

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



125 anos da bodega Luigi Bosca

Santé! Particpei recentemente da celebração dos 125 anos da bodega Luigi Bosca. O representante da quarta geração da família e CEO, Alberto Arizu Jr., veio ao Brasil para celebrar a data.

A bodega, fundada em 1901 por Leoncio Arizu, é reconhecida como a pioneira na produção de vinhos argentinos finos e de alta gama. Os Arizu são referência na Argentina, relevantes nas inovações da agricultura do país, fato que lhes rendeu ativa participação na criação da primeira D.O.C. da Argentina em 1989, a Denominação de Origem Luján de Cuyo, Mendoza/AR.

Um dado importante é que dom Leoncio sempre acreditou no potencial dos solos mendocinos e na importância dos seus vinhedos. Praticam uma vitivinicultura 100% sustentável, onde seus rótulos recebem todos os selos de certificação. Cultivam e produzem vinhos de diversas variedades e os seus Malbecs têm expressão intensa da fruta e menor intensidade de madeira com toda a peculiaridade do terroir.

O compromisso atual da produtora é dar uma remasterizada no Malbec. Criar estilos cada vez mais elegantes, puros e contemporâneos, mostrando que Mendoza produz sim vinhos de alta qualidade além do Malbec. Entretanto, cá para nós, o queridinho dos brasi-



DIVULGAÇÃO

Bodega Luigi Bosca é a pioneira na produção de vinhos argentinos finos e de alta gama

leiros continua sendo o da uva Malbec, que representa 55% dos envios ao país pela importadora Decanter.

Ademais, a bodega Luigi Bosca foi a primeira no portfólio da Decanter. Sob a curadoria de Adolar Hermann, a bodega está no Brasil há quase 30 anos. Coincidentemente, é uma das marcas mais queridas e ventáveis da importadora, sendo a linha La Linda uma das mais consumidas no Brasil.

Sob a direção do enólogo-chefe Pablo Cuneo, a marca lançou dois novos rótulos:

Filos Chardonnay 2023, de nariz complexo, fresco e mineral, um branco de altitude (R\$ 935); e León Cabernet Sauvignon, em homenagem ao fundador Leoncio Arizu. Um Cabernet rico em aromas e sabores, vinhaço (R\$ 975).

Exemplo dos vinhos La Linda, varietais de Chardonnay, Torrontès, Malbec, Cabernet Sauvignon (R\$ 87), além do espumante (R\$ 87) e do Sweet Viognier (R\$ 100), que são vinhos bem acessíveis e muito fáceis de beber. Passando pelas linhas De Sangre e Los Nobles

(valores entre R\$ 250 e R\$ 700), vinhos mais robustos e expressivos. E do ícone Paraíso (R\$ 968), de alta gama, incontestável, representante dos melhores Malbecs da Argentina.

Premiada em 2025 como a Melhor Vinícola do Novo Mundo pelo Wine Star Awards, da revista Wine Enthusiast, a bodega vem se destacando por sua trajetória, inovação e proposta de luxo contemporâneo. Em 2022, inaugurou seu complexo enoturístico, a Finca El Paraíso, e 44% dos visitantes são brasileiros.

Enfatizo que o Brasil é o maior mercado de exportação da Luigi Bosca, recebendo 26% do volume exportado em 2025. Foram 580 mil litros ou 64.442 caixas de 9 litros.

Saliento ainda que, em fevereiro de 2010, eu e meu grupo de enoamigos fomos conhecer a Luigi Bosca, a tradicional Leoncio Arizu, fundada pelo próprio. Ficamos encantados. Agora, se você, como eu, ficou com vontade de conhecer a nova Finca El Paraíso, entre no site www.luigibosca.com.

Em Santos, os vinhos da Luigi Bosca estão à venda na Enoteca Decanter e também no Pão de Açúcar.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

Pastrami no copo e no prato

Dona Nice e Hideout se unem em criações

DA REDAÇÃO

O Hideout Speakeasy aposta em uma combinação inusitada ao se unir à Dona Nice Steakhouse em uma collab inédita até o dia 15 de abril. A proposta mistura mixologia e gastronomia, tendo o pas-

trami — marca registrada do Dona Nice — como ponto de partida.

Enquanto os drinques exclusivos serão servidos na Dona Nice, o Hideout entra com uma criação para compartilhar: o Pastrami Fries (R\$ 69), com ba-

tatas fritas, pastrami e sour cream, que também inspira os coquetéis.

Explorando a técnica de fat washing, o bar incorpora as notas defumadas da carne em duas receitas com bourbon. O Pastrami Highball (R\$ 45) traz uma versão leve e refrescante, com água com gás, enquanto o Butcher's Manhattan (R\$ 55) aposta em um perfil mais intenso, com vermute rosso e bitters.

SERVIÇO: DONA NICE (RUA GOVERNADOR FERNANDO COSTA, 199 PONTA DA PRAIA); HIDEOUT SPEAKEASY (RUA BAHIA, 116, GONZAGA, SANTOS)



FERNANDO YOKOTA/DIVULGAÇÃO

Pastrami Fries para comer e, para beber, o refrescante Pastrami Highball: defumação como protagonista

CLICK



DIVULGAÇÃO

Bacon Leche.

O Augustinho Burger (quiosque na orla em frente à Igreja do Embaré) completa cinco anos e lança o burger Bacon de Leche em parceria com a Havanna, do Litoral Plaza Shopping. A criação do chef Gustavo Pita une doce e salgado: o bacon equilibra a doçura do doce de leite, enquanto a gordura dos dois contribui para a textura. O lanche leva pão brioche, burger de 180g, cheddar, doce de leite e bacon (R\$ 47,90).



DIVULGAÇÃO

Para provar.

A Seven Kings Burgers N'Beers (R. Lobo Viana, 22, Santos) está com sanduíche novo em abril: o Henry Avery (R\$ 50,07, no salão). Tem hambúrguer alto, catupiry, camarões na manteiga e cebolinha no pão de cará. A combinação deu muito certo. Além disso, em collab com o Croissant na Caixa, tem nova sobremesa: o Babar, Rei dos Elefantes (R\$ 25,07), Palmier crocante recheado de doce de leite e coberto com chocolate.