

**Prova de vinho**  
**25.05.2018**  
**16:00 – 19:00**



# Newsletter

Edição: Junho 2018

**Sugestões:**  
**Vinho Casa Amarela**  
**Vinho do Porto**  
**Biológico**  
**Mel/Compotas**



**Sábado, 09.06.**  
**10:00 -14:00**  
**estamos abertos**

**+ Apresentação de**  
**rendilheiras de**  
**Vila do Conde em**  
**cooperação com a**  
**embaixada de**  
**Portugal**

**Não esquecer ... Dia do**  
**Pai, 10.06.**



*Bartolomeu Lourenço de Gusmão, da ex-colônia portuguesa do Brasil, inventor e pioneiro da aviação, também chamado Padre Voador. A "Passarola" símbolo do rótulo do vinho tinto Proeza, em prova na próxima degustação de vinhos de Maio.*

## Conteúdo

- ❖ Bartolomeu de Gusmão – Pioneiro da aviação
- ❖ Prova de vinho 25.05.2018
- ❖ Horário de funcionamento
- ❖ Novos Produtos / Sugestões
- ❖ Aprenda Alemão

## *Bartolomeu de Gusmão – Pioneiro da aviação<sup>2</sup>*

**Bartolomeu Lourenço de Gusmão,** (Santos, dezembro de 1685 – Toledo, 18 de novembro de 1724), cognominado o **padre voador**, foi um sacerdote secular, cientista e inventor luso-brasileiro nascido na capitania de São Vicente, em Santos, no Principado do Brasil - Estado do Brasil, famoso por ter inventado o primeiro **aeróstato operacional**, a que chamou de "**passarola**".

Na capital portuguesa o padre Bartolomeu Lourenço pediu **patente ou "petição de privilégio"** para um "instrumento para se andar pelo ar" – que se revelaria ser, mais tarde, o que hoje se conhece

<sup>1</sup> Autor Jorge Barrios, siehe auch: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Museo\\_Aeron%C3%A1utico\\_y\\_del\\_Espacio\\_07.JPG](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Museo_Aeron%C3%A1utico_y_del_Espacio_07.JPG)

<sup>2</sup> Siehe auch [https://de.wikipedia.org/wiki/Bartolomeu\\_de\\_Gusm%C3%A3o](https://de.wikipedia.org/wiki/Bartolomeu_de_Gusm%C3%A3o)

por **aeróstato ou balão** -, a qual foi concedida no dia 19 de Abril de 1709. O facto causou celeuma na cidade e a notícia rapidamente se espalhou para alguns reinos europeus. O invento, divulgado por meia Europa em estampas fantasiosas que, em geral, o retratavam como uma barca com formato de pássaro, ficou conhecido como **"Passarola"**.

Em Agosto, finalmente, Bartolomeu Lourenço fez perante a corte portuguesa cinco experiências com balões de pequenas dimensões construídos por ele. Na primeira, realizada no dia 3 na Casa do Forte (Palácio Real), o protótipo utilizado pegou fogo antes de subir; na segunda, feita no dia 5 noutra dependência do palácio, a Casa Real, o aeróstato, ..., se elevou a 4 metros, quando começou a arder ainda no ar ... na terceira, feita no dia 6 novamente na Casa do Forte, o balão, contendo no interior uma vela acesa, logrou fazer um vôo curto, mas ardeu ao aterrar; na quarta, feita no dia 7 no Terreiro do Paço (hoje Praça do Comércio), o balonete elevou-se a grande altura, pousando lentamente minutos depois; na quinta, feita no dia 8 na Sala das Audiências, no interior do Palácio Real, o globo subiu até o teto do aposento, aí se demorando, quando enfim desceu com suavidade.

Em 3 de Outubro de 1709, na ponte da Casa da Índia, o padre fez nova demonstração do invento. O aparelho utilizado era maior que os anteriores, mas ainda incapaz de carregar um homem. A experiência teve êxito absoluto: o aeróstato subiu alto, flutuou por um tempo não medido e pousou sem estrépito.

Lamentavelmente, todas essas experiências, embora assistidas por ilustres personalidades da sociedade portuguesa da época, não foram suficientes para a popularização do invento. Os pequenos balões exibidos, além de não haverem sido encarados como inovação importante ou útil, por serem desprovidos de

qualquer tipo de controle - eram levados pelo vento -, foram considerados perigosos, pois podiam, como se vira, provocar incêndios. Esses fatores desestimularam a construção de um modelo grande, tripulável.



3

## Prova de Vinho e Azeite

Convidamo-lo a participar na nossa próxima prova de vinhos. Desta vez provamos o recém chegado vinho da **Casa Amarela e Barão de Vilar**.

Começamos com um vinho branco da região do Douro, **Casa Amarela Branco Reserva 2016**, feito a partir das castas Viosinho, Rabigato e Malvasia fina e com estágio em carvalho francês. Teor alcoólico 13%.

O Vinho tinto da região do Douro, o **Proeza Tinto 2015** da Barão de Vilar, feito a partir das castas Touriga Franca, Tinto Roriz, Tinto Cão e Tinta Barroca; Teor alcoólico: 13%. Este vinho tinto tem no rótulo o motivo „**Passarola**“.

Para sobremesa temos o **Porto Rosé biológico Maynard´s Pink Port**, também da Barão de Vilar; Teor alcoólico 19,5%.

Surpreenda-se com estes novos aromas e sabores !

<sup>3</sup> Quelle: [Public domain / Museu Paulista \(USP\) Collection](#)

# Best of Portugal



Da Barão de Vilar agora o Vinho do Porto biológico e outros vinhos, aqueles com o rótulo de "passarola".



**Quê:** Prova de vinho e Azeite – vinho branco (Casa Amarela Branco Reserva 2016), vinho tinto (Proeza Tinto 2015), vinho do Porto (Maynard's Pink Port), azeite (Nativ Extra)

**Onde:** Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Viena (Elétrico 1/O)

**Quando:** Sexta-feira, 25.05.2018 16:00 – 19:00

## Horário de funcionamento

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

**No Sábado, 09.06.2018 estamos abertos das 10:00 – 14:00 (neste mês abrimos no segundo Sábado de Junho devido ao feriado).**

**Sexta-feira, 18.05.2018, abrimos só a partir das 14:30.**



## Sugestões

### **Novos Vinhos**

Chegaram alguns vinhos novos.

As primeiras provas dos vinhos da "Quinta da Casa Amarela" foram excelentes. Vinhos que recomendamos!

A Quinta está localizada no Vale do Douro, entre a Régua e Lamego e é propriedade familiar desde 1885.





# Best of Portugal

## Compotas e Mel

Novos produtos da „**Quinta de Jugais**“: Compotas (de castanha, de abóbora, tomate,...), compotas para queijos, marmelada e mel.



## Apresentação de rendilheiras

Vamos ter uma apresentação de rendilheiras de Vila do Conde em cooperação com a embaixada de Portugal no dia 9 de Junho das 11h á 1 da tarde e oferecemos um copo de vinho do porto.



## Cerveja

Com as temperaturas de verão é altura para uma Sagres ou Super Bock.

Infelizmente não temos um chuveiro de super bock, mas temos a cerveja !



## Aprenda alemão connosco

- a cerveja – das Bier
- o gelo – das Eis
- a marmelada – die Quittenmarmelade
- o marmelo – die Quitte
- o padre – der Priester
- o passaro – der Vogel