

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



O luxo encontra o vinho na Campanha Gaúcha

Santé! O enoturismo brasileiro acaba de ganhar um projeto que promete elevar o conceito de viver o vinho a um novo patamar. Foi lançado o Grand Terroir 31, na Campanha Gaúcha, um empreendimento de alto padrão que une vinhedos, olivais, hotelaria, spa, campo de golfe e residências exclusivas em um único conceito.

Mais do que um condomínio de luxo, a proposta é oferecer aos proprietários uma experiência genuinamente ligada ao terroir, permitindo que os adquirentes tenham seus próprios parreirais e oliveiras, acompanhando a produção de seus vinhos e azeites.

Um projeto dessa dimensão não nasce por acaso. À frente do Grand Terroir 31 está o Grupo Batalha, que há mais de cinco décadas constrói sua trajetória apostando na inovação. Fundado em 1972 pelo empresário Luiz Eduardo Batalha, hoje com 79 anos de idade, o grupo iniciou suas atividades na cafeicultura, expandiu-se para a pecuária, introduziu no Brasil a genética do gado Angus, cavalos mangalarga, investiu na hotelaria, foi responsável pela implantação da rede Burger King no país e, mais recentemente, tornou-se um dos maiores produtores nacionais de azeite de oliva, Azeite Batalha, com cerca de 620 hectares de olivais.

A partir de 2014, o grupo ingressou na vitivinicultura com os vinhedos Cerro de Pedra, hoje Vinícola Cerro de Pedra, em Pinheiro Machado e com a aquisição da Vinícola Batalha do Seival, em Candiota, na Campanha Gaúcha. E



Luiz Eduardo Batalha aposta na inovação

por estarem no paralelo 31, onde se localizam regiões vitiviníferas de grandeza, deu-se o nome ao projeto.

Mas um grande terroir precisa de alguém capaz de traduzir todo esse potencial na taça. E é aí que entra um dos nomes mais respeitados da enologia mundial, o francês Pascal Marty. Com mais de quatro décadas de experiência, Marty construiu uma carreira que poucos profissionais ostentam. Durante 14 anos integrou a equipe da Baron Philippe de Rothschild, participando da criação de dois ícones da vitivinicultura internacional: o lendário Opus One, em Napa Valley, na Califórnia, e o chileno Almaviva, referência entre os grandes vinhos de inspiração bordalesa da América do Sul. Mais tarde, em

FESTIVAL DE VINHOS

Com a participação de 12 vinícolas e 12 produtores, o evento acontece dia 4 de agosto, das 18h30 às 21h30, no Centro Cultural Português (Rua Amador Bueno, 188, Centro). Organizado pela Vinhos e Tai, com apoio da importadora La Charbonnade, terá degustação de 70 rótulos da África do Sul, Argentina, Bolívia, Chile, Peru e Portugal. Para acompanhar as bebidas, haverá ilhas com queijos, frios, antepastos e caldos. Convites custam R\$ 190, sendo R\$ 50 como cashback para compras acima de R\$ 180. Pelo WhatsApp: (11) 99921-2161.

2008, fundou a sua vinícola no Chile, a Viña Marty, onde alia a tradição francesa à ousadia do Novo Mundo, criando rótulos reconhecidos pela elegância e personalidade. É justamente a sua assinatura, a sua expertise, que estará agora nos vinhos que serão produzidos na Terroir 31 Wines.

Participei do lançamento do projeto e provei alguns vinhos já produzidos pelo Grupo Batalha. Fiquei impressionado com o Cerro de Pedra Gran Reserva Merlot 2023, toda a tipicidade da Campanha se mostra no frutado, no floral, nas especiarias e muita elegância e persistência em boca. O espumante Batalha Brut, Método Tradicional, demonstrou sua alta qualidade.

E ainda tive o privilégio de degustar

alguns dos principais rótulos da Viña Marty. O vinho que mais despertou minha atenção foi o Goutte d'Argent Chardonnay 2022, do Vale de Leyda, elaborado com leveduras de saquê durante a fermentação. Segundo Pascal Marty, essas leveduras apresentam maior resistência e permitem a vinificação em temperaturas mais baixas, influenciando diretamente o perfil do vinho, com reflexos na expressão aromática, na acidez, no teor alcoólico e, sobretudo, na textura. Também proveio ícone da Viña Marty, o Clos de Fa, um blend de Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah que impressiona pela estrutura, elegância e complexidade.

Confesso que, ao provar esses rótulos, ficou fácil entender por que o Grupo Batalha escolheu Pascal Marty para liderar o projeto. Quando um grande terroir encontra um enólogo dessa estatura, as expectativas naturalmente se elevam.

Na apresentação do Grand Terroir 31, conheci um empreendimento que vai muito além do vinho. A proposta reúne enoturismo, azeites, gastronomia e natureza, transformando os proprietários em participantes da produção e da experiência.

Que o projeto cumpra tudo o que promete, pois tem o potencial para se tornar uma das grandes referências do enoturismo brasileiro. Mais informações no site grandterroir31.com.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

Filé do Babbo marca os 90 anos de Américo Vieira

Leva o molho da pizza de champignon

DA REDAÇÃO

No dia 1º de agosto, data em que Américo Vieira completaria 90 anos, a Cantina Babbo Américo prestará uma homenagem ao fundador com o lançamento de uma novidade no cardápio. Batizado de Filé do Babbo, o prato destaca os sabores da criação mais famosa do restaurateur: a tradicional pizza de champignon, receita que atravessou gerações e se tornou um clássico da gastronomia santista.

A novidade leva filé à milanesa, muçarela, sala-

me, o tradicional molho da pizza de champignon e parmesão gratinado. A receita foi desenvolvida por Américo Vieira Júnior, filho do fundador, a partir de uma sugestão de clientes. “Foi uma ideia que parece óbvia, mas é genial. O filé ficou sensacional”.

O filé-mignon do Babbo, que serve até três pessoas, será vendido por R\$ 273, enquanto a meia porção custará R\$ 179. A casa também oferecerá a versão com peito de frango, por R\$ 186/R\$ 124.

Conhecido carinhosa-



Filé à milanesa, salame, muçarela, molho de champignon e parmesão

mente como Babbo Américo, Américo Vieira faleceu em 3 de setembro de 2025, deixando um lega-

do que ultrapassa gerações. À frente da cantina, ajudou a consolidar a casa como uma das mais tradi-

cionais de Santos e criou receitas que permanecem vivas no cardápio.

PIZZA

Entre elas, nenhuma é tão representativa quanto a pizza de champignon. Criada na década de 1970, ela nasceu da combinação do molho do coquetel de camarão, sucesso da época, com o champignon do estrogonofe, outro prato bastante popular naquele período.

Décadas depois, a pizza continua sendo a mais pedida da cantina e um dos maiores símbolos da casa. Agora, ela inspira uma nova receita, criada para celebrar os 90 anos de nascimento de seu idealizador. O Filé do Babbo será lançado em 1º de agosto, transformando a data em uma celebração da memória de Américo Vieira, mantendo vivo seu legado.