

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



MOVI - Viagem à diversidade do Chile

Santé! O Movimento dos Vinhateiros Independentes do Chile, MOVI, é uma associação de pequenos produtores que se dedicam a fazer vinho em escala humana, diferentemente das grandes vinícolas. Os proprietários junto a seus poucos funcionários, se encarregam de todo o processo de elaboração. Tudo, literalmente, sob o olhar do dono, desde o vinhedo, passando pela vinificação, o marketing, até vendas e exportação. Vinhos sob uma perspectiva mais moderna, porém num estilo mais artesanal, comprometidos com a alta qualidade e tiragem limitada.

Considerado o lado B do vinho chileno, o Movi foi fundado em 2009 e reúne 39 produtores independentes e apaixonados pela arte de fazer vinhos do Atacama à Patagonia. Para mais informações, acesse: www.movi.cl ou [@movichile](https://www.instagram.com/movichile)

E, recentemente, o Movi promoveu degustação virtual em comemoração aos 10 anos do movimento no Brasil e por isso debutou nas redes sociais por aqui. É a primeira rede fora do Chile, agora você acessa [@movichile_br](https://www.instagram.com/movichile_br).

A coordenação da prova ficou a cargo da Fernanda Fonseca, [@pandraexperenciasdevinhos](https://www.instagram.com/pandraexperenciasdevinhos), onde eu e enoamigos profissionais, pudemos degustar vinhos de uma diversidade de uvas que fogem do estereótipo chileno, como os potentes e alcoóli-



DIVULGAÇÃO

cos Cabernets e os Carménères. Evidentemente que estes tradicionais chilenos agradam a todos, mas, sim, o Chile compreende uma diversidade infinita, vai além. Um grande diferencial do Movi é que a maioria dos produtores optam por uma fermentação espontânea, com as leveduras nativas das próprias variedades, não recorrendo às leveduras selecionadas, o que dá maior expressão e personalidade ao vinho.

A prova dos vinhos foi em duplas, para que pudéssemos observar a diferença de terroir, castas e técnicas de produção de cada rótulo, ideia genial!

No meu instagram [@claudiaenoamigos](https://www.instagram.com/claudiaenoamigos) você fica por dentro dessa degustação no destaque dos stories MOVI Chile Br.

Acompanhe e siga minhas considerações e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Vultur Toromiro Semillón 2018 (Colchagua Valley) e Callma Vinum Lunae Chardonnay 2018 (Valle de Casablanca)

1ª dupla: Vultur Wines Toromiro Semillón é um grande branco no qual a clássica uva de Semillón, de Bordeaux, tem uma reinterpretação chilena no Vale Colchagua. 13º GL, é frutado, floral com notas de mel, mostra volume, cremosidade e nobreza com estrutura finíssima e personal. Já o Callma Chardonnay 12,4º GL, é bastante frutado, floral e sutil, com larga frescura e acidez e leve mineralidade. (Ambos sem importador no Brasil)

Erasmus Rosé Mourvèdre 2019 (Valle del Maule) e Attilio Mochi Amber Experiment 2018 (Valle de Casablanca)

2ª dupla: Erasmus Rosé advém de uma região quente, onde a Mourvèdre resultou num rosé, como os da Provence, 13º GL, é delicado, com muita fruta vermelha, ótima acidez e equilibrado. (R\$ 120,00 Novo Chile Importadora). Já o Amber é um branco vinificado como tinto, ou seja, um vinho laranja, muito imponente, faz o meu gosto. Um blend de Sauvignon Blanc, Roussanne e Viognier fermentado com as cascas das uvas, por mais de 40 dias, em barricas carvalho europeu e aço inox, 13,6º GL. O casal de brasileiros Marcos Attilio e Angela Mochi são os donos e criadores desse

que é considerado pela crítica "el mejor vino naranjo de Chile", sensacional! (R\$ 280,00 na Edega Import.)

Trabun Solist Cot (malbec) 2018 (Cachapoal Andes) e Laura Hartwig La Luca Malbec 2019 (Colchagua Valley)

3ª dupla: La Luca é um Malbec com estágio em ovos de concreto e 13º GL, é leve e frutado, taninos suaves, para beber mais refrescado, tudo a ver com nosso clima (R\$104,00 Novo Chile Importadora). Trabun já é um Malbec que dá para guardar por 10 anos, 14,5º GL, emblemático, aromático, poderoso. (R\$149,00 na La Charbonnade)

Flaherty Tempranillo 2018 (Cauquenes, Vale de Maule) e Gillmore Aglianico del Maule 2018 (Loncomilla, Vale de Maule)

4ª dupla: Flaherty Tempranillo advém de solos argilosos profundos, muita expressão da uva nos aromas de frutas negras, café, alcaçuz, especiarias e retrogosto de caramelo, 14º GL, bom corpo, taninos nobres. Estagiou por 14 meses em barricas americanas usadas, pode ser guardado por 12 anos. (na Growin9.com.br). E a variedade antiga romana, Aglianico da Gillmore, 18 meses em barricas, resultou num vinho com aromas de frutos vermelhos e negros, chocolate, cassis e café, 14º GL, ótima acidez, encorpado, taninos firmes, e grande caráter (sem importadora).