



A grife Chicago Prime surgiu em 2014 numa boutique de carnes que ocupava uma lojinha na 114 Sul. “A demanda de espetinhos no balcão foi tanta com as pessoas em pé, que instalamos uma parilla a lenha nos fundos da loja para dar mais conforto aos clientes”, lembra Carol. Dois anos mais tarde, veio o restaurante propriamente dito na mesma quadra. Chicago Prime Parrilla foi repetida na QI 11 do Lago Sul e no Casa Park, além do modelo express do aeroporto e de duas operações que não prosperaram: Águas Claras e Plaza Norte.

## Vinhos deram show

Mais uma vez o mercado de vinhos da cidade registrou altos índices de venda em 2023. Teve espaço para orgânicos, biodinâmicos e até naturais, cuja procura embora ainda pequena, prova que não é uma moda passageira. Nada, porém, se comparou com o sucesso do florescente vinho do cerrado. Foi justamente aqui no Distrito Federal que ocorreu uma

VINICOLA BRASILIA



verdadeira epifania: tintos, como Sirah, foram reconhecidos até em avaliação às cegas.

Cerca de 20 vinícolas da região participaram em Pirenópolis de um concurso de vinhos do cerrado, no qual obtiveram a nota máxima de 91,50 pontos três exemplares candangos: Seu Claudino, primeiro vinho brasileiro produzido pela Villa Triacca; Mana Syrah, da Ercoara e Vernáculo, da Oma Senna. As três integram o consórcio de dez viticultores que construiu a Vinícola Brasília (foto), da qual fazem parte ainda Alto Cerrado, Casa Victor, Horus, Marchese, Miro, Monte Alvor e Vista da Mata.

## Expovitis no DF

A Vinícola Brasília, que será inaugurada no próximo aniversário da cidade, 21 de abril, vai ser um ponto de visitação e apoio da Expovitis Brasil – Feira Nacional de Viticultura, Enologia e Enoturismo, prevista para se realizar entre 19 e 21 de julho de 2024, no Parque Tecnológico Ivaldo Cenci, km 5 do PAD-DF, que fica a apenas um quilômetro e meio da vinícola à margem da BR-251.

VINICOLA BRASILIA



“A ideia é congregiar consumidores, vitivicultores e interessados de vários terroirs desse imenso país”, pontua Ronaldo Triacca, gestor da feira, que

contempla toda a cadeia vitivinícola. Novas tecnologias têm estimulado empreendedores a investirem na produção de uvas viníferas em lugares antes improváveis, como o Distrito Federal. Daí decorre o Brasil ser hoje o único país com três tipos de viticultura: tradicional, de inverno e tropical - todas estarão presente no evento, promete Triacca. A partir do dia 15 terá início a venda de espaços da feira. Telefone 98347-2021 (Taíne Corte).

## Tops vizinhos

Rótulos produzidos lá fora também tiveram destaque no ano que passou. São uma infinidade para todos os gostos e faixas de preço, mas alguns têm lugar cativo na prateleira do degustador brasileiro porque todos os anos chegam com nova safra apresentados por uma das mais influentes profissionais do vinho no Brasil, Cristina Neves (foto).

Publicitária e especialista em comunicação e marketing, a paulistana Cristina é capaz de transformar uma degustação em festa. Em 2023, ela veio a Brasília duas

vezes. Para mostrar o Balasto, ela reuniu a mídia no Chard, durante almoço no qual foram degustados também os vinhos 2017 e 2018. Com muita fruta vermelha e apesar de jovem o ícone da uruguaia Garzón, safra 2020, já está pronto. Sai por R\$ 1.199 na Rota do Vinho. Na segunda vez, acompanhando o enólogo francês Michel Friou, que atua no Chile, trouxe Almaviva 2021 considerado pelo próprio autor o resultado de uma super safra. Elegante e com equilíbrio entre fruta, acidez e tanino está em falta na Super Adega, onde a safra 2019 é oferecida por R\$ 2.490 para duas garrafas.



ARQUIVO PESSOAL

**A colunista entra em férias hoje**

Leia mais notícias em [blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo](https://blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo)