

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

A nova cara do vinho chileno

Santé! Iniciada em 2016 a Importadora Novo Chile traz para o Brasil vinhos fora do circuito tradicional das grandes marcas, mas reconhecidos por grandes críticos. A empresa reúne os melhores representantes dos vinhos do Novo Chile, contando hoje com rótulos seletos e de máxima qualidade.

Destaco dois exemplares orgânicos distintos:

Erasmus 2009 é um vinho produzido pela Viña Reserva de Caliboro, cujo proprietário é o Conde Francesco Marone Cinzano, dos afamados vermouths e também responsável por Brunellos di Montalcino da grande Col d'Orcia.

Erasmus tem vinhedos cultivados na região do Maule, no vale chamado Caliboro, um povoado pré-colombiano habitado há tempos pelas civilizações andinas. Neste terreno histórico, rico em vegetação nativa, o Conde Francesco formou uma joint venture com os antigos proprietários plantando uvas selecionadas e importadas da Europa. Foi assim que nasceu ERASMO, um vinho que alia o melhor da Mãe Terra Andina à tradição milenar da família na produção de vinhos de alta gama.

Elaborado pelo enólogo Maurizio Castelli, Erasmus é concebido a partir



PROVEI E INDICO

Erasmus 2009 - Reserva de Caliboro, Vale de Maule, CL (18 meses em carvalho francês - 14,5° GL)

Uva: 60% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 25% Merlot e 5% Syrah

Cor: rubi intenso com halo granada

Nariz: mirtilo, cereja, ameixa, amêndoas, especiarias, complexo

Boca: seco, acidez excelente, estruturado, encorpado, taninos elegantes, vinho saboroso, longo com retro gosto persistente

Preço: R\$ 156,00 (94 pts no Descorchados)

Villalobos - Vinhedo Silvestre Carignan 2015, Vale de Colchagua, CL (18 meses em carvalho francês usado - 12,5° GL)

Uva: 100% Carignan

Cor: rubi claro de pouquíssima intensidade

Nariz: floral, amoras silvestres, cerejas e morangos, ervas do campo

Boca: seco, boa acidez, corpo médio, taninos delicados, vinho elegante

Preço: R\$ 268,00 (94 pts no Descorchados)

TODOS OS VINHOS À VENDA NO SITE WWW.NOVOCHILE.COM.BR

das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e algo de Syrah. Todas de baixa carga por planta e com alta densidade por hectare, mantidas com técnicas orgânicas e biodinâmicas. As

uvas são fermentadas com leveduras nativas em inox, separadamente. Em seguida são misturadas, compondo o assemblage. Após um estágio de 18 meses em barricas de carvalho fran-

cês e um estágio em garrafa por 12 meses, completa-se a produção deste tinto do Vale do Maule, não filtrado, produção limitada e feito à mão. Erasmus é um vinho com potencial de guarda de 15 anos. A safra 2009 está plena. O vinho tem potencial de guarda de 15 anos e ainda segue mais uns bons anos à frente.

Vinhedo Silvestre Carignan 2015 é produzido pela Villalobos, uma vinícola com proposta natural e selvagem. As videiras centenárias crescem, florescem e frutificam soltas no meio do mato, sem intervenção humana. Na colheita são utilizadas escadas para retirada das uvas.

Apropriedade, onde hoje está a Villalobos, recebeu seus primeiros parreirais entre 1940 e 1950. Em 1978, o artista plástico Enrique Villalobos adquire o terreno, e não dá muita importância para as vinhas, que serviam de alimento para os cavalos. Em meados de 2007, durante um passeio a cavalo, o engenheiro agrônomo e amigo da família, Mathieu Rousseau, notou uvas rentes ao solo e outras a mais de 4 metros de altura, em arbustos de três metros de diâmetro, crescendo junto às demais árvores nativas. Para colhê-las, escadas seriam necessárias. Pragas comuns às videiras tradicionais eram combatidas sem problemas den-

tro do próprio ecossistema. E as chuvas, condensadas em uma só época do ano, forçaram uma profunda adaptação nas plantas: cachos espaçados, permitindo melhor escoamento da água e impedindo a formação de fungos. Rousseau incentivou os Villalobos a vinificar aquelas uvas especiais.

E assim seus vinhos provêm desses vinhedos de condução livre, que alcançam até 4 metros de altura. Após a colheita manual, as uvas são vinificadas da maneira mais natural possível. O vinho fermenta sem controle de temperatura e com leveduras indígenas (nativas), estagia por 18 meses em barricas de 3° uso de carvalho francês, é decantado por gravidade e engarrafado sem filtração ou prensagem. O resultado é um tinto orgânico equilibrado, fresco, macio e elegante, com aromas de frutas vermelhas silvestres, flores e ervas. Tiragem de apenas 30.000 garrafas. Mathieu Rousseau faleceu antes do lançamento do 1° vinho da Villalobos, mas em sua homenagem, seu nome é grafado nas etiquetas, que aliás, o próprio Enrique as desenha. Guarda por 8 anos.

A Novo Chile promove entre novembro e dezembro o Novo Chile ON-WINE. O evento virtual conta com palestras, degustações, lives e entrevistas com enólogos chilenos de vanguarda. Acesse a programação no link: <https://novochile.com.br/agenda-de-eventos-e-degustacoes/>

Aproveite as dicas e até a próxima taça!

Fruta da estação: é tempo de manga à mesa

Inclua essa fruta deliciosa nas receitas doces e salgadas, porque ela está mais docinha e com preço bom, já que está em plena safra

DA REDAÇÃO

Entre outubro e fevereiro é comum encontrarmos nas feiras e supermercados uma grande variedade de mangas. Apesar deste ser o período da safra, a fruta pode ser comprada durante quase todo o ano. A diferença é que o sabor é bem mais acentuado nesta época, quando as frutas maduram naturalmente, ficando mais doces.

Saborosa e suculenta, a manga é originária da Ásia, mais especificamente da região que vai do leste da Índia às Filipinas, e foi introduzida no Brasil pelos portugueses. Se adaptou também que é como uma rainha das frutas tropicais. Com ela é possível preparar deliciosas sobremesas, sucos e até pratos salgados.

Excelente fonte de vitaminas, sais minerais e fibras, a manga, ao contrário do que se imagina, não é altamente calórica: cada 100g da fruta tem 65 calorias. Entretanto, cuidado, alguns tipos de chegam a pesar até 400 gramas. E é aí que mora o perigo do excesso.

A fruta necessita de calor e sol durante todo o ano, e encontrou no Brasil as condições ideais para produzir em abundância.

NA COMPRA

A manga boa para o consumo não deve apresentar batidas, rachaduras, tons cinza ou manchas escuras na casca. Ao cheirar a fruta, seu aroma deve ser fresco e ter aroma agradável.

A cor não é sempre um indicador único da maturação: algumas variedades se tornam amarelas quando maduras, outras apresentam coloração vermelha, amarelada ou verde alaranjado.



FOTOS ADOBESTOCK

MUSSE DE MANGA

Ingredientes: 2 mangas palmer ou haden; 400g de iogurte desnatado firme; 1 copo americano de suco concentrado de manga; 10g de gelatina incolor hidratada conforme manda a embalagem do produto; 2 claras batidas em neve; 3 colheres de sopa de açúcar ou 10 gotas de adoçante.

Preparo: bata as claras em neve com 1 colher de açúcar até ficar em picos firmes. Reserve. No liquidificador, bata 1 manga sem casca e sem caroço com meio copo de suco concentrado de manga, o restante do açúcar (ou o adoçante), a gelatina já hidratada e o iogurte. Bata no liquidificador até ficar um creme. Junte às claras em neve, misturando delicadamente. Para a calda, em uma panela, coloque o restante do suco concentrado (1/2 copo) e 2 copos americanos de água. Deixe apurar em fogo baixo por cerca de 5 minutos e coloque as mangas em cubos. Se quiser a calda mais doce, dilua também na mistura uma colher de sopa de açúcar.



PEITO DE FRANGO COM MOLHO DE MANGA

Ingredientes: 4 peitos de frango sem osso e sem pele; sal; pimenta a gosto; 4 colheres de sopa de azeite; suco de 1 limão.

Molho: 50g de manteiga; 1 cebola média; 2 mangas grandes cortadas em cubos; 1 cravo da Índia; 1 pau de canela; 1 colher (sopa) de gengibre ralado; 150ml de vinho branco seco; 1 pitada de açúcar; sal e pimenta a gosto.

Preparo: tempere os peitos de frango com azeite, suco de limão, sal e pimenta. Coloque em uma forma e cubra com papel alumínio. Leve ao forno preaquecido a 200° C por cerca de 30 minutos ou até estar assado. Reserve. **Molho:** em uma panela, aqueça a manteiga e doure levemente a cebola picada, junte a manga em cubos pequenos, o cravo da Índia e a canela. Mexa e adicione o vinho. Deixe ferver para que o álcool evapore. Junte o açúcar e a pimenta. Deixe cozinhar em fogo brando por uns 5 minutos, Sirva os peitos de frango fatiados, arroz branco e legumes.