

GASTRONOMIA

Léa Araújo

Mulheres do vinho

FABIANA Bracco e Susana Balbo superam barreiras e se tornam nomes consagrados da enologia

Em comemoração ao Dia das Mulheres, a importadora Cantu promoveu um encontro on-line com duas mulheres de nomes consagrados no mundo do vinho. Elas superaram preconceitos e barreiras e se dedicaram a uma profissão de sucesso, erroneamente tida como sendo para homens.

Fabiana Bracco é uruguaia e fala tão bem o português que muitos confundem sua nacionalidade. Facilidade com línguas é a sua marca forte, já que fala seis idiomas e é formada em relações internacionais com especialização em marketing.

Assumiu a Bracco Bosca em 2016, após a morte do seu pai, que tocava os negócios da família iniciados quando seus bisavôs italianos Mirtha Bosca e Darwin Bracco migraram do Piemonte para o Uruguai para cultivar uvas.

A vinícola está instalada em Atlantida,

a cerca de 1 hora de Montevidéu, e a proximidade ao encontro entre o Rio de La Plata e o oceano Atlântico permite produzir uvas que amadurecem lentamente, com delicada presença mineral. Seu lema é a busca pela mínima intervenção dos vinhedos, apesar de ainda não ser certificada como orgânica ou biodinâmica. Assim que Fabiana tomou frente aos negócios da família Bracco Bosca, alavancou a qualidade dos vinhos, ao invés de crescer a produção.

Dentre as quatro linhas de vinhos que produz, a Sin Preconceptos inclui vinhos brancos secos, frescos e vibrantes, com intuito de romper barreiras do preconceito de uvas como a Moscatel de Hamburgo, muito usada para produção de vinhos de sobremesa pelo seu elevado teor de açúcar.

É uma cepa muitas vezes esquecida e pouco



A uruguaia Fabiana Bracco assumiu a Bracco Bosca em 2016

FOTOS / Arquivo Pessoal Léa Araújo



Susana Balbo Brioso foi a primeira mulher a se formar em enologia na Argentina



A vinícola Bracco Bosca fica em Atlantida, no Uruguai



A bodega Susana Balbo Wines situa-se em Lujan de Cuyo, Mendoza

CARRÉ DE CORDEIRO



O AUTÊNTICO SABOR DA CARNE

parrilla porteña

BH Shopping • Loja NL 47 • 31 3286-1656

valorizada. Nas mãos de Fabiana, o moscatel tornou-se tão elegante que conquistou o paladar de um dos sommeliers mais aclamados da Espanha, Josep Roca, coproprietário do restaurante três estrelas Michelin El Celler de Can Roca. O Bracco Bosca Ombú Moscatel conquistou 92 pontos no Guia Descorchados e destacou-se como vinho revelação. Essa maravilha pode ser adquirida por R\$84,00 na Cantu.

Já Susana Balbo foi a primeira mulher a se formar em enologia na Argentina, há 45 anos. Em seu primeiro trabalho colocou a casta Torrontés no mapa do vinho argentino, quando atuava na vinícola Michel Torino, em Cafayate.

Passou pela grande Catena Zapata e prestou consultoria em diversos países como Espanha, Chile, Itália, Brasil, Austrália e Estados Unidos. Em 1999 fundou a Dominio del Plata, que hoje se chama Susana Balbo Wines, onde se uniu aos seus dois filhos, o enólogo José Lovaglio e a administradora Ana Lovaglio.

Equipada com a mais moderna tecnologia certificada pelos padrões internacionais de qualidade da norma ISO 22000, a bodega situa-se em Lujan de Cuyo, Mendoza, e mantém o compromisso com a natureza através da implementação de práticas sustentáveis.

Susana construiu uma carreira sólida e

teve importante papel na inserção dos vinhos argentinos no mercado externo. O foco foi na qualidade dos seus rótulos, já que iriam competir com os melhores vinhos do mundo, e deu certo.

A linha de vinhos Nosotros já obteve 99 pontos de James Suckling e 97 do Guia Descorchados e já passa dos R\$1.000. Susana foi presidente da Wines of Argentina, ocupou uma cadeira na Assembleia Nacional e faz parte do W20. A sigla se refere à iniciativa criada por mulheres como braço do G20, grupo de nações mais ricas. Entre outros temas, a entidade trata de reduzir as desigualdades de gênero.

Com uma taça de Susana Balbo Signature Brioso na mão, a enóloga nos conta sobre a jovialidade que esse vinho traz agora e que se fará presente mesmo após 15 anos de guarda. O blend potente traz 54% de Cabernet Sauvignon e 18% de Cabernet Franc, responsáveis pela estrutura e toque de pimenta negra, os 22% de Malbec trazem morangos ao nariz, e os 6% de Petit Verdot colaboram com a intensidade da coloração e aromas de amora. Na cantu, ele é vendido a R\$206.

Contato da Cantu em BH: (31) 98876-0694 (Ana Paula)

**Mais experiências gastronômicas
no degustatividade.com.br**