

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

## Decanter Wine Day 2025 em casa nova

Santé! Enólogos portugueses desembarcaram em São Paulo trazendo seus vinhos ícones para serem degustados na inauguração da nova loja da Decanter, na Capital, em pleno Jardim Paulista. Muitos desses produtores também prestigiaram o evento Vinhos de Portugal 2025, no Pavilhão da Bienal, no Parque Ibirapuera, na mesma semana.

Da região dos Vinhos Verdes, o rei dos Alvarinhos, Anselmo Mendes, veio acompanhado de seu filho, Tiago, também enólogo. Anselmo é reconhecido por sua expertise e inovação no que se refere à uva Alvarinho. Ele combina técnicas de vinificação ancestrais e modernas, resultando em vinhos muito peculiares. Tiago me serviu rótulos sublimes e até duas novidades que nem estão no portfólio. Muros Antigos, Muros de Melgaço, Curtimenta e Parcela Única foram alguns dos vinhaços de Alvarinho, além do tinto Pardusco, tipo um clarete, da uva Alvarelhão (ou Brancelho), muito frutado, sedoso e mineral - um vinho verde tinto!

Representando o Douro, o enólogo Tiago Alves de Sousa, filho de Domingos, ofereceu seus premiados rótulos da Alves de Sousa. Produzidos em localidades privilegiadas e vinhedos antigos, conferi e saboreei todos os seus rótulos que personificam o terroir Douro. O rosé Rosa Celeste 2023 by Quinta da Gaivosa, elaborado com 95% de Tinto Cão e 5% de Touriga Nacional, foi a vedete da mostra. Um vinho envolvente e taninos macios, elegantes, cujo nome homenageia a avó da família, Celeste. Destaco ainda Vale da Raposa, Quinta da Ribeirinha, Quinta da Gaivosa e o esperado Abandonado, agora na safra 2021, que Tiago trouxe na mala.

A enóloga Antonina Barbosa, da Falua Vinhos do Tejo, apresentou sua linha mais importante: Conde Vimioso. São vinhos de um vinhedo único, cujo solo é repleto de pedras arredondadas, conhecidas como calhaus. Esse solo faz bem a videira, uma vez que a concentração de calor aumenta a velocidade e o potencial de maturação da uva. Provei alguns dos já conhecidos



O proprietário da Decanter, Adolar Hermann, disse estar "muito satisfeito com a nova loja"

Conde Vimioso e destaque o The Wine-maker's Blend 2020, de Touriga Nacional e Trincadeira, fantástico!

A Vinhos Rosa Santos Família, do Alentejo, quinta de 400 anos, veio representada pelos enólogos Jorge Rosa Santos e Tiago Cristóvão. Destaco os vinhos Implicit 2022 branco, o Explicit 2021 tinto, o X Vinhas Velhas 2020 (de produção minúscula, proveniente de um pequeno vinhedo com mais de 55 anos) e X Alicante Bouschet 2020, expressão suprema desta que é uma uva símbolo da região.

A Quinta dos Roques é a pioneira em elaborar vinhos varietais no Dão. Os enólogos Luis Lourenço e seu filho José Luis Lourenço brilharam com o Encruzado. Um vinho branco considerado pela master of wine Jancis Robinson uma das dez melhores produções portuguesas. Todos os rótulos mencionados estão na Enoteca Decanter Santos.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOAMIGOS

# Confeiteiro de Guarujá dá show na cozinha e vence episódio do reality Que Seja Doce

Iuri Sena, de 32 anos, fez sucesso ao lado da esposa Deise no programa da GNT e levou o troféu para casa

DA REDAÇÃO

Com talento de sobra, o confeiteiro e professor Iuri Sena, de 32 anos, morador de Guarujá, venceu o episódio Doces de Domingão do reality culinário Que Seja Doce, do canal GNT, do Grupo Globo, que está em sua 11ª temporada.

Nascido no interior da Bahia, Iuri cresceu no Bairro Maré Mansa, onde vive desde os 2 anos. Por conviver bastante com as tias, que eram confeiteiras, ele cresceu no mundo da cozinha e sempre gostou de fazer doces. Era o início de um longo caminho que ele segue trilhando.

À Reportagem, ele contou que a aventura no Que Seja Doce começou no momento da inscrição. Depois de tudo preenchido, levou um tempo até que a equipe da atração entrasse em contato com ele.

Quando isso ocorreu, o



Iuri e Deise atuaram juntos durante todo o programa e fizeram sucesso

confeiteiro achou que fosse mentira e a ficha só caiu quando a produção marcou uma conversa online com ele e a esposa, Deise. Pouco tempo depois, o casal recebeu a

confirmação da participação e partiu para São Paulo, onde ocorreram as gravações.

O confeiteiro explicou que foram dois dias de muito trabalho, emoção e

nervosismo diante das câmeras. O maior desafio? Lidar com a ansiedade, que segundo ele foi a verdadeira vilã da disputa.

No reality apresentado pelo chef carioca Felipe Bronze, cada um dos três competidores pôde contar com um assistente. Iuri escolheu sua esposa e ela esteve ao seu lado durante todas as etapas do programa.

Iuri se destacou logo de cara ao preparar um doce de banana realista que leva, entre outros ingredientes, creme de ricota. Depois, ele garantiu vaga na final do episódio ao ficar em segundo lugar na prova do pavê de chocolate.

"No meio da competição, houve uma dinâmica envolvendo uma dupla e eu e minha esposa: quem acertasse continuaria com um ajudante e quem perdesse iria ficar sem. Eu e minha esposa ganhamos e continuamos juntos até o fim", conta, to-

do orgulhoso.

Na decisão do episódio, o desafio era fazer um pudim de sorvete com calda de chocolate. Com seu sorvete de três leites, que leva creme de leite, leite condensado e leite em pó, recebeu a avaliação positiva dos três jurados da atração - Tábata Romero, Michele Crispim e Lucas Corazza - e ficou com o título. Tábata chegou a dizer que sentiu o gostinho da infância com uma colherada da sobremesa final e foi só elogios ao trabalho do confeiteiro de Guarujá.

"Fui com o objetivo de querer trazer o troféu, é claro. Entramos em uma competição para ganhar, porém, acima de tudo, eu queria fazer amizade, o que consegui com as outras duas duplas", resumiu o vencedor. O trabalho do confeiteiro pode ser acompanhado no Instagram (@chef.iurisena).