

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Arboleda, vinhos elegantes de clima frio

Santé! Uma floresta nativa chilena, no Vale do Aconcágua, inspirou Eduardo Chadwick a batizar seu projeto pessoal de Viña Arboleda. A vinícola integra o conglomerado da Família Chadwick, que também assina nomes de peso como Errazuriz, Viñedos Chadwick, Seña e Caliterra.

Em 1999, Eduardo adquiriu 1.450 hectares de terras preservadas, em meio a vinhedos de manejo sustentável. A família

teve papel essencial em dar notoriedade à qualidade dos vinhos chilenos. Prova disso foi o histórico Concurso de Berlim, em 2004, quando o Viñedos Chadwick 2000 e o Seña 2001 conquistaram, respectivamente, o primeiro e o segundo lugares, superando rótulos franceses e italianos. A partir daí, os vinhos do Chile passaram a brilhar no cenário mundial – e o Seña consolidou-se como um verdadeiro ícone do país.

A Arboleda produz vinhos de muito frescor. Seus vinhedos, situados entre a Cordilheira dos Andes e o Oceano Pacífico, recebem a brisa marítima – estando de 12 a 30 km da costa – e ainda contam com a proteção da Cordilheira. É nessa região que se ergue o Aconcágua, o pico mais alto do Hemisfério Ocidental, com 6.960 metros de altitude. Os solos xistosos e argilosos dão pleno suporte às vinhas, resultando

em rótulos elegantes, de taninos polidos e harmônicos.

Provei todos os vinhos da Arboleda e posso afirmar: são de alta qualidade e com preços mais acessíveis dentro do portfólio da família Chadwick. Não à toa, todos receberam pontuações acima de 90 pontos de críticos internacionais. A seguir, destaco alguns rótulos imperdíveis. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Arboleda Chardonnay 2023 – D.O. Vale de Aconcágua Costa/CL (Viñas Chihuúé, solo xistoso, 10 meses em carvalho francês)

Uva: Chardonnay (13,5º GL)
Cor: amarelo-claro brilhante
Nariz: limão e abacaxi, com notas de avelã, defumado, tostado e especiarias
Boca: seco, acidez e corpo bem integrados, frutado com especiarias, longo, macio, complexo e elegante
Preço: R\$ 189



Arboleda Syrah 2021 – D.O. Vale de Aconcágua/CL (Viñas Las Vertientes, solo argiloso, 12 meses em carvalho francês, 20% novos)

Uva: Syrah (13,5º GL)
Cor: rubi intenso
Nariz: cereja, amora e ameixa maduras, com notas de pimenta, cravo, defumado e baunilha
Boca: seco, acidez integrada ao corpo médio para mais, taninos robustos, suculento
Preço: R\$ 189



Arboleda Malbec de Los Andes 2023 – D.O. Vale de Aconcágua/CL (Viñas Las Vertientes, solo argiloso, 14 meses em carvalho francês, 20% novos)

Uva: Malbec originária de Cahors/FR (14,5º GL)
Cor: rubi intenso com reflexos violáceos
Nariz: violetas, lavanda, ameixa madura, mirtilos e especiarias
Boca: seco, equilibrado, com taninos polidos e elegantes; longo e peculiar
Preço: R\$ 189



Arboleda Brisa 2022 – D.O. Vale de Aconcágua/CL (Viñas Las Vertientes, solo argiloso, 18 meses em carvalho francês, 40% novos e 15% em ovos de concreto)

Enólogo: Francisco Baettig (do ícone Seña)
Uvas: 42% Syrah, 22% Grenache, 17% Cabernet Sauvignon, 11% Malbec, 8% Mourvèdre (13,5º GL)
Cor: rubi intenso com reflexos violáceos
Nariz: cereja, framboesa, violetas, ervas, pimenta, chocolate e baunilha
Boca: seco, boa acidez, encorpado, taninos firmes, notas herbáceas, final frutado e longo.
Potencial de guarda: +10 anos
Preço: R\$ 398



PREÇOS NA WORLDWINE (WWW.WORLDDWINE.COM.BR). TAMBÉM DISPONÍVEIS EM SUPERMERCADOS, ENOTECAS E EMPÓRIOS. FOTOS REPRODUÇÃO

Primeiro aniversário com novidades

Fê Macedo comemora sucesso da doceria e amplia cardápio com criações como um bolo folhado de morangos

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

Desde pequena, a confeitadeira Fernanda Macedo já se encantava com a cozinha da avó. Dessa paixão pelos bolos nasceu a Fê Macedo Doces Artesanais, doceria charmosa no Gonzaga, em Santos, toda projetada por ela e pelo marido Felipe, desde a marcenaria até a decoração. Agora, a loja completa um ano de funcionamento e celebra o momento com novidades que já conquistaram a clientela.

Entre elas, estão a Torta Flor de Café (R\$ 22,00), que combina camadas de chocolate e café na medida certa com textura cremosa, e o Bolo Folhado de Morangos (R\$ 25,00), preparado com brigadeiro branco, massa folhada e massa amanteigada — ex-



Fernanda Macedo é especialista em bolos personalizados e também em tortas e bolos clássicos ou autorais

perimentei os dois e posso garantir que são simplesmente incríveis.

Também fazem sucesso os gelados, como o Sensação de Maracujá (R\$ 18,50), o Gelado de Kinder Bueno (R\$ 20,00) e

os queridinhos que já eram clássicos da vitrine: abacaxi (R\$ 16,00), morango com brownie (R\$ 16,00) e pistache (R\$ 18,50). Entre os bolos embrulhados, destaque para o bolo gelado de coco (R\$

13,00), aquele toalha-felpuda, feito como antigamente, bem molhadinho, quase para comer de colher. Os chás (R\$ 12) são perfeitos para acompanhar.

Fernanda comemora a fidelidade do público: “Fize-

mos uma festinha de um ano e a loja ficou lotada de clientes. Essa é minha alegria. Ver que a cliente se manteve e foi aumentando é gratificante.”

Os bolos de aniversário e mêsversário temáticos seguem sendo destaque e ganham ainda mais charme com decorações criativas e até iluminação. Entre os pedidos mais originais, fora os de personagens, estão Maria Bonita, Cerejinha, Aviadora, e até Shopee, com caixinhas e códigos de barras.

Fernanda ressalta a importância da parceria com Carol Carmo Lima, da Carmolima Personalizados, que produz os topos de bolo diferenciados.

SERVIÇO: FÊ MACEDO DOCES ARTESANAIS, RUA ALAGOAS, 7, GONZAGA, SANTOS. FUNCIONAMENTO DE TERÇA A DOMINGO, DAS 11H ÀS 20H. DELIVERY PELO IFOOD.



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ