Prova de vinhos
30.11.2018
16:00 – 18:30

Sábado, 10.11.
10:00 -14:00
estamos abertos

Newsletter

Edição: Nov 2018

Sugestões:
Mythos
Herdade do Gamito
Reserva
Bacalhau
Queijo da serra
Francesinha
Manteiga

[1]

O futebol português é gerido pela Federação portuguesa de Futebol, que foi fundada em 31 de março de 1914

Conteúdo

- Futebol em Portugal
- Prova de vinho 30.11.2018
- Horário de funcionamento
- Novos produtos/Sugestões
- Aprenda Alemão

Futebol em Portugal[2]

O futebol é um desporto muito popular em Portugal. Destaca-se pela seleção nacional e por clubes como o Sporting Lisboa e Benfica, o Futebol Clube do Porto, o Sporting Clube de Portugal, o Sporting Clube de Braga, o Boavista Futebol Clube e o Clube de Futebol Os Belenenses. O maior sucesso da selecção nacional foi vencer o ***Campeonato Europeu de Futebol de 2016*** *em França. Os anos mais bem sucedidos do futebol português foram os anos 60 e 90.*

O futebol português é gerido pela Federação portuguesa de Futebol, que foi fundada em 31 de março de 1914.

[1] Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Fu%C3%9Fball_in_Portugal#/media/File:Federa%C3%A7%C3%A3o_Portuguesa_de_Futebol.svg
[2] Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Fu%C3%9Fball_in_Portugal

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

Os três clubes FC Porto, Sporting e Benfica de Lisboa são os clubes dominantes no futebol do país. Belenenses Lisboa em (1946) e Boavista Porto em (2001) conseguiram ganhar o campeonato Nacional desde a introdução da primeira liga em 1934.

Eusébio e outros estão entre os nomes mais conhecidos da história do futebol português. ***Eusébio*** *como o melhor marcador do campeonato do Mundo 66,* ***Luís Figo*** *como o melhor futebolista internacional do ano de 2001, e* ***Cristiano Ronaldo****, que se tornou conhecido por ser várias vezes nomeado o melhor jogador de futebol do mundo.*

O treinador de sucesso ***José Mourinho*** *e o árbitro internacional* ***Pedro Proença*** *são outros nomes internacionalmente conhecidos no futebol português.*

Em Portugal há três jornais diários de futebol. O ***A Bola*** *relacionado com o Benfica é o jornal com maior circulação no país, e também mantém uma importante presença na Internet com o website abola.pt. O mais relacionado com o Sporting* ***O Record*** *e* ***O Jogo*** *com o FC Porto.*

Na lista dos maiores estádios do mundo existe também um estádio português: O ***Estádio da Luz*** *é um estádio de futebol no município de São Domingos de Benfica, em Lisboa. Oficialmente, tem o nome de* ***Estádio do Sporting Lisboa e Benfica*** *e é propriedade do clube de futebol Benfica de Lisboa. Este estádio tem oficialmente lugar para 65.647 espectadores. Com uma nova tecnologia de lugares o estádio pode ser ampliado para 77.847 lugares. Também serve como local para shows, e a sua capacidade, dependendo da natureza do evento, pode ser aumentada para 82.000 espectadores.*[3]

[3] Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Est%C3%A1dio_da_Luz

[4]

O ***Estádio do Dragão*** *é um estádio de futebol, localizado na freguesia de Campanhã, cidade do Porto, atualmente propriedade do FC Porto, sendo neste recinto que a equipa de futebol joga as suas partidas em casa.*

Este estádio foi palco da cerimónia de abertura oficial do Campeonato Europeu de Futebol de 2004. O local comporta 50.035 lugares sentados.

[5]

[4] Autor: Alvesgaspar https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Estadio_Benfica_April_2013-1.jpg

[5] Autor Zero https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Estadio_do_Dragao_20050805.jpg

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

Prova de vinho e azeite

Convidamo-lo para a nossa próxima prova de vinho que se realizará em Novembro. Devido aos feriados do final do mês de Outubro e início de Novembro, não será realizada a prova de vinho de Outubro.

Esta vai ser a **prova de vinho do Natal**, na qual iremos dar a provar 5 diferentes vinhos.

A nossa prova começa no Douro com o **vinho branco Tranquilo** da empresa Douro Prime. Feito a partir das castas de Viosinho, Gouveio e Arinto; teor alcoólico de 12,5%. O seu atraente aroma, fresco e complexo, com minerais e uma acidez agradável, torna-o ideal para aperitivo, e também para acompanhar marisco, peixe grelhado e (obviamente) peixe branco.

A seguir vamos em direção a Sul, na zona de Tramagal, Santarém, para apreciar o **Casal da Coelheira Branco**. Um maravilhoso vinho branco, que já ganhou vários prémios. Feito a partir das castas Verdelho, Fernão Pires e Arinto. Teor alcoólico de 13%.

Para o primeiro vinho tinto mantemo-nos na Quinta Casal da Coelheira e saboreamos o **vinho tinto Mythos**. Feito a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Cabernet Sauvignon, envelhecido 12-14 meses em barricas de carvalho francês e americano. O teor de álcool é de cerca de 14%. Seu aroma de flores, frutos vermelhos, maduros e sua estrutura robusta fazem dele um excelente companheiro para o queijo e a carne vermelha. Nota: Este Vinho é uma das nossas recomendações pessoais.

O segundo vinho tinto espera-nos no Vale do Douro, na região do Douro Superior. Os produtores deste vinho da Barão de Vilar, produziram este excelente **vinho tinto Zom DOC Reserva**. É feito a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Vinhas Velhas Teor alcoólico de 14%. É caracterizada por uma cor vermelha escura com um aroma de frutas vermelhas maduras com um leve toque de madeira. Acompanha bem queijo, carne vermelha e caça.

O que seria uma prova de vinho portuguesa sem vinho do porto? Para finalizar vem o vinho do Porto da **Casa Amarela Tawny 10 anos**. Feito a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinta Amarela. O teor alcoólico é de 20%.

O quê: Prova de vinho e azeite – Vinho branco (Tranquilo e Casal da Coelheira), Vinho tinto (Mythos e Zom), Vinho do Porto (Quinta da Casa Amarela Tawny 10anos), azeite (Extra virgem, Cooperativa Agrícola de Vila Flor)
Onde: Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien (Eléctrico 1/O)
Quando Sexta-feira, 30.11.2018 16:00 – 18:30

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

Horário de funcionamento

Horário de funcionamento normal: **Seg.–Sex. 10:00–13:30 e 14:30–18:30**.

No Sábado, 10.11.2018 estamos abertos das 10:00 – 14:00. Devido ao feriado de 1 de Novembro, abrimos no 2º Sábado do mês em vez do primeiro como é habitual.

Na época de Advento estamos abertos nos dias 01.12., 08.12., 15.12., 22.12.2018 das 10:00 – 16:00.

Sugestões

Mythos

As vinhas **Casal da Coelheira** são no rio Tejo, perto da Vila de Tramagal, usufruindo do clima mediterrânico típico desta zona.

Um vinho especial que recomendamos é o **vinho tinto Mythos**. É feito a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Cabernet Sauvignon. O teor de álcool é de 14,2% e envelhecido por 12-14 meses em barricas de carvalho francês e americano. Adequado para queijos e carne vermelha.

A atraente caixa de madeira é oferta na compra 6 garrafas.

Herdade do Gamito Reserva

Também é altamente recomendado o **vinho tinto Herdade do Gamito Reserva**, feito a partir das castas Syrah e Alicante Bouschet. Os vinhos amadurecem 14 meses em barricas de carvalho francês e um ano em garrafa. Caracteriza-se pela sua cor vermelha escura com um aroma intenso a frutos silvestres, um excelente equilíbrio e um sabor duradouro.

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

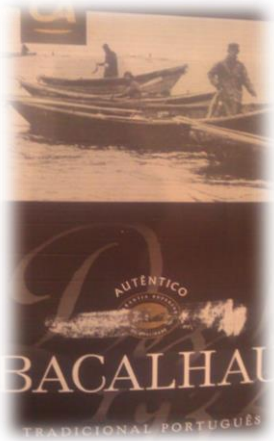
Bacalhau

"O bacalhau desempenha um papel importante na cozinha portuguesa, com um consumo médio de 7 kg (bacalhau seco) ou 15 kg (bacalhau demolhado) por pessoa por ano. Come-se cru, marinado, grelhado ou cozido; é utilizado em sopas, saladas, aperitivos (Pasteis de Bacalhau), pratos principais e até sobremesas.

Portugal tem o seu próprio método de cura de bacalhau (Bacalhau de Cura Tradicional Portuguesa). Este método requer um tempo de secagem de cerca de 150 dias, secando apenas pelo vento e sol (ou num túnel de secagem) e o uso exclusivo de sal marinho puro para esfregar o peixe. Este método de produção especial é protegido em toda a Europa como uma "especialidade tradicional garantida"[6].

O Bacalhau da Best of Portugal é de cura tradicional portuguesa, é do tipo "bacalhau especial" e vem cortado e embalado em embalagens de cerca de 1,2kg.

Ideias para a preparação (alguns dizem que há pelo menos uma preparação para cada dia, alguns dizem que existem mais de 1000 receitas) estão nos nossos **livros de receitas** disponíveis em Alemão e Inglês.



[6] Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Stockfisch

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

Queijo da Serra

Os deliciosos queijos de pasta mole feitos com leite de ovelha cru não são apenas populares em Portugal, estão a tornar-se cada vez mais populares entre nossos clientes. Estes queijos devem ser colocados à temperatura ambiente durante cerca de 1 dia antes de serem apreciados, depois cortados no topo, e o queijo é removido com uma colher.

Altamente recomendado é o queijo **Flor de Estrela e Cerrado do Vale**.

Outra novidade é o **Queijo Flamengo**, que pode ser encontrado em quase todas as lojas de Portugal

Manteiga portuguesa

Muitos clientes têm-nos pedido para importarmos manteiga portuguesa. Fazemos agora um teste com **manteiga Mimosa salgada**.

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30

Molhos

Os molhos Francesinha estão de volta, normal e picantes. Além disso, temos também um molho para as populares "Bifanas".

Aprenda Alemão connosco

a bola – der Ball

a caixa – die Kiste

o estádio – das Stadion

o livro – das Buch

o queijo – der Käse

o peixe – der Fisch

o vinho – der Wein

Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien
E-Mail: kontakt@bestofportugal.at, Internet: www.bestofportugal.at
Öffnungszeiten: Mo bis Fr, 10:00-13:30 und 14:30-18:30