



Léa Araújo
 contato@degustatividade.com.br
 degustatividade

GASTRONOMIA

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

Casa Rio Verde

Com 27 anos de atividade, a Casa Rio Verde conta com cinco lojas em Belo Horizonte e comercializa mais de 400 rótulos de 14 países, a maioria de importação própria. Atualmente, 80% dos rótulos são de importação própria, de 11 países e 70 vinícolas, o que permite maior competitividade nos preços. A seleção do portfólio é realizada por meio de visitas pessoais às vinícolas, pelo gerente de importação da empresa, Haendel Roberto.

Para melhor comodidade dos clientes, a empresa lançou no ano passado um site para vendas de vinhos: vinhosite.com.br. A plataforma on-line inclui a assinatura dos serviços de um clube de vinhos, o VinhoClube, e tem como principais diferenciais as ferramentas de busca "Escolha por Estilo de Vinho" e "Escolha por Harmonização".

O VinhoClube oferece quatro tipos de assinatura: Seleção Ouro de tintos pontuados e premiados (R\$59,90 por garrafa); Seleção Unique com tintos macios, fáceis de agradar o paladar dos iniciantes, com preços mais acessíveis (R\$37,50 por garrafa); Seleção Summer, um novo nicho de mercado voltado para o clima tropical, mesclando espumantes, brancos e rosés (R\$56 por garrafa) e Seleção Platinum, vinhos premium para um público interessado em rótulos mais complexos – plano de 1 garrafa (R\$125). Um por cento da arrecadação das assinaturas do VinhoClube é doado à Creche Nosso Lar, que cuida de crianças com paralisia cerebral.

O site tem também ótimas opções para presentear: cestas temáticas por estilos de vinhos ou por países, por exemplo, a "Cesta de Vinhos Estilo Tintos Macios", com três vinhos por R\$179, ou a "Cesta de Vinhos Regiões da Espanha", com 7 vinhos por R\$479.

A Casa Rio Verde oferece diversos cursos e degusta-

ções para quem quer se aprofundar nos conhecimentos enófilos. O principal curso oferecido é o de Iniciação ao Vinho. Com o objetivo de fornecer as bases para uma correta apreciação do vinho, a programação do curso inclui desde a história do vinho, os processos de vinificação, as principais regiões produtoras e uvas, os diferentes estilos de vinho até dicas de como degustar, servir e harmonizar o vinho. Além da teoria, os participantes têm a oportunidade de degustar 12 rótulos de diferentes estilos. As aulas acontecem na sala de treinamento da Praça Marília de Dirceu, 104, bairro de Lourdes, e o investimento é de R\$299. Mesmo para quem já tem um bom conhecimento, esse curso sempre acrescenta informações. Fiz o curso e saí de lá cheia de novos conhecimentos. Indico a todos!

Além disso tudo, a Casa Rio Verde promove excelentes eventos de degustação abertos ao público, como o "Itália Wine Show" e o "França Vinho Show", com 45 rótulos disponíveis entre champagnes, espumantes, vinhos brancos, rosés e tintos, acompanhados de pães e queijos. Os sócios do VinhoClube têm 30% de desconto.

Gosto muito também das degustações com proprietários e enólogos de ótimas vinícolas que a Casa Rio Verde promove. Semana passada tivemos a apresentação de sete rótulos da Torreón de Paredes e me surpreendi com a qualidade dos vinhos. E ainda tem o queijo Serra do Salitre Imperial para acompanhar os belos vinhos. A peça, que pesa em torno de 800g, é vendida nas lojas por R\$46,80. Inclusive, nas lojas, você encontra diversos acessórios de conveniência para vinhos, como saca-rolhas, termômetros, taças, decanter, corta-gotas, além de aperitivos para acompanhar os vinhos, como pistache, mix de nozes, castanha e chocolates.



Naweb

www.casarioverde.com.br
www.vinhosite.com.br



Onde

Casa Rio Verde
 Lourdes: Praça Marília de Dirceu, 104. Tel.: (31) 3275-1237
 Gutierrez: Rua André Cavalcanti, 388. Tel.: (31) 3337-4730
 Savassi: Av. do Contorno, 5.816. Tel.: (31) 3227-2057
 Santa Efigênia: Av. Brasil, 653. Tel.: (31) 3224-2611
 Sion: Av. Uruguai, 835. Tel.: (31) 3225-1185

Detalhes

Horários: das 10h às 22h,
 de segunda a domingo
 Televendas: (31) 3116-2300



WOOD'S
BELO HORIZONTE

WOOD'S

classic

ter **11**

outubro

22 horas

VÉSPERA DE FERIADO



CÉSAR MENOTTI
& FABIANO

Abertura:
João Victor e Greg

VENDA DE INGRESSOS:



APOIO:

