



CARLOS PIRES DE MIRANDA

carlos@piresdemiranda.com.br

ADEGA



IASSANÁ SANTOS/DIVULGAÇÃO/JC

Uma feira com novos vinhos brasileiros

Começou ontem em São Paulo e prossegue até amanhã a Expovinis. Esta é a 17ª edição da maior feira do setor vinícola da América Latina. Lá estão grandes produtoras como Aurora e Miolo, além de outras 23, agrupadas no estande da Vinhos do Brasil (foto). Elas representam as regiões gaúchas da Serra, Serra do Sudeste e

Campanha - Cordilheira de Santanna, Dal Pizzol, Lidio Carraro, Garibaldi, Campos de Cima e Perini são bons exemplos.

A seção Doses antecipa alguns lançamentos previstos para a Expovinis. Eles são apenas uma amostra do gigantesco painel do mundo vinícola em que a feira se transforma nesses três dias.

SEU BAR

Colorido irresistível

Foram dez novos coquetéis incorporados à carta de bebidas do Rosário Resto Lounge, todos criados por Jeferson Reimann, mixólogo e embaixador da Stock no Brasil. As fotos encantam aos olhos, reproduzindo o exuberante colorido de cada uma de três receitas escolhidas pelo columnista; as demais, podem ser provadas na noite do Rosário - rua 24 de Outubro, 1539, tel. (51) 8404-7343.

Tchê

- ✓ 5 fatias de gengibre
- ✓ 1/2 limão em cubos
- ✓ 8 folhas de hortelã
- ✓ gelo em cubos
- ✓ 50 ml de suco de abacaxi
- ✓ 75 ml de vodka
- ✓ 2 colheres (de bar) de açúcar
- ✓ soda limonada
- ✓ gelo picado
- ✓ um pote de barro
- ✓ uma bomba de chimarrão



ATELIÉ FREDERICO MOMBACH/DIVULGAÇÃO/JC

1 Em uma coqueteleira colocar gengibre, limão, e macerar vigorosamente. Acrescentar seis pedras de gelo, suco de abacaxi e vodka.

2 Bater tudo outra vez na coqueteleira, coar primeiramente com o strainer e depois com a peneira. Passar para o pote de barro com gelo picado no fundo e completar com soda limonada.

3 Decorar com um ramo de hortelã e outro de trigo, acomodar a bomba de chimarrão como canudo.

ATELIÉ FREDERICO MOMBACH/DIVULGAÇÃO/JC



Santa Fé

- ✓ gelo picado
- ✓ 30 ml de limoncello
- ✓ 20 ml de aperol
- ✓ 30 ml de vermute rosso
- ✓ soda limonada

Virgem do Rosário

- ✓ gelo em cubos
- ✓ 50 ml de whisky
- ✓ 75 ml de suco de romã
- ✓ 15 ml de xarope de especiarias (Home Made)
- ✓ 10 ml de suco de limão
- ✓ club soda
- ✓ duas pétalas de rosa (opcionais)
- ✓ sementes de romã (opcional)

1 Colocar diretamente em um copo long drink seis pedras de gelo e os quatro ingredientes seguintes (o xarope disponível no mercado é da marca Home Made). Completar o restante do copo com club soda.

2 Decorar com pétalas de rosa na borda, sobre uma cesta de gelo com sementes de romã.

1 Colocar gelo diretamente em uma taça baloom até enchê-la. Acrescentar limoncello, aperol, vermute rosso e completar com soda limonada.

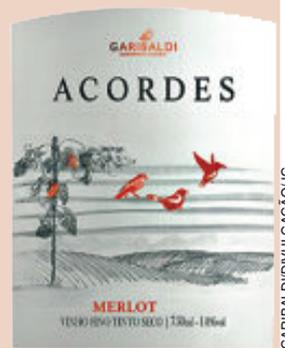
2 Se desejar, decorar com dois ramos de tomilho fresco na parede do copo e um minissuspiro, guarnecendo com duas fatias de queijo Brie e geleia de pimenta.



ATELIÉ FREDERICO MOMBACH/DIVULGAÇÃO/JC

DOSES

• Vinícola Garibaldi entra no mercado de vinhos superpremium com a linha Acordes. São dois varietais, um Merlot (foto) e um Chardonnay, além de um espumante champenoise, elaborado com as clássicas Pinot Noir e Chardonnay. Serão apenas 3 mil garrafas de cada rótulo, que estarão à venda no início do inverno.



GARIBALDI/DIVULGAÇÃO/JC



PERINI/DIVULGAÇÃO/JC

• Lurdes Conci, gerente de marketing da Aurora, comanda o estande da cooperativa na Expovinis. Apresenta os rótulos mais premiados da vinícola e dois vinhos já com indicação de procedência de Pinto Bandeira: Chardonnay e Pinot Noir.

• Perini lança nova edição limitada do tinto Perini 4. São 4 mil unidades, elaboradas com quatro viníferas, escolhidas criteriosamente: Cabernet Sauvignon (53%), Merlot (32%), Tannat (6%) e Ancellotta (9%), todas da safra 2009. O vinho tem nove meses em barricas de carvalho francês e 12% de teor alcoólico. Estará disponível ao final de abril, ao preço sugerido de R\$ 90,00.

• Campos de Cima apresenta seu mais novo varietal: Malbec safra 2012. A vinícola aposta nessa variedade por entender que ela encontra, na Campanha gaúcha, um terroir próprio para o seu amadurecimento, resultando em um vinho jovem e intenso.



VINICOLA CAMPOS DE CIMA/DIVULGAÇÃO/JC

• Miolo levou à Expovinis seus lançamentos para 2013. O destaque é o Lote 43 (foto), da festejada safra 2011. É um corte de Merlot e Cabernet Sauvignon que, pela primeira vez, traz no rótulo a Denominação de Origem Controlada do Vale dos Vinhedos. Até agora somente seis safras tinham merecido uma edição do Lote 43: as de 1999, 2002, 2004, 2005 e 2008.



MIOLO/DIVULGAÇÃO/JC