

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Mulheres do vinho. Mulheres divinas

Santé! Nesta mesma época em março de 2015, publiquei uma coluna especial para homenagear a todas nós, mulheres. E hoje fico feliz em lembrar:

"Infinitas as razões para que as mulheres sejam enaltecidas, como sabemos, e o mês de março marca a data do dia internacional da mulher para as bem-vindas lembranças dessa história de luta e conquista de direitos, por igualdade social, política e trabalhista. Haverá um dia em que todos seremos

respeitados, sem discriminação de gênero, classe social, raça, credo ou qualquer deficiência, uma vez que o ideal é igualdade de direitos e o respeito à diversidade de valores humanos, porque somos todos desiguais.

As mulheres conquistaram o seu espaço em diversos setores de atuação, seja na esfera pública ou privada. E no mundo do vinho não poderia ser diferente! As mulheres são vinhateiras, agricultoras, enólogas, sommelières,

jornalistas, degustadoras, enófilas e confradeiras de associações, que se destacam na elaboração, conhecimento e difusão dessa bebida, que carrega histórias diferentes e intensas em cada garrafa."

Particularmente gostaria de citar as grandes enólogas e produtoras e também as novatas que vêm se destacando nesse mundo que já foi totalmente masculino. Constatamos que não teríamos espaço suficiente para tantas mulhe-

res maravilhosas. Coisa boa! Elenco alguns rótulos que poderão estar dentro do seu gosto e bolso, afinal, comprovadamente, nós mulheres temos um feeling apurado para degustar e eleger sabiamente bons rótulos, modéstia à parte!

Um viva às mulheres enólogas tão incríveis quanto seus vinhos!

Até a próxima taça!
momentodivino@atribuna.com.br

AGENDA

7/3 e 8/3 das 11h às 22h.

Sparkling Festival.

Diversos produtores de vinhos nacionais e importados. Gastronomia com chefs, food trucks, bike trucks, queijos e embutidos. Programação do Dia Internacional da Mulher.

Entrada grátis e para degustação ingressos a partir de R\$ 59 em www.ingressocerto.com/sparkling-festival

Onde: Cinemateca Brasileira, Largo Sen. Raul Cardoso, 207 - Vila Clementino
Metrô: Estação Hospital São Paulo, Linha Lilás (750 m)

PROVEI E INDICO ESPECIAL: OS RÓTULOS E SUAS ENÓLOGAS

Ritual Chardonnay 2017, Casablanca, CL (20% ovos de concreto, 20% barricas novas e 60% barricas usadas)

Uva: Chardonnay

Cor: amarelo claro brilhante 14° GL

Nariz: floral, cítrico, laranja, tangerina, avelã, madeira baunilha

Boca: seco, acidez e corpo em sintonia, vivaz, cremoso, elegante

Enóloga: Sofia Araya, adepta aos orgânicos e biodinâmicos, elabora os vinhos Ritual Wines da chilena Veramonte. Vinhos que expressam a verdade do terroir da região de Casablanca, no Chile.

Preço: R\$ 149 na Adega Petit Verdot (Import. Total Vinhos)



Schwaderer Wines Petit Verdot 2017, Maule, CL (14 meses carvalho francês)

Uva: Petit Verdot (14,4° GL)

Cor: rubi intenso e brilhante

Nariz: frutas vermelhas e negras, pimenta, café, tostados

Boca: seco, boa acidez, corpo leve, taninos delicados, persistent

Enóloga: Constanza Schwaderer, eleita melhor enóloga do ano em 2015 no Chile, é produtora da Schwaderer Wines no Maule, Chile. Junto com o marido Felipe Garcia, elabora vinhos singulares com as castas francesas.

Preço: R\$ 139, na Adega Petit Verdot (Importadora La Charbonnade)



Marquês de Montemor Reserva 2016, V. Regional Alentejano, PT (12 meses carvalho francês)

Uva: 50% Aragonez, 40% Touriga Nacional e 10% Tinta Barroca

Cor: rubi intenso e brilhante 14,5° GL

Nariz: violeta, ameixa, cereja, pimenta, baunilha, caramelo

Boca: seco, acidez e álcool equilibrados, taninos macios, corpo médio, toque doce no final, longo.

Enóloga: Dorina Lindeman, enóloga alemã radicada no Alentejo, conduz a Quinta do Plansel junto às suas duas filhas. Produz vinhos elaborados apenas com castas portuguesas e de personalidade genuinamente alentejana.

Preço: R\$ 141, na Decanter Santos (Importadora Decanter)



Finca La Anita - Luna Malbec 2018, Agrelo, Mendoza AR (12 meses carvalho francês de 2° uso)

Uva: Malbec (13,5° GL)

Cor: rubi intenso com violáceo brilhante

Nariz: frutas vermelhas e negras, passas, toffee, especiarias

Boca: seco, acidez e álcool equilibrados, encorpado, poderoso e longo.

Enóloga: Soledad Vargas é de Mendoza, principal região vinícola da Argentina. Trabalhou em vinhedos da Austrália e Califórnia. Atua na Finca La Anita, preservando a tradição e elegância dos rótulos daodega e também aportando seu toque inovador.

Preço: R\$ 85, no Van Gogh Restaurante (Importadora Total Vinhos)



Pedra Cancela Reserva 2015, Dão, PT (9 meses carvalho francês)

Uva: Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz (13,5° GL)

Cor: rubi intenso com violáceo

Nariz: floral, show de frutas vermelhas, ameixa, tabaco, chocolate e café

Boca: seco, corpo médio, taninos aveludados, complexo e potente

Enóloga: Sonia Martins, professora da Universidade de Coimbra, enóloga da Lusovini, produz vinhos nas principais regiões de Portugal (Alentejo, Bairrada, Dão, Douro, Porto, Tejo e Vinhos Verdes). Seu estilo: elegância, complexidade e potencial para evolução em garrafa. Sou fã da linha do Dão, Pedra Cancela.

Preço: R\$ 250, na Adega Petit Verdot (Import. Total Vinhos)



Aries

O que leva: whisky não envelhecido, licor de laranja, vermouth branco, lima da Pérsia e bitter de laranja.

Características: imediatismo e impulsividade. O whisky jovem, remete ao imediatismo do signo, pois na época da lei seca esse tipo de bebida era feito sob a luz da lua e vendida pela manhã, para driblar a sua proibição.



Touro

O que leva: licor abadia, gotas de absinto, abacaxi macerado e limão Taiti.

Características: costuma não abrir mão do conforto, preza pela beleza física e o contato com os cinco sentidos. Licor de abadia era oferecido pelos padres aos viajantes para confortá-los e as gotas de absinto despertam todos os sentidos.



Gêmeos

O que leva: cerveja lager, rum spiced, licor de lúpulo, angostura e limão siciliano.

Características: aprecia novos lugares, ideias, pessoas e tende a fazer amigos com facilidade. Nenhuma a cerveja é ideal para um signo tão sociável.



Câncer

O que leva: vinho, licor amor-perfeito e licor de açaí.

Características: é pura sensibilidade, carinho e família. Vinho remete à família e o amor-perfeito a o carinho e sensibilidade do signo.



Leão

O que leva: gin Tanqueray Sevilla, licor de laranja, chá azul, canela defumada, gengibre, Egg White e xarope de açúcar.

Características: costuma amar plateias e aplausos e tem a coragem e o humor como marcas registradas. Gin era a bebida consumida durante a 1ª Guerra e dava coragem aos combatentes. Drink complexo como o signo.



Virgem

O que leva: vinho do Porto branco, chá verde (aroma natural de yuzu, cascas de laranja e limão, maçã, aroma de baunilha, pétalas de calêndula) e xarope de baunilha.

Características: buscam a perfeição, além de identificar detalhes que passam despercebidos aos outros. A perfeição é retratada na arte do chá japonês e de notas sutis que não virginianos não perceberiam.



Libra

O que leva: whisky não envelhecido, licor amareto, canela em pau e alecrim. **Características:** valoriza sempre o equilíbrio e convive com a indecisão. Nada soa tão equilibrado na coquetelaria como a combinação de whisky com amareto.



Escorpião

O que leva: gin jungle, licor bizantino, gotas de absinto, maracujá, Egg White e xarope de açúcar.

Características: intensidade, mistério e intuição, independência. Entra de cabeça nas relações amorosas. Maracujá é conhecido como o "fruto da paixão", a intensidade dos botânicos do gin Jungle somado ao mistério do absinto traduz a personalidade.



Sagitário

O que leva: espumante, rum Havana 3, licor de açaí e leite clarificado.

Características: otimismo, liberdade e movimento. Costuma ser viajante, sua casa é o mundo. O espumante remete ao otimismo das celebrações. O rum traduz liberdade, por ser a bebida consumida pelos piratas.



Capricórnio

O que leva: vermouth branco, licor de ervas, laranja e água tônica.

Características: responsabilidade, ambição e persistência. É maduro e bem-humorado. O tempo e a dedicação destinados à preparação do vermouth traduzem a persistência dos regios pelo signo. A diluição remete ao senso de responsabilidade.



Aquário

O que leva: vermouth com infusão de cogumelos e jurema, suco de laranja, bitter de cacau e flor de hibisco.

Características: costuma ter a amizade como cartão de visitas e possui uma conexão intensa com a liberdade. A jurema e os cogumelos eram utilizados como substâncias enteógenas pelos povos nativos em seus rituais, simbolizando a liberdade.



Peixes

O que leva: Aperol, melancia e ginger beer.

Características: empatia e humildade. Costumam captar as coisas no ar. Melancia, a fruta para hidratar. É doce, assim como o temperamento dos piscianos.