

BOA MESA

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Notícias do vinho

Santé!

A agenda do vinho segue movimentada tanto na capital quanto em Santos, com degustações, encontros com produtores e lançamentos que animam o setor vitivinícola.

Particpei da apresentação da safra 2022 do ícone chileno Baronesa P, da Escudo Rojo – rótulo criado em homenagem à baronesa Philippine de Rothschild, figura responsável por expandir a presença da família no Chile, incluindo os projetos Almaviva e a própria Escudo Rojo. A prova vertical foi conduzida pelo enólogo Gonzalo Castro, que nos guiou pelas safras 2019, 2020, 2021 e a recém-chegada 2022.

A safra 2022 é um blend de Cabernet Sauvignon (83%), Cabernet Franc (5%), Syrah (1%) provenientes do Vale do Maipo, além de Carménère (6%) e Petit Verdot (5%) do Vale de Colchagua. Estagiou por 16 meses em barricas francesas (55% novas). No nariz, é aromático, com frutas vermelhas e pretas, especiarias, notas terrosas, chocolate, tabaco e toques de caramelo. 14,2º GL. Em boca, mostra corpo, taninos firmes porém macios e excelente equilíbrio. Um vinho para beber agora ou guardar por até 10 anos.



Chileno Baronesa P; Taparacá Gran Reserva Etiqueta Azul e Viña Edén Marselan Cemento

Na World Wine, a safra 2022 sai por R\$ 820,00; a 2020, por R\$ 468,00.

Ainda no universo chileno, participei da celebração pelos 30 anos de parceria entre a importadora Épice e a Viña Tarapacá. Segundo Luli Dias, proprietário da Épice, a linha Gran Reserva é hoje uma das mais vendidas do Chile no Brasil. Durante a masterclass, degustamos quatro safras do Gran Reserva Etiqueta Azul (2018, 2020, 2021 e 2022). Todas mostra-

ram elegância e consistência, mas o destaque ficou para a safra 2022 – Cabernet Sauvignon (68%), Petit Verdot (12%), Malbec (7%), Cabernet Franc (9%) e Merlot (4%), com 90% do vinho amadurecido por 16 meses em barricas francesas e 10% em tonéis de 3.500 litros. 14,3º GL. Estruturado, com frutas nítidas, acidez equilibrada e taninos sedosos. Na Épice, R\$ 294,00.

O enólogo chefe Sebastián Ruiz ain-

da apresentou, em primeira mão, o rótulo comemorativo dos 30 anos de parceria: o Gran Reserva 2023 Edição Especial Épice Tarapacá, um corte de Cabernet Sauvignon e Syrah, que chegará ao mercado em edição limitada – apenas 7.200 garrafas.

Aqui em Santos, a Feira de Produtores na Marcelo Laticínios reuniu parceiros da Marcelo Imports. Entre os destaques, a Viña Edén, de Maldonado (Uruguai), próxima a Punta del Este. Embora os Tannats modernos continuem atraindo os holofotes – mais leves, menos extraídos e com taninos polidos –, meu destaque vai para o Viña Edén Marselan Cemento 2020. Com 100% Marselan, estagiado por 12 meses em tanques de cimento, revela fruta fresca, flores, leve mineralidade e especiarias. Estruturado, equilibrado, com taninos elegantes e persistentes, expressa terroir com personalidade. No Marcelo Laticínios, R\$ 199,92.

Encerrando, registro meus parabéns ao enólogo Fábio Góes, do Grupo Góes (São Roque, SP), eleito Enólogo do Ano 2025 pela Associação Brasileira de Enologia (ABE). É o primeiro profissional paulista a receber o título, marcando a expansão da enologia brasileira em novas regiões produtoras.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

Rabbit lança carta de caipirinhas sem álcool

Elas têm Perrier como base: lançamento terá comidinhas de chefs

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

A Perrier, famosa água francesa reconhecida por suas borbulhas vivas, e o mixologista santista Rogério Rabbit se unem para lançar a primeira carta de caipirinhas sem álcool do mundo, inspirada no maior jardim de orla de Santos, o maior do planeta, e nas sete praias santistas.

Já anote na agenda: o lançamento acontece no próximo sábado, dia 15, a partir das 13h, no aniversário de dois anos do Rabbit Caipirinha na Praia, o 1º quiosque de caipirinha do Brasil, no Canal 2, na orla da praia do Gonzaga.

Considerado pela International Bartenders Association (IBA) um dos dez melhores bartenders do mundo, Rabbit explica que a escolha da Perrier como base não é apenas simbólica, mas técnica: “As bolhas da Perrier têm uma riqueza e uma estabilidade que estimulam as papilas gustativas e enaltecem o paladar. Além disso, seu baixo teor mineral preserva o sabor dos ingredientes frescos, sem dominar a bebida”.

Cada caipirinha homenageia um trecho da orla santista. O Jardim das Praias de Santos inspira uma floral com lichias frescas, água de rosas e pé-

talas comestíveis. A praia do José Menino ganha versão leve e herbal com capim-santo e limão. A do Gonzaga é traduzida por uma combinação de limão taiti e siciliano, café e o histórico Assucar Rosado de Santos, referência à produção açucareira que marcou a região entre os séculos 16 e 19 (R\$ 39,90 cada).

A festa terá o reencontro de dois chefs da icônica cozinha do restaurante Guaiaó, que marcou época na cena santista: André Ahn e Franklin Bin, que irá servir o famoso Sorvete de Pão de Cará que fez sucesso na final do MasterChef Profissio-



Tartar de lagostim de André Ahn com caipirinha de limão sem álcool

nais, além de um prato de peixe com Sororoca Curada com Ajoblanco de Castanha do Pará e Picles de Uva. André Ahn servirá Tartar de Lagostim sobre Minisanduiche Negro com Chutney de Goiabada e Maracujá, Creme de Abacate e Velouté de Lagostim. O combo das especialidades mais uma caipirinha sem álcool sairá R\$ 75.