

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



Fabrizio Marchese, Ronaldo Triacca, Marcos Vian e Rodrigo Sucena, da Ercoara, comemoram

Colheita de inverno

Com mais de 15 rótulos (lançados e ainda por vinificar) Vian é o grande vencedor desse feito. “Depois de fazer parte muito tempo da diretoria da ABE (Associação Brasileira de Enologia), promotora da avaliação, sempre defendi a inclusão de amostras produzidas fora do Rio Grande do Sul”, rememora o enólogo. A extensão começou por Santa Catarina e, desde o ano passado, abrange vinícolas da Bahia, de Minas Gerais e de São Paulo. Para que fosse possível inscrever amostras de vinhos do cerrado foi preciso adiar a realização do concurso que era feito no último fim de semana de setembro.

“Quando soube que seria em novembro, deu tempo de correr e misturar o Sirah dos barris de todos os produtores da Vinícola de Brasília e enviar a amostra, que acabou sendo a primeira de vinho de inverno de dupla poda na história do concurso entre a lista avaliada”, festeja o enólogo, que se diz surpreso e feliz com o resultado.

Fotos: ANV 23/ divulgação



Liana Sabo/CB

Espaço livre

Assina o rótulo o arquiteto e designer Raffael Innecco, idealizador da grife BSB Memo, que desde abril deu início ao estudo de rótulos para os futuros vinhos brasilienses, depois de se reunir com todos os sócios da vinícola. Integram a empresa Casa Vitor, Ercoara, Horus, Marchese, Miro, Monte Alvor, Oma Sena, Alto

Cerrado, Vista da Mata e Villa Triacca.

Para o artista gráfico a inspiração veio justamente da amplidão dos espaços livres da capital. “Traços simples e formas sintéticas, em combinação com a generosidade dos espaços, criam uma percepção análoga à da estética de Brasília”, explica Raffa.

Divisor de águas

“A variedade Sirah ocupa o maior volume de área plantada da região”, informa o pioneiro Ronaldo Triacca, produtor do Seu Claudino, primeiro vinho brasiliense, feito 100% com a uva Sirah da Villa Triacca e vinificado pela Epamig, no sul de Minas, em julho de 2020.

Marcada para 21 de abril, a inauguração

da Vinícola Brasília (foto) faz parte das festividades do 64º aniversário da cidade. Para Triacca, ela será “um divisor de águas para a produção de Brasília. Teremos um espaço para comercialização dos rótulos dos produtores locais, será um complexo completo de enoturismo e da viticultura”. Que assim seja!

Última do ano

Com a proximidade das festas de fim de ano, época de maior movimento no setor varejista, Carlos Medeiros de A Garrafeira promove hoje a última edição de 2023 da Feira de Vinhos, que terá início às 17h na loja situada na 215 Sul, com ingressos vendidos a R\$ 100. Há vinhos desde R\$ 29,90 que, se comprados meia dúzia saem por R\$ 25,90 a garrafa. Na degustação serão servidos espumantes, brancos, rosés e tintos. Telefone: 98123-2520.

Nova parrilla

Vai se chamar Ancho a parrilla que estará aberta até o fim deste mês na 116 Norte, estimam os proprietários Hudson Souza, que toca o Submore há quase três décadas, e o chef Gustavo Mariasis, do La Porteña, primeira empanada argentina da cidade. Cortes especiais como entraña e chorizo serão servidos acompanhados de batata assada na parrilla, salada e farofa — “produtos de qualidade a preço justo”, prometem.