



Um encontro de

mulheres e Vinhos

FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Santé! Fiz o convite e ele foi aceito. Reuni mulheres profissionais do vinho e da gastronomia, atuantes na nossa Santos, para comemorarmos o Dia Internacional da Mulher. Nosso encontro, um bate-papo de vinho, se deu no QDV Vinhos Wine Bar (@qdvvinhos), onde o proprietário Robinson nos recebeu com mesa posta de queijos, vinhos e muito aconchego. Minha proposta foi que cada uma levasse vinhos para provarmos e compartilharmos conhecimento, história, cultura, e assim o fizemos.

À mesa: Andrea Santos (@andreareginasommeliere), sommelière e consultora de vinhos, representante de algumas importadoras; Lisi Gouvêa (@livino), consultora e especialista em vinhos brasileiros; Juliana Doglio (@domculinaria), consultora gastronômica e chef de cozinha no QDV Vinhos; Virgínia Costa (@vcosta1000), consultora gastronômica e chef de cozinha no Laticínio Marcelo Wine Bar; Fernanda Lopes (@fernandalopesjornalista) jornalista, cronista, gastrônoma e sommelière; e eu.



Claudia Oliveira, Fernanda Lopes, Andrea Santos, Juliana Doglio e Lisi Gouvêa compartilharam impressões de rótulos brancos e tintos

Branco

O nosso primeiro vinho branco foi descartado. Estava bouchonée (confira explicação ao lado). Seguimos com o branco uruguaio da Bodega Giménez Méndez Viña Las Brujas Albariño 2022, Canelones/UY. Vinho de boa acidez, frutas brancas cítricas e ótima expressão da variedade ibérica Albariño, que vem brilhando nos pampas uruguaio (12,5°GL).

Depois, veio o Amitié Viognier 2022, Serra Gaúcha/BR, que nos proporcionou muita satisfação. Com estágio de 4 meses em madeira (13°GL), foi unanimemente muito bem avaliado pelas profissionais. Pêssego, frutas cítricas e toque floral com ótima acidez, estrutura e complexidade. Vale ressaltar que é elaborado por duas mulheres do vinho: Juciane Casagrande e Andreia Milan.

Continuamos com o duriente Quinta do Vale da Pedra Reserva Branco 2021, Douro/PT. Um blend de Viosinho, Rabigato, Gouveio e Códega com estágio sur lie e bâtonnage em carvalho francês (12,5°GL). Explico: o vinho já na barrica de carvalho,



Degustação ocorreu no QDV Vinhos; para acompanhar, frios e queijos

mas ainda com as borras ou resíduos da vinificação (sur lie), tem o revolvimento dessas leveduras mortas do fundo para cima, num remexer (bâtonnage) que resulta em ótima cremosidade e personalidade.

Outro brasileiro, da Vinícola Campestre, Zanotto Sauvignon Blanc Reserva Barricado 2022, Vacaria, Campos de Cima da Serra/BR, com passagem em barricas francesas, é sempre de difícil vinificação, entretanto a Campes-

tre acertou a mão. O estágio em madeira o amaciou, acrescentou aromas e sabores sem perder a acidez alta, de praxe dessa uva. Vinho untuososo, volumoso e complexo (13°GL).

Degustamos ainda um francês doce Bott Frères Reserve Personnelle 2012, Gewürztraminer- Alsace/FR. (12,5°GL) Apesar da safra, o vinho manteve estrutura e acidez boa. De cor amarelo ouro brilhante e aroma de lichia e mel, acompanhou divinamente o quei-

jo tipo gorgonzola por contraposição. Sensacional!

Tintos

Quanto aos tintos, iniciamos com o português Regional de Lisboa, da Quinta de São Sebastião, Rare Reserva 2021, Douro/PT. Um vinho vegano cujo blend de Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah (13,5°GL) agradou a todas. Elegante e fácil de beber, é caracterizado por aromas e sabores sutis, como frutas vermelhas maduras, especiarias e chocolate. Ótimo vinho que pode acompanhar de entradinhas a pratos principais, exceto peixes brancos.

Seguimos com a Vinícola Campestre e o vinho Zanotto Rebo 2021 Vinificação Integral. Da região de Campos de Cima da Serra, cidade de Vacaria (RS), surpreendeu por sua maciez e intensidade. Rebo é uma uva originária da Itália, resultante do cruzamento de Merlot com Teroldego. Na vinificação integral, há plena interação da uva com a madeira. As uvas são vinificadas diretamente em barricas francesas de 225 litros. Cada barrica recebe 180 quilos de uva. Com 18 meses de carvalho francês (13°GL), o néctar

de frutas pretas e especiarias traduz-se em um vinho vibrante, macio, encorpado e longo.

Do Vale do Rhône, o Brunel de la Gardine AOC Crozes-Hermitage 2021/FR, encantou! Um Syrah de pedir bis, com estágio de 12 meses em barricas francesas traz a autenticidade do Rhône Norte com violeta, frutas maduras, pimenta e alcaçuz (13°GL). Taninos sedosos se destacam neste vinho divino.

Concluimos com um Bordeaux Les Mains Sales da Vignobles Bouillac, Petit Verdot safra 2012. Com estágio de 18 meses em barricas francesas, (13,5°GL) o vinho conserva bem a tipicidade bordalesa da Petit Verdot. Frutas vermelhas maduras, taninos macios, complexidade e persistência. Delicioso!

Foi um encontro muito agradável com profissionais de muita garra, mulheres lindas, inteligentes e destemidas. Agradeço pela oportunidade de estarmos juntas.

O Dia Internacional da Mulher não deveria necessitar de uma celebração, entretanto isso é necessário para que os jovens tenham conhecimento e os mais ve-

BOUCHONÉE
(FALA-SE BUXONÉ)
É UMA DOENÇA NA ROLHA DE CORTIÇA (BOUCHON EM FRANCÊS) CONTAMINADA PELO TRICLOROANIZOL (TCA), COMPOSTO QUÍMICO PROVENIENTE DAS LÂMINAS DE CORTIÇA RETIRADAS DA ÁRVORE SOBREIRO. UM VINHO BOUCHONÉE É DETECTADO POR AROMAS E SABORES DE MOFO E UMIDADE. ALIÁS, PARA QUEM NÃO SABE, É UM DOS MOTIVOS QUE PERMITEM AO CLIENTE DEVOLVER A GARRAFA E TROCÁ-LA POR OUTRA, TANTO NO RESTAURANTE QUANTO EM ADEGAS, ENOTECAS E SUPERMERCADOS.

lhos não se esqueçam da nossa história de luta por igualdade social, política e trabalhista, além de nossas conquistas de direitos. Enalteço todas as mulheres guerreiras em cada profissão, principalmente as chamadas “do lar”, que se doam integralmente a suas famílias. E parabéns, especialmente, a nós, mulheres, que nos dedicamos à criação, elaboração, conhecimento e propagação do vinho, que fomenta o comércio, agrega culturas, amizades, laços e histórias diferentes e intensas em cada garrafa.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE



📍 UNIDADE POMPÉIA
R. EUCLIDES DA CUNHA, 262

📍 UNIDADE GONZAGA
R. TOLENTINO FILGUEIRAS, 16

📱 @SEUMIYAGISUSHI

☎️ (13) 3041-4430

CARDÁPIO EXCLUSIVO
E UMA EXPLOÇÃO
DE SABORES SÓ COM

#OFAIXAPRETA