

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Viña Tondonia: tradição em Rioja, Espanha

Santé! A Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia é uma das três mais antigas da Espanha. De tradição familiar, foi fundada em 1877 por dom Rafael López de Heredia. Hoje, segue nas mãos da quarta geração da família, mantendo sua tradição de criar vinhos à moda antiga, artesanais e inconfundíveis. São centenas de hectares que se estendem na cidade de Haro, capital de La Rioja. Conversei com Yolanda Varona Álvarez, diretora de Exportação da Tondonia, no Encontro Mistral 2025, em São Paulo.

Qual a classificação dos vinhos Tondonia?

A Bodega R. López de Heredia Viña Tondonia tem a mais alta categoria na hierarquia dos vinhos espanhóis. São 170 hectares de vinhas regulamentadas pela DOCa (Denominação de Origem Calificada Rioja).

Quais uvas predominam?

Cultivamos as tintas Tempranillo, Garnacha, Graciano e Mazuelo (ou Cariñena). Entre as brancas, Viura (Macabeo) e Malvasía. Temos quatro vinhedos, que resultam em vinhos distintos e com tempo determinado de maturação em barricas. O vinhedo Cubillo faz tintos com estágio de três anos em barricas. O Gravonia, 100% Viura, tem estágio de quatro anos e resulta em brancos intensos e muito peculiares. O Bosconia produz tintos com estágio de cinco anos. E o Tondonia, com mais de cem hectares, dá ori-

PROVEI E INDICO

Viña Gravonia Crianza Blanco 2016
DOCa Rioja, Espanha

Uva: Viura (12,5°)

Amadurecimento:

4 anos em carvalho + garrafa

Cor: Amarelo dourado pálido

Nariz: frutas brancas maduras, nozes, mel e baunilha

Boca: seco, vibrante, encorpado, final levemente amargo e agradável. Harmoniza com pratos elaborados e até com carnes vermelhas.



Viña Tondonia Reserva Tinto 2012
DOCa Rioja, Espanha

Uvas: 75% Tempranillo,

15% Garnacha, 5%

Graciano, 5% Mazuelo (13°)

Amadurecimento:

6 anos em carvalho

americano, com trasfega

duas vezes ao ano + 2 anos

em garrafa. Fermentado

em tonéis de 24 mil litros

Cor: Rubi intenso com

reflexos atijolados

Nariz: frutos negros e vermelhos em

compota, se misturam com especiarias,

café e couro

Boca: seco, encorpado, acidez equilibrada,

taninos sedosos. Elegante e envolvente.



Na Mistral Importadora: mistral.com.br

AGENDA

Dia 27/8 às 19h

Jantar Harmonizado Francês

Local: Majur Gastrobar - Rua Goiás, 116

Gonzaga, Santos

R\$ 290,00 nas lojas Marcelo Laticínios,

Marcelo Wine Bar e no local

Dias 29/8 às 17h e 30/8 às 14h

Festival Vinhos do Alentejo

Local: Consulado Geral de Portugal

Rua Canadá, 234, São Paulo

R\$ 150,00 no www.ingresse.com/

festival-dos-vinhos-do-alentejo

gem a tintos e brancos com estágio de seis anos. Para atingirmos a perfeição, contamos sempre com longo envelhecimento em madeira e adega, daí vinhos de tanta finesse.

Manter a tradição implica em não utilizar novas técnicas enológicas?

Digo a você: venha nos visitar. A nossa bodega faz viajar ao passado. Realmente seguimos fazendo vinho como fazia o bisavô da família. Fermentamos em grandes tonéis de madeira centenária, sem controle de temperatura. Somos defensores das leveduras indígenas, naturais da própria uva. Aguardamos a estabilização natural do vinho e preservamos ao máximo a nossa matéria-prima: a uva. Tudo é manual; aliás, nas trasfegas de um tonel a outro, usamos o sistema gravitacio-

nal já implantado por don Rafael na construção da vinícola, um visionário.

Então, nada de aço inoxidável, só madeira?

Sim. Temos 12.900 barricas feitas manualmente e um tanoeiro próprio. Usamos grandes tonéis para fermentação e, para a maturação, barricas de 225 litros. A madeira tem de 20 a 25 anos de uso, para obtermos a microoxigenação lenta, na qual o vinho se estabiliza naturalmente. Ademais, como artesanais, não controlamos a temperatura da fermentação. Dependendo do tempo, abrimos ou fechamos as janelas dessas salas. Nestes anos quentes, adiantamos a colheita. Tudo por conta das mudanças climáticas globais. Nossas garrafas são envoltas em uma malha e a tampa é vedada com cera, para preservar a autenticidade de nossos vinhos.

Vocês fazem vinhos orgânicos?

Veja, somos vitivinicultores antigos. Temos toda a maestria e respeito ao solo, à terra, ao ar, ao meio ambiente e ao homem, desde o início. Não temos e não queremos selos de certificação. Somos tradição pura. Nossos vinhos são fieis a dom Rafael: vinhos tradicionais de alta gama.

Destaco dois rótulos provados no evento. Informações: www.lopezdeheredia.com ou [@lopezdeherediaoficial](https://twitter.com/lopezdeherediaoficial).

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

O rei dos atuns em sushis de menu santista

Restaurante Sushi Home, na Ponta da Praia, em parceria com importadora usa o peixe nobre vindo da Espanha

FERNANDA LOPES

DA REDAÇÃO

O Sushi Home, na Ponta da Praia, em Santos, incluiu no cardápio uma das iguarias mais raras e prestigiadas da gastronomia japonesa: o atum bluefin. Conhecido como o “rei dos atuns”, o peixe é valorizado pela carne extremamente macia e sabor marcante, resultado do maior teor de gordura. Trata-se de um animal magnífico, que em seu tamanho natural pode chegar a 3 metros de comprimento e pesar até 600 quilos.

Segundo o proprietário Rafael, mais conhecido pelos clientes como Pizza, a novidade só foi possível graças à parceria com a importadora Sawafish/

Shiori Asada. “É um diferencial que oferecemos com grande qualidade”.

O exemplar servido no Sushi Home, vindo da Espanha, é preparado em três cortes especiais: o akami, parte mais magra e de coloração vermelho-intensa; o chutoro, corte intermediário que equilibra carne e gordura; e o otoro, a barriga do peixe, mais gordurosa e valorizada.

Eles aparecem em opções como a dupla de nigiri bluefin akami (R\$ 65), a dupla de nigiri bluefin chutoro (R\$ 70), a dupla de nigiri bluefin toro (R\$ 75), a dupla de sashimi akami (R\$ 65) e a dupla de sashimi toro (R\$ 70).

Aberto há quatro anos, o restaurante também



Com maior teor de gordura, tem carne mais macia e saborosa

oferece um criativo cardápio à la carte, em que os cortes de salmão são os mais pedidos. O atum tra-

dicional também tem bastante saída.

Entre os campeões de vendas está o combina-

do misto com 32 peças de sushis e sashimis (R\$ 154). Entre os especiais da casa, está o Ebi Home que tem 8 enrolados de salmão mçaricados, recheado de camarões empanados na panko e cream cheese, coberto com geleia de pimenta e tare (R\$ 59,90).

Os temakis custam a partir de R\$ 37,90 e os pokes, R\$ 57,90. Outro destaque é o tartar de salmão com avocado, preparado com salmão batido, coberto de ovas tobiko black e crispy de alho-poró, finalizado com molho da casa (R\$ 65,90).

SERVIÇO: O SUSHI HOME FICA NA RUA EGÍDIO MARTINS, 101, PONTA DA PRAIA, EM SANTOS, E FUNCIONA DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 18 ÀS 23 HORAS.