

Seleção

Fortaleza conhece vinho oficial da Copa

Os vinhos da linha Faces, produzidos pela Vinícola Boutique Lidio Carraro (RS) foram os escolhidos pela Fifa numa disputa que envolveu cerca de 15 produtores



JULIANO CARRARO esteve em Fortaleza para promover degustações dos vinhos da linha Faces, escolhidos pela Fifa como os oficiais da Copa de 2014: produção a todo vapor

Pouca gente sabe, mas chegou-se a cogitar um rótulo chileno para ser o vinho oficial da Copa do Mundo de 2014. Nada mal, se a competição fosse acontecer no Chile. Nenhum problema com os hermanos, mas o mais natural é que uma vinícola nacional fosse a escolhida. A disputa começou em 2011 e o resultado final saiu no ano passado – mas só pôde ser revelado agora.

Quem conta essas e outras curiosidades é Juliano Carraro, enólogo e diretor comercial da Vinícola Boutique Lidio Carraro, do Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul, que levou a melhor na disputa com outras 15 vinícolas brasi-

leiras. Ele esteve em Fortaleza, na semana passada, para conduzir uma degustação da linha Faces, concebida pela Lidio Carraro especialmente para a ocasião – e que já está à venda na cidade por R\$ 39,90, no Empório Delitália, nas versões branco e tinto. O rosé deve sair até o fim do ano.

De acordo com Juliano, contou muitos pontos a “consistência da qualidade do portfólio da marca”. Ele revela que a preocupação em criar um vinho em sintonia com a competição começou já na escolha do nome. “Faces é uma palavra que quer dizer o mesmo se pronunciada em português ou inglês, o que já facilita a aceitação”, destaca Juliano. “Para nós, representa ainda a miscigenação no nosso país”.

O Faces branco é composto pela uvas chardonnay, moscato e riesling itálico, numa ho-

menagem aos tipos mais representativos no Brasil. Já o tinto, é produzido por uma combinação de nada menos que 11 uvas (merlot, cabernet, tempranillo, touriga nacional, troldego, pinot noir, tannat, nebiolo, alicante,ancelotta e malbec), cada uma representando as posições de jogadores de futebol num esquema tático 4-4-2.

A Lidio Carraro já está reforçando a produção das bebidas, que serão, além de vendidas em lojas especializadas e supermercados, servidas nos camarotes e eventos oficiais nas cidades-sede da Copa.

SERVIÇO

Empório Delitália
Avenida Desembargador Moreira, 533, Meireles.
Tel.: (85) 3133-5000

Yoki

TEMPEROS COM TOQUES REGIONAIS



SABORES

A Yoki aposta em sabores regionais para as novas versões da linha Mais Sabor da Kitano. As novidades oferecem um tempero mais marcante de três regiões do Brasil: Mais Sabor Gaúcho, Mais Sabor Mineiro e Mais Sabor Nordeste. Assim, não é preciso sair de casa para saborear o gostinho característico de diferentes localidades do País. As embalagens dos produtos também chegam totalmente reformuladas, com fotos mais elaboradas dos pratos, de maneira a gerar appetite appeal nos consumidores. O Mais Sabor Gaúcho leva cheiro-verde e alecrim, destinado ao tempero de carnes, aves e arroz carreteiro. Já o Mais Sabor Mineiro traz ervas, pimentão e pimenta, para temperar carnes, aves e peixes. Completando os lançamentos, o Mais Sabor Nordeste apresenta cominho, coentro e pimenta que, juntos, dão um toque especial a carnes, aves e peixes.

Lista

Especialista

A última edição da revista Decanter traz uma matéria especial assinada pelo jornalista e crítico Steven Spurrier, que passou pela América do Sul. Um dos destaques é a lista com os seis melhores vinhos nacionais avaliados. Entre eles, está o tinto Miolo Sesmarias 2008.



BORBULHAS

Glamour

Restaurantes de Fortaleza recebem neste mês a Chandon Week

Até o próximo dia 29, a ação exclusiva ocorre em cinco restaurantes selecionados pela marca: Moana, Casa de Moá, Santa Grelha, Fuji Sushi Lounge e L'ô Restaurante. A taça de Chandon terá o valor especial de R\$ 18, em quatro versões: Réserve Brut, Brut Rosé, Passion e Riche Demi-Sec. A ideia é oferecer uma oportunidade para conhecer cada produto.