

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

## Amitié lança vinhos varietais

Santé! E o mundo do vinho segue com encontros e master classes em plataformas digitais. Num ação impecável da CH2A Comunicação (@ch2acomunicacao), participei do lançamento nacional da linha de vinhos tranquilos da Espumantes Amitié (@espumantesamitie). Já destaquei, aqui na coluna, as minhas apreciações técnicas sobre esses premiados espumantes, aliás, nascidos da amizade e empreendedorismo de duas mulheres do mundo do vinho nacional. Juciane Casagrande, enóloga e Andreia Gentilini Milan, sommelière, gaúchas, cuja marca Amitié, tem sede em Farroupilha, na Serra Gaúcha, RS.

Segundo Juciane e Andreia as ótimas condições climáticas da região produziram uvas de primíssima qualidade, sendo 2020 considerada "a safra das safras". Motivadas pela alta qualidade das uvas, iniciaram a nova linha de vinhos tranquilos varietais (sem gás carbônico e produzidos com uma só variedade de uva): Amitié Blanc, Amitié Rosé e Amitié Red.

O Blanc é feito a partir da Sauvignon Blanc de vinhedos de Pinto Bandeira, e 15% de vinhedos da Campanha. O resultado é um vinho jovial com acidez mé-



dia, bastante floral, frutas de poupa branca e equilíbrio impecável. Longe do usual Sauvignon Blanc de caráter vegetal e herbáceo. Vinho floral e elegante.

O Rosé foi concebido a partir da uva Merlot, proveniente de vinhedos de Bento Gonçalves, Pinto Bandeira e Farroupilha. A

vinificação tem maceração rápida das cascas das uvas, e proporciona uma cor rosé forte, tons acima do salmão da Provence. Vivacidade, frescor e aromas intensos se expressam nesse vinho para lá de atraente, refrescante e leve.

O Red tem a Pinot Noir na sua

composição. É um vinho com edição limitada, e muita fineza. Persistente nos aromas frutados e florais. Expressão marcante no gustativo, revelando delicadeza de taninos.

Destaco que todos os três rótulos são leves, frutados, fáceis de beber e que trazem uma tendência mundial, o baixo teor alcoólico. Fator que me agrada bastante, uma vez que nosso clima não condiz com vinhos de alto grau de alcoolicidade. Vinhos prontos para beber.

E as meninas gaúchas trazem também uma novidade nesse lançamento, além do rótulo de design arrojado, cada garrafa vem com um marcador de taças, muito delicado, em diversas cores metalizadas, colecionáveis. Um luxo!

É uma grande honra destacar o vinho brasileiro. Honra maior ainda publicar vinhos elaborados por mulheres que acreditam e valorizam o nosso terroir. Mulheres do vinho! Brindemos a Amitié, afinal um vinho que traz no nome a amizade deve ser evidenciado. Parabéns à Amitié por mais esse produto brasileiro no mercado.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

## PROVEI E INDICO

Amitié Blanc  
Sauvignon Blanc 2020,  
Farroupilha,  
Serra Gaúcha, RS  
**Cor:** amarelo esverdeado  
brilhante 11° GL  
**Nariz:** floral e frutado,  
rosa, pera e melão  
**Boca:** seco, leve, acidez  
média, um agradável  
pétillant (efervescência),  
equilibrado e persistente

Amitié Rosé Merlot  
2020, Farroupilha,  
Serra Gaúcha, RS  
**Cor:** rosé goiaba  
brilhante 11 GL°  
**Nariz:** morango,  
framboesa, groselha  
**Boca:** seco, acidez  
média+, frutado,  
corpo médio, equilibrado  
e persistente

Amitié Red Pinot Noir  
2020, Farroupilha  
Serra Gaúcha, RS  
**Cor:** rubi violáceo  
brilhante 11,5° GL  
**Nariz:** cereja e morango,  
notas de violeta  
**Boca:** seco, boa  
acidez, taninos macios  
e elegantes corpo  
médio, long



Por enquanto, o local só funciona para comprar e levar, mas em breve abre salão do brunch ao jantar



Croissant feito com manteiga francesa e cafés especiais são exemplos do trivial elevado à outra grandeza

Revo, da garagem a prédio de 1 mil m<sup>2</sup>

Novo endereço, aberto ontem, promete sacudir a gastronomia local

FERNANDA LOPES  
EDITORA

Há cinco anos, quando a Revo nasceu, em uma garagem na Ponta da Praia, a ambição dos jovens sócios era revolucionar o mercado de café, garimpando grãos diferenciados, de altíssima qualidade, Brasil e mundo afora.

A 'brincadeira' foi ficando boa e eles decidiram sacudir bem mais do que cabe em uma xícara. Foi preciso um prédio de dois andares e 1.000 m<sup>2</sup>, para dar vazão à vontade de revolucionar. E, ontem, eles abriram as portas do Edifício Revo, no número 737 da Epitácio Pessoa. Um amplo espaço, em que no térreo funciona o empório, a padaria, a cafeteria e o restaurante-- este último ainda fechado, mas

que em breve terá do brunch até o jantar.

A arquitetura, assinada pelo Estúdio Pena, o mesmo da Padoca do Mani, é um convite a ficar sem pressa. Informal, tem espaços amplos, arejados, área verde e muito vidro. O ponto focal são os equipamentos, supermodernos, do café, da cozinha e da pizzaria. Tudo foi escolhido a dedo. A máquina de espresso, por exemplo, é como uma Ferrari das cafeteiras, da italiana Victoria Arduino.

Não espere nada comum da Revo. Ali, o trivial é transformado e elevado. Tudo tem uma história de dedicação, estudo e muitos testes. Entre os sócios, Vinicius Ferreira é o especialista em panificação. Engenheiro, deu uma guinada na vida, e

mergulhou no universo dos pães. Foi para Califórnia e aprendeu com os melhores. Passou a dedicar-se ao preparo dos pães de fermentação lenta, natural. Não deixe de experimentar o pão de cará (R\$ 4,50/100g), feito com cará de verdade. É macio e cheio de sabor.

## PÃO E CAFÉ

O pão sourdough, feito com leveduras selvagens, é outra especialidade da casa. Ele pode ser encontrado em várias versões como de abóbora, multigrãos, azeitonas (R\$ 4,50/100g). A casca caramelizada da baguete (R\$ 3,50) faz toda a diferença no sabor.

Quer comer um croissant (R\$ 7,75/50g) como na França, sem sair da cidade? É possível. A massa é folha-



De uma garagem na casa de um dos sócios a um prédio de 2 andares

da com manteiga francesa, e pode-se enxergar as camadas do folhado na primeira mordida. O pain au chocolat (R\$ 9,25/50g) tem o poder de te transportar a Paris.

Claro, acompanhe esses pães com os cafés, afinal essa é a origem da Revo. Vitor Ladaga, outro sócio, é criterioso na escolha dos

blends. Desde o garimpo dos grãos, até a classificação, a torra e a moagem, são feitos pela equipe. Do balcão, além do espresso (R\$ 7), saem cappuccino (R\$ 12), coado (R\$ 8), machiato (R\$ 10) e outras bebidas. Vitor também se dedica à cozinha de onde saem maravilhas como as tortinhas

de frutas e bolos que enfeitam a vitrine de doces.

No cardápio do empório/padaria/cafeateria ainda é possível encontrar sorvete, como o de pistache iraniano com frutas vermelhas, servido na casquinha de manteiga produzida no local. Além de cookies, tortas salgadas, brownies, focaccias, que irão variar.

"Sempre teremos novidades e tudo que já ficou famoso na Revo", diz Paulo Nakai, outro sócio do empreendimento juntamente com Nilson Ferreira dos Santos. Paulo explica que a ideia é abrir o restaurante e a pizzaria daqui um mês. "Teremos também chupe e uma carta de drinks fantástica, criada por Danilo Nakamura e Michelly Rossi, eleita melhor bartender de São Paulo".

Mas não espere o restaurante abrir. Dê uma passada na Revo, porque vale a visita. O lugar é especial e tem preciosidades produzidas com o equilíbrio entre profissionalismo e paixão.

SERVIÇO: REVO (RUA EPITÁCIO PESSOA, 737, PONTA DA PRAIA, SANTOS). FUNCIONA DE QUARTA A DOMINGO, DAS 9H ÀS 19H, POR ENQUANTO SEM CONSUMO NO LOCAL.

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ