

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Ouro para o espumante brasileiro 130 Blanc de Blanc

Santé! Que energia máxima receber a notícia que o Espumante 130 Blanc de Blanc elaborado com a uva Chardonnay, da brasileiríssima Casa Valduga, recebeu medalha de ouro em maio último, em Paris, na França. É uma felicidade saber que o nosso espumante tem reconhecimento mundial!

Trata-se do concurso Vinalies Internationales, no qual todos os anos, desde 1994, a União de Enólogos Franceses se organiza para uma competição de grande prestígio no mundo vinícola.

Durante cinco dias, 130 jurados (de 40 nacionalidades), especialistas em análise sensorial se reuniram sob a presidência de um especialista francês, para degustar, analisar e avaliar vinhos dos quatro cantos do mundo.

No formato de degustação às cegas, sem identificação de marca, região produtora ou denominação, foram avaliadas características visuais e olfativas, como paladar e cor, bem como o teor alcoólico, acidez e açúcar. Aliás, cerca de 3 mil vinhos de todos os estilos foram inscritos e provados. Ufa!

Uma conquista inédita foi a premiação com medalha de ouro para o icônico rótulo 130 Blanc de Blanc, no quesito espumantes, nesta 26ª edição do Concours Vinalies Internationales.

“Estamos muito gratos e orgulhosos por este grande reconhecimento. Para nós, é um prazer representar o vinho nacional, nosso terroir, nossas videiras. Levar o vinho brasileiro

mundo afora, e ser reconhecido por isso, aumenta a competitividade do mercado, elevando assim o nível do produto nacional. Isto une o setor e faz com que todos cresçamos juntos. Carregamos um legado importante e histórico, e um prêmio como este enaltece o pioneirismo e a vanguarda do Grupo Família Valduga na formação de profissionais de alto nível, além de valorizar e reconhecer toda a dedicação e esforço enológico de nossa equipe”, destaca Eduardo Valduga, Diretor de Marketing e Comercial do Grupo Família Valduga.

A linha de espumantes 130 foi criada em 2005 por João Valduga, enólogo da casa, com o propósito de homenagear a chegada da Família Valduga ao Brasil em 1875, comemorando os seus 130 anos de vida aqui. Inicialmente criou-se o Brut e o Rosé, ambos aclamados pela crítica especializada e consumidores. Em 2016 são lançadas as versões Blanc de Blanc e Blanc de Noir, espumantes que apresentam a mais elegante expressão de cada varietal.

Descrição do vinho

Casa Valduga 130 Blanc De Blanc, Leopoldina Vale dos Vinhedos, RS, BR 100% Chardonnay de safras especiais, através do método tradicional (champenoise), permanece 36 meses em autólise das leveduras. Encantador, possui coloração amarelo palha e um fino perlage. Com 12° GL possui um



buquê de grande intensidade e elegância, perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche. A delicadeza da Chardonnay se transforma em um espumante único, com excelente cremosidade e frescor. Harmoniza muito bem com peixes, frutos do mar, risotos, culinária japonesa e mediterrânea.

História

No final do século 19, em 1875 os primeiros imigrantes da Família Valduga desembarcam no Brasil. Vindos da cidade de Rovereto, ao norte da Itália, cultivaram os primeiros parreirais no coração do que hoje é o Vale dos Vinhedos, dando assim início ao legado de um dos mais renomados nomes da vitivinicultura brasileira.

Passados 145 anos, quatro gerações depois, o patriarca Luiz Valduga, idealizou um grande sonho: Construir a melhor vinícola do Brasil. Com a ajuda de seus filhos, a tradição foi aliada às mais modernas técnicas para a produção de vinhos finos. Os investimentos em tecnologia cresceram e o reconhecimento tornou a Casa Valduga uma das vinícolas mais apreciadas do Brasil.

Atual símbolo de excelência, a vinícola familiar continua comandada pelos irmãos Erielso, Juarez e João Valduga, que junto de seus filhos continuam a transmitir a paixão pelo vinho.

A marca brasileira está presente também em mais de 20 países, nos

cinco continentes. Tradição e tecnologia buscam surpreender paladares de todo o mundo, com sabor e qualidade inigualáveis.

A Casa Valduga coleciona mais de 300 prêmios em concursos nacionais e internacionais, e é prestigiada em países como França, Inglaterra, Espanha, Estados Unidos e Argentina.

Eu já tive o privilégio de estar na Casa Valduga como hóspede, e a experiência é simplesmente fantástica, com direito a imersão no mundo da uva e do vinho, enoturismo e enogastronomia imperdíveis!

Em tempo, o Grupo Família Valduga é composto pelas empresas Casa Valduga, vinícola que está entre as dez maiores produtoras de espumantes e vinhos do Brasil; Domno é elaboradora dos espumantes Ponto Nero e importadora de vinhos finos; Casa Madeira, produtora de sucos, geleias, antepastos e creme balsâmico, entre outros; Cervejaria Leopoldina, o mais novo desafio do Grupo e Vinotage Cosméticos - cosméticos à base do óleo extraído da uva. A sede do Grupo fica em Bento Gonçalves (RS), no Vale dos Vinhedos.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

SERVIÇO: CASA VALDUGA, VIA TRENTO 2355, LINHA LEOPOLDINA, VALE DOS VINHEDOS, BENTO GONÇALVES/RS, CEP 95701-720. FONE/FAX: (54) 2105-3122. CONTATOS PARA ENOTURISMO PELO TELEFONE: (54) 2105-3154



Para incrementar a especialidade da Venezuela, a família de Jorge criou outros sabores mais brasileiros, como queijo com calabresa, carne seca e até queijo com goiabada



Opções elaboradas para um jantar romântico

A Clássica Gastronomia montou um cardápio para o Dia dos Namorados. Com 4 opções de prato principal: salmão com cheese e alho poró, filé mignon à Daniel, filé de frango à parmegiana ou camarão empanado com queijo coalho, pode-se escolher entre 2 tipos de entrada (salada verde com kani ou maionese) mais 2 acompanhamentos e duas sobremesas. Todos os pratos são para 2 pessoas e custam R\$ 97,90 exceto o filé de frango que sai por R\$ 79,90. Encomendas antecipadas pelo: (13) 99712-7934.

Tequeño, quitute venezuelano ajuda família na pandemia

Com massa crocante e saborosa e recheio de queijo, é tradição em festas na Venezuela

DANIELA ORIGUELA
COLABORADORA

Há pouco mais de dois anos, o engenheiro de sistemas Jorge Luis Reyes Flores saiu da Venezuela em busca de uma vida melhor. O destino foi o Brasil. Em São Paulo conseguiu um emprego, o que possibilitou, há cerca de um ano, trazer a mulher e os três filhos de 1, 4 e 8 anos para o país. Em fevereiro, a empresa onde trabalhava fechou o escritório na Capital e lhe deu a opção de atuar na unidade de São Vicente. Ele, então, mudou-se com

a família para o litoral.

Com a pandemia do novo coronavírus, a empresa em que Jorge trabalhava anunciou que não seria mais possível arcar com os salários. Então, com aluguel, alimentação e demais despesas pendentes, ele e a esposa, a engenheira mecânica Ysabel Eugenia Guzmán Camacho, tiveram a ideia de iniciar a produção de uma iguaria típica da Venezuela: tequeño.

Jorge disse que a esposa costumava fazer o tequeño nos aniversários da família e em qualquer reunião. “É um quitute que não pode

faltar nas celebrações na Venezuela”. A iguaria tanto pode ser doce como salgada. O tequeño tem uma massinha saborosa à base de farinha de trigo e é recheada com um palito de queijo, que ao ser frito derrete e fica delicioso.

O casal, que tem 30 anos e se conhece desde os 4 anos de idade, incrementou a receita com o sabor brasileiro preparando mais opções como queijo com calabresa, com carne seca, bacon, doce de leite, queijo com goiabada, chocolate e outros. Os valores variam

de R\$ 6,99 a R\$ 8,99.

As vendas tiveram início há pouco mais de duas semanas. Eles deram ao empreendimento o nome de TQ Real. Montaram uma página no Instagram, onde criaram um concurso para promover o perfil e os tequeños e também chamar atenção dos clientes. Por ser uma novidade, tiveram boa aceitação e o público logo passou a interagir nas publicações.

ROUBO

Mas tiveram problemas. A casa deles foi roubada e

levaram a bicicleta da entrega. Porém, nas próprias redes sociais, por meio de uma vakinha online, estão arrecadando dinheiro para outra.

Agora, seguem fazendo o quitute venezuelano que tem conquistado os moradores da região, mas sem a opção de entrega. É preciso ir buscar no Centro de São Vicente.

“Amamos o Brasil. Vemos em São Vicente a oportunidade de poder construir a vida que seria impossível conseguir na Venezuela, para crescer e ajudar aos nossos e queremos que as pessoas conheçam a nossa gastronomia”, diz Jorge.

Para quem quiser comprar os tequeños do Jorge e da Ysabel é só acessar a página do TQ Real no Instagram ou ainda encomendar e pedir informações pelo WhatsApp (11) 95773-1224.

Kits com preços promocionais para os enamorados

A Padaria Nova Seara está com três kits especiais durante o período de 8 a 13 de junho. Um dos kits tem Mix de folhas com palmito e tomate cereja ao molho de mostarda com mel, arroz cremoso de milho com catupiry; Medalhão franbacon e molho especial da casa (maionese de bacon com parmesão) e tortinha de morango. O valor de qualquer opção é R\$ 120 para encomendas até dia 10, sempre com 48 horas de antecedência. Depois dessa data, é R\$ 150. Informações pelo WhatsApp (13) 98158-0378.