

É TEMPO DE FESTAS

Vinhos para as festas que se aproximam:

POR ÁLVARO CÉZAR GALVÃO



Santa Carolina Sauvignon Blanc do vale de Leyda é ótimo para o clima de verão e para as festas natalinas que se aproximam, fresco, com mineralidade marcada, frutas cítricas no aroma e no palato, harmoniza bem com entradas frias a base de frutos do mar, saladas, queijos, especialmente os de cabra em virtude da acidez marcada do vinho e do queijo, e também com uma maionese de bacalhau desfiado.

Haras de Pirque Chardonnay, vinho com ótimo equilíbrio entre acidez, fruta e álcool, aromas cítricos de lima, algum abacaxi, sutil floral, em boca confirma o frutado, acidez muito boa, tornando-o coringa nas refeições natalinas, harmonizando muito bem com pernil de porco à Califórnia, se não com frutas, com farofas que podem ser doces ou salgadas.

Top da Haras de Pirque, para quem prefere tinto, o **Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva**, com 85% de Cabernet Sauvignon e 15% de Cabernet Franc é potente, maiúsculo de corpo, muita fruta, equilíbrio entre a madeira, passa cerca de um ano em barricas de carvalho francês novas, apresenta alguma especiaria no olfato, em boca boa acidez, indicado para carnes vermelhas mais potentes, em preparações variadas podendo ir dos assados aos ensopados facilmente.

Viña Maquis nos oferece uma boa opção de frescor, **Maquis Rosé**, vinho vinificado em branco com a uva tinta Malbec é grande pedida. Como parte do vinho tem leve passagem por barris de carvalho, possui bom corpo, sendo ótimo para paellas a base de frutos do mar ou mesmo com frango. Massas frescas com molhos leves em saladas, acompanhadas ou não de carnes mais sutis como as das aves, ou mesmo um bom filé de avestruz com arroz vermelho.

Casa Silva, seu branco de Sauvignon Gris é uma surpresa agradável, não passa por madeira, bastante floral e frutado, com mineralidade e acidez incríveis, o que o torna ótima para ceviches, também pensando nas festas, entradas de bacalhau como a punheta, ou mesmo salada de lascas com salmão e dil, além de queijos de mofo azul.

Da Viu Manente, o ícone Viu 1, um Malbec pura linhagem, um dos vinhos Premium da vinícola, encorpado, taninos presentes e bons, frutas negras, especiarias, ideal para grandes banquetes a base de carnes assadas.

O **El Incidente**, um Carmenère, tem fama de um dos melhores produzido no Chile, bom corpo, equilibrado, frutado, bom para massas com molhos mais encorpados, escargots à provençal, e cordeiros.

Viña Los Vascos, seu vinho ícone o Le Dix de Los Vascos, de parreiras de mais de 70 anos, um corte prevalente de Cabernet Sauvignon(85%) com Syrah e Carmenère, e que estagia em carvalho francês por quase dois anos, se mostra frutado, com especiarias até por causa do período em madeira aparecendo no olfato e em boca.

Taninos firmes, acidez marcada, longo, encorpado, excelente para festejar com os familiares e acompanhar refeições festivas, harmonizando bem desde as carnes vermelhas assadas, ensopadas, caças como o javali, o faisão e o marreco.

Da Viña Vik, o Vik corte de 5 uvas com 55% Cabernet Sauvignon; 29% Carmenère; 7% Cabernet Franc; 5% Merlot e o restante de Syrah é fascinante, passa por barricas de carvalho por dois anos, e o enólogo aconselha decantar ao menos por 3 horas.

Aromático lembrando frutas maduras, chocolate amargo, pimenta do reino, cravo, e confirmando em boca o frutado, o chocolate, alguma cereja ao marasquino, é longo e generoso, ótimo vinho para brindar com os amigos e familiares, e também para acompanhar gastronomias mais encorpadas, carnes como o cordeiro, caças de penas e pelo.

Os espumantes não podem faltar e o Mario Geisse faz no Brasil, espumantes muito conceituados como o a **Cave Geisse Terroir Nature**, 50% de Chardonnay e 50% Pinot Noir, excelente perlage, mousse explosivo, cítrico no olfato e em boca, mineral, algum tostado devido ao tempo de sur lies, completo, que serve tanto para brindar como para acompanhar refeições nas festas, por exemplo, um bacalhau às natas, e o peru em variadas preparações.

O **Cave Geisse Brut 1998** em garrafas Magnum é uma bebida que todos os admiradores de vinho têm que degustar ao menos uma vez. Fica em autólise por 3 anos e descansa em garrafa até a sua compra, já que feita a venda é degolada, ou seja, quem a compra agora este espumante terá 15 anos. Muita fruta seca no olfato, cítrico e mineral composto de 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir. 🍷



Até o próximo brinde!

Álvaro César Galvão

“O Engenheiro que Virou Vinho”

cezargalvao@uol.com.br

