

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Os Sete Lendários: a natureza fazendo história

Santé! Nem toda safra nasce para ser lembrada. Algumas simplesmente cumprem seu papel. Outras entram para a história. É justamente dessa ideia que surge a coleção Sete Lendários 2023, apresentada pela Miolo Wine Group em um jantar memorável, no qual tive a oportunidade de conhecer de perto a filosofia por trás de um dos projetos mais consistentes da vitivinicultura brasileira.

Afinal, um vinho lendário não surge por decreto. Ele depende da combinação perfeita entre clima, solo, videira e, claro, muita paciência. Durante sua apresentação, Adriano Miolo destacou que menos da metade das safras reúne as condições necessárias para integrar essa coleção, o que torna cada garrafa ainda mais especial.

Com mais de um século de tradição, a família Miolo cultiva vinhedos em quatro terroirs brasileiros – Vale dos Vinhedos, Campanha Meridional, Campanha Central e Vale do São Francisco – e acompanha o comportamento de mais de 40 variedades de uvas. É um trabalho silencioso, quase obstinado, que envolve anos de pesquisa para compreender quando a natureza está



Safra de 2023 permitiu que sete rótulos expressassem a identidade de seus terroirs

disposta a entregar sua melhor versão.

A safra de 2023 foi uma dessas raridades. As condições climáticas permitiram que sete rótulos expressassem, com personalidade, a identidade de seus respectivos terroirs. Mais do que lançar grandes vinhos, a proposta é registrar e valorizar as melhores safras

brasileiras, construindo uma memória da vitivinicultura nacional, como acontece nas tradicionais regiões produtoras da França e da Itália.

A coleção Sete Lendários Safra 2023 reúne os ícones Miolo Testardi Syrah, Miolo Merlot Terroir, Miolo Lote 43, Miolo Quinta do Seival Castas

Portuguesas, Miolo Sesmarias, Miolo Sebrumo Cabernet Sauvignon e Miolo Vinhas Velhas Tannat. São rótulos que traduzem a expressão máxima dos quatro terroirs onde a Miolo cultiva seus vinhedos.

E, como vinho de excelência merece companhia à altura, o chef Alex Atala, do restaurante Dalva e Dito, criou um menu no qual os pratos não disputavam protagonismo com as taças. Pelo contrário: a cozinha foi pensada para revelar novas camadas de aromas, sabores e texturas de cada rótulo. Mandioca, milho, feijão, maxixe, carne suína, bacalhau, arroz e cordeiro deram origem a preparações que dialogaram com a personalidade de cada vinho, valorizando os diferentes terroirs da coleção e reforçando a proposta de unir alta gastronomia à identidade brasileira.

Revelo a vocês que saí do evento com a certeza de que alguns vinhos passam pela taça, já outros permanecem na memória. Os Sete Lendários parecem ter nascido justamente para isso.

A venda dos Sete Lendários ocorre no site www.miolo.com.br.

Até a próxima taca!

Novo livro de descontos reúne 74 restaurantes

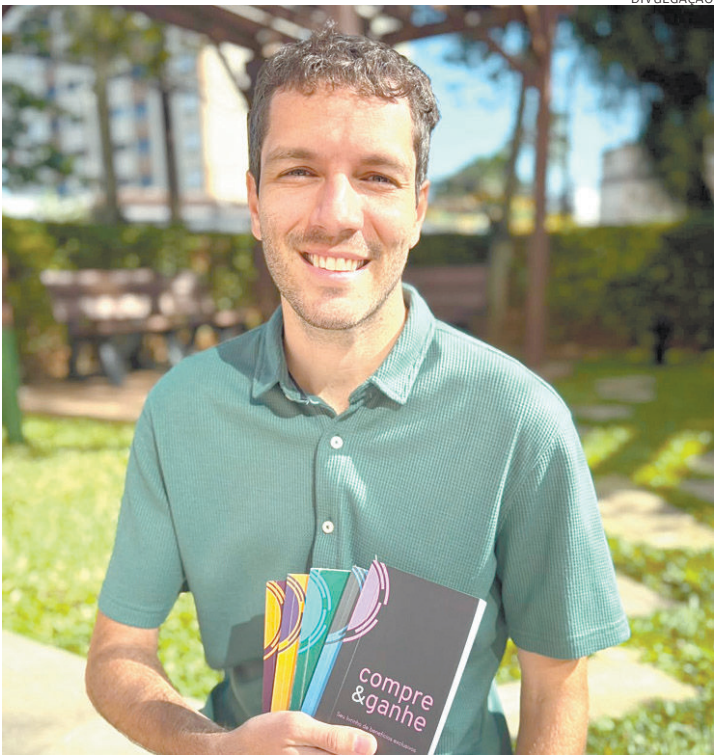
Novidade é um aplicativo que conta com as promoções e mapa

DA REDAÇÃO

O Compre & Ganhe 013, livrinho de cupons de descontos em restaurantes da Baixada Santista, lançou uma nova edição com recorde de 74 estabelecimentos parceiros, crescimento de quase 20% em relação aos 62 participantes da edição anterior.

A novidade é um aplicativo que reúne todas as promoções, oferece mapa interativo para localizar os restaurantes, permite registrar os estabelecimentos visitados e acompanhar a economia acumulada. Ele custa R\$ 159,90 e promete proporcionar economia de até R\$ 3 mil com o uso dos cupons. Para adquirir, basta entrar no site www.compreeganh013.com.br.

Criado em 2018 por Marcelo Tauro e Carolina Mauá, a publicação seleciona os parceiros com base em critérios de qualidade e



Marcelo Tauro é um dos criadores do guia que estreou em 2018

atendimento, incluindo visitas anônimas aos estabelecimentos. Segundo pesquisa com usuários da edição an-

terior, 46% conheceram um dos restaurantes participantes pela primeira vez por meio do livrinho.

CLICK

Dia dos Pais. Quem procura um programa diferente para o Dia dos Pais pode apostar no almoço especial do Marina Aquarium, com bufê, das 12h às 16h, só com reserva. Localizado em uma marina e com vista para o mar, no Japuí, em São Vicente, reúne opções de frutos do mar, massas, carnes, saladas e mesa de doces. O cardápio inclui arroz de polvo, peixe à moda, estrogonofe de camarão, parmegiana de carne, entre outros. Valor: R\$ 120 por pessoa e R\$ 60 para crianças até 10 anos, com suco de abacaxi com hortelã, água sem gás e café. WhatsApp: (13) 97410-4391.

ALEXSANDER FERRAZ



LEITURA RÁPIDA

Hideout Purgatório Bar, de Salvador, faz guest bartender

Na quarta-feira, o Hideout receberá o Purgatório Bar, de Salvador, primeiro bar do Nordeste a integrar o ranking Top 500 Bars. A programação inclui masterclass com Jonatan Albuquerque, às 15h, no Hideout Fizz (rooftop do Comfort Hotel, na Ponta da Praia), cuja entrada é 1kg de alimento, e uma noite de guest bartender. Às 19h, no Hideout Speakeasy (Rua Bahia, 116, Gonzaga), Jonatan e Pietra Crispim preparam drinques com uísque e tequila. Ingresso custa R\$ 50, consumíveis.