



Vinhos norte-americanos, um show de qualidade

Santé! A cultura de uvas nos Estados Unidos é bastante difundida. Iniciou-se no século 18, quando espanhóis trouxeram mudas viníferas como a Mission. As uvas nativas americanas, como a Colombard e Thompson Seedless, misturadas às uvas europeias, ainda fazem blends de vinhos mais simples em escala industrial.

O primeiro American Wine Show no Brasil foi realizado em São Paulo, em setembro. Na Master Class, foram apresentados 18 rótulos desse país que hoje ocupa o 4º lugar em produção mundial de vinhos, atrás da França, Itália e Espanha, segundo a OIV 2012 (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).

A condução da degustação ficou a cargo de Geoff Kruth, Master Sommelier e enólogo, diretor do Guild of Sommeliers. Com organização da InBox Comunicação e sob o comando de Giselda Badelucci, diretora geral da importadora Smart Buy Wines, provamos e aprendemos sobre os vinhos do Napa Valley e Sonoma, na Califórnia, além de Oregon e Washington, que fazem parte da principal região produtora americana: a West Coast (Costa Oeste).

A costa oeste norte-americana é produtora de vinhos de respeitável qualidade, e recebe

influência das correntes marítimas vindas do Oceano Pacífico. Com clima tipicamente mediterrâneo, ventos frescos, muito sol e chuvas bem localizadas, é um território com a tipicidade necessária para a vitivinicultura e que tem ainda pequenos vales, micro-clima e terroirs perfeitos.

As suas uvas tintas são: Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel, Pinot Noir, Cabernet Franc, Syrah, Grenache, Carignan, Sangiovese, Petite Sirah, Malbec, Petit Verdot, Mourvèdre, Barbera e outras. As brancas são: Chardonnay, Sauvignon Blanc ou Fumé Blanc, Pinot Gris, Malvasia Branca, Riesling, Viognier, Marsanne, Roussanne, Gewürztraminer, Semillon e outras.

A Zinfandel é a cepa que a Califórnia pode chamar de sua. Originária da Croácia é a mesma uva Primitivo, de Puglia, na Itália.

Sempre digo que norte-americano faz tudo direitinho, e faz mesmo! Seus vinhos sempre foram muito apreciados internamente, mas foi em 24 de maio de 1976 que o então comerciante inglês, Steven Spurrier, hoje crítico afamado, organizou uma degustação às cegas, para avaliar vinhos franceses e norte-americanos.

Agenda

20/10 - Wine Road Show, das 18 às 21h, em parceria com a Épice Importadora. Mais de 50 rótulos de 5 países, no Laticínios Marcelo. Tel. 3234-1861

22/10 - Degustação La Pastina, para iniciantes e avançados, das 19h às 22h, na Fornoalha Palmares. Sete rótulos. Tel.: 3223-3568.

O evento quebrou a supremacia dos vinhos franceses, dando fama ao vinho dos Estados Unidos, colocando-o em evidência no mundo, um marco na história da bebida. Concluiu-se então que o Novo Mundo também tinha condições de produzir vinhos de excelência. Assista ao filme *O Julgamento de Paris* (The Bottle Shock), e deguste essa aventura real.

O vinho Château Montelena Chardonnay 1973, de Napa Valley, sem dúvida um dos melhores Chardonnays do mundo, ficou em primeiro lugar no concurso, desbancando o Meursault Charmes 1973, de Roulot, Borgonha. No American Wine Show degustei o 2010: dourado, fresco, jovem, frutas como limão, toranja e pêssego, toque floral e mineral, anis, baunilha e amêndoas. Persistente, vai longe. E o preço, também: R\$ 417,00. Acesse em www.enoamigos.com.

Provei e indico

Cline Viognier 2012 - North Sonoma, Califórnia, EEUUA
Uva: 100% Viognier
Cor: amarelo claro brilhante
Nariz: frutas brancas cítricas e doces como abacaxi e damasco, toques floral e mineral, intenso.
Boca: seco, fresco, leve, muita fruta com final mineral e floral, envolvente. Equilibrado com 14° GL de álcool.

R\$ 105,00

Ferrari-Carano Zinfandel 2010 Dry Creek Valley, Sonoma, Califórnia, EEUUA

Uva: 87% Zinfandel, 9% Petite Sirah e 4% Carignan
Cor: rubi intenso.

Nariz: frutas como mirtilo, cereja, oxycoco (cranberry) morango, ameixa, figo, além de especiarias e chocolate, perfeito buquê.

Boca: seco, explosão de sabores de frutas, especiarias, baunilha, chocolate, côco, rico, intenso e persistente. Taninos presentes e aveludados, encorpado com doçura ao final. Acidez equilibrada com 14,5° GL de álcool.

R\$ 219,00

TODOS OS VINHOS SÃO IMPORTADOS PELA SMARTBUY WINES (WWW.SMARTBUYWINES.COM.BR)



Gordon Brothers - Estate Grown Cabernet Sauvignon 2010 - Columbia Valley, Washington, EEUUA

Uva: 97% Cabernet Sauvignon e 3% Syrah.

Cor: rubi retinto, alta intensidade
Nariz: Frutas como cereja e oxycoco (cranberry), ameixa, pimenta, especiarias.

Boca: seco, show de frutas, vivaz, encorpado, acidez equilibrada com 13,8° GL de álcool. Taninos aveludados. Notas de chocolate e tostados, persistente.

R\$ 158,00

Duckhorn - Decoy Red Wine 2011 - Napa Valley, Califórnia, EEUUA (Duckhorn é o vinho da Casa Branca dos EEUUA)

Uva: 47% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 7% Petit Verdot

Cor: rubi pouca intensidade
Nariz: frutas como amora, mirtilo e cassis, ervas e azeitonas.

Boca: seco, corpo leve, fresco, bem frutado com taninos delicados mas com persistência e equilíbrio. 13,5° GL de álcool.

R\$ 189,00



com a lista dos tops degustados no evento. E, falando em filmes, aproveito para recomendar *Sideways: entre umas e outras*, que também se passa na Califórnia. Imperdível aos amantes do vinho.

Um dado histórico: a filoxera, um pulgão minúsculo, que atinge a raiz da videira, devastou quase todos os vinhedos euro-

peus de uvas vitis viníferas (aquelas que produzem vinhos finos) em 1860. A praga chegou à Europa com cepas das uvas americanas, a vitis labrusca (uvas de mesa, como Isabel, Bordô e outras).

As mudas americanas são resistentes a essa praga, sendo apenas portadoras da doença e não a manifestam. E, como que

por ironia do destino, depois de 50 anos, essas mesmas plantas foram utilizadas como porta-enxerto para as uvas europeias, que só assim venceram a praga da filoxera. Deu-se a salvação de toda a cultura mundial por esse método, utilizado até hoje. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Viva momentos de puro prazer

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444

Cantina di Lucca

R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP

Les Epices RESTAURANT

O VINHO EM SUA MELHOR COMBINAÇÃO NO SOFITEL WINE DAYS.

Workshop Coquetéis de Vinhos
Barmen do Sofitel ensinando as melhores combinações para coquetéis de vinhos.
Dia: 18/10 | A partir das 19h

SOFITEL GUARUJÁ JEQUITIMAR
AV. MARJORJ PRADO, 1.100 - PRAIA DE PERNAMBUCO - GUARUJÁ
TEL: (13) 2104.2000 / 2104.1018 - LESEPICES@SOFITEL.COM

A experiência

Life is Magnifique in Guarujá!

SOFITEL LUXURY HOTELS

WWW.SOFITEL-GUARUJA-JEQUITIMAR.COM



Formada só por mulheres, ela é precursora nesse segmento e agora foi reconhecida internacionalmente pela Associação de Escanções

Confraria Meia Taça comemora 10 anos

DA REDAÇÃO

Antes território masculino, hoje o universo do vinho está cada vez mais feminino. E a Confraria Meia Taça foi desbravadora nesse campo. Formada só por mulheres, ela completou 10 anos essa semana. A Meia Taça teve início em um tempo diferente, onde os homens dominavam as degustações.

“Começamos por causa dos

nossos maridos. Eles se reuniam e nós tivemos a ideia de formar o nosso grupo”, contou a restauranter Cristina Barbosa, que está desde a primeira reunião.

Elas se reúnem mensalmente e os encontros têm sempre uma palestra e degustações. Também fazem harmonização de receitas com os vinhos. Uma das responsáveis

por essa parte é a médica cardiologista Suely Cardoso Santos, uma apaixonada por enogastronomia.

“Os encontros são ótimos para relaxarmos e também adquirirmos conhecimento, trocar experiências”.

Na festa de 10 anos, a Confraria foi reconhecida pela Associação de Escanções (sommeliers) de Portugal.

Na programação, que incluiu harmonização de vinhos portugueses com pratos também lusitanos, o sommelier português José Carlos Santanita falou sobre os rótulos e declamou um poema para cada um deles.

Também houve apresentação de fado, com Marly Gonçalves, e diplomação das 40 integrantes da confraria.

Quentinhas

Festival do Camarão

Vai até 5 de novembro a 15ª edição do Festival do Camarão Rosa, no Restaurante Chopp Halle (Av. Marechal Deodoro da Fonseca, 1.520, Guarujá). São 19 opções de pratos com o crustáceo, ao preço único de R\$ 92,00 (para duas pessoas) ou R\$ 56,00, individual. O festival acontece todos os dias, no almoço de no jantar.



Bolo Outubro Rosa

O Reino Branco criou um bolo temático para o Outubro Rosa, que alerta para a importância da prevenção contra o câncer de mama. Com a massa rosa, menos açúcar e geleia caseira de morangos, ele serve dez pessoas e custa R\$ 40,00. A renda será toda revertida para duas entidades beneficentes de combate ao câncer. Tatiana Branco,

nutricionista e proprietária do Reino Branco, espera vender pelo menos 50 bolos. As encomendas devem ser feitas com 24 horas de antecedência pelo contato@euqerobolo.com.br ou pelo telefone 99109-4308.

