

Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière



# Chono, a alma nômade dos vinhos chilenos

Santé! Conheci recentemente os rótulos da Vinícola Chono, fundada em 2004 pelo enólogo chileno Álvaro Espinoza. A vinícola presta homenagem ao povo Chono, grupo indígena nômade originário do sul do Chile, especialmente do Arquipélago de Chonos, na Patagônia chilena.

Inspirada no espírito aventureiro desse povo, a Chono busca uvas em diferentes regiões vitivinícolas do país, da Cordilheira dos Andes às áreas influenciadas pelo Oceano Pacífico. Assim, cada rótulo proporciona uma viagem pelas mais interessantes denominações de origem do Chile.

Em 2009, reconhecendo a qualida-

de da marca e sua forte conexão com as raízes indígenas chilenas, o empresário agrícola Juan Sutil, fundador da Viña Sutil, assumiu o controle da vinícola e iniciou um processo de expansão e qualificação, tanto no mercado interno quanto internacional.

Uma curiosidade é que os Chonos se deslocavam constantemente de ilha em ilha, sem residência fixa, vivendo grande parte do tempo em suas “dalcas”, embarcações típicas utilizadas como meio de transporte. Não por acaso, Dalca também dá nome a uma das linhas de vinhos da vinícola.

Charles Darwin descreveu os Chonos como pioneiros intrépidos e exí-

## AGENDA

Na quarta-feira, das 18h30 às 22h, tem o Wine Day Decanter Riviera. Degustação de mais de 100 rótulos, com produtores, no Shopping Riviera de São Lourenço, em Bertoga. Convites a R\$ 300 nas lojas do Empório Villa Borghese, Enoteca Decanter Santos e Riviera e site [emporiovillaborghese.com.br](http://emporiovillaborghese.com.br)

mios remadores – características que ainda hoje parecem definir a equipe de viticultores e enólogos da Chono, que percorrem o Chile em busca dos melhores vinhedos para

criar vinhos de personalidade e identidade marcantes.

Os vinhos Chono refletem com autenticidade essa essência nômade e aventureira. Elaborados com práticas sustentáveis, a vinícola também apresenta opções de vinhos orgânicos e veganos com certificados. São vinhos expressivos, agradavelmente frutados, acessíveis e marcados por excelente relação custo-prazer. Um convite ao apreciador a descobrir, taça após taça, a riqueza e a diversidade dos terroirs chilenos.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOAMIGOS

## PROVEI E INDICO

Chono Estate Series Dalca Chardonnay 2024, Valle De Colchagua/CL

(Sur Lies - permaneceu sobre os resíduos da fermentação por 3 meses)

**Uva:** Chardonnay (13º GL)

**Cor:** amarelo brilhante, reflexos dourados

**Nariz:** abacaxi, pêssego, algo herbáceo

**Boca:** seco, fresco, acidez média para alta, equilibrado

**Preço:** R\$ 76,00



Chono Estate Series Dalca Carménère 2023, Valle De Colchagua/CL

(3 meses em contato com carvalho)

**Uva:** Carménère (13,5º GL)

**Cor:** rubi límpido, com reflexos violáceos

**Nariz:** frutas vermelhas, leve caramelo e tostados

**Boca:** seco, boa acidez e corpo médio+, taninos presentes, harmonioso

**Preço:** R\$ 76,00



TODOS NA WWW.WINEBRANDS.COM.BR

Chono, Single Vineyard Cabernet Sauvignon Valle Del Maipo/CL

(12 meses em carv. francês)

**Uva:** Cabernet Sauvignon (14º GL)

**Cor:** rubi intenso e brilhante

**Nariz:** frutas vermelhas e pretas, toque de alcaçuz, menta e tostados

**Boca:** seco, encorpado, boa acidez, taninos redondos, equilibrado

**Preço:** R\$ 143,00



Chono Single Vineyard Syrah 2021 Valle de Limari/CL

(12 meses em barricas de carvalho)

**Uva:** Syrah (13,5º GL)

**Cor:** rubi profundo com reflexos violáceos

**Nariz:** violetas, cereja, amora, pimenta, leve defumado

**Boca:** seco, ótima acidez, taninos macios, corpo médio+, equilibrado, elegante e longo

**Preço:** R\$ 143,00



FOTOS REPRODUÇÃO

# Maré aposta em cozinha autoral

FERNANDA LOPES

DA REDAÇÃO

O Maré Cult & Wine nasceu com aquele clima de restaurante que conquista nos detalhes: pequeno, intimista, com cozinha aberta para o salão, pratos autorais e um menu pensado tanto para o almoço do dia a dia quanto para um jantar com vinho.

À frente da casa está o chef Danilo Rocha, que também atua como professor de gastronomia e é o criador do famoso bolinho de porco vencedor do Festival Petiscaria. Agora, a receita ganhou uma versão mais crocante. Batizada de Dupla Ouriço (R\$ 39,90), a premiada croqueta aparece repaginada, com casquinha sequinha e surpreendente por dentro.

Outro destaque do menu é o pastel artesanal recheado com bobó de camarão (R\$ 49,90), que está sim-



Arroz de polvo com bacon crocante e tentáculo na brasa, opção fixa; no almoço tem menu executivo que varia

plesmente sensacional.

No almoço, de terça a sexta, o restaurante oferece menu executivo completo — entrada, prato princi-

pal e sobremesa — por R\$ 43,90. As opções sempre mudam e são divulgadas no Instagram, mas entre elas estão o picadinho,

feito na ponta da faca, servido com arroz, feijão rajado, farofa de cuscuz e couve mineira às terças; o risoto malbec com linguiça da

casa e redução de vinho, além da moquequinha, com farofa de coco.

No menu do dia e da noite aparecem pratos mais autorais, para compartilhar ou harmonizar com a carta de vinhos da casa. Como o arroz de polvo com bacon crocante e tentáculo na brasa (R\$ 89,90) e o Maré & Fish (R\$ 53,90), no pão de açaí no vapor, com peixe em tempurá, maionese de missô e rúcula e o arroz caldoso de cupim com ovo mollet (R\$ 79,90).

As sobremesas seguem a mesma proposta criativa, como o brownie com calda chocolatada (R\$ 39,90) e tiramisù do Maré (R\$ 49,90), feito com croissant caramelizado.

No inverno, de quinta a sábado, há sempre duas opções de sopa à noite por R\$ 78 com direito a uma taça de vinho e pão da casa.

**SERVIÇO:** RUA PERNAMBUCO, 136, GONZAGA, SANTOS. FUNCIONAMENTO: TERÇA A SEXTA, DAS 11H ÀS 15H; SÁBADO, DO MEIO-DIA ÀS 16H. JANTAR DE QUINTA A SÁBADO, DAS 19H ÀS 23H30.

DIVULGAÇÃO