

Wine Weekend Costão Experience **Programação**

PACOTE 5 A 9 DE JULHO

Focos do encontro

Cultural

Palestras exclusivas e momentos de transmissão de conhecimentos específicos sobre o apaixonante universo do vinho

Social

Oportunidade de travar contato e manter relacionamentos com um grupo de pessoas de interesse comum ao tema

Pessoal

Atividades físicas, gastronômicas, de lazer e relaxamento, sob orientação de profissionais habilitados

Wine no SPA

1 tratamento por apto

Banhos de Sais de champagne e massagem com óleo de semente de uva

oferecimento

VINOTAGE.



VINOTAGE.

Wine Weekend
Costão Experience

Programação

PACOTE 5 A 9 DE JULHO

Sexta-feira, 05 de julho

17:30 | Check-in com Welcome drink

Espumante Bossa Brut N.º 1 - Vinícola Hermann (Serra Gaúcha).

19:30 | Coquetel de Boas-vindas no Lounge Decanter

Sauvignon Blanc Quinto 2011 - Riglos (Uco).

20:30 |  Jantar harmonizado **Viagem à Argentina**

Uma seleção de vinhos dos mais importantes produtores de Salta, San Juan, Mendoza, Uco e Patagonia
Apresentação da harmonização pelo sommelier bicampeão brasileiro, Guilherme Corrêa
Show com Cristiano Ferreira & trio (Jazz Band)

Cardápio

Salada

Curry delicado de frutos do mar

Prato quente

Folhado de cogumelos ao molho de Malbec com salada verde

Risotto ao ragù de cordeiro e alecrim

Bife de chorizo ao molho de vinho Shiraz e especiarias doces e picantes, gâteau de batata

Sobremesa

Panna cotta de baunilha ao coulis de frutas vermelhas

Vinhos

Torrontés 2012 - Colomé (Salta)

Malbec Doc 2010 - Luigi Bosca (Mendoza)

Gran Cabernet Sauvignon 2009 - Riglos (Uco)

Gran Shiraz 3 Valleys 2009 - Las Moras (San Juan)

Saurus Pinot Noir Tardio 2010 - Familia Schroeder (Patagonia)

22:00 | Cassino

valendo uma garrafa de vinho medalhado no Concours International de Bruxelles 2013 - edição Brasil para o melhor da noite



*Wine Weekend
Costão Experience*

Programação

PACOTE 5 A 9 DE JULHO

Sábado, 06 de julho

11:00 | Papos e Tragos Decanter: A ressurreição das uvas autóctones I

Depois da invasão das uvas internacionais, o Velho Mundo mergulha fundo na busca da melhor expressão das suas uvas típicas.

Gruner Veltliner Spiegel 2010 - Hiedler (Kamptal)

Godello Branco 2010 - Peique (Bierzo)

Lagrein Alto Adige 2010 - Elena Walch (Alto Adige)

Paul Mas Carignan Vieilles Vignes 2010 - Paul Mas (Languedoc)

12:30 | Almoço harmonizado Espanhol

Uma seleção de vinhos espanhóis da carta da Decanter

Apresentação da harmonização pelo sommelier da Decanter, Igor Maia

Cardápio

Entrada

Pimentões recheados

Salada valenciana (alface, tomate, anchovas, azeitonas, azeite)

Uma seleção de "tapas" espanhóis variados no buffet

Prato quente

Cozido Espanhol

Paella à marinheira

Tortilha de batatas

Sobremesa

Crema catalão

Leche frito

Pavê de laranja

Vinhos

L'Hereu de Raventós I Blanc Brut 2008 - Raventós i Blanc (Cava);

Jerez Fino - El Maestro Sierra (Jerez);

Varietal Verdejo 2010 - José Pariente (Rueda);

PradoRey Rosado 2011 - Real Sitio de Ventosilla (Ribera Del Duero);

Tinto Mencia 2009 - Peique (Bierzo);

Jerez Pedro Ximénez - El Maestro Sierra (Jerez).

15:00 | Apresentação enocultural e degustação com Eduardo Viotti

Velho Mundo X Novo Mundo: degustações comparadas entre cepas que se espalharam pelo planeta.

Chardonnay: Chablis Vieilles Vignes 2009 (Alain Geoffroy - França) X Le Chardonnay Grand Vin 2011 (Villard - Chile)

Pinot Noir: Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes François Labet 2009 (Domaine Pierre Labet - França) X Glen Carlou Pinot Noir 2010 (Glen Carlou - África do Sul).

Crozes-Hermitage Les Fées Brunes 2009 (Jean-Luc Colombo - França) x Killerman's Run Shiraz 2010 (Kilikanoon - Austrália).

16:30 | Degustando com o produtor: DE MARTINO, uma das mais premiadas vinícolas do Chile

Os vinhos de terroir apresentados por Cristian Castro, diretor de exportação da De Martino.

Old Bush Single Vineyard Limavida 2009 - De Martino (Maule)

Cabernet Sauvignon Single Vineyard Las Aguilas 2009- De Martino (Maipo)

Syrah Single Vineyard Alto Los Toros 2008 - De Martino (Elqui)

Carménère Armida 2007 - De Martino (Maipo)

20:00 | Jantando com o produtor: DE MARTINO, uma das mais premiadas vinícolas do Chile – Salão Açores

Apresentação da harmonização pelo diretor de exportação da De Martino, Cristian Castro.

Cardápio

Entrada

Bacalhau com natas

Pratos quentes

Polenta com cogumelos refogados ao tomilho

Costeletas de cordeiro com crosta de ervas e batata gratinada

Sobremesa

Tarte tatin de manga

Vinhos

Chardonnay Single Vineyard Quebrada 2011 - De Martino (Limarí)

Cinsault Viejas Tinajas 2012 - De Martino (Itata)

Carménère Single Vineyard Alto de Piedra 2010 - De Martino (Maipo)

Late Harvest 2004 - De Martino (Maipo)

21:00 | Show Musical: com Derico e Banda (a confirmar).

22:00 | Cassino

Valendo uma garrafa de vinho medalhado no Concours International de Bruxelles 2013 - edição Brasil para o melhor da noite.



*Wine Weekend
Costão Experience*

Programação

PACOTE 5 A 9 DE JULHO

Domingo, 07 de julho

11:00 | Papos e Tragos Decanter: A ressurreição das uvas autóctones II

Depois da invasão das uvas internacionais, o Velho Mundo mergulha fundo na busca da melhor expressão das suas uvas típicas.

Rebula 2010 - Simčič (Brda)

Falanghina Beneventano IGT 2011 - Villa Raiano (Campania)

Portugieser Villány 2009 - Attila Gere (Villány)

Plansel Touriga Franca VR Alentejano 2009 - Dorina Lindemann (Alentejo)

12:30 | Almoço Catarinense

Cardápio

Entrada

Festival de ostras (frescas, bafo e gratinadas)

Croquete de Siri

Alhieira (linguiça portuguesa)

Pratos quentes

Entrevero

Tainha assada na folha de bananeira

Pirão de peixe

Farofa de ovas

Marisco Lambe Lambe

Paleta de javali assada com paçoca de pinhão

Sobremesas

Cuca de maçã

Manezinho

Vinhos

Chardonnay 2011 - Quinta da Neve (São Joaquim)

Pinot Noir 2010 - Quinta da Neve (São Joaquim)

Cabernet Sangiovese Merlot 2010 - Quinta da Neve (São Joaquim)

14:30 | Jurado de Vinho por Um Dia

A experiência de degustar e julgar alguns dos vinhos mais premiados do Brasil.

(Degustação de 4 vinhos participantes do Concours International de Bruxelles 2013 - edição Brasil, sendo 1 espumante, 1 branco, 1 tinto e 1 rosé ou fortificado. Selecionar preferencialmente um duplo ouro, um ouro, um prata e um não medalhado. Premiação com medalhas duplo ouro, ouro e prata aos participantes que mais se aproximarem das notas dos jurados oficiais)

16:30 | Coquetel de confraternização no Lounge Decanter

Entrega de medalhas aos participantes do Jurado de Vinho por Um Dia

Crémant de Bourgogne Bru - François Labet (Bourgogne)

Crème de Cassis de Dijon 20% - Briottet (Bourgogne)

20:30 | Jantar Italiano

Uma seleção de vinhos Italianos da carta de vinhos da Decanter. Apresentação da harmonização pelo sommelier da Decanter, Igor Maia.

Cardápio

Entrada

Caponata de legumes

Prato Quente

Tortelone de mussarela, molho de tomate e pesto de manjeriço

Rissoto de Frutos do Mar

sobremesa

Tiramisu

Vinhos

Soave Classico 2010 - Pieropan (Veneto)

Vernaccia di San Gimignano 2011 - Cesani (Toscana)

Barbaresco Corsini 2009 - Araldica (Piemonte)

Valpolicella Classico Superiore Ripasso Costamarian 2009 - Castellani (Veneto)

22:00 | Cassino

Valendo uma garrafa de vinho medalhado no Concours International de Bruxelles 2013 - edição Brasil para o melhor da noite.



Wine Weekend
Costão Experience

Programação

PACOTE 5 A 9 DE JULHO

Segunda, 08 de julho

11:00 | Papos e Tragos Decanter: Na Ilha de Santa Catarina, uma fascinante degustação de vinhos de ilhas

Viagem aos encantos da Sicília, Sardenha, Santorini e Madeira.

Assyrtico Branco 2011 - Domaine Sigalas (Santorini)

Nerojbleo 2008 - Gulfi (Sicilia)

Cannonau di Sardegna Lillové 2010 - Giuseppe Gabbas (Sardegna)

5 Year Old Verdelho - Cossart Gordon (Madeira)

12:30 | Almoço Alemão

Uma seleção de vinhos Alemães da carta de vinhos da Decanter. Apresentação da harmonização pelo sommelier da Decanter, Leandro Mattiuz.

Cardápio

Entrada

Salada de batata

Bolinhos de carne com mostarda escura

Seleção de embutidos (linguiça Blumenau, salame Hamburguês, patê de pato)

Pratos quentes

Eisbein

Batata rosti

Kasler com purê de maçã

Chucrute

Tacho de salsichas alemãs

Sobremesas

Apfelstrudel

Bienentich

Vinhos

Riesling Estate Trocken QbA 2009 - Franz Künstler

Grüner Silvaner Trocken 2010 - Keller (Rheinhessen)

Spätburgunder Ahr QbA 2009 - Meyer-Näkel (Ahr)

Riesling Spätlese Piesporter Goldtröpfchen 2009 - Grans-Fassian (Mosel)

15:00 | Apresentação enocultural e degustação com Eduardo Viotti

Degustação de Taças: desvendando as influências do continente sobre o conteúdo.

17:00 | Special Moment Decanter - uma degustação de vinhos TOPS dos dois lados dos Andes.

Apresentação do sommelier da Decanter, Leandro Mattiuz.

Brote Negro Malbec 2007 - Viña Alicia (Mendoza)

Colomé Reserva 2008 - Colomé (Salta)

Cenit 2007 - Caliterra (Colchagua)

El Principal 2008 - El Principal (Maipo)

20:00| Jantar harmonizado Francês

Uma seleção de vinhos franceses da Carta de Vinhos Decanter

Apresentação da harmonização pelo sommelier da Decanter, Leandro Mattiuz.

Cardápio

Entrada

Tartar de Salmão

Pratos quentes

Magret de Canard com salada de folhas

Filet Mignon com Molho Bordalaise e Batata Cotedór

Sobremesas

Profiteroles com calda de chocolate

Vinhos

Cheverny Le Vieux Clos 2011 - Domaine du Salvard (Loire)

Le Cadet VdP Valcluse 2010 - Montirius (Rhône Sud)

Château Bouscassé 2007 - Alain Brumont (Madiran)

Mas de Mas Maury 2008 - Paul Mas (Languedoc)

22:00| Cassino

Valendo uma garrafa de vinho medalhado no Concours International de Bruxelles 2013 - edição Brasil para o melhor da noite.



Wine Weekend Costão Experience Programação

PACOTE 5 A 9 DE JULHO

Terça, 09 de julho

Ate 11:00 | Check-out

11:00 | Apresentação enocultural e degustação com Daniel Siqueira:

Criadores e Criaturas: grandes nomes da viticultura mundial, seus feitos e obras extraordinárias.

(Dom Pierre Pérignon, James Busby - Austrália, Jean-Antoine-Claude Chaptal, Nicole Barbe Clicquot-Ponsardin, a Veuve, Simon van der Stel - África do Sul, Jan van Riebeeck - África do Sul, Arnaud De Pontac - Bordeaux - Haut-Brion, Barão Bettino Ricasoli - Toscana - Chianti, Barão de Rothschild, Robert Mondavi, Nicola Catena, Michel Roland, a Ferreirinha, Robert Parker, Steven Spurrier - Julgamento de Paris)

12:30 |  Almoço Português

Com vinhos portugueses da Carta de Vinhos Decanter – Apresentação e harmonização pelo sommelier da Decanter, Leandro Mattiuz.

Cardápio

Entrada

Mexilhões ao azeite

Sardinha escabeche

Pratos quentes

Cozido português

Bacalhoda

Arroz de pato à moda do alentejo

Sobremesas

Pastel de Belém

Pudim abade de Priscos

Papos de anjo

Vinhos

Dão Malvasia Fina 2011 - Quinta das Maias (Dão)

Vale da Raposa Reserva Douro 2010 - Alves de Sousa

Amantis Tinto 2007 - Dona Maria (Alentejo)

Good Company Full Rich - Cossart Gordon (Madeira)

16:00 | Saída do Hotel

Programação inicial sujeita a alterações sem aviso prévio.

