

Leia mais notícias em

blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Valorização

Ninguém valoriza mais o vinho brasileiro que o enólogo gaúcho Adriano Miolo (foto), que há 30 anos se dedica ao trabalho de pesquisa e elaboração da bebida, cuja produção começou



Fotos: Emerson Ribeiro/Divulgação

pelo patriarca Giuseppe Miolo, desde que veio da Itália em 1897. Proprietário e diretor da Vinícola Miolo, Adriano será o primeiro palestrante da Expovitis depois das boas-vindas de Ronaldo Triacca, hoje, às 13h. Tendo por tema *A Evolução do Vinho Brasileiro*, ele vai destacar a diversidade de terroirs do país com o surgimento de novas regiões produtoras, das quais o Distrito Federal é um exemplo com seus vinhos de inverno feitos no cerrado.

A própria Miolo Wine Group tem apostado em novas regiões fora do Rio Grande do Sul, como o Vale do São Francisco, na Bahia, onde a vinícola gaúcha “fez nascer um tinto estruturado no sertão nordestino, abençoado pelas águas do Velho Chico”. O vinho se chama Testardi, batizado com o termo italiano que remete à teimosia, obstinação e persistência. “Para nós significa a resiliência de cultivar uvas no nordeste brasileiro”, explica Adriano.

Sete lendários

O Testardi Syrah faz parte da coleção *Sete Lendários – The Seven Legendaries of Miolo Safra 2022*, em turnê pelo Brasil já passou por São Paulo, Rio de Janeiro, Recife e Florianópolis e esta noite será apresentada pelo criador Adriano Miolo, durante jantar harmonizado no restaurante Dom Francisco da Asbac. Não são todos os anos que a grife lança sua obra prima. Isso só é possível quando a vindima é espetacular, ao mesmo tempo, nos quatro terroirs onde a vinícola fincou raízes.

Do Vale dos Vinhedos vem o Merlot Terroir, que já está na décima edição, e o Lote 43, que leva o nome do primeiro vinhedo da

família. Da Campanha Meridional, vem Quinta do Seival Castas Portuguesas; Sesmarias e Sebrumo Cabernet Sauvignon, cujo nome significa a pelagem rara do cavalo baio, símbolo da força nas batalhas que marcou a história dos gaúchos.

Por fim, Vinhas Velhas Tannat vem do mais antigo vinhedo de uvas finas da Campanha Central, produzido na Almadén, que celebra 50 anos com a inauguração amanhã do Trem do Pampa num percurso de 20 quilômetros entre Santana do Livramento e a Estação de Palomas, onde há visita à vinícola com degustação de vinhos, inclusive a bordo. O trem opera aos sábados. Site: www.trem-dopampars.com.br e a coleção Lendários 2022 está disponível no site www.loja.miolo.m.br



Pizza da Quituart

Quando as 27 operações gastronômicas estão encerrando o dia na Quituart, canteiro central da QI 9 do Lago Norte, só uma, a Pizza do Quadrado está começando. Funciona de terça a domingo, das 18h às 22h. Outro diferencial é a massa artesanal fininha e crocante, sem lactose, que pode vir com a borda de gergelim, ressalta Fabiola Araújo. Com o marido Alexandre Vieira, o casal toca a pizzeria que tem vida própria: instalada numa ponta do espaço gourmet à noite recebe clientes e despacha o delivery.

Além dos sabores clássicos, que ganharam sugestivos nomes referentes à cidade, como Quadrado para a redonda de quatro queijos; Ipê, a portuguesa; Rodô com frango cremoso e Tesourinha para a cobertura de pepperoni, pomodoro pelati, muçarela e pesto, há sugestões especiais. Pistache, o mais recente ingrediente que virou moda, é o destaque da Catedral acompanhado de pomodoro, muçarela, cebola roxa e alecrim. Sai por R\$ 98,90 a pizza grande de oito fatias e R\$ 50 a meia de quatro. Mesmo preço da Só o Ouro, de parma, parmesão e orégano.

Destaque ainda para Cobogó, que traz um mix de cogumelos (foto com meia marguerita) por R\$ 77,90 a grande e R\$ 39, a meia, enquanto a mais simples Foguetinho de muçarela custa R\$ 53,90 e R\$ 27 respectivamente. Ainda há as pizzas doces e veganas e se você levar o seu vinho paga R\$ 20 pela rolha. Telefone: 99917-2104.