

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Wines of Argentina 2019 – el vino argentino

Santé! A Revolução dos Brancos Argentinos e o Mapa da Malbec foram o ponto alto do Argentina Tasting Experience 2019, em São Paulo. Cinco dos maiores enólogos do país brindaram centenas de profissionais e especialistas com seus conhecimentos: Alejandro Vigil da El Enemigo/Catena Zapata, Edy Del Pópolo da Susana Balbo Wines, David Bonomi da Bodega Norton, Sebastian Zuccardi da Zuccardi Valle de Uco e Alejandro Sejanovich da Manos Negras/Tinto Negro.

No ranking mundial o Brasil é o quarto destino de exportação de vinho argentino liderado pelos Estados Unidos, Reino Unido e Canadá, e continua sendo o principal destino de exportação da América Latina.

Alejandro Vigil iniciou o tema 'A Revolução dos Brancos Argentinos', contando que a partir de 1980 muitos vinhedos antigos de Malbec foram substituídos por uvas brancas. Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin, Viognier, Semillón, Riesling e outras, exatamente nessa ordem de produtividade, demonstram a diversidade das uvas que compõem os brancos atuais. Vinhos corretos, refrescantes, aromáticos, personalizados e complexos. Des-

Amalaya Torrontés Riesling 2018, Salta, AR
Uva: 85% Torrontés e 15% Riesling (biodinâmico)
Cor: amarelo claro brilhante 13° GL
Nariz: lichia, cítricos, toque floral e herbáceo
Boca: seco, fresco, corpo médio, persistente (Decanter)



taco a uva Torrontés (cruzamento da Moscatel de Alexandria com a nativa Criolla Chica, a mesma País no Chile e Mission na Califórnia), a bran-

Catena Zapata Adrianna Chardonnay White Stones 2016, Mendoza, AR
Uva: Chardonnay 13° GL (12 a 16 m carv. francês)
Cor: amarelo brilhante
Nariz: floral e mineral, frutas maduras, complexo
Boca: seco, acidez intensa, corpo médio, saboroso, poderoso e longo (Mistral)



ca mais cultivada e emblemática na Argentina, confundida muitas vezes com a alsaciana Gewürztraminer. Ambas aromáticas e saborosas.

PROVEI E INDICO

Tinto Negro 1955 Vineyards La Consulta 2016, Uco, Mendoza, AR
Uva: Malbec (14 m carv. francês)
Cor: rubi intenso e brilhante 14° GL
Nariz: frutas vermelhas maduras, especiarias, complexo (decentar)
Boca: seco, equilibra acidez, corpo e taninos, mineral e suculento (Bodegas Wine)



No nariz parece um vinho de características doces, com flores e frutas brancas maduras, mas é seco e refrescante no paladar. Hoje os produtores

Susana Balbo Ben Marco Sin Limites Gualtallary 2017, Uco, Mendoza, AR
Uva: Malbec 14° GL
Cor: rubi intenso (12 m carv. francês 1° e 3° uso)
Nariz: frutas negras, especiarias, mineral, terroso, complexo (decentar)
Boca: seco, encorpado, estruturado, taninos finos, longo (Cantu)



ousam na vinificação, fazendo cortes, concluindo vinhos mais autênticos, mais elegantes e por vezes até com estágio em madeira.

Chardonnay é a segunda branca mais cultivada e produz os brancos platinos mais concorridos. Atualmente os enólogos estão focando a vinificação em ovos e tanques de concreto ou inox e menos passagem em madeira, mas é inegável que são líderes em Chardonnays encorpados e potentes.

A masterclass 'O Mapa da Malbec' manteve o padrão elevado desses vinhos que conquistam a todos, mundialmente. A Argentina já superou, há tempos, a França, de onde a Malbec (denominada Côt ou Auxerrois Noir) é nativa. Trazida em 1852 pelo agrônomo francês Michel Aimé Pouget, a tinta símbolo, tem 88% de seus vinhedos em Mendoza, região mais favorável ao seu cultivo. Vinhos com excelente equilíbrio entre concentração, maciez e tanicidade. Vinhos com alta acidez, persistência e elegância.

O evento tem apoio da Wines of Argentina (@winesofarg) responsável pela divulgação do vinho argentino no mundo. Agradeço imensamente o convite.

Acompanhe meus stories desse evento no instagram @claudiaenoamigos.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR



A uma quadra da praia das Pitangueiras, em Guarujá, a Adega está de portas abertas desde o dia 31

Adega da Praia traz novidades

Bebidas bem geladas e bons petiscos são as atrações do lugar

NATHÁLIA DE ALCANTARA
DA REDAÇÃO

Os apaixonados por cerveja já podem chegar em um novo point para desfrutar de bebidas bem geladas a ótimo preço. A uma quadra da praia das Pitangueiras, em Guarujá, a Adega da Praia está de portas abertas desde o último dia 31.

A ideia dos sócios Luiz Felipe Vicente, de 30 anos, e Caio Diogo Monte, de 27, tornou-se realidade e o foco é atender todo tipo de público, desde os amantes de vinho, champanhe e whisky até os que adoram cerveja e refrigerante.

“Na temporada, como a cidade fica cheia de turistas, o foco será o kit praia. Não tem nada melhor do que um bom cooler com cerveja, gelo e petiscos vendidos aqui”, conta Felipe.

Em breve, a Adega da Praia também terá peças de carne, carvão e temperos diferentes para quem quiser garantir todos os itens que não podem faltar em um bom churrasco.

Os destaques da casa são Original e Budweiser 600ml por R\$ 12, Skol 600ml por R\$ 10. A caixa de Skol com 12 latas 350ml

sai por R\$ 30. E, no atacado, Budweiser, Stella Artois e Eisenbahn por R\$ 3,99 a unidade.

“Os petiscos de amendoins, azeitona, salame e queijos são um sucesso. Mais para a frente, quando tivermos as peças de carne armazenadas na geladeira nova, também serão preparadas deliciosas porções”, revela Felipe.

A Adega da Praia fica na Rua Petrópolis, 33, na Barra Funda, em Guarujá. Funciona de segunda a domingo, das 10 horas a meia-noite. Inf. pelo telefone (13) 97411-8414.