

CORREIO INDICA

Mariana Reginato

Para celebrar e destacar as vinícolas brasileiras, o Dia Nacional do Vinho é comemorado no primeiro domingo de junho. Para Tiago Pereira, sommelier-executivo do grupo Chicago Prime, a data serve para celebrar a quebra de preconceito, melhorando a imagem dos vinhos brasileiros. “Para mim, como sommelier, é uma grande chance de apresentar com louvor o que o Brasil tem de melhor e suas variações ao belo custo-benefício”, conta.

O sommelier Sony, da distribuidora Del Maipo e da Wine C, acredita que a data é uma excelente iniciativa. “Dadas como essa ajudam a aproximar o consumidor da nossa viticultura, divulgar regiões produtoras, fortalecer o enoturismo e reconhecer o trabalho dos produtores que vêm elevando a qualidade dos vinhos nacionais ano após ano. Mais do que celebrar o vinho, é uma oportunidade de promover a cultura, a gastronomia, o turismo e a identidade brasileira”, ressalta Sony.

Para começar a conhecer os vinhos brasileiros, Tiago Pereira ressalta que o Brasil possui diversas regiões propícias à elaboração de grandes vinhos. “Como referência e tradição, comece pela Serra Gaúcha, onde temos os nosso maior destaque a nível mundial, sem esquecer dos vinhos brancos, uma vez que precisamos de um belo vinho branco tranquilo para se elaborar um excelente espumante”, destaca o sommelier, que afirma que os espumantes também são muito marcantes no país.

Sony reforça que os vinhos da Serra Gaúcha são marcantes, mas sugere uma opção do Cerrado. “Como somos de

REPRODUÇÃO

Um brinde!

No Dia Nacional do Vinho, sommeliers destacam as características mais marcantes da produção brasileira



Brasília, não posso deixar de destacar os vinhos produzidos no Cerrado. Graças à técnica da dupla poda e às condições únicas da região, o Distrito Federal vem produzindo vinhos

premiados internacionalmente, especialmente os elaborados com a uva Syrah”, comenta.

Pensando em harmonização, Tiago decidiu unir duas joias da gastronomia. “A nossa

clássica feijoada harmonizada com o quê o Brasil melhor produz, o nosso premiado espumante. Indico o espumante Casa Valduga 130 Brut. Um corte entre as castas Chardonnay e



FOTOS: ARQUIVO PESSOAL

Sommelier Tiago Pereira elogia o Dia Nacional do Vinho



Sommelier Sony indica vinhos para conhecer vinícolas brasileiras

Pinot noir elaborado pelo método Champenoise com 12 meses de maturação em carvalho e 36 meses em cave, oriundo do Vale dos Vinhedos”, sugere.

Sony aprendeu a gostar de vinho branco com alguém muito especial. “Naquela época, eu nem sonhava em ser sommelier. Aos domingos, tínhamos o hábito de sair para comer uma boa moqueca acompanhada de uma taça de vinho branco. Eu conhecia pouco sobre o universo do vinho, e foi ela quem despertou em mim essa paixão que, anos depois, se transformaria em profissão”, conta. Homenageando essa lembrança, Sony sugere a moqueca capixaba com o vinho 1550 BRAS Reserva Chardonnay.