

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Uruguai, diversidade singular, além da Tannat

Santé! A fama dos vinhos uruguaios se expande cada vez mais em virtude do sucesso da uva Tannat nos pampas gaúchos. A Tannat foi trazida do Madiran, sudoeste da França e introduzida no país por imigrantes bascos, com perfeita adaptação. Atualmente, o país é o maior produtor da variedade, superando a França. O Uruguai mantém vinícolas pequenas, em sua maioria fundadas por famílias europeias que migraram para a América do Sul há décadas, ou até séculos atrás.

A qualidade e sofisticação do Tannat uruguio, seus taninos estruturados e sedutores, sua popularidade e premiações mundiais, já foram destacadas por mim, em várias pautas aqui no Momento Divino, uma vez que tenho muita identificação com os vinhos do país.

E, hoje esses vinhos se sobressaem além da uva Tannat. Variedades tintas como Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Pinot Noir, Marselán, Zinfandel, Nebbiolo junto às brancas Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier e Albariño vêm apresentando rótulos extraordinários, sejam varietais ou assemblages (mescla de uvas).

Dentro dessa diversidade singular a uva rara Marselán (resultado do cruzamento entre a Cabernet Sauvignon e a Grenache Noir, França/1961), vem agradando os paladares. A variedade tem cachos grandes e bagos pequenos, pele espessa, e gera vinhos frutados e potentes. Da Cabernet Sauvignon traz estrutura, cor e elegância, somada a robustez e maciez da Grenache. Os produtores uruguaios apostam na Marselán por ter alta produtividade e resistência às intempéries. O vinho produzido a partir dessa casta evolui muito bem na garrafa, preservando sempre a fruta. Separei dois exemplares para você conferir.

Também os assemblages da querida Tannat com Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zinfandel, Nebbiolo e outras, são enfatizados por resultarem exuberância e distinção.

Recentemente participei do Uruguay Wine Tour 2019, em São Paulo, onde degustei vinhos frescos e equilibrados devido a influência benigna do Oceano Atlântico nos vinhedos, assim como potentes e exóticos por seu caráter único, reconhecidos internacionalmente.

Organizado pela CH2A Comunicação, sob a coordenação do Inavi (Instituto Nacional de Vitivinicultura do Uruguai) desfrutei da master class conduzida com a maestria de Antonella de Ambroggi, sommelière uruguia, que tive a honra de conhecer.

Participaram do evento as vinícolas: Antigua Bodega Stagnari, Ariano, Artesana, Bouza, Bracco Bosca, Casa Grande, Cerro Chapeu, De Lucca, El Capricho, Est. Juanicó- Familia Deicas, Familia Traversa, Finca Narbona, Garzón, Giménez Mendez, Marichal, Montes Toscanini, Pisano, Pizzorno, Spinoglio, Toscanini e Hijos, Varela Zarranz, Viña Edén, Viña Progreso e Viñedo de los Vientos. Quisera ter espaço suficiente para detalhar cada garrafa, contudo elegi mais dois vinhos, espetaculares. E, convido você, leitor, a acessar o meu site enoamigos.com.br e as redes sociais (@claudiaenoamigos), para checar fotos desse e demais eventos, e todas as matérias publicadas nesses exatos cinco anos de colonismo em prol da popularização do vinho.

Até a próxima taça e vivas ao vinho!

PROVEI E INDICO

Viña Varela Zarranz Marselán 1888

2017

Uva: Marselán (sem sulfitos)

13,8° GL

Cor: rubi intenso (fermentado e amadurecido em carvalho)**Nariz:** frutas vermelhas e

negras, especiarias

Boca: seco, acidez firme, taninos marcantes, bom corpo, complexo

Sem Importador



Juan Toscanini E Hijos ADAGIO Expressivo 2015 (elaborado em colheitas especiais)

Uva: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Tannat 13,5° GL

Cor: purpura intenso (15 meses carv. francês)**Nariz:** frutas em compota,

especiarias, complexo

Boca: seco, taninos

aveludados, encorpado,

mastigável, longo

Del Maipo Importadora



Familia Traversa Noble Alianza Reserva 2017

Uva: Tannat, Marselán,

Merlot

Cor: rubi intenso brilhante

13,5° GL

Nariz: frutas em compota,

alcaçuz, chocolate

Boca: seco, acidez e taninos

equilibrados, bom encorpado

e elegante

Grupo Angeloni, SC - Supermercado

Mundial, RJ



Bracco Bosca Gran Ombú Blend #13 2018

Uva: Cabernet Franc,

Merlot, Petit Verdot

Cor: rubi intenso (9 meses carv.) 13,5° GL**Nariz:** frutas vermelhas e

negras maduras,

especiarias, chocolate

Boca: seco, equilibradíssimo,

taninos elegantes, grandioso

Domno Importadora



Frutas são boa pedida também no frio

Aproveite aquelas que estão na época e engane aquela fominha e a tentação por alimentos mais pesados

DA REDAÇÃO

Muitas pessoas acabam ganhando alguns quilinhos extras durante os meses mais frios do ano. Afinal, com as temperaturas mais baixas, vem aquela preguiça de se exercitar e a vontade de consumir alimentos mais calóricos.

Porém, uma boa alternativa para evitar o ganho de peso no inverno, é aproveitar as frutas da estação que alimentam e também cuidam da saúde. Sem falar, é claro, que elas podem ser encontradas em feiras e supermercados por um preço bem mais atraente.

Confira a seguir algumas dessas frutas que não podem faltar na sua dieta e também nas tardes de férias das crianças.



Nutritivas e saborosas, podem ser aproveitadas ao natural e também em sucos e até em pratos salgados

antidepressivo e calmante.

ABACATE

O abacate é muito rico em ferro, magnésio, vitamina C e também gorduras. Porém, a gordura do abacate é a chamada gordura boa, que aumenta o colesterol bom e diminui o ruim. O abacate é um aliado da beleza, pois ajuda a dar mais brilho e elasticidade à

pele e aos cabelos. E ainda, é benéfico para a saúde do seu intestino, pois é rico em fibras, o que traz saciedade e melhora o fluxo intestinal. Fica ótimo doce e salgado.

CAQUI

O caqui é uma fruta linda e deliciosa! É rica em ferro, cálcio, vitaminas A, B e C.. Ela é excelente para saúde

da pele e dos olhos e é uma ótima opção de sobremesa saudável e antioxidante nos meses mais frios do ano.

CARAMBOLA

Muito associada ao verão, a carambola tem seu auge nos meses de outono e inverno. É refrescante e diurética, rica em vitaminas A, B e C. O ponto negativo da

carambola é que ela deve ser evitada por pessoas que possuem problemas renais.

FIGO

O figo é uma fruta muito rica em zinco e fibras. Porém, devido ao alto índice glicêmico, ela deve ser consumida de forma moderada. Tem poderoso efeito antioxidante. Mas cuidado, prefira sempre consumir figos orgânicos. Os figos produzidos em larga escala possuem muito agrotóxicos na casca.

GOIABA

Não importa se vermelha ou branca, é uma excelente fonte de cálcio, fósforo e ferro. Possui ainda muita fibra e é ótima para o intestino. A goiaba ajuda na saúde dos dentes e dos ossos e é benéfica ao coração.

MAÇÃ

A maçã é a fruta preferida de muita gente e não é por acaso. Ela é rica em vitaminas B e C e é excelente para a saúde. Ela possui substâncias importantes que ajudam a diminuir as chances de formação de coágulos sanguíneos. É pouco calórica e ótima opção para quem está de dieta. Sua casca possui muitas

fibras e por isso é auxilia no funcionamento do intestino. No mais, o chá dessas cascas possui um excelente efeito diurético.

MARACUJÁ

A grande fama do maracujá é ser uma fruta com grande poderes calmantes, já que possui flavonóides e alcalóides, que agem sobre o sistema nervoso central. No entanto, ele é mais do que isso. Com poucas calorias, a fruta é rica em cálcio, fósforo, ferro e vitamina C. A fruta pode ser muito bem aproveitada em receitas, chás e sucos.

MEXERICA E TANGERINA

Essas frutas são muito ricas em vitamina C e ajudam a combater as gripes e resfriados tão comuns nos meses de frio e baixa umidade do ar. E a vitamina C também é muito importante para a saúde dos ossos e beleza da pele e dos dentes. Porém, essas frutas contêm muito açúcar e devem ser consumidas com moderação se a ideia é não ganhar peso.

MORANGO

Essa é outra frutinha que começa a dar o ar da graça no mês de julho. O morango tem poucas calorias e fonte de vitamina C, potássio, niacina, ferro e fibras. O único cuidado que devemos ter na hora de consumir morangos, é com a grande quantidade de agrotóxicos presentes na fruta. Prefira orgânicos.

LEITURA RÁPIDA

Sem agrotóxicos Vinho orgânico tem crescimento

A busca por produtos saudáveis, com o mínimo de intervenção química e elaborados a partir de matéria-prima livre de agrotóxicos também tem atraído os consumidores de vinhos. Segundo dados da Wine Intelligence, o vinho orgânico representa cerca de 2,8% do mercado mundial e sua comercialização cresceu 20%, em média, nos últimos cinco anos. De olho nesse mercado, um grupo de produtores de vinhos naturais e orgânicos brasileiros participará da Wine South America 2019, principal evento do setor na América Latina, que ocorre entre os dias 25 e 27 de setembro, em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha. É a primeira vez que os produtores orgânicos terão um estande coletivo na feira, que estreou no ano passado com a participação de mais de 6 mil compradores de 16 países.

Vegetariano Da Franco tem opções sem carne

O Restaurante Da Franco (cobertura do Hotel Mercury, na Av. Washington Luiz, 565) ampliou a variedade de opções vegetarianas e também mais leves no seu bufê self service do almoço. Diariamente, a casa oferece mais de 20 tipos de saladas e grãos, três tipos de proteína (uma bovina, uma ave e um peixe), um tipo de risoto, quatro guarnições, três tipos de massas artesanais, uma opção de quiche, além de cinco tipos de sobremesas, sendo uma delas fit, e todo dia, um suco funcional diferente. O valor é R\$ 49 por pessoa, de segunda a quinta e R\$ 59, de sexta a domingo ou por quilo (R\$ 59 kg, de segunda a quinta e 69, de sexta a domingo). Entre novidades, espaguete de abobrinha com almondegas de soja e parmesão; hambúrguer de shimeji, berinjela e pasta de avocado.

Inverno Carolles Bistrô faz rodízio de fondue

O Carolles Bistrô e Wine Bar (Avenida Siqueira Campos, 462, Boqueirão, Santos) promove durante todo inverno, rodízio de fondue. Na opção salgada, o chef Hélio Marques elaborou o Fondue de queijos parmesão com gruyère e redução de Chardonnay, com toque de noz-moscada e pimenta-do-reino. Para acompanhar, ciabatta rústica. Entre os doces, são três sugestões: Doce de Leite com Flor de Sal, Chocolate Lindt ao Leite e Chocolate Lindt Branco, todos com acompanhamento de morangos, bolacha champanhe e marshmallow. Pode-se comer à vontade. Às quartas e quintas, o valor é R\$ 69 por pessoa e às sextas e sábados, R\$ 89. Para harmonizar, a dica do restaurante é o vinho Calvet Grand Reserva Bordeaux Supérieur (R\$ 130).