

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



PAULO H. CARVALHO / AGÊNCIA BRASÍLIA

O governador Ibaneis Rocha vibra com os proprietários da Vinícola Brasília



PAULO H. CARVALHO / AGÊNCIA BRASÍLIA

Na linha de produção, as garrafas trazem o blend de dez vinhedos

ANV 23/ DIVULGAÇÃO



Syrah Monumental fez parte da Avaliação Nacional de Vinhos 2023

PAULO H. CARVALHO / AGÊNCIA BRASÍLIA



Barris de carvalho repousam na cave localizada no subsolo

Meia dúzia de rótulos

Antes mesmo dos discursos houve uma degustação técnica dos vinhos avaliados por especialistas que se reuniram na cave, no subsolo do prédio, onde estão as barricas. Começou pelo excelente Sauvignon Blanc Cobogó (foto) de boa acidez com aromas de frutas, como maracujá e goiaba, com toque cítrico, ideal para o clima quente do cerrado, seguido pelo rosé Pilotis, feito de Sirah e Tempranillo.

Na sequência, vieram três tintos: Malbec Syrah Croqui, Malbec Alvorada e Syrah Alvorada. Por último, o Syrah

Monumental, que foi apresentado entre as 16 amostras mais representativas na Avaliação Nacional de Vinhos 2023, realizada em Bento Gonçalves. Foi a primeira vez na história do concurso que um vinho de inverno (classificação que se refere ao sistema de produção de dupla poda ou ciclo invertido) ganhou destaque na seleta lista.

Todos os rótulos são de autoria do arquiteto e designer brasileiro Raffa Inneco, inspirado nos ícones locais, como cobogó, pilotis e Eixo Monumental. A estimativa é produzir cerca de 300 mil garrafas por ano.

Euforia dos donos

Lágrimas e muita emoção não puderam ser contidas na celebração da obra, resultado do pioneirismo, trabalho e paixão de vitivinicultores que transformaram o solo da região em deslumbrantes videiras, símbolo da produção de um líquido vivo, bíblico e edificante. Identificados por um elegante chapéu branco, homens e mulheres serviram pessoalmente os vinhos aos visitantes representando os 10 vinhedos: Casa Vitor, Ercoara, Horus, Marchese, Miro, Monte Alvor, Oma

Sena, Alto Cerrado, Villa Triacca e Vista da Mata.

O sonho e a disposição desses produtores em revolucionar o vinho brasileiro numa nova região com ciência e tecnologia resultam do trabalho e da garra de seus ancestrais, que há quase meio século foram convocados pela administração da época para tocar o ambicioso programa de assentamento dirigido. Agricultores sulistas, a maioria de ascendência italiana, fizeram do PAD-DF um enorme sucesso.



SU MARSTRY/DIVULGAÇÃO

Churrasco no lago

O dia 4 de junho, uma terça-feira, será a última vez que a Fogo de Chão funcionará no coração do Plano Piloto. A partir de 6 de junho, a tradicional churrascaria abrirá as portas no Complexo Comercial Beira Lago, ao lado do Cota Mil, para um público que terá ao seu dispor 400 lugares. Ainda este mês, em que o Dia do Churrasco é comemorado, o delicioso corte Porterhouse (foto) integra o rodízio completo que sai por R\$ 215 por pessoa.

LAPINHA SPA/DIVULGAÇÃO



Sabor de spa

Muitas vezes premiado até como o spa mais sustentável do mundo, a Lapinha no interior do Paraná, que é o primeiro estabelecimento brasileiro a tratar a saúde de modo integrado, também se destaca na gastronomia. Seu queijo Poronguinho (foto) conquistou a medalha super ouro no 3º Mundial do Queijo do Brasil 2024, que avaliou cerca de 2 mil lácteos apresentados por mais de 100 produtores brasileiros na capital paulista, na primeira quinzena de abril. A iguaria é feita na Fazenda Margarida, referência na produção de orgânicos de qualidade, que fornece, diariamente, alimentos na dieta ovólactovegetariana praticada no spa.