

Os vinhos que são a cara do verão

Na contramão do senso comum, sommeliers e especialistas mostram os rótulos para a estação

Bruna Talarico
bruna.talarico@oglobo.com.br

• Sob a influência da estação mais quente do ano, é difícil encontrar quem aposte num bom vinho para se refrescar. Mas, contrariando o senso comum, sommeliers e especialistas contam para O GLOBO-Zona Sul que o vinho é bebida para ser consumida o ano todo.

Segundo Euclides Penedo Borges, presidente da Associa-

ção Brasileira de Sommeliers (ABS-Rio), a dica é apostar nos espumantes nacionais.

— Eles são excelentes e apresentam ótima relação custo x benefício. Os espumantes são a vocação da Serra Gaúcha, que está se tornando a Champagne das Américas — comemora.

É o caso da vinícola Dal Pizzol, em Faria Lemos, distrito de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha. O enólogo Dirceu Scotta, responsável pela premiada vinícola — medalha de prata no Vinalies 2010, evento realizado na França —, também recomenda os espumantes, como os Brut obtidos pelo processo charmat (elaborado a partir de um vinho base de pinot noir e chardonnay mais evoluf-

dos) e o champenoise (com seleção também de sylvaner, que dá leve toque de acidez e sutileza de aromas).

Segundo Scotta, outro bom investimento é no rosé, como o Brut obtido pelo método charmat longo, a partir de um vinho base de pinot noir e chardonnay.

Alinhada com a tendência, o Juice & Co. investe nos rosés da Provence, tidos como os melhores rosados do mundo, e em piscine (vinho com gelo), tendência que promete virar moda neste verão. Segundo o proprietário da casa, Lourenço Nabuco, é o drinque ideal para a época.

MAIS SUGESTÕES DE VINHOS PARA O VERÃO, na página 36



■ OS ESPUMANTES Brut Charmat e Champenoise e o Rosé Brut são as apostas da brasileira Dal Pizzol, segundo o enólogo Dirceu Scotta

■ O PRESIDENTE da ABS, Euclides Penedo Borges, também aposta em espumante, desde que bem gelado