

Comer bem é a
melhor vingança



Nº 66 - ABRIL DE 1998 - R\$ 7,00

Gula

A PAELLA e seus segredos

ADEGA



A equipe de degustadores de **Gula** reúne-se mensalmente em São Paulo, no restaurante Roma Jardins - La Locanda del Buongustaio*, prova vinhos à venda no mercado brasileiro e os apresenta nesta seção como sugestão de compra aos leitores

Quando o
cinema nos
ensinava a fumar

Os vinhos brancos
de Bordeaux

A deliciosa
torta Martha
Rocha

Ca'del Bosco Chardonnay 1995 Ca'del Bosco Itália

A vinícola Ca'del Bosco surgiu em 1965, quando Annamaria Zannella comprou uma casa de campo no meio de um bosque nas colinas de Erbusco, a 69 quilômetros de Milano, na Itália. As primeiras vinhas foram plantadas em 1968 e, hoje,

a área total de seus vinhedos abrange 96 hectares na região de Franciacorta, com uma produção anual de aproximadamente 450.000 garrafas. A Ca'del Bosco foi uma das vinícolas que iniciou a "Renascença Enológica Italiana", entre o final dos anos 60 e o início da década de 70, propagando em todo o mundo o nome dos vinhos de qualidade daquele país. Famosa por vinhos espumantes maravilhosos, sempre com fermentação em garrafa, denominados de Franciacorta DOCG, também elabora uma série de vinhos tranquilos, tintos e brancos, como é o caso deste maravilhoso Chardonnay safra 95. É branco que, antes da prensagem, recebe uma seleção manual cuidadosa das uvas; e que encerra sua fermentação em pequenas barricas novas de carvalho, onde também fica maturando por 7 meses. Um vez engarrafado, envelhece 15 meses antes de ser colocado no mercado. Supera largamente todas as exigências contidas na regulamentação de sua *Denominazione di Origine Controllata*, que é a de *Terre di Franciacorta Bianco*. O vinho que degustamos para a **Gula** apresentava uma coloração palha com reflexos dourados. No nariz,

seus aromas eram finos e complexos, destacando-se frutas brancas como pêssego, abacaxi, e cítricas, seguidos por nuances de manteiga, amêndoas, mel e baunilha. Mas foi na boca que demonstrou sua maior categoria, com uma bela potência aromática aliada a grande elegância e ótima estrutura, destacando-se uma deliciosa acidez marcadamente equilibrada. De excelente persistência aromática, deixou uma sensação final muito agradável. É vinho perfeito para acompanhar pratos à base de peixes e frutos do mar ou mesmo para bebê-lo sozinho.



Importadora: **Mistral** - R. Rocha, 288, São Paulo (SP), tel. (011) 283-0006

Eduardo Dal Lago



Foto: Reinado Mandacaru / Produção fotográfica: Thais Mandacaru