



[Home](#) [Finca Agostino: preço e qualidade no Torrontés, no Malbec e no top Família](#) [Sobre a Silvia](#)

← Degustação Harmonizada da Vinos Wine & Coffee nesta quarta em Belô!

Viking Line, da Escandinávia, passa a vender vinhos brasileiros da Vinícola Aurora. →

Lidio Carraro na 21ª Gastronômade, banquete a céu aberto, sábado 29

Posted on [March 22, 2014](#)



Os vinhos da Lidio Carraro foram selecionados para harmonizar com os pratos do **21º Gastronômade Distrito Federal** em banquete a céu aberto que acontece dia 29 de março (sábado), às 13h, na Fazenda Velha (DF 330, quinhão 8, Núcleo Rural Capão da Erva).

O **21º Gastronômade – Etapa Distrito Federal** tem como chef convidado **Agenor Maia**. E os vinhos da harmonização vêm da **Lidio Carraro**, a vinícola escolhida para harmonizar, com exclusividade, os pratos com seus rótulos Premium e TOP Premium. Na sobremesa será servido, o **FACES** branco, um dos três exemplares do vinho oficial da Copa do Mundo FIFA 2014.

No almoço, cuidadosamente preparado pelo chef Agenor Maia, os participantes farão uma sofisticada viagem aos sabores rústicos do campo, harmonizados por alguns dos premiados rótulos da vinícola boutique Lidio Carraro. A experiência gastronômica inicia com o Coquetel Volante – creme de cará com queijo e batata crocante na barquete, patachou com rillettes de pato desfiado e croquete de capivara –, que chega à mesa acompanhado do **Lidio Carraro Dádivas Brut**, o inesquecível espumante oficial dos 30 anos da Stock Car. Este espumante destaca-se pelo perlage fino e abundante, aromas de frutas cítricas e tropicais, com nuances de flores brancas, paladar seco, fresco e delicado. Boa cremosidade em boca e persistência final.

Procurar

Últimas notícias

- **VINÍCOLA HERMANN LANÇA DOIS VINHOS DA LINHA MATIZ EM HOMENAGEM À COPA**
- **Aglianico del Vulture Basilisco 2006**
- **Vinícola Basso exporta para a Alemanha**
- **Aparados Cabernet Sauvignon 2008, um brasileiro potente para furar qualquer retranca!**
- **Carrau Cepas Nobles Tannat 2010, um uruguaio com uma pegada saborosa e vencedora**

Arquivos

- [June 2014](#)
- [May 2014](#)
- [April 2014](#)
- [March 2014](#)
- [February 2014](#)
- [January 2014](#)
- [March 2013](#)
- [February 2013](#)
- [January 2013](#)
- [December 2012](#)
- [November 2012](#)
- [October 2012](#)
- [September 2012](#)
- [August 2012](#)
- [July 2012](#)
- [June 2012](#)
- [May 2012](#)
- [April 2012](#)
- [January 2012](#)
- [November 2011](#)
- [October 2011](#)
- [September 2011](#)
- [August 2011](#)
- [July 2011](#)
- [June 2011](#)
- [May 2011](#)
- [April 2011](#)
- [March 2011](#)
- [February 2011](#)
- [January 2011](#)
- [December 2010](#)
- [November 2010](#)
- [October 2010](#)
- [September 2010](#)
- [August 2010](#)
- [July 2010](#)

Categorias

- [Como se faz o vinho](#)
- [enoturismo](#)
- [Notícias](#)

Na sequência, o exótico Carpaccio Beef Passion, com pesto de mandioca, queijo meia cura e folhas de jambu, harmoniza com o **Lídio Carraro Agnus Cabernet Sauvignon 2010**: de aroma essencialmente frutado, como cereja, morango, framboesa, flores secas e um leve toque de especiarias. É envolvente, intenso e sedoso.

- [O que rose](#)
- [Uncategorized](#)
- [Vinho alimento do espírito](#)
- [Vinhos](#)

Afiliado enoblogs



O vinho, um dos exemplares mais exportados da Vinícola e com 17 pontos pelo famoso site da Jancis Robinson, possui aromas de frutas vermelhas em compota e especiarias – como ameixa preta, pimenta e chocolate – taninos maduros, que expressam equilíbrio entre maciez e jovialidade, retrogosto agradável e persistente. Um clássico da vinícola produzido nas Terras de Encruzilhada do Sul (RS).

O esperado momento da sobremesa recebe o mini bolo de batata com creme de cenoura e mandioquinha glaceada, acompanhado pelo **Lídio Carraro FACES branco FIFA World Cup™**, um dos vinhos de uma linha de três rótulos criado pela enóloga Monica Rossetti dentro do espírito "Com o coração batendo a mil, é Faces na taça Brasil" com a proposta de exibir a diversidade, alegria, juventude e descontração dos brasileiros.

"Cada tipologia que forma a edição especial FACES Copa do Mundo foi desenvolvida com inspiração em uma temática: o branco foi concebido para celebrar a trajetória da vitivinicultura do Brasil, com as 3 uvas brancas mais cultivadas em nosso território (Chardonnay, Moscato e Riesling Itália), o tinto reverencia o futebol, com a escalação de um time de uvas, inspirado nos 11 jogadores em campo, e por último, o Rosé, um vinho sedutor, que representa a alegria de viver dos brasileiros", diz Monica. A idéia foi homenagear as pessoas que fazem parte de cada pedacinho deste Brasil, representadas neste momento pelas cidades-sedes. É maravilhoso fazermos parte desta grande festa e celebrarmos este momento histórico. Nossa proposta foi associar o slogan "juntos num só ritmo", da própria Copa do Mundo, ao conceito do vinho, que é um produto de expressão cultural do nosso país e, ao mesmo tempo, contribuir para deixar um legado positivo" comenta a diretora de marketing da Vinícola, Patrícia Carraro.

Conceito Purista Lídio Carraro

Das uvas ao vinho, a Lídio Carraro está voltada a expressar a essência e integridade do vinho, comprometida a elaborar somente vinhos de Primeira Linha. Todo o processo da Lídio Carraro é conduzido com a mínima interferência e o máximo respeito à expressão natural da uva e do Terroir de origem.

A Lídio Carraro é pioneira no país a implantar uma gestão vitícola e enológica integradas e sustentáveis, que inicia com um meticuloso estudo de clones, mapeamento de solos, rigoroso controle de produção, até o recebimento da uva por gravidade e vinificação de grandes vinhos sem o uso tradicional da madeira. A atenção em cada detalhe do processo de elaboração permite originar vinhos particulares, ricos em complexidade, estrutura e equilíbrio.

Sobre a enóloga Monica Rossetti

O FACES foi desenvolvido pela enóloga gaúcha Mônica Rossetti. Jovem e ousada, com apenas 30 anos e 13 de experiência algumas de suas criações Premium e TOP Premium já conquistaram muitos títulos internacionais e alcançaram posições históricas no disputado mercado brasileiro. Os vinhos da Lidio Carraro foram os primeiros rótulos brasileiros escolhidos para representar o país no Duty Free dos aeroportos internacionais. O conceito purista, de preservar a expressão e a qualidade da uva no preparo da bebida, trouxe o privilégio de ser a vinícola oficial dos Jogos Pan-americanos Rio 2007 e a escolhida para criar o vinho e a espumante oficial dos 30 anos da Stock Car, maior evento automobilístico do Brasil.

A vivência da enóloga no mundo do Baco não veio somente da sua dedicação à Lidio Carraro desde as suas primeiras colheitas em 2002. Também atua como consultora em renomadas empresas italianas como o grupo Ferrari Spumanti e outras vinícolas das tradicionais regiões da Toscana, Piemonte, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli e Umbria e aprimora conhecimentos em visitas a produtores da França, Espanha, Alemanha, Argentina e Chile.

O Gastronômade

O Gastronômade segue o conceito do famoso festival norte-americano Outstanding in the Field, criado em 1999, na Califórnia. A ideia é propor um “restaurante sem paredes” para reconectar as pessoas com a terra e com a origem dos alimentos. Para isso, um banquete é disposto a céu aberto, servindo comida sofisticada em grandes mesas coletivas e proporcionando uma viagem de sabores. Antes da refeição, os participantes têm a oportunidade de apreciar a história do local. É uma forma de conhecer de onde vêm as iguarias que irão experimentar.

O Brasil é o primeiro país da América Latina a receber o Gastronômade, que desde 2012, já sediou 12 etapas do evento. O encontro não tem uma frequência certa, mas por sua essência é imprescindível que ocorra em locais inusitados. Neste ano, passou por um jardim botânico, no Distrito Federal, um autêntico alambique, em Minas Gerais, uma floresta de araucárias, no Paraná, e por um imponente haras, em São Paulo.