





WINE JAZZ PIRI/DIVULGAÇÃO



SU MAESTRI/DIVULGAÇÃO





FOTOS: LIANA SABO/CB

Almoço incrível

Lenda viva do empreendedorismo da região, o empresário maranhense Washington Luís Assunção quando transferiu o negócio para Goiânia e se deu muito bem no ramo de alumínio, comprou uma fazenda em 2013 com parreiras de uvas de mesa e passou a produzir suco de uva. Em 2020 começou a trabalhar com vinhos finos. Distante 18 quilômetros do centro de Piri, sendo sete de estrada de terra, a Vinícola Assunção se vale do clima seco, quente de dia e frio à noite, propício à produção da bebida, para produzir 36 mil litros/ano de vinho provenientes de cinco tintas: Sirah, Pinot Noir, Tempranillo, Grenache e Marselan e duas brancas Chenin Blanc e Viognier.

Foi uma grata surpresa encontrar na bela paisagem da serra dos Pirineus em meio aos vinhedos uma operação gastronômica de alto nível comandada pela herdeira Nathalia Assunção, que convocou o chef Fernando Souza (**foto**) (ex Loca como tu Madre, Empório Árabe e Villa Triacca) para executar o menu autoral, "que tem como base o DNA italiano em uma fusão com o melhor da culinária goiana", explica o chef. Picanha suína com farofa de pequi, vinagrete fermentado e quiabo com bacon (R$ 78); ravióli de tomate com queijo cremoso da região, salteado na manteiga de sálvia com pesto de cebolinha (**foto**) (R$ 82) e risoto com linguiça caipira, couve, tomate e gema de ovo (R$ 64), que tem o sugestivo nome Dois filhos de Francisco são alguns dos deliciosos pratos do restaurante Vem de Vinho, que funciona na vinícola aberta à visitação guiada com degustação e piquenique. Reservas (62) 98501-3677.

A colunista viajou a convite do Wine Jazz Piri

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

SU MAESTRI/DIVULGAÇÃO





Joia do Chile

Mais uma vez Brasília recebeu a visita do enólogo chileno Enrique Tirado (**foto**), autor do ícone Don Melchor, que veio para apresentar e comandar a degustação da safra 2020 deste, que desde 1987 é um dos melhores vinhos do Chile. Só comparável ao Almaviva, cuja elaboração conta também com a expertise de Tirado na condição de coenólogo.

Composto de 92% de Cabernet Sauvignon, 6% de Cabernet Franc, 1% de Merlot e 1% de Petit Verdot, Don Melchor passou 15 meses em barricas de carvalho francês, e já está disponível nas prateleiras bem protegidas da Super Adega, onde pode ser adquirido por R$ 1.100 a garrafa.

Esta é a 34ª safra do vinho que traz uma enorme complexidade aromática com frutas vermelhas e flores, além de um grande frescor e textura aveludada com um final muito longo e persistente. Recebeu 97 pontos do jornalista norte-americano James Suckling, um dos mais renomados críticos do mundo, que passou 30 anos escrevendo para a revista Wine Spectator (provava mais de quatro mil vinhos por ano) até criar o próprio site em 2010.

Longa duração

Don Melchor 2020 tem potencial de guarda de quatro décadas, apresenta cor violácea com grande intensidade e complexidade aromática de frutas vermelhas e notas florais de violetas e rosas. Apesar da colheita ter sido difícil por conta da irregularidade das chuvas em Puente Alto, o consagrado terroir do vale do Maipo, Enrique Tirado conseguiu em plena pandemia obter um vinho saboroso, "de textura aveludada, corpo exuberante e um final longo e persistente", avaliam os especialistas.

CEO da Viña Don Melchor, graças a sua extraordinária

LIANA SABO/CB



sensibilidade enológica, rigor e meticuloso trabalho, Enrique Tirado é quem apresenta o vinho não só no Brasil — segundo maior importador depois dos Estados Unidos — mas em diversas capitais do mundo. Na gastronomia, a harmonização ideal é feita com carnes vermelhas, como o cordeiro braseado ao molho roti com aligot de batata baroa (**foto**), sugestão do chef Marcelo Petrarca na apresentação do vinho no Lago Restaurante.