

responsáveis pela cor, sabor e aroma do vinho. Ajuda a preservar os compostos aromáticos e melhora a qualidade do vinho, principalmente em vinhos tintos.

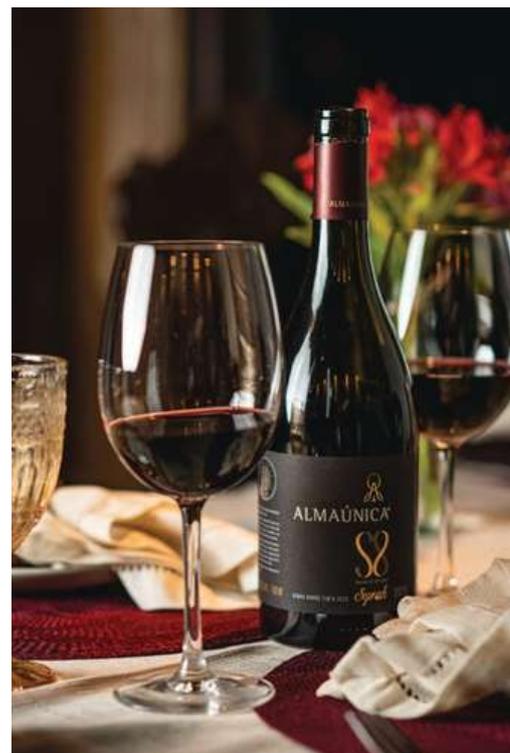
Se pode extrair mais cor sem que isso implique em uma extração mais elevada de taninos, gerando vinhos mais suaves e de taninos mais sedosos. Além disso, ela contribui para a estabilização da cor do vinho, tornando-o mais atraente visualmente. A temperatura usada para maceração a frio pode variar, mas geralmente fica entre 5 e 15 graus Celsius, com um tempo de maceração de cerca de 1 a 3 dias. Após o processo de maceração a frio, o vinho é fermentado normalmente, com uso de leveduras selecionadas, resultando em um produto final com aromas mais intensos, cor mais estável e sabores mais complexos.

Nas caves subterrâneas é onde se respira o vinho em sua essência. É nelas que se descobre porque ele é uma bebida tão especial.

São vinhos respirando suavemente, amadurecendo enquanto ganham complexidade dentro de barricas importadas de renomadas tanoarias francesas. O clima único das caves faz com que o visitante navegue por um mundo diferente, repleto de encantos e de uma cultura vitivinícola secular, mas ao mesmo tempo moderna e inovadora.

O método tradicional gera espumantes de maior complexidade e elegância, com a obtenção de uma perlage fina e constante. Consiste em obter uma segunda fermentação, dentro da própria garrafa. Após dá-se o envelhecimento e o líquido permanece sob as borras das leveduras, o que lhe confere cremosidade. Depois, a garrafa é submetida à remouage - operação lenta e manual de girar a garrafa, posicionada no pupitre diariamente.

A JOIA DE SER VINEIROS



Posteriormente, com as borras da segunda fermentação concentradas no gargalo da garrafa, é feito o degorgement para retirá-las. Após os vinhos obterem maturação em barricas de carvalho de madeiras francesas, americanas ou do leste europeu, por um período de 12 a 24 meses, os mesmos são envasados em garrafas e ficam em repouso nas caves subterrâneas por mais um período antes de serem comercializadas.

A Vinícola Almaúnica tem uma localização privilegiada no coração do Vale dos Vinhedos.

Ao visitar as nossas instalações, há acesso direto ao varejo, podendo degustar e adquirir nossos produtos ao mesmo tempo em que aprecia a bela visão dos vinhedos da própria vinícola e a paisagem exuberante da natureza do Vale. _PB



UMA EXPERIÊNCIA TOTAL

Vinícola Luiz Argenta



Harmonizando a determinação e a ousadia em transformar a uva em uma experiência única, a Luiz Argenta acredita que para explorar de verdade os seus sentidos, é preciso desfrutar do excepcional. Por isso unimos o puro sentimento de paixão com o primor das mais modernas técnicas de personalização para você usufruir do extraordinário.

No ano de 1931, na cidade de Flores da Cunha, foram plantadas as primeiras uvas viníferas do Brasil pela Cia Vinícola Riograndese. O local passou a ser reconhecido por suas excelentes características para a produção de uvas viníferas, originando vinhos de qualidade por todo o século XX.

Em 1999, os irmãos Deunir e Itacir Neco Argenta, filhos de Luiz Carlos Argenta, adquirem esta propriedade e desenvolvem um moderno projeto para produção de uvas cultivando vinhedos com todo o cuidado, carinho e atenção. Em homenagem ao patriarca da família, surge em 2004 a Luiz Argenta Vinhos Finos. Uma marca que produz vinhos e espumantes há 19 anos reunindo a tradição de um dos melhores terroirs do Brasil às mais modernas técnicas de elaboração de vinhos finos.

A propriedade, com 27 tipos de solos diferentes,

localizada na região com Indicação de Procedência Altos Montes, hoje conta com mais de 17 variedades diferentes de uvas viníferas, como por exemplo Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Gewurztraminer, Sauvignon Blanc, Chardonnay, entre outras. Trata-se de uma área de mais de 140 hectares, dos quais 55 hectares são destinados ao cultivo de uvas viníferas.

A estrutura da vinícola Luiz Argenta ficou pronta em 2009, com um projeto arquitetônico contemporâneo e inovador, a vinícola tem o telhado no formato de curvas que acompanha o movimento das colinas de vinhedos, e toda construção fica encravada em uma rocha de basalto, que ajuda a manter naturalmente o controle de temperatura no ambiente de produção. A Cave subterrânea é composta por cúpulas que fazem efeitos acústicos especiais, e armazenam os vinhos, as ânforas de barro italianas e as barricas de carvalho francês ao som brasileiro de Tom Jobim. A Luiz Argenta dispõe de uma propriedade com diversos ambientes externos, onde são realizados passeios, piqueniques e eventos, sempre com uma vista para os vinhedos de arrancar suspiros.

A vinícola oferece também visitas e degustações diárias, sempre acompanhadas por um enólogo, pela dependência da vinícola. **_PB**



Visite a vinícola ou peça vinhos no:
luizargenta.com.br

UMA XÍCARA DO CÉU

Vinícola Galiotto



A Vinícola Galiotto é uma empresa familiar reconhecida por sua tradição e qualidade na elaboração de vinhos, sucos, espumantes, coolers e frisantes. Vinificando desde 1966, em constante atualização profissional e tecnológica, a Vinícola Galiotto conta com uma infraestrutura moderna, que aliada às características climáticas e do solo, garante excelência aos seus produtos.

Situada em Flores da Cunha, cidade maior produtora de vinhos do Brasil, a Vinícola Galiotto possui 12 mil metros quadrados de área construída e capacidade de estocagem de 13 milhões de litros. Presente em todo território nacional com reconhecimento pela qualidade em seus produtos, recebeu premiações em diversos concursos realizados no país.

São mais de 55 anos de história, oferecendo o produto certo para os momentos mais importantes da vida de seus clientes.

A marca Altivos é inspirada na ousadia e conquistas dos pioneiros de voo, como Leonardo da Vinci, Alberto Santos Dumont e Bartolomeu de Gusmão. Assim como eles, estes vinhos proporcionam o sentimento de liberdade e satisfação.

Para combinar com essas sensações, os vinhos Altivos são jovens, leves, com intensa tipicidade varietal e de consumo agradável e descontraído. A linha é composta pelos varietais Cabernet Sauvignon, Merlot e Moscato.

A linha Casa Galiotto, levando o nome da família, traz toda conhecimento, tradição e qualidade conquistados ao longo dos 57 anos de empresa. Os vinhos da Casa Galiotto são complexos, intensos, elegantes e estruturados. Produtos exclusivamente elaborados com uvas viníferas e com produções limitadas.

A linha é composta pelo Chardonnay, Rosé Fino e os vinhos tintos Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat, que contam com passagem por barris de carvalho americano. Perfeita combinação para suas comemorações do dia-a-dia, Os espumantes da Casa Galiotto são as novidades dentro da empresa, após grande investimento da empresa em equipamentos para produção de produtos gaseificados, permitindo uma maior variedade de espumantes e também maior qualidade.

Do método de elaboração Charmat, os espumantes da Casa Galiotto são jovens, refrescantes e de boa estrutura. **_PB**

*Estes vinhos
proporcionam o sentimento de
liberdade e satisfação*

ART&VINHO



Visite a vinícola ou peça vinhos no:
vinicolagaliotto.com.br

A POUSADA NO VINHEDO

Vinícola Terragnolo



A história da vinícola Terragnolo iniciou com a vinda da família de Luigi Valduga ao Brasil em 1875, vindos de Terragnolo, província de Trento no norte da Itália os imigrantes instalaram-se na região do Vale dos Vinhedos em Bento Gonçalves - RS. Com isso o sonho de elaborar vinhos começou a tornar-se realidade, pois, além de muita coragem, força e trabalho, trouxeram na bagagem as primeiras mudas de videiras, plantaram e aqui produziram os vinhos artesanais para o consumo próprio. A arte de elaborar e apreciar um bom vinho é passado de geração para geração. E foi assim, que o bisneto Sandro Valduga, que faz parte da quarta geração da família aliou o conhecimento herdado de seus antepassados às mais modernas técnicas de vinificação, com um cuidado especial desde o solo onde é plantada a videira até o local de venda do produto. Por ser uma empresa familiar com produção limitada tem como meta principal a elaboração de vinhos, sucos e geleias diferenciados, que possibilitam prazer e satisfação a seus apreciadores, portanto os produtos Terragnolo são vendidos principalmente para consumidor final, nas melhores lojas, restaurantes e hotéis que querem oferecer produtos de qualidade aos seus clientes.

O vinhedo tem um papel primordial na qualidade do vinho, o que os franceses chamaram de Terroir, emprestando este termo para todo o mundo vitivinícola. O Terroir é um conjunto de fatores geográficos, climáticos, geológicos e biológicos, únicos e que não se repetem de vinhedo para vinhedo.

Com isso, antes de se aprender a conhecer um vinho é importante conhecer a sua raiz e a sua origem.

O vinhedo tem um papel primordial na qualidade do vinho, o que os franceses chamaram de Terroir, emprestando este termo para todo o mundo vitivinícola. O Terroir é um conjunto de fatores geográficos, climáticos, geológicos e biológicos, únicos e que não se repetem de vinhedo para vinhedo. Com isso, antes de se aprender a conhecer um vinho é importante conhecer a sua raiz e a sua origem.

Os vinhedos da Vinícola Terragnolo situa-se no Vale dos Vinhedos, a qual tem área total de 12 hectares de terras, de suaves colinas cobertas por parreirais. Atualmente é conhecida como a região que produz os melhores vinhos brasileiros.

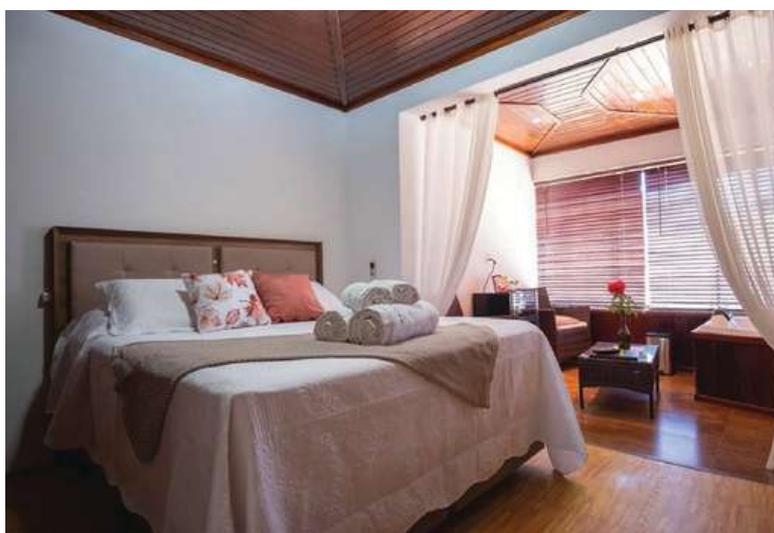
O Vale dos Vinhedos é a primeira região do Brasil que obteve em 2002 o reconhecimento como Indicação Geográfica, podendo conceder aos vinhos que estivessem dentro dos padrões estabelecidos o selo de Indicação de Procedência (IP). A partir de 2011, com o reconhecimento do Vale como Denominação de Origem (DO), os produtos obedeceram a regras mais específicas em relação à produção da uva e à elaboração do vinho, como já se encontra no vinho Terragnolo.

É no vinhedo que se define a qualidade do vinho. A vinícola Terragnolo tem um trabalho muito forte na produção de seus vinhedos, utilizando mudas certificadas com uma reduzida produtividade por unidade de área. Atualmente todos os vinhedos de uvas viníferas são no sistema de condução espaldeira simples, com acompanhamento técnico desde a poda seca até a vindima, proporcionando assim, uvas de qualidade superior.

Já para a visitação dos turistas a Vinícola Terragnolo mant m parreirais centenários produzindo uvas, as quais durante a safra, podem ser degustadas diretamente do parreiral. _PB



É no vinhedo que se define a qualidade do vinho



Visite a vinícola ou peça vinhos no: terragnolo.com.br

INSPIRAR A ALMA

Casa Venturini



Tudo começa na uva! É na tranquilidade do interior de Flores da Cunha, Serra Gaúcha, que está localizada a Casa Venturini Vinhos e Espumantes. Ali na Terra do Galo, lugar onde as tradições e mitos da imigração italiana são caprichosamente preservados, os fundadores da vinícola não poupam esforços para elaborar e oferecer vinhos premiados nacional e internacionalmente.

Além da vinícola contar com modernos equipamentos de vinificação, estocagem e envelhecimento, há um meticuloso cuidado na elaboração de cada garrafa, proporcionando vinhos e espumantes repletos de estilo, corpo e alma.

A Casa Venturini elabora com esmero vinhos e espumantes de alto padrão a partir de uvas de excepcional qualidade, cultivadas na Serra Gaúcha, Campanha Gaúcha e Campos de Cima da Serra.

São uvas cultivadas em terroir específico, reunindo assim um conjunto de fatores propício para a produção de vinhos finos. Esta busca constante por uma elaboração cada vez mais requintada é traduzida em premiações nacionais e internacionais.

Fundada em 1989, a história da vinícola é cercada por tradição e conquistas. A trajetória começou por uma estrutura familiar antiga, surgida na região nos anos 1970. No final dos anos 1980, uma joint-venture de São Paulo juntamente com um enólogo gaúcho assume a vinícola. Com o passar dos anos e a tecnologia chegando a todos os setores, a vinícola passou por uma cuidadosa reestruturação, porém mantendo suas características originais. Tudo de olho na qualidade, mas sem perder a herança cultural, fundamental para a elaboração de bons vinhos. Em 1997, com nova mudança societária, a empresa passa a chamar-se Góes & Venturini. Em 2001, começa a produção da linha de vinhos finos, colocando no mercado produtos que posteriormente passariam a ser premiados em todo o mundo.

Em 2009, ao completar 20 anos, o empreendimento inicia uma nova etapa abrindo o parque vitivinícola para visitação turística, entrando para o rol do enoturismo no Brasil.

Em 2019, a Casa Venturini renova seu varejo fortalecendo e qualificando ainda mais o atendimento ao turista que visita a vinícola, em Flores da Cunha. **_PB**



Visite a vinícola ou peça vinhos no:
casaventurini.com.br



UMA IDEIA DE PARAÍSO

Cave Geisse

A paixão do enólogo Mário Geisse pelo vinho é um caso de amor antigo, uma história que há muito estava escrita: "Começou desde criança. Em minha casa ele sempre foi parte do dia-a-dia, como o pão e a carne, como tudo que existia na mesa", conta. "Eu nasci vendo-o como elemento de vida".

Há mais de 40 anos a família Geisse escolheu a região de Pinto Bandeira na Serra Gaúcha para fincar suas raízes e iniciar uma história de tradição e amor na elaboração de espumantes premium, trabalhando um terroir demarcado e selecionado pela suas características singulares e ideais para produção das variedades Chardonnay e Pinot Noir.

A filosofia de trabalho focada em manter o mais alto padrão de qualidade unindo a restrição imposta pelo terroir demarcado, permitiu-nos através dos tempos desenhar uma identidade única em espumantes, sendo estes o espelho de todo amor e respeito à nossa terra e a forma de desfrutar o mundo do vinho transmitida pelo fundador Mario Geisse. **_PB**

“Temos um compromisso com esse terroir”

Mario Geisse





*“Gostamos de pensar
na nossa cave como
um jardim de maravilhas”*



Visite a vinícola ou peça vinhos no:
famiageisse.com.br

O CARÁTER DE INOVAÇÃO

Familia Bebber



Uma união entre a tradição familiar no setor vitivinícola e o caráter de inovação que nasce com uma nova geração. O contexto da Vinícola Família Bebber, localizada no Travessão Alfredo Chaves, interior de Flores da Cunha, ladeado pelas encostas do Rio das Antas. A idéia de viver do vinho foi longamente amadurecida pelo enólogo Felipe Bebber e juntamente com seu pai e irmão, Valter e Rafael, deram início a retomada deste sonho, deixado no tempo pelos avós vitivinicultores. Buscando o melhor de cada terroir no estado do Rio Grande Sul a vinícola, ainda nova, já mostrou que seus vinhos possuem uma identidade única.

Ganhadora de muitos prêmios nestes últimos anos, foi eleita pela Grande Prova de Vinhos do Brasil a Vinícola Revelação no ano de 2016 e o melhor Tannat do Brasil em 2017, com vinhos e espumantes repletos de medalhas

A proposta da Família Beber é fazer vinhos que caiam no gosto do consumidor brasileiro, jovens, leves e elegantes. Mesmo os mais estruturados, segundo o enólogo, devem seguir esta vocação, com acidez e corpo equilibrados. **_PB**





Visite a vinícola ou peça vinhos no:
familiabebber.com.br

FUTEBOL SOCIAL

A história do Campinense Esporte Clube é muito mais que a de um time juvenil de periferia, é a história do sonho de dois professores e de várias crianças se tornando realidade e crescendo juntos com um projeto que, nasceu tímido e hoje conta com mais de 40 jovens desfrutando do prazer de praticar a paixão pelo esporte e aprender a viver em sociedade.

Os professores Fábio Barbosa e Héctor Rios, tinham este sonho, incentivar crianças e adolescentes a buscar algo melhor em suas vidas através do esporte, ensinando-lhes a desenvolver suas habilidades e a usá-las no seu convívio social, como nos estudos, no trabalho e nos relacionamentos com o próximo.

Através da escolinha com formações para sub 12, 15, 17, 19 e 23. O Campinense, em pouco mais de 5 anos já soma resultados que demonstram a qualidade do trabalho desenvolvido, chegando a vice-campeão no primeiro torneio promovido pela Prefeitura de Mata, com a categoria de sub 12 e sendo campeão logo no ano seguinte.

A beleza destes valores são levados a campo e evidenciados pela valorização do jogo em equipe, que tem tornado o Campinense um oponente de muita qualidade para seus adversários e sendo uma referência na localidade.

O projeto do Campinense é apoiado pelo Polomar Poloclub, que acredita em seus valores e abriga o time em seu campo de treinamento. Com esta ajuda, O Campinense teve oportunidade de disputar Campeonatos também fora de casa e continuar obtendo resultados expressivos, como no Campeonato de Cipó, onde chegaram ao segundo lugar com a categoria sub 19, e participando também do Bahia Cup 2022, onde atingiu o ápice, sendo o vice campeão com as categorias sub 19 e Campeão da Copa com a categoria sub 23.

Em 2023, o Campinense já tem um time adulto disputando a 2ª divisão do Campeonato de Mata de São João; seguindo os trabalhos com as categorias 15 e 17, e inicia as novas inscrições para a base de 10 a 12, trabalhando para a formação de novos jogadores.



Há times que vencem antes mesmo de entrar em campo

O Festival de Art&Vinho financiará este maravilhoso Projeto através dos leilões de obras de arte, onde os valores arrecadados terão parte do valor doados para a Associação Campinense.

Faça também parte deste lindo trabalho.





TORNEIOS DE POLO **2023/24**

ART&VINHO - 07 A 09 DE SETEMBRO/23

ANO NOVO - 27 DE DEZEMBRO/23 A 03 DE JANEIRO/24

CARNAVAL - 08 A 13 DE FEVEREIRO/24

PÁSCOA - 29 A 31 DE MARÇO/24

TORNEIOS DE ANO NOVO 2022/23



***Polo, polo, polo!
Torneios, jogadores, festas. adrenalina e amizade.
Pura ação e puro fairplay. Diversão, relaxamento e lazer
para toda a família.
Tudo o que acontece no Polomar Poloclub
no esporte dos reis!***



Polomar PoloClub da Bahia, tem uma abordagem especial para o esporte: a adrenalina da competição é de fato enriquecida pela alegria de estar junto e pela possibilidade de compartilhar a paixão pelo polo com toda a família.

Isso cria uma atmosfera mágica, favorecida pela beleza do local e qualidade das instalações esportivas. O Clube conta com uma elegante piscina, um centro de massagens e um restaurante italiano de alto nível.

Torneio de Ano Novo

O Torneio de Ano Novo do Polomar Polo Club já faz parte do calendário baiano e nacional; em 2023, será realizado a 4ª edição deste evento que traduz bem o espírito da Polomar: reunir amigos, jogadores, familiares e muita diversão através do esporte que há séculos conquistou o coração de reis e súditos.

A fórmula do torneio é certamente envolvente e fascinante, com um calendário de jogos abrangendo o final e o início do ano novo, faz com que a competição e comemorações juntas se tornem ainda mais especiais. Acontecendo entre os dias 28 de dezembro e 03 de janeiro, além do anfitrião, os Torneios tem chamado a atenção de jogadores de vários lugares do Brasil e do exterior, como São Paulo, Mato Grosso, França e Argentina, dando o tom da competição sempre com muito fairplay.



Foto: Fabio Barbosa

TORNEIO DE ANO NOVO 22/23





Foto: Fabio Barbosa



Foto: Fabio Barbosa



Foto: Fabio Barbosa

Nos anos anteriores, além do professor e campeão brasileiro, Pedro Zacharias, ter trazido a campo as pratas da casa formadas por ele, nomes já conhecidos nacional e internacionalmente também passaram por aqui, como Pedrinho Zacharias(HCP 9Gols), considerado um dos melhores jogadores do Brasil na atualidade, Júlio Zacharias (HCP 5gols), Dudu Zacharias (HCP 5 gols) e do argentino Ignacio Lusarreta(HCP 5 gols) abrilhantando o evento e transformando o campo da Polomar em um palco de jogadas lindas, deixando o público ainda mais apaixonado pelo esporte.

O Torneio ocorre em duas fases: classificatórias, entre os dias 28-30 de dezembro e as finais nos dias 02 e 03 de janeiro. Uma semana inteira entre amigos e familiares para curtir o Clube, os dias de praia, os cocktails à beira da piscina, os jantares ao pôr-do-sol, criando um ambiente descontraído e amigável, traduzindo perfeitamente o espírito do Polomar. Em 2022/2023, o Torneio contou com 4 times, e ficou com a seguinte classificação: 1º Motto; 2º Tivoli, 3º Polomar e 4º Drytech.

TORNEIO DE ANO NOVO 22/23



Foto: Fabio Barbosa



Foto: Fabio Barbosa



Claro que o auge das comemorações do final de ano e deliciosa comemoração de encerramento torna a festa ainda mais atrativa. Os shows com bandas baianas, DJs e apresentações culturais promovem um momento de muita alegria para todos os participantes que sempre se impressionam com a sensação de estar participando de um evento entre amigos, muito mais que com adversários.

Quem pratica polo sabe que o esporte é muito mais que um jogo, é uma paixão.

Venha fazer parte desta festa, confira as datas dos nossos eventos no instagram @polomarclub e fique por dentro.



Foto: Fabio Barbosa

CAVALGANDO NA NATUREZA



Para os amantes da natureza, o Poloclub Polomar possibilita um momento de relax e encantamento em duas opções de passeio a cavalo de tirar o fôlego. Você pode desfrutar da brisa da praia em 2-2:30h de puro contato com a natureza exuberante do litoral norte, passando por belas dunas, coqueiros até o encontro com o mar de um azul sem igual.

Pela fazenda, a paisagem se faz em um misto de campos abertos com vista mar e matas fechadas, onde a visão casual de animais silvestres pode lhe propiciar o ápice da cavalgada, unindo duas visões deslumbrantes e tornando o passeio uma experiência maravilhosa e indescritível.



PASSEIOS A CAVALO NA RESERVA E NA PRAIA

A Polomar organiza passeios a cavalo
na reserva e na praia.
Viva uma experiência especial para descobrir
um paraíso natural.

Assista



ao vídeo

INFORMAÇÕES E RESERVAS
(+55) 71 3512 6469
(+55) 71 99929 1337

CURSOS DE EQUITAÇÃO PARA INICIANTES E AVANÇADOS

Descubra o encanto do cavalo
a partir do zero ou melhore seu nível
com instrutor profissional. Cursos a partir dos 8
anos.



Informações e Reservas
(+55) 71 3512 6469 (+55)
71 99929 1337

UMA MESA ITALIANA



A boa comida e excelentes vinhos tornam-se uma experiência inesquecível se apreciados em boa companhia e num ambiente acolhedor e confortável como o Restaurante Polomar, a norte da Praia do Forte: nascido da paixão pela arquitetura e pensado em harmonia com a natureza envolvente, com a brisa do mar e o arco solar.

Guiados pelo amor ao bom vinho e à alimentação saudável, Raquel e Andreas Krattiger oferecem aos seus clientes uma linha completa dos melhores vinhos nacionais, perfeitos para o nosso clima e para acompanhar a culinária italiana.

Como o chef italiano Angelo Castiglioni, que lidera a cozinha do Polomar há sete anos, eles são apaixonados por sabores autênticos e alimentos frescos e saudáveis: como os vegetais, ervas aromáticas





“A vida é muito curta para se consumir vinhos ruins e comer mal.”

Johann Wolfgang Goethe

e frutas que cultivam em sua própria fazenda, sempre respeitando o meio ambiente.

Com a mesma abordagem ecológica, criam animais em pasto livre na Herdade do Polomar, complementando a sua alimentação com produtos da sua própria horta.

Peixe fresco dos pescadores locais, massas, doces e sorvetes. Frescor e qualidade são as matérias-primas da cozinha italiana, que realça os sabores com muita simplicidade.

Ótimos pratos, ótimos vinhos e um ambiente aconchegante e ideal para se reunir com amigos. E eles estão felizes por terem realizado isso!

A estrutura é organizada para a realização de eventos como: almoços, jantares de trabalho, festas privadas e comemorações. O Restaurante Polomar é também um lugar único para que o dia do seu casamento seja maravilhoso e inesquecível. A nossa organização está a seu serviço para cuidar de cada detalhe e criar um evento emocionante e exclusivo de acordo com o seu desejo.

Ambiente bem cuidado e elegante, matérias-primas de excelentes qualidades e trabalhadas com paixão são os ingredientes do Restaurante Polomar.

A ampla escolha de pratos compõe um menu que varia conforme as estações e a disponibilidade de matérias-primas.





Vinhos selecionados da nossa adega propostos pelo Maître, acompanham a refeição com harmonia. Os escolhemos diretamente dos pequenos produtores de qualidade, que colocam em primeiro lugar a paixão pelo seu trabalho.



Chef Angelo Castiglioni

40 anos de experiência na cozinha italiana nos melhores restaurantes italianos e suíços : Hotel Romazzino em Porto Cervo na Sardenha – Itália; restaurantes próprios Kronen e Salmen Basel – Suíça; Restaurante Piccolo Mondo Andora – Itália; Restaurante Bindella Zurique – Suíça.

No nosso restaurante você pode saborear pratos típicos da cozinha italiana. O nosso Chef Ângelo, com experiência de muitos anos, tem sempre prazer em preparar iguarias com produtos frescos de produção da nossa fazenda.



A ORIENTE DO GOSTO



Inaugurado no ano de 1998, pelos empresários baianos Karine Queiroz e Jel Queiroz, em parceria com Bartô Feitosa, o Soho começou na ladeira da Barra em Salvador BA). Em 2003, mudou-se para Bahia Marina, um espaço singular, com arquitetura moderna e vista privilegiada para a Baía de Todos os Santos, onde se encontra até hoje. Com as conquistas do restaurante e o crescimento do grupo, o Soho também se ampliou. Em 2008, o restaurante chegou em Fortaleza (CE). Em 2009, uma nova unidade em Salvador (BA) foi inaugurada, no Shopping Paseo Itaipara e, em 2011, em Brasília (DF), atuando até hoje nessas capitais.

A culinária japonesa de alto padrão, associada a busca pelo melhor nível de experiência para os clientes, fez do Soho uma referência em Salvador. Entre outros títulos, o restaurante recebeu do Governo do Estado da Bahia, por intermédio da Secretaria de Cultura e Turismo, o diploma de Mérito em Turismo.

S O H O

Bahia Marina



A busca por inovações não parou por aqui. Em 2007, também na Bahia Marina, os sócios decidiram apostar em uma nova casa, desta vez, com um perfil de culinária mediterrânea contemporânea: o Restaurante Lafayette.

Dando continuidade às oportunidades de mercado, o grupo Soho e, em alguns negócios, também com outros parceiros, continuaram o crescimento e mais novos empreendimentos foram abertos em Salvador: Pepo Restaurante, um italiano contemporâneo, aberto em 2021 no bairro da Pituba. A D'Pepo Padoca Artesanal, aberta em 2022 no Horto Florestal.

Na caminhada de crescimento, os restaurantes Soho e Lafayette seguiram também para o segmento de eventos. Atualmente, estes são realizados dentro ou fora do ambiente dos restaurantes, em formatos como jantares personalizados, camarotes, bailes de Réveillon, festas de casamento, festas de debutantes, entre outros.



O formato de evento que possui mais destaque, hoje em dia, é o dos camarotes. O grupo Soho possui um atendimento personalizado, que se adequa a realidade de cada solicitação, se responsabilizando por toda cozinha, do famoso tabuleiro de acarajé até o mais delicado sushi.

O Camarote Salvador, um dos camarotes mais exclusivos do carnaval soteropolitano, atende aproximadamente 5.000 pessoas/dia e todo o serviço de cozinha é desenvolvido pelo Soho há aproximadamente 20 anos.

Na mesma linha, o Soho também já operou, por inteiro, a cozinha do Camarote Caixa Econômica Federal, localizado em Ondina, Camarote privado para aproximadamente 800 pessoas/dia. **_PB**



S O H O

**CHEF
MARCELO FUGITA**



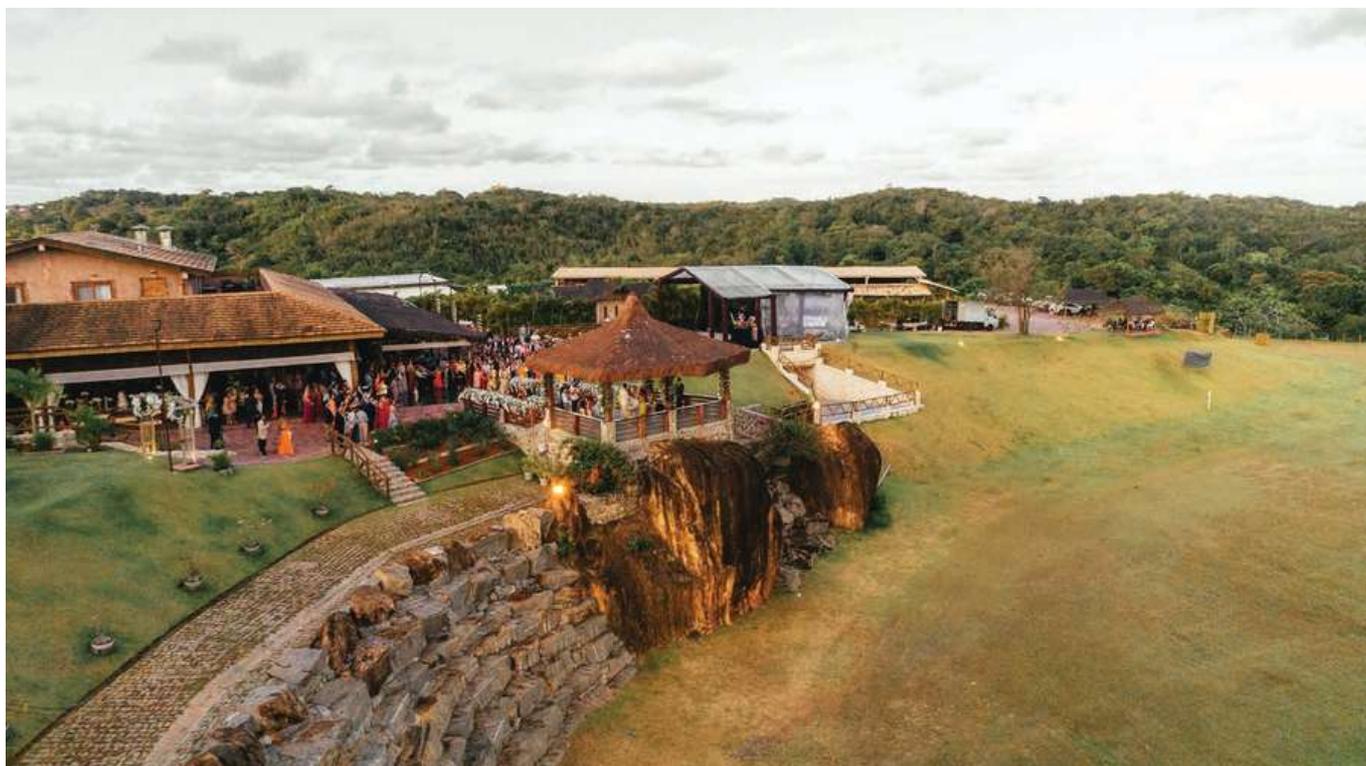
Lafayette

COZINHA MEDITERRÂNEA



BAHIA MARINA

EVENTOS EXCLUSIVOS NO POLO CLUBE



Qual é o seu evento? Seja ele qual for, um evento corporativo, uma festa de aniversário, um jantar comemorativo entre amigos ou até mesmo um casamento, o Restaurante Polomar tem todas as facilidades para você realizá-lo da melhor forma possível, desfrutando de um cenário deslumbrante e cheio de charme.

Um espaço já pronto para a sua necessidade em um local com uma arquitetura única, belos móveis, um palco para seu cantor ou banda favorita se apresentar e disponibilidade para até 300 pessoas confortavelmente acomodadas; tudo isso faz do Restaurante Polomar o local perfeito para você.

*Traga seus eventos
para uma nova dimensão de
originalidade e elegância.
Do casamento ao dia corporativo faça,
dos seus eventos, recordações!*

Nosso restaurante italiano pode ainda adicionar sabor à sua experiência, com pratos deliciosos, desde almoços leves a jantares completos, incluindo um maravilhoso churrasco ao puro estilo do polo.

Some a esta experiência, uma aula de polo com a nossa equipe de treinamento e proporcione ao teu convidado momentos inesquecíveis.



Foto: Fernando Veller



Foto: Fernando Veller

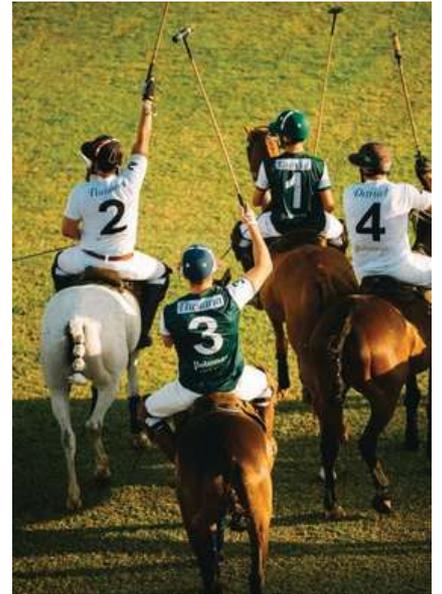


Foto: Fernando Veller



Foto: Fernando Veller



Foto: Davi Mello e Clara Rocha

*Casamentos inesquecíveis
em um final de tarde
deslumbrante.*



Foto: Davi Mello e Clara Rocha



Foto: Fernando Veller

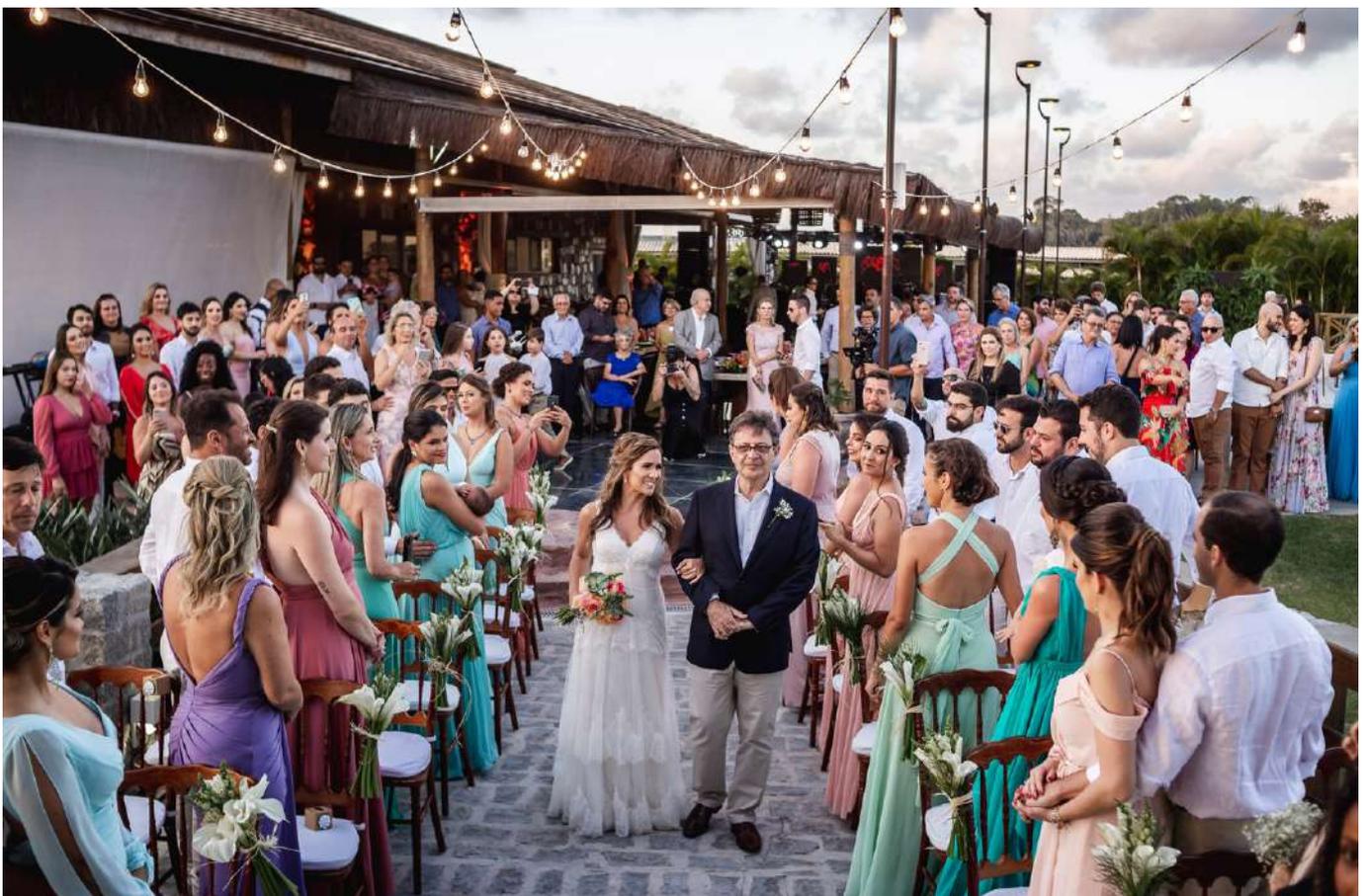


Foto: Davi Mello e Clara Rocha

Foto: Fernando Veller



Foto: Davi Mello e Clara Rocha



Foto: Fernando Veller



Foto: Larissa Ladeia

A casa do Polo na Bahia

O Polomar PoloClub é um lugar único, onde você pode se apaixonar pelo jogo de polo, cozinha italiana e os melhores vinhos brasileiros, em um ambiente elegante e descontraído, cercado pela natureza do litoral da Praia do Forte.

Jogos e torneios para jogadores \geq HCP -1 a 5
Jogo de teste para jogadores aspirantes
Academia Polo para crianças e adultos
Passeios a cavalo em uma reserva de 400 hectares

Restaurante Italiano
Degustação de Vinhos
Spa e Massagem
Eventos Corporativos e Casamentos