



Divulgação Nova Aliança

Transformação que vem da taça

Cooperativa Nova Aliança é eleita a melhor vinícola brasileira do ano por entidade de sommeliers

AFFONSO NUNES

ANÚSIO Nunes
Nova Aliança Vinícola Cooperativa encerra 2025 com o prêmio Vinícola Destaque do Ano, concedido pela prestigiosa Associação Brasileira de Sommeliers – Seção Rio Grande do

Sul. O reconhecimento coroa um ciclo de transformações que reposicionou a cooperativa no cenário nacional e internacional dos vinhos finos e espumantes. Essa virada teve início com a safra histórica de 2023.

Com 96 anos de história e mais de 600 famílias cooperadas, a Nova Aliança nasceu da união de cinco cooperativas vitivinícolas da Serra

Gaúcha e hoje mantém uma das maiores e mais modernas unidades de processamento de uva da América Latina, além de vinhedos próprios em Santana do Livramento. A partir de 2023, a vinícola iniciou um amplo processo de reestruturação que mexeu com todas as áreas da empresa, da enologia ao marketing. O rebranding completo lança-

do no ano passado criou uma unidade de negócios que reorganizou o portfólio e alinhou marcas como Estilo Diamond e Wave, Santa Colina, Aliança, Nova e Cerro da Cruz com o redesign dos rótulos.

Mas é na taça que a transformação se revela com mais força. O espumante Santa Colina Prosecco confirmou o título de Melhor Pro-

seco das Américas no Decanter World Wine Awards, em Londres, e no Vinalies, na França. O Nova Brut Champenoise conquistou um dos raros Grande Ouro no 14º Concurso do Espumante Brasileiro, acompanhado por outras seis medalhas de ouro, incluindo o Nova 150 Anos – Edizione Speciale, dedicado aos 150 anos da imigração italiana no Rio Grande do Sul.

Na Avaliação Nacional de Vinhos – Safra 2025, a Nova Aliança foi reconhecida com o melhor vinho Cabernet Sauvignon do Brasil, com outras oito amostras entre as mais destacadas. No Catad'Or World Wine Awards 2025, no Chile, a cooperativa conquistou quatro medalhas de ouro. A diretoria participou do evento para receber do embaixador do Brasil no Chile a premiação pelo Aliança Moscatel Rosé, eleito Melhor Espumante da América Latina no Catad'Or 2024.

"Esses resultados são fruto de um trabalho coletivo que começa no vinhedo e termina na taça. A cada safra buscamos traduzir a expressão dos nossos terroirs e a dedicação dos nossos associados. Ver nosso Cabernet Sauvignon entre os melhores vinhos do Brasil é daquelas conquistas que fazem tudo valer a pena", festeja André Gasperin, gerente técnico e enólogo-chefê.

"Seguimos construindo, safra após safra, os nossos encontros perfeitos – entre a terra, quem cultiva, quem elabora e quem brinda. Este prêmio da ABS-RS não é o fim de um ciclo, mas o início de uma nova Nova Aliança, ainda mais forte, inovadora e fiel à nossa história de superação", destaca Heleno Facchin, CEO da cooperativa.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

Pizza exclusiva na Bento

A Bento Pizzeria Napoletana celebra um ano de conquistas com uma criação especial para dezembro: uma receita de redonda assinada por Nello Cassese, do restaurante Cipriani, eleito o melhor italiano fora da Itália em 2024. A Emy (R\$ 79), disponível na unidade da Tijuca, combina mozzarella fior di latte e provola defumada com molho pomodoro pacchettelle, basilico e parmesano. Para finalizar, ricota de búfala mantecata com azeite extravirgem, basilico e alho, lâminas de bottarga, zest de limão-siciliano e um toque do azeite picante de 'Nduja.



Menu especial na Babbo

O Babbo Osteria apresenta seu tradicional menu festivo de fim de ano. Criado pelo chef Elia Schramm, o cardápio inclui receitas como a Insalata di Baccalà (foto, R\$ 95), com lascas de Bacalhau Porto Imperial, grão de bico, batata palha, olivatta e ovo mollet. Como primeiro prato principal, o chef trouxe para o menu a receita queridinha do jantar de 4 anos do Babbo, que aconteceu em outubro, o Aragosta & Piselli (R\$ 167), que leva cauda de lagosta confit na manteiga de limão, capelacci de ervilhas frescas e menta, molho de vinho branco e vinagrete de caviar.



Novidade em Ipanema

O D'Praça abre as portas no histórico casarão da Barão da Torre após uma restauração que preservou elementos dos anos 1930 e a memória da antiga "Casa de Dona Chiquita". O projeto arquitetônico mantém proporções e materiais do antigo endereço, com salões em diferentes níveis, dois bares e um terraço voltado para a Praça Nossa Senhora da Paz. Sob curadoria gastronômica do Grupo BFW, o cardápio apresenta uma cozinha contemporânea. Integrado ao espaço está a loja Grand Cru, que oferece mais de oito mil rótulos sem rolha, para ampliar a experiência do visitante.