

Três safras numa única garrafa

Vinícola Foppa & Ambrosi, de Garibaldi, lança o Insolito Branco Corte IV, com uvas da casta Chardonnay colhidas nos anos de 2023, 2024 e 2025

AFFONSO NUNES

A Foppa & Ambrosi, de Garibaldi (RS), apresenta o Insolito Branco Corte IV, corte de três safras distintas numa única garrafa, no caso uvas Chardonnay das safras 2023, 2024 e 2025. O rótulo ressignifica a variedade mais emblemática dos brancos, equilibrando estrutura amadeirada, cremosidade e frescor numa sinfonia sensorial. Produzido em tiragem limitada de 3.150 garrafas numeradas, o vinho nasce de vinhedos cultivados na Serra do Sudeste e Serra Gaúcha.

Anderson Pagani/Divulgação



Lucas Foppa e Ricardo Ambrosi apostam na diversidade de aromas do Insolito Corte IV (ao lado)

A composição do Corte IV revela três interpretações técnicas da mesma uva: a safra 2023, com 24 meses em barricas de carvalho francês, traz profundidade, estrutura e notas tostadas; a 2024, com 12 meses de madeira,

traz textura cremosa, equilíbrio e nuances amendoadas; já a 2025, vinificada em inox, preserva o frescor, a vitalidade aromática, justamente o caráter mais característico da casta.

“Este vinho sintetiza o que acreditamos como projeto. A cada safra, entendemos mais profundamente como os diferentes terroirs e estilos de vinificação conversam entre si”, afirma Lucas Foppa. “Mais do que um 100% Chardonnay, este é um

exercício de precisão. Trabalhar três safras significa equilibrar tempos, texturas e intenções. É a nossa leitura da variedade, construída com liberdade enológica”, completa Ricardo Ambrosi.

Em sua análise sensorial, o Insolito Branco Corte IV apresenta coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados. No nariz, despontam frutas tropicais, cítricos delicados, abacaxi maduro, coco e notas sutis de tosta. Em boca, revela-se cremo-

so e preciso, com acidez equilibrada e integração impecável entre fruta e carvalho, além de retrogosto prolongado. As sugestões de harmonização incluem frutos do mar, aves com molhos leves, queijos suaves e culinária asiática.

Criada por Lucas Foppa e Ricardo Ambrosi, que começaram aos 21 anos e hoje, aos 29, operam simultaneamente no Brasil e no Napa Valley, na Califórnia (EUA), a Foppa & Ambrosi reforça sua vocação para pequenos lotes super premium, processos artesanais e vinhos de personalidade marcante. Sem investidores ou herança familiar, os dois enólogos desenvolvem uma marca jovem, cosmopolita e autoral, com foco permanente na experimentação.

O Corte IV e outros vinhos do catálogo da Foppa & Ambrosi podem ser encomendados pelo whatsapp (54) 99307-1644, com entregas para todo território nacional.



Divulgação

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO

Tomás Rangel/Divulgação



Autoralidade à italiana

A cena gastronômica carioca ganha um novo endereço com o Giappo, no Jockey. À frente da cozinha, o premiado Nao Hara propõe uma leitura autoral da culinária italiana, inspirada nas tradições do Norte da Itália: Lombardia, Piemonte e Veneto. O menu percorre massas artesanais, risotos, fondutas e carnes nobres, sempre guiados por técnica e respeito aos ingredientes. A fusão entre a herança europeia e o rigor do chef aparece em massas moldadas à mão, recheios inesperados e combinações que atualizam clássicos sem descaracterizá-los.

Bruno Agostini/Divulgação



Japinha com pegada pop

Chamando atenção no Largo dos Leões, o Kata Sushi se impõe pela fachada grafitada por Rafael Moreno, com sushis, peixes e um grande polvo em cores vibrantes. As janelas em escotilhas reforçam a atmosfera marinha que continua no interior, marcado por estética nipônica. O restaurante é o novo projeto do chef peruano Marco Epinoza, idealizado por sua filha, Catarina, que estreia na gastronomia com uma proposta moderna, jovem e conectada ao pop asiático. No cardápio, destaque para o rodízio e o menu executivo de almoço.

Divulgação



Ferro, fogo e lenha

Com unidades em Ipanema, Leblon, Barra da Tijuca e Botafogo, a Ferro e Farinha amplia o cardápio além das pizzas e aposta na cozinha de fogo vivo no almoço e nos fins de semana. Sob o comando do chef Sei Shiroma, tudo passa pela lenha. Entre os especiais de sábado e domingo, destaque para a Parmegiana a lenha, a Coda alla vaccinara (rabada assada lentamente) e o Polvo alla sarda, finalizado na grelha. No almoço diário, entram o Cannelloni alla pizzaiola e a Carbonara alla felice, seguindo a receita clássica.