

Leia mais notícias em
blogs.correio braziliense.com.br/lianasabo

União com Mozart

Fundada no ano 2000, a vinícola leva o nome da última (e inacabada) composição do mais genial músico austríaco Wolfgang Amadeus Mozart, que viveu apenas 35 anos deixando mais de 600 peças clássicas. Trata-se de uma missa fúnebre escrita para coro e orquestra que contém excertos universalmente reconhecidos como momentos sublimes da história da arte. “Na sala de entrada da minha casa materna há um piano de cauda, minha mãe estudou música e era pianista. Mozart e seu Réquiem

se mostraram uma mistura interessante com os tempos e os ritmos do mundo do vinho, por isso a composição que está escrita na nota menor se uniu para sempre com nossa adega”, explica Pablo Miranda.

No estilo vinícola de garagem, Bodega Réquiem Hispania é uma das primeiras do gênero no coração da Ribera del Duero, uma das mais importantes zonas de produção de vinho, caracterizadas pela sigla DO (Denominação de Origem), que tem, entre outros, o incensado tinto Vega Sicilia.

Outros rótulos

De coloração rubi intenso, com aroma elegante e delicado, sedoso e harmônico na boca, com notas florais e de baunilha, Réquiem custa em média R\$ 350 a garrafa. Abaixo dele tem o Re Minor, que sai por R\$ 160, além do Descalificado que, para Pablo Miranda, representa “um verdadeiro ato de rebeldia em defesa da autenticidade”.

Além desses está sendo elaborado pela bodega, que agora tem sócios brasileiros, o top Dies Irae, cujo nome remete ao momento mais alto da

obra de Mozart, o dia do julgamento no qual Deus cobrará os vivos e os mortos. O vinho, que deverá chegar aqui em janeiro, ainda não tem preço.

Para o empresário Cyro Torres Júnior, colocar o pé na Espanha, além de um sonho, é uma grande ação de marketing que oferece boa perspectiva de expansão numa região que prima pela qualidade dos vinhos”, acentou ele, que não descarta a possibilidade de o grupo brasileiro investir em outros países da Europa.

Miolo chega à Argentina

No Rio Grande do Sul, o grupo Miolo acaba de expandir suas fronteiras para a Argentina ao estrear o quinto terroir, que fica 20 Km de Mendoza. Chama-se Renacer a bodega adquirida com passaporte brasileiro em Luján de Cuyo, localidade aos pés da cordilheira dos Andes que foi a primeira Denominação de Origem Argentina.

São vinhos varietais e de corte que utilizam castas emblemáticas como a Malbec, além de Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, e as



FOTOS: AGENCIA CONCEITO/DIVULGAÇÃO

brancas Chardonnay e Sauvignon Blanc, entre outras. Renacer também se destaca no enoturismo, oferecendo menu servido no restaurante indicado pelo Guia Michelin 2024. Além da experiência Vinho e Tango há passeios de bike pelos vinhedos, piquenique, visita à vinícola e

degustações de vinhos.

Para o enólogo e diretor superintendente da Miolo Wine Group, Adriano Miolo, “a internacionalização é um passo importante que mantém viva nossa essência de viticultores desde 1897, quando o bisavô italiano Giuseppe Miolo chegou ao Brasil”.



Jovem conquista EUA

A ousadia e o espírito empreendedor do enólogo gaúcho Lucas Foppa (foto) que, aos 21 anos, fundou uma vinícola no sul do país e passou a elaborar vinhos também nos Estados Unidos e no Uruguai, deram a ele o título de Personalidade do Vinho 2024, concedido pela (ABS), Seção RS. Aos 28 anos, se torna o mais

jovem profissional a receber essa distinção.

Ao lado do colega Ricardo Ambrosi, Lucas começou a fazer vinhos sete anos atrás no porão da casa. Os dois trabalharam juntos em Napa Valley e na volta fundaram a empresa Foppa & Ambrosi. Um dos destaques é o Insólito Corte VI feito de Merlot, Tannat e Cabernet Sauvignon.

Últimos dias

Os brasileiros terão apenas dois dias até domingo para curtir, confraternizar e sentir a energia do Primeiro Bar, que fecha as portas no Sudoeste, depois de ter sido eleito seis vezes como o melhor da cidade. “É um orgulho poder dizer que o Primeiro Bar marcou uma geração de brasileiros”, afirma o fundador Thales

Furtado, lembrando grandes momentos, como a concentração do bloco Eduardo e Monica, Copa do Mundo, Halloween, festa junina e outros.

No mesmo lugar surgirá o Caju Limão, que nasceu com o propósito de “resgatar a tradição de um bom boteco em Brasília.” As obras de reforma terão início em

janeiro, mas a inauguração está prevista para abril com cardápio assinado pela chef Bárbara Frazão, também responsável pela criação do menu do Caju Limão na 202 Norte. À frente do empreendimento estão os grupos Mult, responsáveis pelo Caminito e Nazo, e Fermento, que toca os restaurantes Responsa e Foster’s.