



FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Emerson Ribeiro/Divulgação

A excelência que se repete

Considerada a melhor safra de todos os tempos, chegou agora ao mercado os vinhos das uvas colhidas em 2020, entre elas, merlot e cabernet sauvignon cultivadas no Vale dos Vinhedos da Serra Gaúcha e selecionadas manualmente. As duas castas são responsáveis pelo principal símbolo da vitivinicultura nacional: o Lote 43.

Produzido pela vinícola Miolo, uma empresa com mais de três décadas exportando para mais de 30 países, o ícone será lançado em Brasília, em 2 de junho, na Rota do Vinho (410 Sul), de propriedade do sommelier Marquinhos Rachelle, que recebe outros super rótulos da gigante gaúcha para uma degustação, que contará com a presença do diretor Alexandre Miolo.

O Lote 43 ganhou o nome da terra que foi dada ao patriarca Giuseppe Miolo, que chegou à região em 1897, cheio de sonhos e aspirações. Lá, o imigrante italiano cuidou do solo, plantou as primeiras mudas, colheu as uvas e transmitiu à prole a máxima de que “todo o vinho nasce no vinhedo”. Duas gerações seguiram à risca o ensinamento, e coube ao neto enólogo Adriano Miolo elaborar o vinho ícone da

Emerson Ribeiro/Divulgação



Enólogo e diretor da vinícola Miolo, Adriano Miolo elaborou o vinho ícone da grife

grife só produzido em safras excepcionais. Desde o lançamento, em 1999, foram apenas oito lotes. A nona edição oferecida agora revela, segundo os especialistas, a excelência da Safra 2020.

Com alto poder de guarda, o vinho traz o selo de Denominação de Origem Vale dos Vinhedos (DOVV), além de ser vegano. Sua tiragem é de 80 mil garrafas.

Para o autor, “é a representação da história da família Miolo. Ele simboliza o legado dos imigrantes, passando de geração em geração e que se mantém vivo. Temos muito orgulho de erguer a bandeira do vinho nacional, e o Miolo 43 é um ícone brasileiro que carrega todos esses valores consigo”, destaca o enólogo.

Sete lendários

O Miolo Lote 43 lidera um comboio de seis tintos espetaculares produzidos em distintas regiões que contemplam as vinhas em quatro terroirs brasileiros: Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha); Seival/Candiota (Campanha Meridional); Almadén/Santana do Livramento (Campanha Central), todos no Rio Grande do Sul, e o quarto terroir Terranova/Casa Nova (Vale do São Francisco), em Pernambuco.

O lançamento nacional dos vinhos especiais intitulados Sete Lendários da safra 2020 foi feito em grande estilo no Spa do Vinho, durante jantar no qual cada rótulo inspirou a criação de um prato exclusivo desenvolvido por um chef convidado. Coube ao pernambucano Fábio Lima harmonizar o Miolo Testardi syrah com culatello de pato sobre purê de mandioca e batata doce, ameixas grelhadas, erva-linha e molho de cacau com especiarias.

Divulgação/ Miolo



Emerson Ribeiro/Divulgação



Emerson Ribeiro/Divulgação



Fogo e brasa

Com abóbora-cabotiá madura e defumada à base de lenha frutífera, espuma de queijo e cevada crocante, o chef gaúcho, de Passo Fundo, Tuca Mezzomo, que atua em São Paulo, criou o prato para escaltar Quinta do Seival Castas Portuguesas, do terroir Campanha Meridional (foto). Talentoso e empreendedor, Tuca fundou na capital paulista os restaurantes Charco, premiado pela carne na brasa; e Naia, de frutos do mar.

Em outra inusitada composição, Tuca assou beterraba para servi-la com um patê de fígado de carneiro e conhaque, coberto com terra de cacau, cujo leve sabor amargo e doce combinou com o Sebrumo Cabernet Sauvignon, enquanto o incorpado Sesmarias, resultante de um corte artesanal e complexo e única vinificação, ganhou um cordeiro assado na grelha a carvão com emulsão de ervilhas frescas e azeite de oliva.

Miolo Vinhas Velhas Tannat 2020 é o sétimo lendário, produzido em Livramento e degustado com a mais nobre carne, fraldinha Wagyu, de fibras longas e bastante gordura entremeada, da autoria da chef assadora Clarice Schwartzmann, que a serviu com aligot de batata-doce, laranja e molho de jabuticaba defumada.

Inove Acelerador/Divulgação



Sabor junino

Curau, canjica, pipoca, arroz doce, milho, arroz carreteiro, galinhada, bolo de mandioca, bolo de milho e quentão são as receitas do bufê de almoço do restaurante Gran Bier, no Pontão do Lago Sul, durante a temporada junina. As iguarias farão parte do cardápio todas as sextas-feiras até o mês de julho pelo valor de R\$ 65. Para completar o clima junino, o local ganha decoração típica e apresentação musical do cantor Bruno Zanene.

Fusão culinária

Recém-inaugurado em Brasília, o Hassan Gastrobar (404 Sul) une as cozinhas árabe e mediterrânea. O cardápio assinado pelo chef André Amorim traz pratos criativos com ingredientes tradicionais. É o caso da releitura da kafta de camarão (R\$ 40) e o quibe cru de salmão (R\$ 55). Entre os pratos principais, direto da cozinha mediterrânea está o polvo com batatas ao murro e azeite de pistache (R\$ 140). Outra opção é o gnocchi de parmesão e grão-de-bico com ragu de cordeiro (R\$ 75).

A cartela de drinques é outro diferencial. De criação do mixologista Victor Quaranta, as bebidas utilizam ingredientes típicos das culinárias que inspiram o estabelecimento. A noz-moscada, bastante presente na cozinha árabe aparece, no Espresso Oriente (R\$ 35), servido com conhaque, café, B coffee e xarope de especiarias. A pitada mediterrânea está na bebida batizada de Mediterrâneo (R\$ 37) feita com gin, limoncello, manjeriço, limão-siciliano e gotas de azeite. Funcionamento: segunda-feira, das 11h30 às 16h30; e de terça-feira a domingo, das 11h30 à 0h.

Hassan Gastrô Bar/ Divulgação



Experiência única

No meio do campo, sob o céu estrelado e ao som da moda de viola é que o chef Alexandre Albanese lança a primeira edição do D.Dinner, na Casa da Colina (Brazlândia). O projeto é um “jantar experiência”, com participação de chefs renomados para preparar menus especiais. Na abertura, Albanese convida o estrelado Simon Lau, do Aquavit.

No cardápio, serão servidas petas com maionese de tucupi, pimenta-de-cheiro, sagu e taioba; empada goiana de massa folheada recheada com sobrecoxa de frango, filé de porco, guariroba, queijo minas meia cura, azeitonas e ovos (servido com clássico molho goiano com tomate, alfavaca e pimenta-de-cheiro); e suflê de goiaba e queijo minas. O jantar custa R\$ 250 e R\$ 350 (com harmonização de vinhos), valores por pessoa e incluem transporte em ônibus executivo e passeios a cavalo. Saída às 16h30 do centro de Brasília. Mais informações e reservas pelo WhatsApp: 98286-6251.

Arquivo pessoal



PARQUE DA CIDADE / Após 11 dias internado, Pedro Miguel, 15 anos, está sem sedação, mas permanece intubado e usando ventilação mecânica na UTI do Hospital Anchieta, em Taguatinga. O estado é grave, segundo a mãe do adolescente

Jovem atingido por árvore abre os olhos

» JÚLIA ELEUTÉRIO

Internado há 11 dias no hospital, o adolescente Pedro Miguel Rodrigues Cardoso, 15 anos, por uma árvore no Parque da Cidade no domingo do Dia das Mães, segue na unidade de terapia intensiva (UTI) sem previsão de alta. Ele está intubado e permanece com ventilação mecânica. No entanto, aos poucos há sinais de melhora. Segundo a mãe do rapaz, Luciane Rodrigues, ele não está mais sedado e abriu os olhos.

Ao **Correio**, Luciane ressalta

que o estado de saúde do filho é grave. “Permanece com inchaço no cérebro e coágulos, que tem regredido lentamente. O crânio se partiu em várias frações”, lamenta a mãe. Pedro Miguel utiliza sondas para fazer xixi e para se alimentar. Luciane informou que, apesar de mexer os olhos, não há movimentos corporais.

Pedro sofreu um traumatismo cranioencefálico, lesões em quatro vértebras e na medula na altura de C4. O adolescente está internado no Hospital Anchieta, em Taguatinga. “Os médicos não

têm prognóstico fechado. Dizem que só o tempo dirá. Nós aguardamos com fé em Deus”, disse Luciane à reportagem.

Nesta semana, a família pediu doações de sangue para o tratamento do jovem. Os voluntários que forem doar sangue devem citar o nome do adolescente no Centro Médico de Brasília. Para ajudar a família, basta ir até a Hemoclínica localizada no SHLS 716, Bloco C, Entrada B, no Térreo. As doações acontecem entre 7h e 12h. Qualquer dúvida, é possível entrar em contato pelo telefone: (61) 3346-9788.

Ana Luisa Araujo/CB



Pinheiro caiu no Dia das Mães. A árvore bateu na cabeça do jovem e também quebrou a perna de uma mulher

Relembra o caso

Uma árvore de cerca de 20 metros caiu no Parque da Cidade, próximo ao Estacionamento 4. O pinheiro atingiu a cabeça de Pedro, que teve uma parada

cardiorrespiratória no local, e quebrou a perna de uma mulher. Ambos foram atendidos pelo Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal (CBMDF).

Em relato ao **Correio** anteriormente, a mãe do jovem,

Luciane Rodrigues, contou que ele passou por cirurgia para fechar um orifício no estômago, logo que chegou ao Hospital de Base no dia do incidente, além de uma cirurgia de coluna no último domingo.

Obitório

Envie uma foto e um texto de no máximo três linhas sobre o seu ente querido para: SIG, Quadra 2, Lote 340, Setor Gráfico. Ou pelo e-mail: cidades.df@dabr.com.br

Sepultamentos realizados em 19 de maio de 2022

» Campo da Esperança

Jardel Silva Santos, 37 anos
Kleber Monte de Campos, 94 anos
Maria Helena Monteiro, 44 anos
Maria Nazaré Guanabara Leal, 78 anos
Nildes Espírito da Silva, 82 anos
Wilson Marapodi, 92 anos

Zilde Rodrigues dos Santos, 86 anos

» Taguatinga

Daniele Moreira dos Santos, 43 anos
Edson Abadia Loures da Silva, 51 anos
Elmanoel Gomes da Silva, 72 anos
Helena Augusta Santos,

menos de 1 ano
José Luiz da Silva, 65 anos
Juraci Neres de Brito, 54 anos
Luiz do Couto, 76 anos

» Gama

Antônio Custódio de Sousa, 82 anos
Maria Eduarda Ferreira

Lewis Crisóstomo, menos de 1 ano

» Planaltina

Eurenice Barros Monteiro, 52 anos
Regina Stella do Nascimento Santos, 68 anos

» Brazlândia

Honorinda Brandão Dias, 91 anos
Maysa Reis Ribeiro de Brito, 3 anos

» Sobradinho

Ailton Cavalcante de Miranda, 50 anos
Janileide Delmira da Silva, 49 anos
Rita Elvira de Araújo, 73 anos

» Jardim Metropolitano

Miguel Arcangelo Alves de Azevedo, 30 anos
Maria Madalena de Lima, 55 anos
Menaria Eugénia Matos, 69 anos (cremação)
Gabriela Mol Tedesco Amancio, 28 anos (cremação)
Suely Pletz Neder, 79 anos (cremação)