

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Aurora 90 anos - QR Code conta história da vinícola

Santé! A Aurora lança vinho comemorativo aos seus 90 anos de vida. Trata-se de um blend de quatro variedades tintas, de safras especiais.

É um vinho que une a tradição com inovação, uma vez que no contrarrótulo da garrafa um QR Code leva à uma animação sobre a história da vinícola, desde a fundação, em 1931, por 16 famílias, até os dias atuais, já consolidada como líder de mercado em vinhos finos, sucos de uva e cooler. A tecnologia utilizada é a Realidade Aumentada. É só apontar o celular para o QR Code e acessar todas as diversas informações da Cooperativa Vinícola Aurora como história, evolução da marca, galeria dos presidentes, redes sociais, fotos, vídeos e etc. É uma novidade comunicativa e divertida ao mesmo tempo, onde o consumidor se transporta e viaja nesse tour digital.

A empresa cumpre sua tradição de lançar um vinho festivo a cada 5 anos, desde seu cinquentenário em 1981. Conforme detalha Renê Tonello, presidente do Conselho Administrativo "é um vinho que está à altura das comemorações dos 90 anos da Aurora, que



DIVULGAÇÃO

traduz toda a história de uma empresa alicerçada no trabalho, na dedicação das 1.100 famílias produtoras e na evolução tecnológica que nos dá condições de elaborar um produto como esse. Esse é um ano mais do que especial para a cooperativa, com mais uma

grande safra, e com desafios que são do tamanho da Aurora".

Também o enólogo chefe da Aurora, Flavio Zilio, que já teve o privilégio de entrevistar, explica que para a elaboração do vinho foram escolhidas algumas das variedades mais representati-

vas e que contam a história da Aurora ao longo dos 90 anos. Flavio acrescenta que o corte com uvas de safras especiais traz uma complexidade e um equilíbrio perfeito.

O Aurora 90 Anos é um blend elaborado com uvas da Serra Gaúcha, onde o solo é argiloso e rochoso, topografia com declive de moderado a baixo, clima frio à noite e relativamente quente ao dia. São 30% de Cabernet Sauvignon safra 2015, 50% de Merlot safra 2018, 15% Tannat safra 2018 e 5% de Cabernet Franc safra 2019 com 12 meses de estágio em barricas americanas e tiragem de 36 mil garrafas.

São quatro variedades de uvas, de três safras especiais, que resultaram num grande vinho. Receita que celebra em grande estilo a data, completada em fevereiro deste ano.

Parabenizo a Aurora por sua trajetória grandiosa e por lançar um vinho que se comunica com o consumidor. É um vinho de qualidade, moderno, interativo e divertido. Vivas ao vinho brasileiro! E até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Aurora 90 Anos 2021, Serra Gaúcha, RS/BR (12 meses em barricas americanas)

Uva: 30% de Cabernet Sauvignon 2015, 50% de Merlot 2018, 15% Tannat 2018 e 5% de Cabernet Franc 2019

Cor: rubi intenso (12,5° GL)

Nariz: frutas vermelhas maduras, ameixa, cassis, café, tabaco, baunilha, mentol

Boca: seco, equilibrado, bom corpo, taninos aveludados, certa mineralidade, saboroso e persistente

Harmonização: grelhados, churrascos, assados de carnes de caça, queijos de massa dura, massas com molhos incorporados

Preço: R\$ 90,00 à venda na loja da Aurora em Bento Gonçalves e no tel. (54) 34552095 entrega em todo o Brasil



DIVULGAÇÃO

Sai primeiro vinho nacional da safra 2021

É o Miolo Wild Gamay 2021, rótulo para ser bebido jovem

DA REDAÇÃO

O Miolo Wild Gamay 2021 é o primeiro tinto da Safra 2021 a chegar no mercado. Pioneira no Brasil a elaborar um Gamay desta forma, a exemplo do que ocorre na França, a Miolo mostra sua capacidade de inovação.

Para o enólogo Adriano Miolo, a proposta foi bem recebida pelo consumidor que busca uma experiência que foge do tradicional. "Conseguimos fazer um Gamay com um conceito totalmente diferenciado. Para isso, reunimos todas as condições técnicas para viabilizar o projeto. É mag-

nífico ver uma ideia nascer, vingar e colecionar admiradores", comemora.

Elaborado a partir de uvas cultivadas nos vinhedos do Seival, na Campanha Meridional, este vinho é resultado do processo de maceração carbônica de cachos inteiros e por gravidade, sem adição de sulfitos e fermentação com leveduras selvagens da própria uva Gamay.

Limpido, de coloração rubi intensa com bordas violáceas, apresenta alta intensidade aromática e tipicidade trazido pelo processo de maceração, com aromas de morango, goiaba e maçã ca-

ramelada. Na boca, um vinho de estrutura leve, equilibrado, extremamente agradável e descompromissado. Ideal ser degustado como aperitivo com temperatura entre 10°C e 12°C. Devido sua baixa concentração tânica harmoniza muito bem com saladas, sopas, peixes, massas de molhos brancos, pizzas, carnes brancas e queijos de massa mole e semidura, com destaque para o Emmenthal.

O lançamento está disponível na loja virtual e no varejo da Miolo, além de delicatessens e restaurantes, em todo o Brasil.

Evino lança promoção de 8 anos

Para comemorar os seus oito anos, a Evino preparou mais de 10 lançamentos e diferentes ofertas ao longo de abril. Entre 17 e 24, quando é celebrado de fato o aniversário, o e-commerce selecionou as dinâmicas preferidas dos consumidores e as distribuiu ao longo da semana de forma a criar diferentes surpresas.

A newsletter também ganhará uma nova versão, trazendo indicações de vinhos favoritos. Também os gastos de abril poderão ser trocados por garrafas do vinho Anciano.

A Evino faz parte do Clube de descontos para assinantes do Jornal A Tribuna.

Produtos para churrasco on-line

O açougueiro, churrasqueiro e empresário santista Domingos Neto, o Netão, acaba de lançar o e-commerce da casa de carnes Bom Beef para venda de cortes especiais e acessórios de churrasco para Baixada Santista e Grande São Paulo.

Para atender também o público de fora da região, a loja virtual oferece cortes especiais de churrasco como picanha, chorizo, bife de tira, flat iron, baby Beef, steak do netão, entre outros; acessórios personalizados como bonés, aventais e facas, além de sais e temperos e carnes do dia a dia. Endereço: <https://www.bombeef-santos.com.br/>

Caqui, 'alimento dos deuses', está em plena safra

DA REDAÇÃO

Algumas pessoas, principalmente crianças, o descrevem como um tomate doce. Mas, afinal, o que é o caqui, essa fruta avermelhada, cuja aparência realmente lembra um tomate? Segundo estudiosos, o caquizeiro (*Diospyros kaki*), da família Ebenácea, é uma planta perene, com longevidade de frutificação e de porte arbóreo, originária da China - país que possui plantios seculares e que, atualmente, ocupa o posto de maior produtor mundial -, mas que também possui grande produção e consumo no Japão e na Coreia.

Hoje, mundialmente conhecido, produzido e consumido, o caquizeiro - nome originário da palavra japonesa kaki - é valorizado pelos seus frutos doces e saborosos, reconhecido até em seu nome botânico *Diospyros*, de origem grega, que signifi-

ca "alimento dos deuses".

No Brasil, relatos históricos mostram que a introdução ocorreu por volta de 1890, pelos portugueses, mas a expansão da cultura aconteceu a partir da década de 1920, com os imigrantes japoneses, os quais foram responsáveis pela introdução de novas variedades do tipo doce (amagaki) e pelo domínio das técnicas de produção.

Atualmente, o Estado de São Paulo responde por mais de 50% da produção brasileira, com um volume estimado em 125 mil toneladas. As principais regiões produtoras são, respectivamente, Mogi das Cruzes, Itapetininga, Campinas, Itapeva e Sorocaba, segundo dados do Instituto de Economia Agrícola (IEA/SAA).

Em Mogi, região, que ostenta o título de maior produtora do Estado, a história da fruta também se entrela-

ça com o trabalho da comunidade japonesa local. "Tanto as variedades cultivadas quanto as metodologias de plantio são originárias da colônia japonesa que deu início à atividade por volta

da década de 1920 e se consolidou, como exploração econômica de valor comercial, na década de 1960", conta Felipe Monteiro de Almeida, secretário Municipal de Agricultura de Mogi

das Cruzes, engenheiro agrônomo licenciado da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Segundo o secretário, o cultivo do caqui na região ocupa uma área de 1.484

hectares, em 468 propriedades onde se cultivam caquis das variedades Fuyú, Giombo e Rama Forte, com uma produção estimada em cerca de 50 mil toneladas para a safra de 2021.

CHIPS DE CAQUI

ADOBE STOCK



Ingredientes: caquis semi-maduros e suco de um limão (opcional)

Preparo: lave bem os caquis e higienize em uma solução clorada com um litro de água, adicionando 10mL (uma colher de sopa rasa) de água sanitária a 2,5%, por 15 minutos. Retire os cálices e pedúnculos. Corte em fatias bem finas, mergulhe em uma tigela com água e o suco do limão (opcional, para não escurecer os frutos). Enxugue bem com papel-toalha e espalhe em assadeira forrada com papel manteiga, tendo cuidado em não amontoar as fatias. Asse em temperatura baixa, por cerca de 1h30, ou até notar que as fatias já estejam desidratadas. Uma dica é deixar a porta do forno um pouco aberta, para permitir a saída do vapor. Depois de assadas, deixar esfriar bem as fatias antes de guardá-las em um recipiente hermético. São ótimas para acompanhar sorvetes, tortas ou simplesmente como um petisco natural.