

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Mulheres do vinho

Santé! Ainda no mês internacional das mulheres foco duas representantes empreendedoras e consagradas no mundo do vinho. Fabiana Bracco e Susana Balbo, aliás a argentina Susana já foi destaque em matérias desta coluna, honrosamente. Que satisfação saber de suas performances num mundo antes tão masculino, como foi o mundo do vinho! Sim, foi, no passado, porque hoje a mulher ocupa todos os espaços e se sobressai. Não existe mais lugar onde a mulher não esteja, por que lugar de mulher é onde ela quiser estar!

Fabiana Bracco da Bracco Bosca Winery, no Uruguai, está à frente da vinícola que traz o nome da sua família italiana vinda do Piemonte. Fundada em 2005 e com vinhedos produtivos há 5 gerações, a Bracco Bosca vem se destacando a cada safra, com vinhos premiados mundialmente. Ombú é uma árvore nativa uruguaia que na língua pampa significa sombra, daí o

nome escolhido para estampar as etiquetas dos vinhos. A linha é composta de: Gran Ombú Cabernet Franc, Ombú Tannat Reserva, Ombú Reserva Petit Verdot, Ombú Tannat Classico, Ombú Blend, Ombú Sauvignon Blanc, Ombú Moscatel e Ombú Ugni Blanc.

A Fabi, como a chamamos, é uma pessoa muito linda e alegre, e faz questão de dizer que não é enóloga de formação, mas tem o vinho em sua vida desde criança e conhece do métier por vivenciá-lo. Eu provei e aprovei todos os rótulos, são realmente grandes vinhos com toda a expressão das variedades e terroir do Uruguai.

Susana Balbo, foi a primeira enóloga da Argentina e ao longo de quase 40 anos de carreira, atuou em diversas bodegas, prestou consultorias e foi presidente da Wines of Argentina (WOFA) por 3 mandatos.

Em 1999 Susana Balbo decidiu realizar seu sonho iniciando a construção da Susana Balbo Wines, denominada

Domínio Del Plata, no coração de Luján de Cuyo, Mendoza. Hoje seus filhos fazem parte da equipe que mantém altos padrões de qualidade como segurança alimentar, sustentabilidade e responsabilidade social corporativa.

Susana Balbo Wines é reconhecida mundialmente e elabora quatro linhas diferentes de vinhos: Crios, Signature, Nosotros e Bem Marco, todos indubitavelmente elaborados com primor, extremamente finos e poderosos, tal como ela.

Fabiana e Susana são duas mulheres entre tantas que fazem do mundo do vinho um lugar mais igualitário e acolhedor.

Acompanhe as minhas indicações de dois rótulos dessas mulheres divinas, são vinhos que harmonizam perfeitamente com o almoço de Páscoa que se aproxima.

Até a próxima taça!

>MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO



Susana Balbo Signature Briosos 2019, **Agrelo, Mendoza, AR (15 meses em carv. francês)**
Uva: 54% C.Sauv, 18% C. Franc, 22% Malbec, 6% P.Verdot
Cor: rubi intenso (14,5° GL)
Nariz: morango, amora, tabaco, baunilha, chocolate, pimenta negra
Boca: seco, jovem, boa acidez, bom corpo, taninos sedosos, equilibrado, persistente e elegante, pode abrir agora ou daqui há 15 anos, complexo
R\$ 279,00 na Adega Petit Verdot (whatsapp: 13 997349494)
www.petitverdotvinhos.blogspot.com



Bracco Bosca Ombú Moscatel 2020, **Atlántida, Canelones, UV**
Uva: Moscatel de Hamburgo (uva tinta que resulta um blanc de noir)
Cor: amarelo pálido com tom róseo brilhante (13° GL)
Nariz: floral, rosas, toque herbáceo, abacaxi, pera, carambola
Boca: seco, cítrico, acidez vivaz, corpo médio, longo e delicioso
R\$ 110,00 na Adega Petit Verdot (whatsapp: 13 997349494)
www.petitverdotvinhos.blogspot.com
Ambos da Cantu Importadora: www.cantuimportadora.com.br

Vinho rosé ganha mais adeptos durante a pandemia

A bebida tornou-se a queridinha das mulheres com idade entre 25 e 45 anos

DA REDAÇÃO
A Hipervinho, marketplace especializado 100% em vinhos, aponta tendência de apreciação dos brasileiros pelo consumo de vinho rosé. Nos últimos 10 anos, a bebida vem se popularizando e durante os primeiros meses do verão de 2021, acabou ganhando ainda mais visibilidade, pois se tornou o queridinho das mulheres com idade entre 25 e 45 anos, principalmente por conta de sua paleta de cores que contribuem para a produção de belas fotos instagramáveis.

Dados de mercado apontam que no último ano (2020), o país registrou recorde no consumo de vinhos. Entre janeiro e setembro, a média de crescimento no volume comercializado foi de 37%, o equivalente a 2,78 litros para cada habitante com idade acima de 18 anos. Desse valor, os vinhos rosés representam 7% do total; comparadas às vendas apenas dos rosés, a alta é de 35% em relação ao ano anterior.

Segundo o CEO da Hipervinho, André Maciente - hoje, as variações de coloração dos vinhos rosé têm contribuído para o aumento do



A paleta de tons de rosa instagramável é outro fator que ajuda nas vendas dos vinhos rosés

consumo da bebida entre os brasileiros. "Com a oferta de novos rótulos, texturas, harmonias, design das garrafas e uma paleta de cores que contribuem para ótimas fotos instagramáveis, o Rosé tem sido a opção de escolha de muitos famosos e influenciadores, o que acaba despertando

também o interesse do público final", destaca o especialista que acompanha a evolução desta categoria de bebidas deste de 2017.

A maioria dos vinhos rosés é leve, fresco e de combinação versátil, por isso, acaba se tornando uma opção coringa para várias ocasiões, No Brasil, o consu-

mo de rosés importados quase triplicou nos últimos cinco anos e segundo a Ideal Consulting, de 2014 até 2018, o volume de rosados trazido para o país saltou de 150 mil caixas para mais 568 mil caixas, totalizando um aumento de 278%, sendo 40% somente em 2018.

Antepastos diferentes para ter na despensa

DA REDAÇÃO

Pra Começar é o nome de uma linha de antepastos artesanais de Santos, que podem ser pedidos via delivery e nasceu durante a pandemia depois do sucesso que as conservas fizeram entre os amigos do proprietário.

São quatro opções disponíveis no cardápio, todas em embalagens de vidro com 250 gramas. Faz sucesso, o antepasto de pimenta-biquinho, que é bem diferente e leva pimentão, azeitonas pretas, champignon e muito azeite. O preço é R\$ 18,00.

A pimenta-biquinho não tem ardência, mas dá muito sabor e com os temperos, se transforma em uma en-

tradinha perfeita.

Já o antepasto de alho-poró (com cebolas, azeitonas pretas e azeite), custa R\$ 15,00 e tem sabor delicado.

Outras opções são o antepasto de berinjela (R\$ 13,00), parecido com uma caponata e o de cebola caramelizada, preparado com shoyo, açúcar mascavo e azeite, com preço de R\$ 15,00. É perfeito para ser colocado em sanduíches com hambúrguer ou ainda acompanhar carnes grelhadas.

PEDIDOS

Para pedir, é só ligar: tels. (13) 98227-9674 ou 98838-5463. A entrega é feita em domicílio.



A durabilidade é de cerca de 3 meses na geladeira



Risotos são carro chefe, mas há ainda menu executivo e entradinhas

Risotos, croquetas e coxinhas de chef

DA REDAÇÃO

Com um menu diferenciado e destaque para entradinhas como croquetas e coxinhas de vários recheios e massas, o Tété Restaurante delivery tem também feito sucesso com seus risotos.

"A nossa proposta é oferecer um produto de excelência, de qualidade e acessível a todos, no conforto de casa ou trabalho", diz a chef Stefanie Sucket.

Além dos risotos, há ain-

da sugestões da chef que variam e um menu executivo de almoço. "A maioria das receitas é autoral",

Entre as opções: Croquetes de machaca (R\$ 14,90, com dois), de palmito com gorgonzola (R\$ 14,90) e papas bravas (R\$ 19,90). Além das coxinhas variadas como de frango com catupiri e massa de milho; carne seca, catupiri e banana-da-terra com massa de mandioca ou de

costela com brie e massa de abóbora e vegetariano de shimeji, cream cheese e massa de mandioquinha (R\$ 10 a R\$ 12 cada).

Entre as saladas, tem a Teté, com frango grelhado e molho de mostarda e mel (R\$ 22,90). Como sugestões da chef, Nhoque ao molho de parmesão ou ainda a marmitta que pode ser montada com uma proteína e três acompanhamentos, a partir de R\$ 19,90.

Os risotos de camarão com abóbora (R\$ 34,90) ou de carne seca (R\$ 34,90), shitake com abobrinha (R\$ 34,90) ou de quinoa com frango, brócolis e cogumelo (R\$ 34,90) são carro-chefe. Para sobremesa, pudins: tradicional, chocolate, fava de baunilha ou pistache (R\$ 12).

Funciona das 12 às 22h e pedidos pelo WhatsApp 13- 99640-8826 ou pelo Ifood.