

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Bodega Garzon, qualidade e luxo no Uruguai

Santé! Alejandro Bulgheroni, bilionário argentino, do setor de petróleo e gás, tem investido fortemente na vitivinicultura. Seus empreendimentos se estendem da Califórnia à Toscana e de Bordeaux à Austrália. É sabido que em 2006, após sociedade com Carlos Pulenta, na vinícola Vistalba, em Mendoza (Argentina), o empreendedor tomou gosto pelo vinho e comprou 2.200 hectares no Uruguai, no vilarejo de Garzón, departamento de Maldonado, muito próximo a Punta Del Leste. E, há uma hora e meia dali encontra-se a Bodega Garzón (www.bodegagarzon.com), onde já tive o privilégio de ir. É notadamente belíssima!

Premiada recentemente como uma das melhores vinícolas da América do Sul, tem como enólogo chefe o internacional Alberto Antonini, referência mundial em produção de vinhos premium. Faz parte da equipe o enólogo Germán Bruzone e o afamado enólogo chileno Christian Wylie, no papel de gerente executivo (CEO), além de Eduardo Félix, agrônomo. No interior da Bodega o chef restaurateur Francis Mallmann, mantém um dos melhores restaurantes do país, o que denota que o Bulgheroni não brinca em serviço. Competência, dinheiro e bom gosto são seu lema!

Grande parcela das terras da Garzón tem cultivo de amêndoas e oliveiras, não à toa o seu azeite é considerado o melhor do Uruguai, eu assino em baixo, é realmente especial.

Sob incontestável influência do Oceano Atlântico e a 160 metros acima do



Amadurecimento em cubas de inox, tanques de concreto sem epóxi e barricas de carvalho

nível do mar, a Garzón elabora vinhos que expressam excelência de seu terroir. A bodega prioriza o manejo sustentável para obtenção de uvas com maior tipicidade e suculência objetivando um aumento na biodiversidade além de aromas e sabores autênticos.

A colheita e seleção das uvas se dá manualmente e a vinificação minimiza qualquer intervenção preservando toda a tipicidade local.

A adega construída nas montanhas tem design escalonado arrojado, com sistema gravitacional para a produção dos vinhos. São instalações moderníssimas e eficientes, otimizadas por energia eólica. O amadurecimento dos vinhos se dá em cubas de aço inox e tanques de concreto sem epóxi, e barricas de carvalho.

Em Santos, o Empório Casa Porto, reuniu um grupo seletivo de apreciadores para degustar os vinhos da Bodega Garzón. Sem frescuras ou rodeios, Ana Paula Oliveira, embaixadora da Garzón no Brasil, conduziu um taste deliciosamente descontraído. O jantar gaúcho uruguaio, preparado pelo chef Lucas Cavalcanti harmonizou divinamente. Chamo a atenção para o vinho Balasto 2016, um néctar de Tannat, Cabernet Franc, Petit Verdot e Marselan, merecidamente o melhor vinho do Uruguai no Guia Descorchados 2018, além de obter 94 pontos de James Suckling. Vinhaço de cor rubi arrebatadora, aromas complexos envolvendo frutas negras e vermelhas maduras, especiarias, chocolate, toque defumado e terroso. Encorpado, elegante, poderoso e muito envolvente. Só o preço não agrada R\$ 1.190,00.

Os vinhos Garzón são importados pela World Wine.

Acompanhe minhas impressões dos demais vinhos e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO*



Garzón Estate Pinot Noir Rosé 2018
Uva: Pinot Noir 13,5° GL
Cor: salmão claro brilhante
Nariz: morango fresco, toque floral e mineral
Boca: seco, corpo médio, fresco e irresistível
Preço: R\$ 89,90



Garzón Reserva Albariño
Uva: Albariño 14° GL
Cor: palha brilhante
Nariz: frutas cítricas e brancas, toque floral e mineral
Boca: seco, refrescante, mineral, estruturado e longo
Preço: R\$ 119,00



Garzón Reserva Marselan 2017
Uva: Marselan (estágio sur lie em barricas de carvalho)
Cor: rubi intenso brilhante 14° GL
Nariz: frutas vermelhas, menta, toque mineral e defumado
Boca: seco, corpo médio, taninos sedosos, equilibrado
Preço: R\$ 119,00



Garzón Reserva Tannat 2017
Uva: Tannat 14,5° GL
Cor: rubi com violáceo
Nariz: cereja e amora maduras, baunilha especiarias, café
Boca: seco, bom corpo, taninos poderosos, longo
Preço: R\$ 119,00

* TODOS OS VINHOS NO EMPÓRIO CASA PORTO

LEITURA RÁPIDA

Dia dos pais
Bublet terá kombi da Braumeister

No domingo, Dia dos Pais, o Bublet Casual Food (Rua Floriano Peixoto, 216 Pompeia, Santos) terá uma ação especial. Uma kombi da cervejaria artesanal Braumeister Brasil ficará na porta do bar, das 16h às 21h. Com cinco torneiras, terá chopes dos tipos Pilsen, IPA, Witbier, Weissbier e Brown Ale. Os preços partem de R\$ 10 (300ml). Tel. Tel.: 3301.0222.

Feijuca do Bem
Apae faz almoço no Restaurante Ti Maria

O restaurante Ti Maria, no Gonzaguinha, em São Vicente, realiza no próximo dia 25, das 13 às 17h, a quarta edição da sua já tradicional Feijuca do Bem, em prol da Apae de São Vicente, com música ao vivo a cargo da banda Ska Su e comida à vontade no sistema self service (bebidas à parte). Convites custam R\$ 60,00 e podem ser adquiridos pelo telefone 3467-1405.