

Apreciadores elegem destaques da ACausa Wine

Santé, o ACausa Wine, que aconteceu na última segunda-feira, em sua 15ª edição, no salão do Parque Balneário Hotel, foi um sucesso. O evento é sempre muito esperado por abraçar uma boa causa. Toda a renda com os convites e vendas de vinhos é revertida para o Instituto Luiz Alca, que atende pessoas com HIV e seus familiares.

ACausa Wine apresentou cerca de 230 rótulos, com vinhos do Brasil, Chile, Argentina, Portugal, Itália, África do Sul, Espanha, Alemanha, Austrália, EUA, Romênia, Uruguai e Peru.

Degustei muitos rótulos imperdíveis e parabeno os organizadores Marcelo Gil e Gugu Barbosa. Desta vez, pedi a alguns apreciadores, enófilos com bagagem de conhecimento e litragem no mundo dos vinhos, que elessem seus preferidos.

Ranieri Cecconi, da Confraria dos 12, elegeu o Zanotto Reserva Tannat 2021, da Vinícola Campestre/BR, o seu preferido. E acrescentou o espumante Rhein Extra Brut Rosé, Romênia, do Grupo Alexandrion. É elaborado no método tradicional com a uva Pinot Noir, no qual a segunda fermentação ocorre na garrafa.

Juliana Cassimiro, da confraria Doze Taças, ficou impactada com o mesmo espumante romeno: o Rhein Extra Brut Rosé. Não foi só o olhar da confeira, mas de muitos presentes.

Pam Braga, influenciadora digital que ainda não pertence a nenhuma confraria, mas ama os vinhos, elegeu o Orzada Carignan 2020 da Odfjell, um espetáculo de vinho que eu também provei e aprovei. A uva Carignan vem chamando atenção nos rótulos chilenos, e este, de vinhas com mais de 100 anos. Inegavelmente, um grande vinho.

Salu Freitas, da Confraria dos Doze, elegeu o vinho do Peru Intipalka Chardonnay 2023, estreante no evento. Aprovei ainda o Zanotto Reserva Tannat 2021, da Vinícola Campestre, que aliás foi Medalha de Bronze no Decanter Wine Awards de 2021, muito apreciado na noite.

Aguinaldo Fonseca, Confraria dos Doze, concedeu seu voto ao vinho do Chile, Vibo Centenário Tinto, da Viu Manent. As vinhas de 100 anos entregam a essa safra do Vibo a sua melhor versão.

Olivia Rodrigues, sommelière, destacou os brasileiros, com toda a minha anuência: o branco Miolo Wild Trebbiano, vegano e sem adição de sulfitos, e ainda o branco de edição limitada o Amitié Viognier 2022, medalha de Ouro no concurso Decanter Wine 2023.

Maela Queiroz, proprietária do restaurante Wine Not, em Monte Verde, provou e aprovou o branco do Peru Intipalka Chardonnay, mas o seu preferido foi Montes Alpha Wings, da Viña Montes. O Wings esteve muito acima dos muitos exemplares do evento, e o seu valor, de R\$ 550, saía por R\$ 399 na noite. Fantástico!

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS



FOTOS DIVULGAÇÃO

INDICADOS

1. Rhein Extra Brut Rosé, Dealu Mare/Romênia
Uva: Pinot Noir (12,5º GL) Método Tradicional. **Cor:** rosa salmão, bolhas finas e persistentes, ótima efervescência. **Nariz:** frutas vermelhas frescas e cítricas, tostado. **Boca:** seco, espuma e borbulhas ativas em boca, crocante e complexo. **Preço:** R\$ 155,90.
2. Miolo Wild Trebbiano Campanha Gaúcha/Brasil (vegano sem adição de SO2)
Uva: Trebbiano. **Cor:** amarelo claro límpido e brilhante. **Nariz:** floral, ameixa amarela, pera madura, algo mineral. **Boca:** seco, ótima acidez, leve e refrescante. **Preço:** R\$ 97,90.
3. Amitié Viognier 2022 Serra Gaúcha/Brasil
Uva: Viognier (13º GL) (4 meses em barricas francesas). **Cor:** amarelo claro límpido e brilhante. **Nariz:** floral, pêssego, tangerina, toque mineral. **Boca:** seco, ótima acidez, bom corpo, frutado, toque amanteigado, longo. **Preço:** R\$ 131,90.
4. Intipalka Chardonnay 2023 Vale de Ica/Peru
Uva: Chardonnay e 3 meses sur lie (contato com as borras). **Cor:** amarelo claro brilhante (13,5º GL). **Nariz:** abacaxi, pêssego, damasco maduros, mineral. **Boca:** seco, fresco e equilibrado, longo. **Preço:** R\$ 133,90.
5. Odfjell Orzada Carignan 2020 Vale do Maule/Chile
Uva: Carignan orgânico. **Cor:** rubi intenso brilhante (15,5º GL). **Nariz:** cereja e groselha maduros, algo de pêssego, floral e canela. **Boca:** seco, pura fruta, encorpado, suculento, prontinho, equilibrado, final longo. **Preço:** R\$ 240,90.
6. Zanotto Reserva Tannat 202, Vacaria-Rio Grande do Sul/Brasil
Uva: Tannat (12 meses em carvalho francês e americano). **Cor:** rubi intenso brilhante (12º GL). **Nariz:** mirtilo e ameixa maduros, chocolate, especiarias, algo terroso. **Boca:** seco, encorpado, taninos macios, equilibrado e final de boca longo. **Preço:** R\$ 153,90.
7. Viu Manent Vibo Viñedo Centenário 2020- Vale Colchagua/Chile
Uva: 69% Cabernet Sauvignon 31% Malbec (vinhas de 100 anos). **Cor:** rubi intenso (13 meses em carv francês e foudres de 5.200l) 14 ° GL. **Nariz:** flores, mirtilo e groselha, casca de laranja, especiarias. **Boca:** seco, volumoso, suculento, taninos elegantes e abundantes. **Preço:** R\$ 209,90.
8. Viña Montes-Montes Alpha Wings-Alpha 2020 - Colchagua/Chile
Uva: 85% Carménère 15% Cab. Franc - 18 meses barricas francesas sendo 70% novas. **Cor:** rubi intenso com violáceo 14,5 GL. **Nariz:** amoras e mirtilos, pimenta negra, especiarias doces, madeira sutil. **Boca:** seco, frutado, taninos aveludados, encorpado, textura perfeita, redondo. **Preço:** R\$ 550,00.



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE



📍 UNIDADE POMPÉIA
R. EUCLIDES DA CUNHA, 262

📍 UNIDADE GONZAGA
R. TOLENTINO FILGUEIRAS, 16

📱 @SEUMIYAGISUSHI

☎️ (13) 3041-4430

CARDÁPIO EXCLUSIVO
E UMA EXPLOÇÃO
DE SABORES SÓ COM

#OFAIXAPRETA