Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Primeiro Circuito do Vinho na Serra Gaúcha

FOTOS DIVULGAÇÃO

Uma das paradas se deu na moderna vinícola Luiz Argenta, na cidade de Flores da Cunha, que tem uma impressionante cava para degustação de vinhos

Santé! Recentemente participei de uma viagem à Serra Gaúcha, onde a partir de Bento Gonçalves, no Vale dos Vinhedos, pude rever as belas paisagens dessa rica região, na qual a imigração italiana iniciou a cultura do vinho brasileiro.

No roteiro, elaborado e coordenado pela Wine South America, (a maior e principal feira profissional de vinhos da América Latina), em parceria com a Giordani Turismo, eu e um grupo de enófilos, inauguramos o 1º Circuito do Vinho, enoturismo e gastronomia, visitando 14 vinícolas em 6 cidades.

O Rio Grande do Sul é o maior produtor de uvas do Brasil, responsável por cerca de 90% da produção e elaboração de produtos vinícolas do país, entre sucos, vinhos de mesa e vinhos finos. A viticultura abrange 161 municípios no Estado e a principal região produtora é a Serra Gaúcha, também conhecida como a Capital do Nacional do Vinho.

1º dia

Iniciamos o tour chegando ao entardecer na Vinícola Don Guerino, em Alto Feliz, encosta sul da Serra Gaúcha, e um magnífico pôr do sol nos brindou após conhecermos suas modernas instalações. Fiquei impactada com a beleza do local e o avanço tecnológico.

2º dia

No Vale dos Vinhedos, pela manhã, a vinícola Miolo nos recebeu, digna e majestosa, cercada de vinhedos, belas paisagens! Rumamos depois à Casa Valduga, lá após almoço tradicional entre antigas barricas, caminhamos por todas as dependências, e participamos de wine experience. Ao entardecer fomos à Pizzato. Uma equipe de jovens sommeliers nos atendeu com maestria, provamos os melhores rótulos.

3º dia

Partimos para o Vale do Rio das Antas até a vinícola Cainelli. Roberto Cainelli, 5ª geração da família, nos recebeu na vinícola que já foi palco de muitas produções cinematográficas. A casa original é um museu que perpetua a história e tradição da família de imigrantes italianos. Produzem vinhos com emoção! Seguimos para a Cristófoli Vinhos de Família, em Faria Lemos, onde a jovem Bruna Cristófoli e seu irmão nos recepcionaram com um almoço ao ar livre, no jardim em meio aos vinhedos, deslumbrante. Os vinhos? Eu amei! Após fomos para a cidade de Carlos Barbosa, lá o passeio de Maria Fumaça nos levou de volta à Bento Gonçalves, no vagão wine tasting... à essa altura muita, mas muita água!

4º dia

Na Cooperativa Vinícola Garibaldi, na cidade do mesmo nome, uma degustação incrível de trufas de chocolate de diversos recheios com alguns tipos de vinhos, surpreendeu e encantou a todos. Um arraso! Almoço na Osteria Della Colombina, eu já conhecia, mas é sempre uma viagem de sabores, a comida de mãe da dona Odete, além do restaurante ser um encanto. Seguimos à Vinícola Aurora, no centro de Bento, onde o enólogo Willian Santos nos mostrou toda a empresa e nos ofereceu os mais importantes rótulos na moderna sala técnica de degustação. E ainda não acabou, não! Em Pinto Bandeira, visita e jantar harmonizado na Don Giovanni, que inaugurava moderno restaurante. Estive lá outras vezes, adorava o antigo, mas o que importa mesmo são os vinhos, e continuam ótimos!

5º dia

E a maratona continua! Em Flores da Cunha a parada foi na estonteante Vinícola Luiz Argenta. Em 2005, fui recebida no casarão da antiga Granja União, onde a Argenta começou. Hoje se compara às grandes vinícolas do mundo! O almoço no Clô, da própria Luiz Argenta, foi um êxtase! Depois já no centro de Flores da Cunha, na Salvatore, o enólogo e proprietário, Daniel Salvador, nos ofereceu uma degustação em meio às barricas. Seguimos então para a Vinícola Viapiana que recém inaugurou suas modernas instalações. Destaco o imenso mural preto/branco no salão dos espumantes, lindo! À noite fomos ao Cuvée VinoBoutique, em Bento mesmo. É um wine bar descolado onde se encontra grandes e pequenos produtores de todo o Brasil.

6º dia

Finalizando o circuito, em Farroupilha, o proprietário da Casa Perini, Sr. Benildo, fez a apresentação da empresa, seguida de tasting dos vinhos. Já em Bento um almoço típico italiano no Di Paolo, foi a pausa para visitar a Lidio Carraro. Dona Isabel e o Sr. Lidio Carraro nos brindaram com seus vinhos concebidos sob a mínima intervenção para a máxima expressão, conceito purista.

Finalizamos com jantar no Pietra Trattoria, Caminhos de Pedra, com vinhos de diversas regiões brasileiras, o que nos proporcionou uma imersão na diversidade da rica vitivinicultura do Brasil.

A pujança econômica, a alegria nas recepções, a evolução e qualidade dos vinhos brasileiros, são perceptíveis, estamos lado a lado com os vinhos de todo o mundo! Um degrau civilizacional de que devemos nos orgulhar!

O Circuito proporcionou a degustação dos melhores rótulos das vinícolas. A seguir fique por dentro dos meus preferidos. Ressalto o acompanhamento full time do Vinícius Santiago @vinimirago, sommelier e professor da ABS RS, que enobreceu a viagem com seu conhecimento e também do Rodrigo Ferraz, canal do YouTube Vinhos de Bicicleta @vinhosdebicicleta. Parabéns aos promotores do 1º Circuito de Vinhos, que venham outros, breve!

No meu instagram @claudiaenoamigos você acompanha toda a viagem. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Don Guerino Espumante Lumen Rosé, Serra Gaucha
Uva: Malbec, Pinot Noir (método Charmat)
Cor: cereja claro, perlage fino e intenso (12ºGL)
Nariz: frutas vermelhas, floral, notas de levedura
Boca: seco, vivaz, espuma cremosa e persistente. R$ 119,00
https://loja.donguerino.com.br

Luiz Argenta Ripiano 2021, Serra Gaúcha
Uva: Riesling, Pinot Noir, Trebbiano
Cor: amarelo palha com verdeal
Nariz: flores brancas, pêssego, pera e anis
Boca: seco, fresco, frutado, bom volume em boca, fino R$ 108,00 no site
www.boutiqueluizargenta.com.br

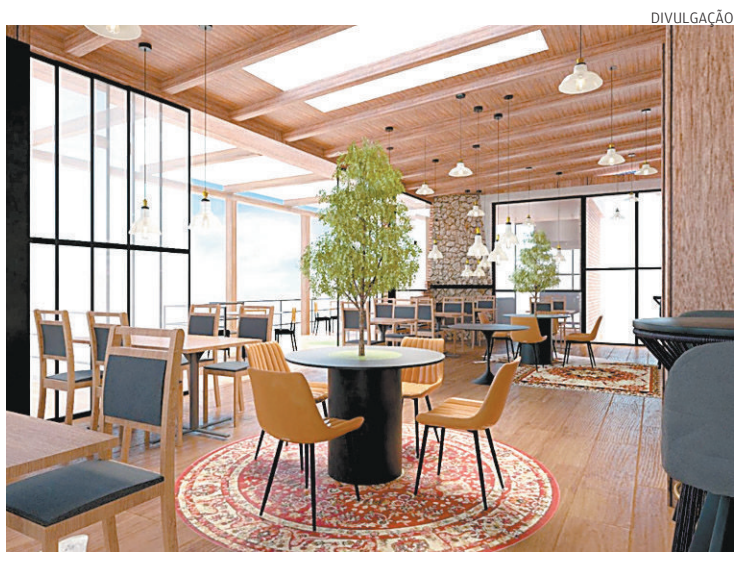
Cristofoli Moscato de Alexandria 2021, Serra Gaúcha
Uva: Moscato de Alexandria (11,5º GL)
Cor: amarelo palha com reflexos esverdeados
Nariz: flores brancas, mamão papaya, ervas como poejo e alecrim
Boca: seco, leve, boa acidez, frutado, equilibrado, jovial e convidativo R$ 78,90
https://loja.vinhoscristofoli.com.br

Casa Perini Serinna Sauvignon Blanc 2021, Serra Gaúcha
Uva: Sauvignon Blanc (12,5ºGL)
Cor: amarelo palha com verdeal
Nariz: pêssego, maracujá, lima, jasmim
Boca: seco, corpo leve, fresco, cremoso, persistente e saboroso R$ 85,90
https://www.vineria9.com.br

Salvattore Gran Baculo 2012, Serra Gaúcha (rolhas numeradas- 60% do vinho passa 10 meses carv. francês)
Uva: Cabernet Sauvignon (13,5º GL)
Cor: púrpura com reflexos evoluídos
Nariz: buquê de frutas negras, ameixa seca, pimenta negra, chocolate, cassis
Boca: seco, ótima acidez, estruturado, untuoso, taninos redondos, persistente R$ 155,00
www.vinicolasalvattore.com.br

Lidio Carraro Dádivas Pinot Noir 2019, Encruzilhada do Sul
Uva: Pinot Noir (13,5º GL) (estágio nas borras finas por 10 meses)
Cor: vermelho leve intensidade
Nariz: cereja, morango, framboesa, violeta e rosas, toque de pimenta preta
Boca: seco, ótima acidez, taninos maduros com retrogosto frutado e levemente picante, elegante
R$ 155,00
https://loja.lidiocarraro.com

DIVULGAÇÃO



Envidraçada e com deck, a casa é cercada por araucárias

Campos ganha complexo de churrasco

DA REDAÇÃO

Campos do Jordão ganhou um novo local para quem curte um bom churrasco. O tradicional restaurante Villa di Phoenix, na cidade desde 1996, o Villa di Phoenix MG 74, um complexo gastronômico e de lazer, também no bairro Capivari. O empreendimento possui área de 1.000m2 rodeada por vegetação nativa da Mantiqueira e serve cortes nobres da carne.

A área moldurada por araucárias centenárias está diante de um cenário que faz lembrar uma fazenda. O complexo tem um deck contemplativo com mesas.

O local possui ainda bar, adega, restaurante, brinquedoteca, uma boutique de carnes com cortes, molhos e acessórios para levar para casa.

Os cortes exclusivos e selecionados sairão das mãos do mestre churrasqueiro Marcel Gholmieh, que estará diante de uma estrutura envidraçada e equipada com churrasqueira, pit smoker e parrilla, reunindo a tradição do American BBQ com seus defumados e o melhor do churrasco brasileiro.

"Apesar de a casa ser especializada em carnes, o cardápio também atenderá aos clientes amantes dos frutos do mar e, claro, das tradicionais fondues, iguaria muito pedida em Campos do Jordão", explica Fabio Fronterotta, um dos sócios do novo empreendimento. Fica na Av. Senador Roberto Simonsen, 249.