

AFFONSO NUNES

A importadora Tanyo intensificou sua aposta em vinhos espanhóis de luxo ao trazer ao Brasil rótulos exclusivos de pequenos produtores da Catalunha. A apresentação oficial dessas novidades ocorreu na sede da distribuidora Woods Wine em degustação dirigida a sommeliers e formadores de opinião. Durante o encontro, foram mostrados os novos lotes da Clos de l'Obac, do Priorat, e da Bodegas Mestres, de Penedès — cerca de 600 garrafas de cada produtor, números que ilustram a aposta na exclusividade e na alta qualidade.

“Construímos um portfólio voltado para pequenos produtores que nos parecem especiais, que fogem do comum. Mesmo com poucas garrafas, queremos ampliar o conhecimento sobre esses vinhos”, disse Guillaume Verger, fundador da importadora, destacando a chance de oferecer ao público brasileiro vinhos com forte identidade territorial, elaborados por projetos familiares que valorizam autenticidade, tradição e rigor técnico.

No Priorat, a Clos de l'Obac trabalha com vinhas antigas de Garnacha e Carinyena plantadas no solo de llicorella, uma ardósia negra que confere potência aromática, mineralidade e estrutura marcante aos vinhos. Situada em área montanhosa a 150 km de Barcelona, a região se destaca pela excelência de seus vinhos e pelas condições desafiadoras em que eles são produzidos.

São rótulos densos, profun-

A hora e a vez dos vinhos top catalães

Importadora traz rótulos prestigiados das vinícolas Mestres e Clos de l'Obac em tiragem limitada



Divulgação

A Clos de l'Obac é um das vinícolas icônicas das montanhas do Priorato

dos, complexos e naturalmente longevos — características que os tornam admirados em todo o mundo. Guillem Pastrana, responsável pela vinícola, destacou a

filosofia de produção da vinícola criada por seus pais que não leva seus rótulos para concursos internacionais: “Não fazemos vinhos para terem notas altas, mas para

serem excepcionais e exclusivos”, disse ao Correio da Manhã, revelando que os rótulos da Clos de l'Obac mantêm os mesmos cortes de uva e respectivas percenta-

gens em todas as safras. Destaque para os tintos Clos de l'Obac e Miserere, ambos da safra 2015, e o branco Kyrie (safra 2024).

A história do Priorat como região produtora começa no século XII, quando monges da Ordem dos Cartuxos chegaram à Catalunha vindos da Provença (França). Lá fundaram o Mosteiro de Scala Dei (Escada de Deus). Os monges implantaram técnicas vitícolas avançadas para a época, introduzindo sistemas de cultivo em terraços, manejo de vinhas em encostas íngremes e escolha de castas adaptadas ao clima cálido e ao solo xistoso. A produção entrou em declínio no século XIX e foi redescoberta nos anos 1970.

Já na pequena Sant Sadurni d'Anoia, em Penedès, a Bodegas Mestres produz cavas de precisão artesanal, elaborados pelo método tradicional e maturada longamente sobre as borras. Trabalhando exclusivamente com as castas da região - Xarel·lo, Macabeo e Parellada -, a casa preserva um estilo de altíssima finesse, marcado por acidez vibrante, cremosidade e complexidade aromática que remete a brioche, amêndoas e frutas cítricas. “O foco é a expressão pura do terroir com mínima intervenção e o máximo refinamento”, disse ao Correio David Aura, representante da 30ª geração da família que produz na região desde 1312.

As cavas da Mestres são de uma sofisticação e equilíbrio que não deixam nada a dever às melhores champanhes francesas. Destaque para Visol (safra 2018), elaborado no método nature, e excepcional Mas Via (safra 2008), altamente complexo.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

Outono no Kitchin

No restaurante Kitchin, no Shopping Leblon, a estação convida a desacelerar com uma experiência que une gastronomia japonesa aos aromas do whisky. A casa destaca três rótulos da Suntory: Yamazaki, Hibiki e Chita. O Yamazaki, mais complexo e profundo, harmoniza com cortes como o carpaccio de barriga de salmão. O Hibiki aposta no equilíbrio, com notas florais e perfil elegante, ideal para sushis e nigiris. Já o Chita traz leveza e toque adocicado, com baunilha e mel, transitando entre o puro e a coquetelaria.



Lipe Borges/Divulgação

A torta que virou sorvete

A sorveteria Mil Frutas e o restaurante Empório Jardim se uniram para transformar um clássico carioca em sorvete. As sócias Juliana Saboya e Paula Saboya convidaram a chef Paula Prandini para criar um sabor inspirado na icônica torta de chocolate belga, criada pela chef no Empório Jardim. A sobremesa, conhecida como Ouro do Jardim, acaba de ganhar uma versão gelada, com intensidade e cremosidade que consagraram o doce original. Disponível até o início de maio, nas unidades da rede de sorvetarias.



Divulgação

Um jantar estrelado

O chef Danilo Parah recebe Jessica Trindade, primeira mulher carioca a conquistar uma estrela Michelin, para jantar especial no Rudã, dia 4 de maio, às 19h. À frente do Madame Olympe, a chef participa do projeto Noites Brasileiras, que propõe um passeio pelas regiões do país. A iniciativa reúne chefs mulheres em encontros a quatro mãos, valorizando ingredientes nacionais. Os chefs apresentam um menu autoral com alma carioca e técnica francesa. Entre os destaques, usuzukuri de vieira, gyoza de frango com quiabo e peixe com beurre blanc de wasabi.