

A grande mãe do vinho argentino

Primeira enóloga da Argentina, Susana Balbo elaborou maravilhas com sua linha Crios

AFFONSO NUNES

No universo do vinho, poucas figuras representam tão bem a fusão entre técnica, sensibilidade e legado quanto a argentina Susana Balbo — enóloga pioneira, mãe, empresária e referência na vitivinicultura de seu país. Neste Dia das Mães como não lembrar sua trajetória? Assim como as mães moldam, educam e nutrem sua prole, Susana moldou sua carreira com resiliência e afeto, fazendo de cada um de seus rótulos uma extensão de sua história familiar.

A maternidade sempre esteve entrelaçada ao caminho profissional de Susana. Primeira mulher a se formar em Enologia na Argentina, ela enfrentou um ambiente tradicionalmente masculino com



Argentina Wines

Susana Balbo representa, como poucos, a fusão entre técnica e sensibilidade na produção de seus vinhos

a mesma firmeza serena das mães que estabelecem rotas onde antes não havia estrada. Idealizou a linha Crios em homenagem aos filhos, José e Ana, que hoje trabalham ao seu lado na gestão da vinícola. O nome, que remete a “crias”, simboliza o vínculo entre gerar, formar e acompanhar — seja pessoas, seja vinhos. Linha de entrada no port-

fólio da bodega, a Crios traz essa simbologia das mãos que dão vida, cuidam e orientam.

A história de Susana vai além do afeto. Ela foi uma das responsáveis por elevar a uva Torrontés ao

patamar de ícone argentino, interpretando seu potencial aromático e convertendo-a em um símbolo do país. Esse protagonismo aparece em seu Crios Torrontés, vinho de frescor, delicadeza e notas vibrantes de maracujá, lichia e flores brancas — ideal para momentos leves, harmonizando com sushis, mariscos e pratos defumados. A mesma

delicadeza se reflete no Crios Rosé, elaborado a partir da emblemática Malbec, com aromas de morango e cereja, que acompanha saladas, petiscos e carnes brancas com frescor e suavidade.

As crias de Susana chegam ao Brasil pelas mãos do Grupo Cantu Wine, cujo catálogo inclui opções mais cremosas, como o Crios Chardonnay, branco que combina acidez fresca a toques sutis de carvalho, criando um equilíbrio com massas leves, peixes grelhados, queijos de média intensidade e empanadas. E para paladares que busca intensidade, o Crios Malbec reflete a expressão mais tradicional da região de Mendoza, com uvas colhidas manualmente ao pé da Cordilheira dos Andes, estágio de oito meses em barricas de carvalho francês que entregam aromas de violetas, cerejas, mocha e especiarias — um vinho encorpado, profundo, com personalidade.

O cuidado com a terra, outro gesto que ecoa a lógica da maternidade, aparece no Crios Sustentia Malbec, um tinto orgânico que une tradição e consciência ambiental, com notas de frutas vermelhas frescas, principalmente framboesas, e excelente afinidade com carnes grelhadas e pratos de caça.

E para ocasiões mais especiais, a enóloga apresenta a linha Susana Balbo Signature, entre eles o elegante Signature Rosé, um dos rosés mais bem pontuados da Argentina. De estilo provençal, é fresco, mineral e aromático, elaborado com Malbec e Pinot Noir em um perfil delicado que comprova a habilidade de Susana em combinar técnica refinada e sensibilidade estética.

Susana Balbo, mãe de filhos e de vinhos, significam força e ternura.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR NATASHA SOBRINHO



Divulgação

Absurda chega à Ipanema

A Absurda Confeitaria, um must do Leblon, chega agora à Rua Garcia d'Ávila, na vizinha Ipanema, na primeira quinzena de maio. Com apenas 16 lugares, o novo espaço promete combinar o formato compacto com uma ambição sem medidas. A proposta da nova unidade oferece café da manhã, almoços leves e uma vitrine de doces já conhecidos na cidade. Os pães também entram no menu, ampliando a oferta da casa. Pequena no tamanho, a confeitaria promete uma experiência completa para os clientes.

Caipirinhas no Masi

O Masi abre as portas para uma experiência que une técnica, história e sabor. A partir desta quarta (6), o mixologista Tancredi Dellutri comanda a masterclass Cachaça & Caipirinha, série de encontros quinzenais pensada para quem deseja dominar o preparo do drinque. Com cerca de 1 hora de duração, o percurso começa com um shot de boas-vindas e uma breve imersão na história da cachaça. O ponto alto da aula é o momento “mão na massa”, em que cada aluno é convidado a preparar sua própria caipirinha sob orientação profissional.



Matheus Ramos/Divulgação



Tomás Rangel/Divulgação

A casa dos kebabs

O Mandala Kebabs, projeto, criado pela restauradora Yhasmin La Porta e pelo chef Lucas Calvet (ex-Comuna), agora expande horizontes com abertura em novo endereço localizado num casarão histórico de dois andares no Humaitá. O menu chega assinado a quatro mãos por Lucas e a chef Laila Vianna (ex-CamO'n) e a carta de drinques é criação da premiada mixologista Laura Paravato. Os destaques continuam sendo os kebabs no pão artesanal, além de novos pratos, entradas e sobremesas autorais.