







Cerca de mil pessoas se reuniram em Bento Gonçalves para avaliar os mais representativos da safra

Avaliação Nacional de Vinhos destaca uvas inusitadas

Santé! Rever as belas paisagens da Serra Gaúcha reascenderam minha memória afetiva ao dia em que eu, menina ainda, brinquei e corri por parreirais em Caxias do Sul, na Festa da Uva. Desta vez, visitei algumas vinícolas e também participei do maior evento de vinhos do Brasil.

O Fundaparque, Parque de Convenções de Bento Gonçalves (RS), recebeu aproximadamente mil pessoas entre enólogos, autoridades, profissionais, jornalistas e apreciadores de vinhos, para o encontro mais importante do setor, a 25ª Avaliação Nacional de Vinhos da safra 2017.

Foram apresentados os 16 melhores vinhos nacionais classificados, às cegas, por 118 enólogos. Note que estes vinhos ainda não estão rotulados ou disponíveis no mercado, visto que foram vinificados recentemente. Todas as amostras estão em fase de amadurecimento, uns em aço inox, outros em barricas de carvalho.

A Avaliação é promovida pela Associação Brasileira de Enologia, ABE, que este ano recebeu 332 amostras de 59 vinícolas de seis estados: Bahia, Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e São Paulo, superando edições anteriores.

O resultado demonstrou que foram premiados vinhos de varietais inusitadas, como a uva Petit Syrah (cruzamento da

Rhône, França) o meu vinho preferido da avaliação. Malbec e Tannat se destacaram também e, apesar, de seis estados concorrerem, quem levou todos os prêmios foi o Rio Grande do Sul. A Vinícola Fazenda Santa Rita, de Vacaria/ RS que, assim como eu, muitos não conheciam, ganhou notoriedade com seu excelente Sauvignon Blanc. Abaixo, você confere os 16 vinhos mais representativos da safra 2017, que a partir do ano que vem estarão nas prateleiras.

Svrah com Peloursin, do

Agradeço o convite da Conceitocom Brasil. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



>>Miolo

Os jardins da Vinícola Miolo reluziam num lindo entardecer. onde fomos recepcionados por Morgana Miolo. Espumantes como o Cuvée Tradition Brut e Rosé 2015, frios, queijos, pães recheavam o caprichado menu que perfumava a atmosfera do Miolo Wine Garden, simplesmente fantástico. E é em meio aos vinhedos da Miolo que encontra-se o Spa do Vinho, opção de luxo para seu enoturismo.



>>Aurora

Bem no coração de Bento Gonçalves fica a Cooperativa Aurora, a maior vinícola do Brasil. Tecnologia e equipamentos de última geração compõem o parque industrial, hoje, dos mais modernos. A sala de degustação é equipada com bancadas individuais com luz e pia para perfeita análise. Nela, degustei seis rótulos dos quais destaco o espumante brut Aurora Procedências Chardonnay, cremoso, leve e refrescante. Também o branco seco Aurora Reserva Chardonnay 2015 e o recém-lançado Reserva Rosé 2017, ambos versáteis. Em Pinto Bandeira, a Aurora mantém uma bela propriedade e entre os vinhedos fomos saudados com espumante blanc de noir, Aurora Pinot Noir Procedências. refrescante e intenso. O churrasco bem gaúcho harmonizou perfeitamente com Aurora Pinto Bandeira Pinot Noir 2016 e o Millésime Cabernet Sauvignon 2013, fantásticos.



>>Dal Pizzol

A Dal Pizzol está no distrito de Faria Lemos, na Rota das Cantinas

O lugar é incrível. Pavões e galinhas d'Angola dão o toque caseiro a essa propriedade que abriga um vinhedo experimental, com cerca de 400 tipos de uvas, procedentes de mais de 30 países. A vinícola foi criada em 1974 pelos irmãos Antonio e Rinaldo Dal Pizzol. Mas a família está no ramo da vitivinicultura já há 13 gerações. Dirceu Scottá, presidente do Ibravin, é o enólogo responsável pela produção de 300 mil garrafas/ano elaboradas sob rígido controle de qualidade e sem passagem em madeira, absolutamente. Destaco a surpreendente degustação às cegas, na qual procurei em minha memória olfativa aromas que me ajudaram a desvendar o vinho na taça, emoção total! A vinícola mantém um Ecomuseu onde preservam a história do vinho e das famílias da região, bem como centenas de garrafas de vinhos locais e estrangeiros. No Giardino Dal Pizzol, um jantar delicioso harmonizou com a elegância do espumante Nature Quarenta Anos. O Enoteca 2014, um blend de 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc demonstrou condições de envelhecer muito bem, com aromas

VINÍCOLAS VISITADAS

Históricas, a 11 km de Bento.



e sabores primários de frutas e até

tostado. Um detalhe, não passa em

terciários como especiarias e

barricas. Um varietal fresco e

Pizzol Gamay Beaujolais 2017

agradável e fácil de beber.

sedoso chamou atenção foi o Dal

>>Família Geisse

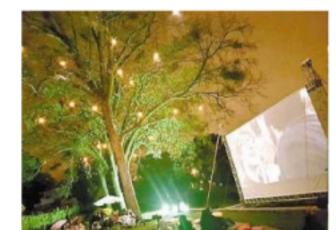
Uma verdadeira aula de viticultura e vinificação é o início da Geisse Experience, a cargo do enólogo chileno Carlos Abarzua. O criador da vinícola é o também chileno Mario Geisse, enólogo que a iniciou em 1978, na Região da Montanha, em Pinto Bandeira. São 76 hectares, sendo 23 de vinhedos, de Chardonnay e Pinot Noir, cuidados com manejo eco-eficiente sem utilização de agrotóxicos. Na cantina, tanques de aço inox conservam os caldos que darão origem aos cortes para espumantes elaborados no método tradicional, onde a 2ª fermentação se dá na garrafa. Provei vários. O Nature, Blancs de Blancs Brut, Blanc de Noir Brut e o Terroir Rosé Brut. todos excepcionais, com acidez, cremosidade e perlage perfeitos. Não é à toa ser apreciado até por críticos

internacionais, como a Master of Wine, Jancis Robinson. No Open Lounge Geisse, que fica no jardim. empanadas de sabores diversos, tábuas de frios e patês se harmonizaram com os drinks, espumantes brancos e rosés e até o tinto Mario Geisse Reserva Carménère.



>>Don Giovanni

A Região da Montanha, em Pinto Bandeira, abriga a Don Giovanni, vinícola familiar, com 18 hectares de vinhedos. Atualmente é a quarta geração da família a se dedicar a produção de vinhos de alta qualidade. Uma degustação dupla vertical entre Don Giovanni Cabernet Franc 2002 e 2012 me fez perceber de pronto as nuances de cor, o 2002 já estava com halos atijolados, sendo que o 2012 mantinha o vermelho rubi. Aromas terciários de frutas secas e especiarias permeavam o ambiente e minhas papilas gustativas já se satisfaziam com tantas diferenças. Vinhos apaixonáveis! Em recente visita ao La Cité du Vin, em Bordeaux, na França, tive o orgulho de ver um exemplar da garrafa Don Giovanni Ouro Extra Brut nas prateleiras do Wine Bar, o "Latitude 20", que comporta 14 mil garrafas de 70 países produtores. Viva o vinho brasileiro!



>>Peterlongo

Cinema ao luar em meio aos vinhedos, com direito à pipoca, hambúrguer e uma taça de espumante é a atividade do momento. Trata-se do Wine Movie Peterlongo. A vinícola tem uma história de 100 anos, e hoje recuperada de uma quase falência vem se destacando. Seu espumante Elegance Nature foi o Top Ten da Expovinis 2017. Provei também o Privilege Extra Brut, vinho de borbulhas finas e intensas. refrescante, macio e cremoso. Elaborado pelo método tradicional se destaca pela finesse, aprovado!

RÓTULOS MAIS REPRESENTATIVOS 2017

>>Categoria Vinho Base

para Espumante Chardonnay/Riesling Itálico -

Chandon, Garibaldi, RS Chardonnay - Casa Valduga, Bento Gonçalves, RS

Chardonnay - Domno do Brasil, Garibaldi, RS

Categoria Branco Fino Seco Não Aromático

Riesling Itálico - Cooperativa

Vinícola Aurora, Bento Gonçalves, RS Chardonnay - Vinícola

Almadén, Santana do Livramento, RS

Chardonnay - Vinícola Cave de Pedra, Bento Gonçalves, RS

>> Categoria Branco Fino

Seco Aromático Sauvignon Blanc - Vinícola Fazenda Santa Rita, Vacaria, RS Moscato Giallo - Cooperativa

Vinícola São João, Farroupilha, RS >> Categoria Tinto Fino

Seco Jovem

Cabernet Franc - Vinícola Salton. Bento Gonçalves, RS

>>Categoria Tinto Fino Seco

Petit Syrah - Luiz Argenta Vinhos Finos, Flores da Cunha, RS

Merlot - Casa Perini, Farroupilha,

Merlot - Miolo Wine Group, Bento

Gonçalves, RS Cabernet Franc - Giacomin

Indústria de Bebidas/Vinhos Hortência, Flores da Cunha, RS Malbec - Vinícola Almaúnica,

Bento Goncalves, RS Cabernet Sauvignon - Guatambu Estância do Vinho, Dom Pedrito, RS

Tannat - Don Guerino Vinhos e Espumantes, Alto Feliz, RS

NO SITE WWW.ENOAMIGOS.COM.BR VOCÊ ACESSA MAIS FOTOS DESSA VIAGEM.

ANOTE

Dia das Crianças. o Restaurante Espanhol e Sabores da Terra (Rua Espírito Santo, 9, Campo Grande, Santos) terá uma programação especial no almoço do Dia das Crianças, 12 de outubro. O grupo Corujinha Feliz fará várias oficinas com o público infantil. No menu, os pratos kids (R\$ 15,90) serão estrogonofe de frango com fritas e grelhadinho com arroz e feijão, com salada colorida. Para os adultos, paella à valenciana (R\$ 137, para 2 pessoas), polvo e camarão à Sabores da Terra (R\$ 59,90), além do bife ancho com batatas rústicas (R\$ 29,90), que já integra o menu semanal. Reservas pelo telefone 3224-2942.



Marmita light. A Villa Fresh, empresa virtual santista que vende refeições e alimentos saudáveis para adultos e crianças, agora conta com os produtos da Keep Light, que tem kits diversos para quem está de dieta com restrição de calorias. Há várias opções, inclusive com refeições para todos os dia da semana, do café da manhã à ceia da noite, com consumo de 1.200 kcal, 800kcal e detox. A média de preços é de R\$ 400 por kit. Adriane Galisteu é a garota-propaganda da marca, já que consome os produtos. Todo o cardápio e os pedidos podem ser feitos pelo site www.keeplight.com.br ou pelo whatsapp (13) 99134-9602.





Hoje, 6 de outubro

Ter a oportunidade de continuar vivo. Esse é o sonho de 24 mil crianças, que nascem por ano no Brasil, com algum tipo de doença no coração. Dessas, 34% não tem condições de arcar com o tratamento.

Participe desta corrente do bem. Para ajudar a salvar esses pequenos corações, basta vir à Cantina Babbo Américo e pedir uma deliciosa pizza ou, se preferir, faça seu pedido pelo delivery.

Parte do valor arrecadado será destinado para a FILANTROPIA DO HOSPITAL DO CORAÇÃO. Contamos com a sua participação!



Av. Ana Costa, 404 + Gonzaga + Santos Delivery: 3284.5999 ou pelo ifeed