



Veruschka
Os Guinle
Miuccia Prada
João Vicente
de Castro
Romanée Conti

COVER GIRL
Anna Luiza
Carvalho

talk Nº 25 • 2015 • R\$ 12,00



R\$ 12,00

EDIÇÃO Nº 25 • 2015



Primeira superstar model

“Veruschka is the most beautiful woman in the world” disse Richard Avedon, após fotografar a modelo nascida na Prússia Oriental. Fotografada por Avedon, Irving Penn e Helmut Newton, **VERUSCHKA** emplacou sua primeira de onze capas para *VOGUE* em 1963. Toda pernas, olhos e lábios, ela exalava sexo, trazendo um novo *look* exótico e *skinny chic* para os

anos sessenta. Nascida condessa alemã em 1939, a aspirante a modelo reinventou-se em New York aos 22 anos, mudando o nome de Vera para **VERUSCHKA**. Mas foi sua cena contorcendo-se no chão para uma sessão de fotos no filme *Blow-Up* de 1966 que fizeram dela uma *superstar*. Convidamos **CLAUDIO PARREIRAS** para escrever e ilustrar o perfil da condessa, que com seus finos lápis desenha uma mulher revolucionária que mudou a moda para melhor. *Noblesse oblige!*



capa
Anna Luiza Carvalho
foto
Marcio Amaral

MAKE/HAIR Carlos Pompeio
STYLIST Ana Mol

Diretor Geral
Claudio Schleder

Diretor Comercial
Fabio Curi

Diretor de Marketing
Alexandre Soares

talk

Editor
Claudio Schleder

Direção de Arte
RL Markossa

COLABORADORES

Redação
Bronie Lozneau
Camila Rodrigues
Cosette Jolie
Izabel Mandl
Melina Schleder
Tatiana Sasaki

COLABORADORES

Fotografia
Marcelo Spatafora
Tábata Schleder

Revisão
Patricia Mendes

Diretor Comercial
Fabio Curi

Gerente de Publicidade
Claudio Schleder Filho

Contato de Publicidade
Rafael Curi

Impressão e Acabamento
Prol Gráfica

talk é uma publicação de **Om.Com Comunicação e Mídia Manager Publicidade Redação e Administração**
Rua Jerônimo da Veiga, 428
8º Andar – CEP: 04336-001
Tels.: 55(11) 3078-7716 (EDITORIAL)
55(11) 3876-8614 (COMERCIAL)
São Paulo – SP – Brasil

www.revistatalk.com.br

talk não se responsabiliza pelos conceitos emitidos nos artigos assinados. As pessoas que não constam no expediente não têm autorização para falar em nome de **talk** ou a retirar qualquer tipo de material se não tiverem em seu poder uma carta em papel timbrado assinada pelo diretor.



www.pnrimport.com.br



**MONT
BLANC** 

Montblanc Heritage Spirit Moonphase and Hugh Jackman

Crafted for New Heights

O novo Montblanc Heritage Spirit Moonphase apresenta como característica a complicação fases da lua no espírito da tradicional alta relojoaria. O calibre MB 29.14 de corda automática está colocado em uma caixa de 39 mm em ouro rosa 18K. As fases da lua aparecem em uma abertura em formato de meia-lua. Esses preciosos detalhes o transformam em um verdadeiro companheiro de vida. Visite [Montblanc.com](https://www.Montblanc.com)



São Paulo: Cidade Jardim 11 3552 8000 · Higienópolis 11 3662 2525 · Ibirapuera 11 5096 1714 ·

JK Iguatemi 11 3152 6180 · Iguatemi São Paulo 11 3032 4230 · Morumbi 11 5184 0775 · Oscar Freire 11 3068 8811

Rio de Janeiro: 21 3252 2744 · **Brasília:** 61 3361 3051 · **Campinas:** 19 3255 8922 · **Curitiba:** Barigui 41 3373 4797 ·

Batel 41 3026 3150 **Belo Horizonte:** 31 3505 5155



CARRO DO ANO 2015
PREMIAÇÃO WORLD CAR AWARDS



Classe C. O melhor não conhece alternativas.

C 180.

Versões a partir de: **R\$ 119.900,00.**

- Motor turbo com 156 cv • Ar-condicionado digital de duas zonas
- 5 modos de condução: Eco, Comfort, Sport, Sport+ e Individual
- Sistema multimídia com tela de 7" e Bluetooth®

MercedesBenzBrasil

Condições válidas para o modelo C 180 da marca Mercedes-Benz, ano/modelo 2015/2015. Preço público sugerido de R\$ 119.900,00 à vista, válido para consumidores de todo o Brasil, sujeito a variações de ICMS conforme legislação de cada Estado. Frete incluso para retirada na concessionária onde foi efetuada a compra. Oferta válida até 31/10/2015 ou enquanto durar o estoque de 2 unidades por concessionária. Preços indicados para revisões realizadas em credenciados Mercedes-Benz em todo o Brasil. Revisões a cada 10.000 km ou 1 ano, o que ocorrer primeiro. Serviços adicionais serão orçados à parte. Itens contemplados nas revisões conforme plano de manutenção do veículo: Assyst A – óleo do motor, elemento filtro de óleo do motor, check-up com code; Assyst B – óleo do motor, elemento filtro de óleo do motor, óleo de freio, filtro de ar-condicionado, elemento filtro de ar do motor, check-up com code. Mão de obra inclusa. Preços de revisão válidos até 29/2/2016 para o Classe C, modelo W205 (exceto modelos AMG e motores 6 cc). Pagamento à vista. Consulte a lista dos credenciados no site www.mercedes-benz.com.br. Central de Relacionamento com o Cliente: 0800 970 9090.

Revisões Declaradas Mercedes-Benz: saiba quanto vai custar manter o seu Classe C.

1ª rev. – 10.000 km 2ª rev. – 20.000 km 3ª rev. – 30.000 km

R\$ 850,00 R\$ 1.600,00 R\$ 850,00

Mercedes-Benz

The best or nothing.



Na cidade somos todos pedestres.



Um icônico broche assinado pelo artista surrealista Salvador Dalí, lábios de rubi com dentes de pérolas, feitos pelo joalheiro Henryk Kaston nos anos 1970

O telefone tocou e ela, a minha amiga parisiense bradou para quem ouvisse: “J’arrive demain à Congonhas a meio dia, e querro ir direto para Italie.” Eu: Como assim, mal chega a Congonhas e quer ir para a Italia? Ela diz: “Non, sua boba, estive a Rio, e ouvi falar que o maior mercado de comida, bebida e produtos artesanais do mundo abriu na cidade. E restaurants, bien sûr!” Eu: Ah, traduzindo, você quis dizer o Eataly, no Itaim Bibi... E ela respondeu: “Tenho desejos por uma suculenta tábua de frios, toute sorte de salami italien!” Eu: Que louca, mas você vem da

terra da charcuteria! E ela retrucou: “Mais ce n’est pas la même chose, com uma boa taça de Beaujolais vai ser parfait. Você é minha convidada, é clarrro!” Eu:

Só assim, porque aqui só

estamos comendo embutindo de segunda com tubaína. Dito e feito, ao meio dia em ponto lá vinha ela sacudindo sua bolsa Vuitton pink num modelito lilás pelos corredores abarrotados de gente entre abobrinhas, beringelas e pimentões, tudo lindo como numa pintura do Arcimboldo! Ela triunfante sapecou: “Que maravilha! Que crise o quê? La vie est belle ici.” Eu explodi: Você não lê o Figaro ou Le Monde, o Brasil está derretendo... É o Titanic, a Petrobrás colidiu com um iceberg e as plataformas de petróleo afundaram... E ela responde ingênua: “Vrai de vrai?” Eu tenho que explicar: Não sua boba, é uma metáfora. Nunca se falou tanta metáfora neste país, como

diria o comandante do barquinho, Monsieur Lula. Ela já salivando de desejo fala: “Vamos ao que interessa, ao plateau de salami! Vamos escolherr nas prateleiras um bom espumante e après um Beaujolais.” E eu: Não seria melhor um Barbera, que é um vinho italiano? Ela: “Non, comme ça é mais divertido, fazemos o toast com o Lambrusco seco e começamos degustando Culatello de Zibello, de puro pernil suíno que só existe em Parma, e après um Prosciutto Crudo San Daniele e comme grand finale um Cotechino di Modena.” Eu: Meu Deus, que esfomeada! E ela: “Clarrro, é para me recuperar do sandwich – aaarghh! que tive que engolir na ponte aérea. E trouxe até um presente para você que está precisando para melhorar o humeur: La pilule rose! Se mostrou segura em vários testes, abaixo o machismo, vive la libido feminine!” Eu quase engasguei quando saboreava minha Coppa de Piacenza, e tive ganas de esganá-la. E ela: “Acho que tu est très énervée, melhor deixar este menu para o jantar!” – COSETTE JOLIE

La Vie en Rose

170 ANOS DE TRADIÇÃO, COMPETÊNCIA E INOVAÇÃO.

Honar o passado é tradição. Trabalhar o presente é competência.

Antecipar o futuro é inovação.

Reconhecer a importância de um parceiro é Chubb.

O diamante azul é um elemento que remete ao brilho, solidez e transparência.

É tradicional, mas não envelhece. É raro e distinto como a empresa, reconhecida por seu trabalho de excelência com seus parceiros e indivíduos.

Somos a seguradora que vive para cuidar dos nossos clientes até nos mínimos detalhes.

Uma história de trabalho e união não se escreve da noite para o dia.



Residencial / Automóveis / Embarcações / Vida / Transportes / Entretenimento / D&O
Responsabilidade Civil Geral / Riscos de Engenharia / Riscos Diversos / Garantia / Massificados

Tiquetaque dos sonhos

O tempo é uma sequência de acontecimentos e os 75 anos da família de relógios **PORTUGIESER** da **IWC** é particularmente rica na arte da relojoaria. Sua história começa com um mito fundador quando nos anos 30, dois comerciantes portugueses encomendaram na **INTERNATIONAL WATCH CO.** a criação de um relógio de pulso com precisão e energia dos cronômetros da marinha, que ficou conhecido como o grande relógio de pulso. Poucas unidades foram fabricadas até a década de 80, e tiveram um retorno triunfal nos anos 1990, sob o nome “Portugieser”. **t**

www.iwc.com



O **IWC Portugieser Annual Calendar** tem três janelas semi-circulares separadas que indicam o mês, a data e o dia da semana. Agora a família Portugieser também dispõe de um modelo de data e mês em grande formato e se distingue por uma série de melhorias técnicas como a precisão da marcha otimizada. O emprego de outros componentes de cerâmica também minimiza o desgaste, com a corda Pellaton. Este relógio está disponível em caixa de ouro rosa 18 quilates e mostrador prateado, aço inoxidável com mostrador prateado e aço inoxidável com mostrador azul marinho, onde se podem admirar os raios solares. O charme a mais é o acabamento da peça dado por uma pulseira de couro de crocodilo da marca Santoni com fecho dobrável.

O **IWC Portugieser Automatic** é um dos modelos de maior sucesso dos relógios Portugieser de Schaffhausen. O desenho equilibrado de seu mostrador conserva a graça clássica do lendário original dos anos 1930. Hoje o Portugieser Automatic é disponível em duas variantes em ouro vermelho de 18 quilates e três variantes em aço inoxidável. Os modelos com caixa de 42,3 mm em ouro vermelho apresentam um mostrador prateado ou cor ardósia com aplicações em ouro maciço. Seu fundo transparente com vidro safira e as finas proporções da massa oscilante permitem ver mais detalhes do novo calibre manufaturado, como os trincos pretos de cerâmica da corda ou os ornamentos com riscas de relojoeiros de Genebra.



HOTÉIS MARINA

A palavra “exclusividade” nunca fez tanto sentido em um Hotel.

Hotéis boutique de alto padrão, em três dos lugares mais cobiçados do mundo: Búzios, Leblon e Fernando de Noronha. Reserve um momento de sofisticação e muito charme nos Hotéis Marina.

hoteismarina.com.br • reservas@hoteismarina.com.br

Reservas: (21) 2172-1100.

[f/hoteis.marina](https://www.facebook.com/hoteis.marina) [@hoteismarina](https://www.instagram.com/hoteismarina)

Villa Rasa Marina

Marina All Suites

MARAVILHA



Potenza e delicatezza

ERMENEGILDO ZEGNA e MASERATI criaram uma coleção especial cápsula de finíssimo *leatherwear* com acessórios que homenageiam o lançamento de uma edição limitada disponível para os modelos de carros MASERATI GHIBLI e QUATTROPORTE. Os habilidosos artesões da ZEGNA criaram um tecido de seda pura de visual impactante para o *cockpit* e os assentos que traduz a quintessência do estilo e exclusividade da marca. Os mimos vão de luvas de couro, carteira, chaveiro, óculos, bolsa, sapatos, écharpe e blusão de couro. Para acelerar a MASERATI em *gran stile*! **t**

www.zegna.com/br/ermenegildo-zegna/maserati-quattroporte.html

O padrão do tecido de seda característico da Zegna casa perfeitamente com o couro e o tridente, refletindo o luxo dos dois *brands*



www.chandon.com.br

Produto destinado a maiores de 18 anos.
Se beber, não dirija.

HONDA

HONDA

Filho do Pasquim

João Vicente de Castro, filho do fundador do Pasquim, faz tremer a internet, TV e a publicidade, com seu estilo bem humorado e frenético

POR *Michael Koellreutter* FOTO *Daryan Dornelles*

Rio on the Rocks! As famosas noites no Bar Florentino, trazia um leque de intelectuais que se afogavam em generosas doses de uísque. Ali, reuniam-se habitualmente os escritores João Ubaldo Ribeiro e Fernando Sabino, os ilustradores gêmeos Chico e Paulo Caruso, os humoristas Agildo Ribeiro e Miele, além do jornalista Tarso de Castro, pai do “Pasquim”, quase sempre acompanhado de um ilustre personagem: seu filho, João Vicente, então com 6 anos de idade! No bar, João Vicente habituou-se a ouvir, antes de adormecer no sofá, histórias ferinas e hilariantes, tendo como personagens o banqueiro Walther Moreira Salles, o boêmio Zé do Pé e o senador Benedito Valadares e seu poderoso aliado Magalhães Pinto. Herdeiro do provocante humor do pai, João Vicente, crescido, ingressou na publicidade via Washington Olivetto e logo percebeu que o *metier* era carente de humor. “*Me incomodavam aqueles homens de gravata e linguagem pasteurizada*” ele diz. “*E o fato de viverem dizendo que o cliente quer isso ou o cliente quer aquilo.*”

Faltava clima. Faltava magia. Faltava alto astral. Foi daí que surgiu o “Porta dos Fundos”, programa na web que o tem como um dos criadores e estrelas, visitados por milhares de internautas por semana. “Eles são muito engraçados e nada escapa ao faro fino dessa turma”, diz a jornalista Marília Gabriela, admiradora confessa de João Vicente e seus parceiros. “Transitam com irreverência na política, sociedade, polícia, arte, publicidade, vida adulta, vida infantil...”. O sucesso explosivo valeu o convite para João Vicente estreitar, em junho último, o programa “Papo de Segunda” na GNT, ao lado de Marcelo Tas, Leo Jaime e Xico Sá.

Não para por aí: são muitos os convites para filmes de publicidade. “*Quando você cria um espaço engraçado, é muito mais atraente para o público do que aquela coisa que a maioria das marcas imprime: compre! compre! compre!*” A quem interessar: fora das câmeras, nosso personagem vem revelando-se como infatigável conquistador, colecionando um leque de beldades que vai da atriz Cleo Pires até a apresentadora Sabrina Sato. Na web, na TV e no amor, João Vicente entra por cima e por baixo. Pelo meio. Pelo lado. Por onde for possível... **t**

João Vicente de Castro: herdeiro do provocante humor do pai, Tarso de Castro, faz sucesso no “Papo de Segunda”



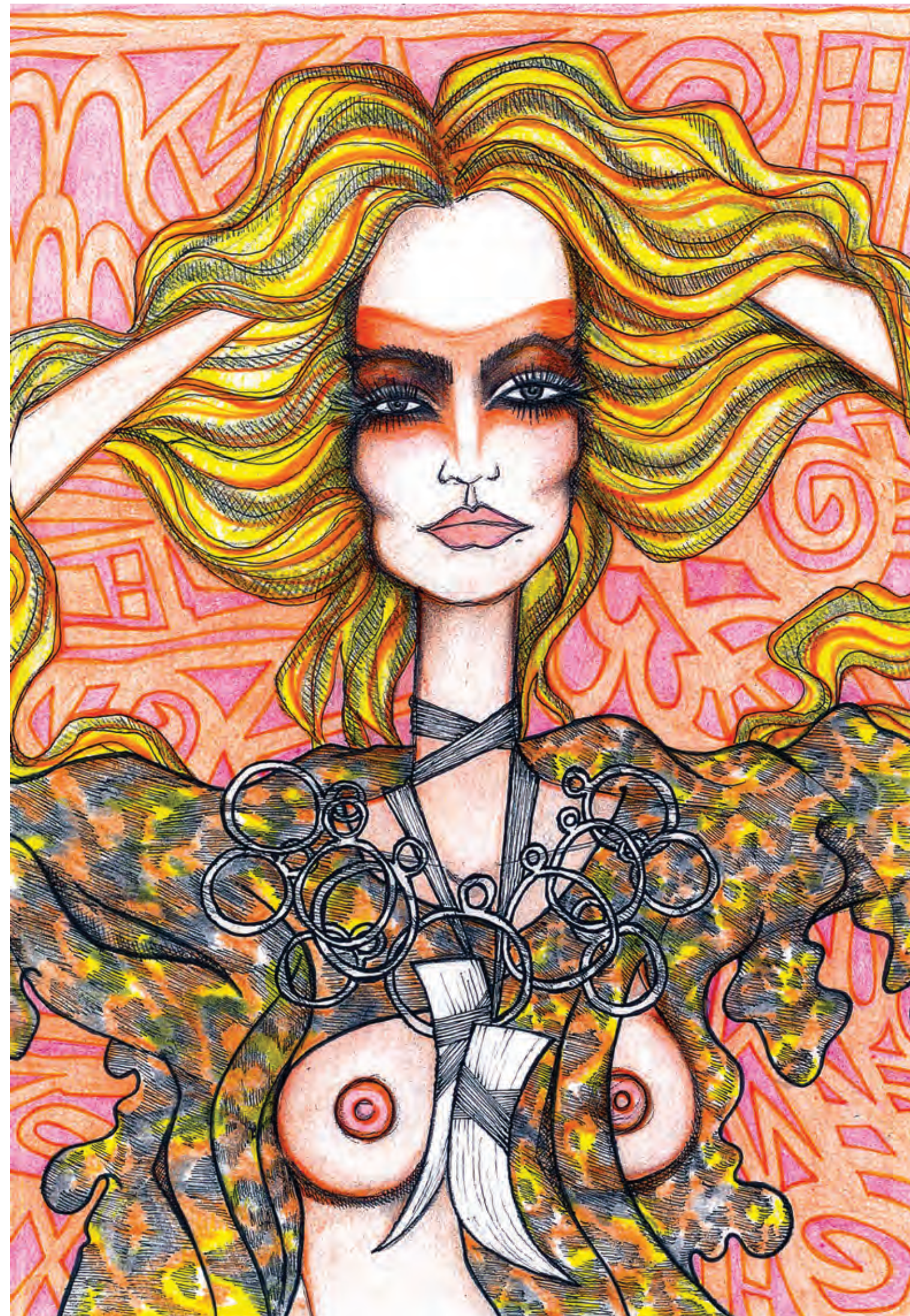
Um peixe!
Um pássaro!
Um leopardo!



Veruschka

Desde que 'Arte é Arte' pintores, escultores e fotógrafos precisaram de modelos para realizar suas obras...
Na década '60' 70 surgia um nome estranho quebrando todas as normas estabelecidas.
Veruschka, impacto absoluto!

TEXTO E ILUSTRAÇÕES POR Cláudio Parreiras



Com Veruschka nada era evidente ou esperado, de suas medidas ao jeito de trabalhar a modelo inovou tudo! Ela não foi “descoberta”, mas se “construiu” nesta tão concorrida indústria de sonhos.

De 1965 a 1975 era a mais bem paga. A revista *Life* declarava: “*Veruschka, a mais requisitada do mundo!*” Com 800 capas em seu portfolio era impossível escapar à tentação que ela exercia, a alemã passava algo de agressivo e surreal com um glamour entre Barbarella e heroína de James Bond.

Em 1966 numa cena com alguns minutos no filme ‘Blow-Up’ de Antonioni, a modelo é projetada ao Zenith de seu sucesso. Ela fazia seu próprio papel e David Hemmings representava o fotógrafo David Bailey com sua Hasselblad em punho. Os dois terminam entrelaçados no chão do studio e este momento sensual entra para a história do cinema.

De Helmut Newton a Irving Penn, de Peter Beard a Richard Avedon (que a considerava “a mulher mais bela do mundo”) todos queriam fotografar este ícone mágico. Personalidades como Salvador Dali e Andy Warhol ficavam de joelhos a seus pés. O escritor Michel Tournier a descreveu como “o Avatar da eterna feminilidade... a beleza mais forte e cruel que o mundo ocidental já produziu.”

Em 1939 a condessa Vera Gottlieb Anna Graffin Von Lehndorff-Steinort nascia na antiga Prússia oriental, (atual Kaliningrado) as vésperas da Segunda Guerra Mundial, em pleno apocalipse. Seu pai tinha um castelo com quase cem cômodos e participou da ‘Operação Valquíria’ (a famosa tentativa para matar Hitler) onde foi executado... O conde riquíssimo foi enforcado em 1944. Vera tinha cinco anos – “me lembro dos grandes jantares com os alemães... me lembro do general que me deu um poney no Natal. Não entendia porque meus pais se escondiam no fundo do jardim para conversas tête à tête.” Ela e as irmãs foram arrancadas da mãe pela Gestapo e enviadas para Sibéria. “Na escola sofri humilhações... não conseguia brincar... era vista como filha de um criminoso. Levei muito tempo para compreender que meu pai foi um herói.”

Em 1963 na Itália é descoberta por Johnny Moncada que a fotografa em Roma, Sardenha e Capri. Com ele descobre a possibilidade e vocação para modelo e resolve se ‘reinventar’!



VERUSCHKA PASSA TEMPORADAS NO ATERRO
DO TAPACALDO A SENTIR PENSA DO CARVALHO
A MUSA ALEMÃ APARECE NOS FUNDOS TROPICAIS

Além dos olhos turquesa, lábios carnudos e silhueta interminável (1,83m de altura) tinha que tirar proveito de seus defeitos (?) – pernas muito longas – “em mim tudo virava mini saia” – pés gigantes (número 45), cabeça pequena com testa ligeiramente projetada... Agora estas seriam sua ‘arma maior’ para conquistar o *fashion world*. Chega mesmo a deixar de ser Vera e evolui para Veruschka (literalmente ‘pequena Vera’ o apelido dado pelos pais). “Vera acabou quando nosso castelo foi desapropriado e só me vi assim até as fotos de Moncada.” Volta a New York sob os cuidados de Eileen Ford. Só se veste de preto e adota seu cômico ‘aristocrata blasée e extravagante.’

Diga-me
espelho meu
... existe
alguém com
mãe e uma
facetas como eu?





EXCENTRICIDADE
& EXTRAVAGÂNCIA
SEMPRE FORAM
AS GRANDES
ARMAS DA
TOP FELINA

Então o decisivo encontro com o fotógrafo italiano Franco Rubartelli. Juntos eles vão mudar a história da moda e da própria fotografia. Estes dois temperamentos *globetrotters* vivem um romance escaldante e criam fotos legendárias. Nada parecido tinha sido feito até então. “Franco acordava e me perguntava: o que você quer ser hoje? Para onde vamos? Viajavamos sozinhos trocando ideias e com muitas malas enviadas pelas revistas.” Veruschka cortava as roupas fazendo seu próprio styling... Se maquiava e se transformava sob o olhar de seu cúmplice. Seus estudos de pintura contribuíram para que ela revelasse um talento extraordinário: o body painting. Para ela a nudez não era tabu e com o corpo pintado podia ser um peixe exótico num rio africano, um pássaro real entre rinocerontes num pântano, uma pantera lânguida agarrada a um tronco ou uma rainha austera e ‘trash’ cercada por pigmeus de Bangui. Mas além deste ‘jungle étnico’ a camaleônica podia ser extremamente sofisticada e inacessível. Assim aparece em fotos icônicas como nos palazzo – pyjamas de Pucci, na saharienne de Saint Laurent, nos longos colantes de Halston, nas ciganas de Giorgio di Sant’Angelo e manteaux panther print de Valentino. “O métier de mannequin só tem sentido se eu tiver a sensação de estar criando alguma coisa além do dinheiro.” A verdade é que neste período Veruschka fazia este gênero de fotos só para ‘resolver’ seus excessos financeiros... Sua realização maior era mesmo na ‘Moda Viagem’ como dizia sua amiga Diana Vreeland. A top dava asas à imaginação e um destes voos a trouxe ao Brasil onde posou para Rubartelli nas florestas da Tijuca e Amazonas, para Pierre Cardin enrolou-se em tecidos e palmeiras na praia do Leblon, pulou carnaval nos salões do Copacabana Palace, se hospedou na casa do tapeceiro Genaro na Bahia e até se deixou pentear por Sylvinho do ‘Jambert’, o mais célebre cabelereiro dos anos’ 70 (com seu salão no coração de Ipanema).

Seria missão impossível esta beleza felina e sensual se esconder dos fotógrafos e designers.



Veruschka foi e será para sempre musa de muitas e muitas gerações: de Michael Kors a Tom Ford, passando por Thierry Mugler e o fotógrafo Steven Meisel, incondicionais que não cessam de sonhar com ela. E são frequentes seus ‘come backs’ de campanhas publicitárias a performances na Bienal de Veneza como escapar desta ‘lenda viva’? – “Hoje que estou longe sinto que a máquina fotográfica ficou mais minha amiga. É bem mais fácil quando não se tem beleza como suporte, importante é o magnetismo e me acontece de não saber quem sou realmente!”

Apesar de muitos amorosos, de Jack Nickolson a Mick Jagger, a modelo só foi apaixonada pelo ator Peter Fonda (que conheceu durante as filmagens de ‘Easy Rider’) e por Franco Rubartelli, mas nunca se casou nem teve filhos. Hoje Veruschka vive em Berlim circulando pelas ruas, galerias de artes e dividindo seu carinho entre gatos do bairro, com serenidade, autenticidade e ‘ouvindo a voz interior’ que sempre a iluminou. **t**

Com seu jeito
blasé &
extravagante
ela conquistou
fotógrafos &
personalidades

A
Saga
dos

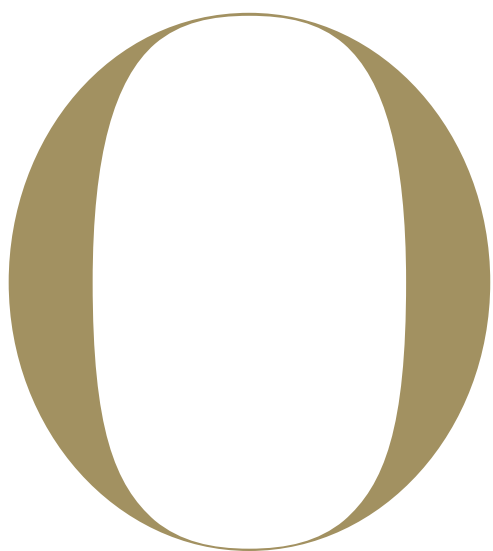
GUINLE

Construído por Octávio Guinle nos anos 1920 quando Copacabana nem sequer existia como bairro, o Copacabana Palace atravessou décadas e hoje simboliza uma herança de elegância e glamour

Livro mostra apogeu e queda da família **Guinle**: os mega investimentos, a fortuna colossal e os gastos (deliciosamente) desenfreados...

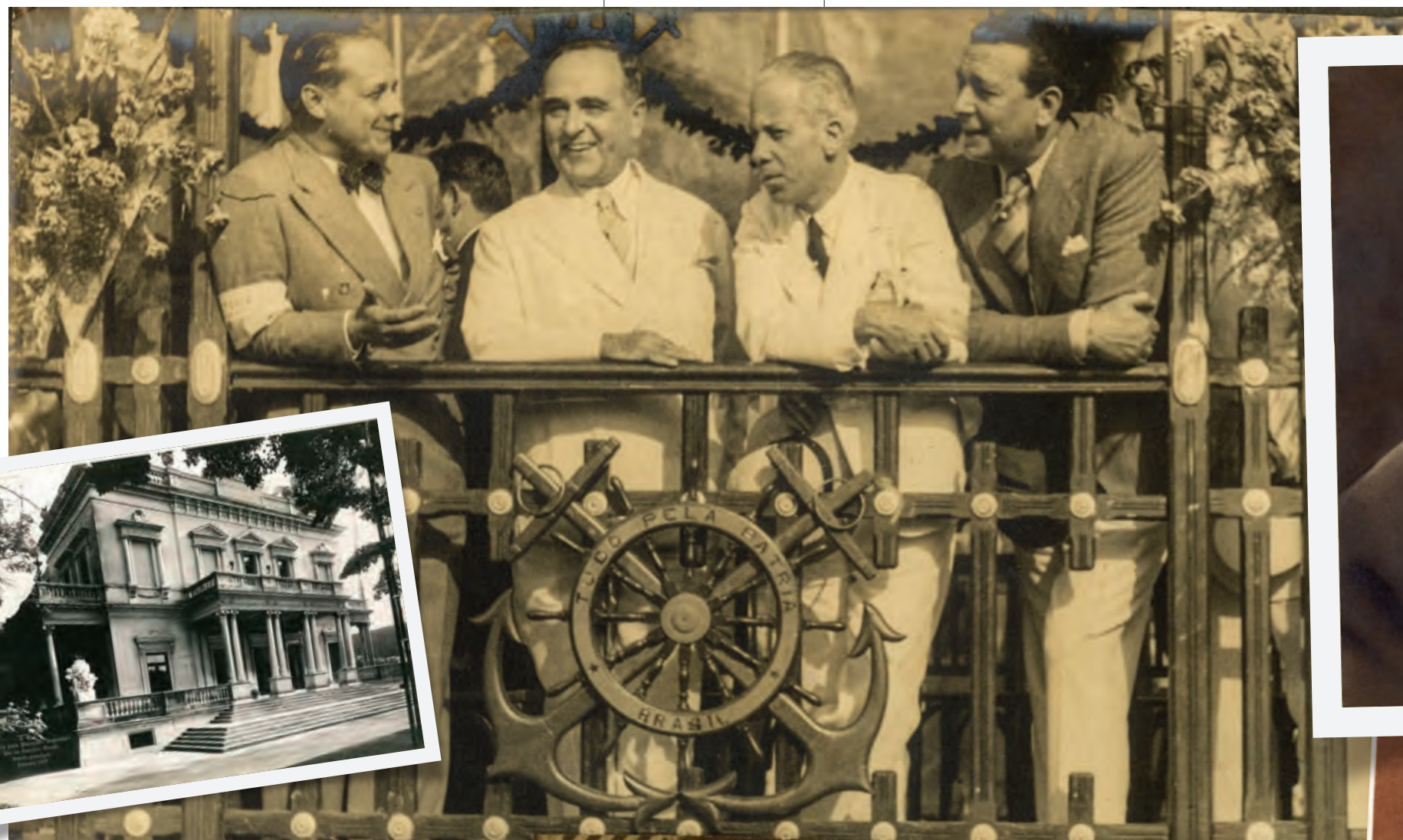
POR *Michael Koellreutter*

© FUNDAÇÃO CASA DE RUI BARBOSA / ARQUIVO



restaurante LAURENT, um casarão antigo no bairro de Botafogo, Rio, era o refúgio secreto do *ex-playboy* Jorge Guinle. Ali, religiosamente as sextas, recebia amigos para almoços e, escondido da ciumenta mulher Maria Helena, costumava contar histórias jamais ditas sobre seus notórios *love affairs*. Sempre modesto e bem humorado, Jorge Guinle tirou uma dessas tardes, em almoço com esse que vos fala e o chef Laurent Suaudeau, para se desmistificar: “Conquistei Kim Novak, por sorte, quando era telefonista do hotel em que me hospedei. E tive sexo com Marilyn Monroe, ainda quando era Norman Jean, no apartamento do Howard Hughes. Elas não eram estrelas!” Sua preciosa conquista, Jorginho atribuía a Rita Hayworth que, numa carta confidencial, falava sobre suas dificuldades de ter orgasmos... A carta fora guardada, a sete chaves, num recipiente atrás de sua coleção de discos de jazz e, posteriormente, entregue ao amigo Adolpho Bloch com receio da ranzinza mulher destruí-la. Jorge Guinle ria-se do mito que fizeram dele: “Só por causa de champagne e atrizes de cinema, me fizeram mais célebre do que os feitos de minha família!”

Jorginho se lembrava de um episódio, hoje contado no livro *Os GUINLE*, de Clovis Bulcão, recém lançado pela Editora Intrínseca. A famosa história de que teria dado um diamante para Rita Hayworth ao saltar de um avião era real, porém... nada original! Jorge Guinle, segundo o próprio, só fez dar um repeteco num feito do tio, o empresário Eduardo Guinle, patriarca do clã. “Numa manhã, Eduardo se levantou e percebeu que sua namorada alemã não estava ao seu lado na suíte imperial do hotel Ritz de Paris”, conta Bulcão. “Havia embarcado para Berlim, devido a uma discussão na noite anterior. Eduardo não perdeu tempo: pegou um taxi na Gare du



Nord, estação da capital francesa, e acertou um pagamento para que chegasse a Berlim antes dela. Na manhã seguinte, ao desembarcar na estação, a namorada deu de cara com o amado que lhe esperava com um presente: um diamante branco com mais de 100 quilates!”

Jorge Guinle e Clovis Bulcão, autor do livro, desfrutaram de uma grande paixão em comum: o bairro de Botafogo. Jorginho escolheu o casarão do restaurante LAURENT para encontrar-se com os amigos e contar suas histórias. Sempre às escondidas, desde que sua (fui)ha Maria Helena destruía e rasgava as fotos expostas num dos salões vermelhos de sua residência no vizinho bairro do Flamengo. Clovis Bulcão, por sua vez, conta que, se não fosse pelo bairro de Botafogo, onde sempre residiu, talvez jamais tivesse escrito *GUINLE – A HISTÓRIA DE UMA DINASTIA*. Isso porque sua curiosidade pelo clã advém das muitas lembranças deixadas no bairro: desde a Rua Guilhermina Guinle (uma das

Antigo palacete da família que ficava na praia do Botafogo, tornou-se a Embaixada da Argentina e foi demolida nos anos 70. Carlos Guinle à esquerda e Getúlio Vargas, em 1937, durante a inauguração da estrada Itaipava - Petropolis. Retrato do Dr Arnaldo Guinle, patrono do Fluminense. Retrato de Eduardo Guinle. Prédio da antiga Docas de Santos, no Centro do Rio, que abriga hoje a sede do Iphan



© ARQUIVO HISTÓRICO DO CONSULADO GERAL DA ARGENTINA DO RIO DE JANEIRO | FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS - CIDOC | FLUMINENSE | ACERVO DA FAMÍLIA | MARC FERREZ / ACERVO DA FUNDAÇÃO BIBLIOTECA NACIONAL - BRASIL





Jorginho Guinle em companhias estreladas de Ethel Merman, Osvaldo Aranha e Ann Miller

mais famosas), até a luxuosa mansão onde morava toda a família. Para o livro, Bulcão entrevistou mais de 50 pessoas.

O primeiro Guinle nascido no Brasil foi Eduardo Palassim, em Porto Alegre, em 1846. A fortuna teve origem num armazém de produtos importados, fundado por ele no centro do Rio. Adiante, junto ao sócio Cândido Gafree, diversificou o business atuando na construção de estradas e ferrovias, bem como no setor imobiliário. Mas a fortuna colossal começa quando ganham, da Princesa Isabel a licitação do Porto

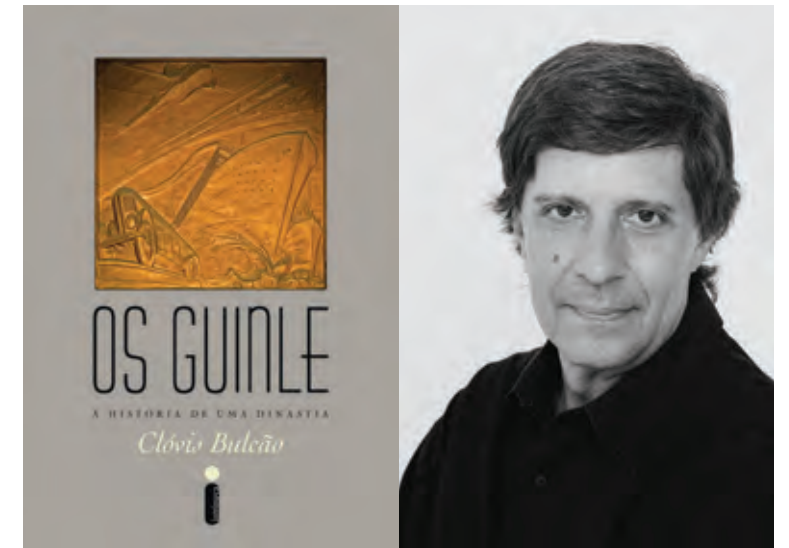
de Santos, num país que vivia o auge do café, sua maior riqueza e necessitava de um porto para as exportações. O Porto de Santos rendeu aos Guinle cerca de 24 bilhões de dólares por ano. Começava ali a multiplicação de riquezas. Eles levaram a energia elétrica aos principais estados do Brasil, foram pioneiros na descoberta do petróleo e participaram da construção do maior aeroporto do país, o de Cumbica.

Com a mulher, Guilhermina, Eduardo teve sete filhos. O mais velho, herdou o nome do pai e criou o famoso parque que leva o sobrenome da família. Se destacaram ainda, Guilherme que fundou o Banco Boa Vista e Octavio que criou o glamuroso Copacabana

Palace. A pompa e circunstância se refletem em inúmeras propriedades, sendo uma das mais admiráveis, o Palácio Laranjeiras, no Rio, projetado pelo arquiteto francês Joseph Guire, o mesmo que fez o COPACABANA PALACE. Inspirado no CASSINO DE MONTECARLO, uma combinação do que havia de mais caro na época: mármore italiano, granito húngaro e mobiliário revestido de folhas vindas da França. Monumento de requinte e esbanjamento foi no Palácio das Laranjeiras que Eduardo Guinle afundou seu último quinhão.

E, se por um lado, os Guinle construíram um império, as gerações que se seguiram gastaram em ritmo desenfreado, pouco tendo sobrado para a última que aí está.

© FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS - CPDOC | INTRÍNSECA | LEO AVERSA



PESQUISA & PIMENTA, EIS O AUTOR!

ANTES DE "OS GUINLE - A HISTÓRIA DE UMA DINASTIA," CLOVIS BULCÃO JÁ ERA CONHECIDO POR ALGUMAS OBRAS SOBRE PERSONAGENS PICANTES. ENTRE ELAS, "A MARQUESA DE SANTOS" (FICÇÃO DE 12 CONTOS) E O TEXTO INTITULADO "A CARNE APIMENTADA". É TAMBÉM DE BULCÃO A BIOGRAFIA "LEOPOLDINA - A PRINCESA DO BRASIL" E A DO PADRE ANTONIO VIEIRA.

HISTORIADOR NASCIDO NO RIO E SEMPRE RESIDENTE NO BAIRRO DE BOTAFOGO (QUE O INSPIROU A PESQUISAR "OS GUINLE"), ESCREVEU SEU PRIMEIRO ROMANCE EM 1998: "QUARTA PARTE DO MUNDO". TRATA-SE DE UM RELATO SOBRE OS PRIMEIROS TEMPLÁRIOS QUE CHEGARAM AO BRASIL, EM 1555, E, COM O LIVRO, FOI PREMIADO PELA BIBLIOTECA NACIONAL DO RIO DE JANEIRO. SUA OBRA ACABOU INSPIRANDO A SÉRIE DE DOCUMENTÁRIOS "BRASIL - A QUARTA PARTE DO MUNDO", DIVIDIDO EM SETE EPISÓDIOS. PESQUISADOR OBSTINADO E INFATIGÁVEL, POSSIVELMENTE CLOVIS BULCÃO TEM EM "O PEQUENO DICIONÁRIO DE PERSONAGENS DA LITERATURA BRASILEIRA", SEU TRABALHO MAIS IMPORTANTE. ALI, APÓS UMA PESQUISA ÁRDUO, COMPILOU OS MAIS RELEVANTES LIVROS E AUTORES DOS SÉCULOS 19 E 20 DA LITERATURA BRASILEIRA. ECLÉTICO, TRABALHOU, ENTRE 2003 E 2005, COM A APRESENTADORA REGINA CASÉ NO PROGRAMA "UM PÉ DE QUÊ?"

Os Guinle também protagonizaram saborosos escândalos, o mais notório o triângulo amoroso entre o patriarca Eduardo e o sócio Cândido Gafree, dividindo o leito de Guilhermina. Imperdível também, seus filhos, os irmãos Eduardo e Guilherme que dividiam a prima Bianca, até que ela casou com o primeiro. E, lógico, Arnaldo, morou e dividiu, na frente de todos, duas mulheres ao mesmo tempo. Nada disso pareceu surpreender o *playboy* Jorginho Guinle, filho de Carlos e neto de Eduardo. Afinal, tendo iniciado uma relação com a ranzinza Maria Helena e sua irmã gêmea, acabou casando com a primeira. Jorge Guinle adorava, confessadamente, um *threesome*. Resistir, quem há de...? **t**



DARLING DO TRIPÊ

Daryan Dornelles é o fotógrafo preferido de muitos famosos, músicos, atores, modelos, socialites, esportistas...

POR Michael Koellreutter

Luiz Melodia está na foto em cabeleira espetada e look excêntrico!... Xico Sá tem na cabeça duas orelhas de coelhinho Playboy e “chupa” uma cenoura... Fernanda Torres leva as mãos ao rosto simulando o mais alto grito de que se tem notícia!... Mas ninguém causou tanta surpresa quando a imagem em que Chico Buarque, notoriamente tímido e circunspecto, fumando um cigarro em performance teatral. A ponto do ator Antonio Pedro, ao ver a foto estampada na capa da revista *Rolling Stone*, entrar com a publicação no Esch Café, o mais concorrido *point* do Rio exclamando: “Tiraram a alma do Chico!... Tiraram a alma do Chico!...” Entre os presentes Ricardo Amaral, Roberto D’Ávila, Chico e Paulo Caruso e a atriz Fernanda Montenegro que, aliás, foi, assim como a filha, também retratada pelo mesmo artista. Ora... o suficiente para que o fotógrafo **DARYAN DORNELLES**, autor dessa imagens fosse mais uma vez, o assunto da noite!

Daryan é o *darling* de famosos músicos, atores, modelos, *socialites*, esportistas... Deles, arranca atitudes e expressões inusitadas num clima trepidante digno da ribalta. “Nunca uso som alto ou champagne para desinibir as pessoas”, ele diz. “Trabalho em silêncio. Mas devo ter algo que desperta esse desembaraço neles.”

Uma espécie de magia que acontece por acaso, como a própria fotografia em sua vida: “Nunca pensei em ser fotógrafo. Era nadador e fui competir, pelo Vasco, no Chile. Houve um atraso no voo e ficamos sem fotógrafo. Resolvi fazer! O resultado me satisfez e, com isso, comecei a estudar Avedon, Annie Lebowitz, Irving Penn, Albert Watson...”

Logo surgiram trabalhos: campanhas de Olympus, Nike, Oi... Aos poucos vieram os retratos e Daryan tem hoje mais de 150 capas de discos: Chico Buarque, Tom Zé, Luiz Melodia, Roberta Sá... Várias capas de revistas: *Rolling Stones*, *Bravo*, *Cult*... Foi o escolhido para a campanha Pantene, trazendo como *star* a Gisele Bündchen... E publicou os livros *Rio Olímpico* e *Retratos Sonoros*. Este último, repleto de personalidades, teve lançamento na Livraria da Travessa em noite apoteótica. Uma surpresa!

Afinal, ao contrário da maioria dos fotógrafos na área, **DARYAN DORNELLES** não tem uma vida social intensa e está longe de ser um *party goer*. Dedicar-se no tempo livre à médica Marcia Bonfadini, sua mulher, e aos filhos Manuela e Miguel. Com muitas viagens, é claro! Reconhece que deve o sucesso ao seu talento, mas, segundo ele, foi beneficiado com um inesquecível golpe de sorte: “uma bateria de convites desde que, por acaso, fiz a capa do disco do Barão Vermelho.” Pois então... viva o Barão! **t**

www.daryandornelles.com

Cléo Pires

“Foi um prazer fazer esse ensaio. Altamente profissional, Cléo chega rápido onde quer”



Simone Spoladore

"Produção impecável do Felipe Veloso, clima de time confiante..."



Gisele Bündchen

"Foi campanha para a Pantene. Gisele é tao natural que nem precisa ser dirigida..."



Fernanda Machado

"Grande empatia com a câmera. Um dos ensaios mais rapidos que ja fiz!"



Tunga

“Que dia!... fizemos tudo no meio da movimentação absurda de trabalho no seu atelier”

Cauã Reymond

“Super gente boa, torço muito por ele. Fez tudo que pedimos, da melhor maneira possível”



Chico Buarque

“Para mim o melhor! Ele foi dez em tudo: topou o terno vermelho, brincou o tempo todo e ainda (quem diria?) segurou o cigarro...”



Deus e o Diabo vestem Prada

Miuccia Prada orchestra todo um sistema de moda no qual o mundo *fashion* orbita como se ela fosse o Sol e os outros meros planetas

POR Bronie Lozneanu



Quando Miuccia decreta uma guinada radical no compasso da moda, por mais bizarra ou fora de sintonia que esta possa parecer no momento, todos os *insiders* prestam atenção. Nos últimos quinze anos, ela se tornou a mulher que passou a definir os rumos da moda contemporânea, sempre pronta a abraçar mudanças que bagunçam as regras do guarda-roupa. Isto explica a rápida reviravolta de suas silhuetas no último desfile masculino que brinca e bagunça todo o conceito de gênero numa mistura de guarda roupas e imagens onde não sabemos mais quem é quem, tipo ela sou eu e ele é ela também! Fiel as suas origens, Miuccia apostou num *look* aparentemente austero que lembra os uniformes e as silhuetas dos anos 90, mas com um humor ácido com tons de azul e marrom que se mesclam às linhas diagonais e sublinham uma mudança de comportamento que criam um *frisson* de nova estética de um jovem casal onde masculinidade versus feminilidade se confundem com uma pitada de transgressão: meu guarda roupa pode ser seu e eu também posso ser você! As peças passam esta sensação de frescor e de uma estética contemporânea com peças normais que ganham ares *fashion* e muitos pespontos, *debruns*, tanto na alfaiataria como nos jeans e é claro, nem precisa dizer, nos sapatos e sandálias que são irresistíveis, pontos fortes da marca PRADA forever.

"ADORO MODA, MAS ACHO QUE ELA DEVE OCUPAR O SEU DEVIDO LUGAR, NÃO DITAR A SUA VIDA. DEVE SER UMA PARTE AGRADÁVEL E DIVERTIDA DA EXISTÊNCIA"





Nas coleções masculinas Miuccia segue a mesma filosofia que adotou na moda feminina: combinações surpreendentes de materiais e um enfoque original, criando novos clássicos. Para ela todas as suas conquistas teriam sido impossíveis sem a ajuda de seu marido e sócio, Patrizio Bertelli. A temida Anna Wintour, editora da Vogue América, declarou que a Prada era o único motivo para alguém assistir a temporada de moda em Milão!

Na contramão da maioria das outras marcas, quando as grifes enfim seguirem as propostas de Miuccia, ela provavelmente já estará num outro planeta, embarcando numa viagem bem particular. Mas então falando em viagem, vamos voltar no tempo, para a Milão dos anos setenta, e descobrir o segredo da estilista que foi eleita pela revista *Time* de 2005 como uma das mulheres mais influentes do mundo. Quando assumiu a direção da **PRADA** em 1978, ela era apenas uma moça com um doutorado em ciência política, e sua única experiência era de militante comunista e feminista. Nada fazia crer em sua capacidade ou talento para a moda. Ela, no entanto, logo reverteu este quadro, provando seu faro para a nova profissão. Em 1985, desenhou a linha de bolsas “hard-wearing”, de cor preta finamente trabalhada e misturando materiais inusitados, que se tornou acessório obrigatório entre os fashionistas.



Era possível ver modelos famosas, como Jerry Hall e Marie Helvin, com as Prada's a tiracolo para cima e para baixo. Isto estabeleceu a reputação da **PRADA** como uma grife escolhida por editoras de moda e supermodels do mundo inteiro.

Hoje, a lista de assíduos famosos só aumentou, e eles não saem de casa sem seus sapatos, bolsas, perfumes e modelitos **PRADA**. Mas vamos a 1989 e a outra revolução: Miuccia lança uma linha de roupas quase austera, em contraste com o momento *sexy* ditado por outros designers como seu conterrâneo Gianni Versace, e arranca suspiros de perplexidade e admiração da primeira fila dos desfiles. Nos anos noventa, ela cria uma linha mais barata, para um público mais jovem, batizada com seu apelido: **MIU MIU**. Inspirada no seu guarda roupa pessoal, ela desenvolve toda uma nova proposta com formas *clean*, tecidos de apurada qualidade em cores exclusivas e acabamento requintado. Ganha então o prêmio americano *International Award* em 1993, o que a motivou, no ano seguinte, a desfilar pela primeira vez em Nova York e abrir sua boutique em Londres.

Para a estilista, todas as suas conquistas teriam sido impossíveis sem a ajuda de seu marido e sócio, Patrizio Bertelli, responsável pelas finanças e expansão da **PRADA**, tornando-a um conglomerado de marcas para competir com o poderoso império LVMH.

Nas suas coleções masculinas, lançadas a partir de 1995, Miuccia seguiu a mesma filosofia que adotou na moda feminina. Combinações surpreendentes de materiais e um enfoque original, criando novos clássicos como resultado. Assim, a **PRADA** abriu caminho para um luxo diferente, bem longe dos anos oitenta, quando a marca ainda era sinônimo de pura ostentação e exagero. Hoje o luxo é um conceito sutil,



direcionado para um seletto grupo de iniciados e, provavelmente, uma das inúmeras causas do reinado tão longo de Miuccia num planeta tão efêmero, já que na **PRADA** as roupas e acessórios passam longe do óbvio e do excesso. A marca opta por uma linguagem cool e minimalista, com conforto, pureza de linhas e equilíbrio das formas, mais como um objeto de arte feito para colecionar.

Talvez por isto que, em 1995, ela e o marido resolveram estruturar uma fundação que apóia e exhibe o trabalho de artistas. Na mesma linha de pensamento, os espaços da **PRADA** ao redor do mundo foram concebidos por arquitetos de vanguarda, como Rem Koolhaas e Herzog & Meuron, que realizaram o “Epicentro”, propondo uma nova filosofia para a experiência de consumo que os loucos por **PRADA** podem descobrir em Tóquio, Nova York e Los Angeles. Este ano os dois realizaram um sonho antigo e inauguraram um espaço permanente em Milão, a **FONDAZIONE PRADA**, projetado pelo arquiteto e parceiro de outros projetos Rem Koolhaas, que renovou e construiu novos espaços numa antiga destilaria em um bairro industrial e periférico da cidade. A parte mais instigante da construção possui um prédio com detalhes folheados a ouro que lançam reflexos dourados sobre as edificações a sua volta com a mudança da luz do sol no decorrer do dia.

Masculinidade *versus* feminilidade se confundem com uma pitada de transgressão: meu guarda roupa pode ser seu e eu também posso ser você! Novo mote das ultimas criações



Outro espaço interessante é o café criado pelo diretor de cinema Wes Anderson que dirigiu entre outros o *Grande Hotel Budapest*, o bar **LUCE**, que possui uma paleta de cores encantadoras e máquinas *vintage* de Pinball e um Jukebox com clássicos italianos das décadas de 50 e 60. A programação de arte inclui obras de pintura, desenhos, instalações e esculturas organizadas por momentos da história da arte do passado e do presente que Miuccia julga serem relevantes hoje.

As decisões de Miuccia estão baseadas, segundo ela, na intuição. Mas colaboradores e íntimos revelam que a estilista é



A Fondazione Prada é um espaço cultural permanente em Milão projetado pelo arquiteto Rem Koolhaas, que renovou e construiu novos espaços numa antiga destilaria em um bairro industrial e periférico de Milão. A parte mais instigante da construção possui um prédio com detalhes folheados a ouro



extremamente profissional e rigorosa, mudando e corrigindo uma peça inúmeras vezes até chegar ao resultado desejado. Portanto, não é à toa que até a toda-poderosa e temida Anna Wintour, editora da *Vogue América*, declarou que a **PRADA** era o único motivo para alguém assistir a temporada de moda em Milão!

Mas Miuccia não parece se abalar nem um pouco com todo o alvoroço que causa



no universo complexo e às vezes um tanto cruel das passarelas, e declara impassível: “Adoro moda, mas acho que ela deve ocupar o seu devido lugar, não ditar a sua vida. Deve ser uma parte agradável e divertida da existência”. Como a magnífica instituição que acaba de oferecer a cidade de Milão, um ótimo pretexto para celebrar a arte e a vida. **t**

www.prada.com

Anna Luiza usa vestido
Victor Zerbino e
brincos Hueb

BOM PRINCÍPIO

ANNA LUIZA NEIS CARVALHO tem o nome composto de duas avós, nasceu em Porto Alegre, morou em Novo Hamburgo e foi descoberta por um olheiro na “Festa do Moranguinho”, na cidade gaúcha de Bom Princípio aos 12 anos de idade. A família, composta de alemães e italianos, é claro, foi contra a carreira de modelo numa idade tão precoce. Mas a deixa estava dada e quando fez 18 anos ela se lançou no *metier* lá mesmo no sul. Entre outras campanhas, ela pôde ser vista na de verão da grife MOLECA. Há bem pouco tempo mudou para São Paulo para cursar arquitetura na FAAP, pois seu sonho é se dedicar à decoração de interiores e paisagismo. Fala um pouco de alemão, inglês e italiano e quanto a se lançar na carreira internacional, ela estuda várias proposta e vai se decidir entre Miami e Nova York. Como toda gaúcha que se preza, morre de saudade do rincão, da família e dos amigos. Como não sentir falta de um bom galetão com polenta e do chimarrão? Adora passear em Gramado e saborear fondue na “rua coberta” e esquiar na pista de neve de Snowland. A bela não dispensa um passeio de pedalinho pelo Lago Negro e uma esticada à vizinha Canela para admirar a Cascata do Caracol e rezar um terço na magnífica igreja de Pedra. Gosta de uma boa cerveja artesanal, mas confessa sorridente: “Estou conseguindo manter a linha com alimentação regrada e muito Pilates...”. **t**

FOTOS *Marcio Amaral*



ASSISTENTE FOTO Lucas Corrêa | MAKE/HAIR Carlos Pompeio | STYLIST Ana Mol | TRATAMENTO DE IMAGEM Andre Kawa

Casaco Nosf,
shorts Animale e
sandália Schutz



Casaco Nosf,
brincos e colar de
pérolas da Vivara

MIAMI HEAT

Com “floridian” astral, as tips mais quentes da estação: nas artes um museu à beira d’água e uma galeria para novos talentos, o gourmet chic com taste parisien, um café, “a room with a view” e a calorosa acolhida de seus personagens

With Floridian spirits, the season's hottest tips: in Arts, a waterfront museum and a gallery for new talents, the gourmet chic with Parisian taste, a café, a room with a view and warm welcome of their characters

POR *Alexandre Soares e Clarissa Coutinho*



GT NO LUXO E NA PISTA

Liderada por profissionais com mais de vinte anos em carros de luxo de alta performance e motores potentes, a companhia se especializou na locação e comercialização de carros e acessórios especiais, criando experiências memoráveis para uma clientela elitizada. A **GT EXOTICS** está localizada em Doral City e conta também com o **GT RACE CLUB**, um clube de corrida para aqueles que sempre sonharam em correr com um super carro em uma pista profissional. Você tem a oportunidade de conduzir uma Ferrari, Aston Martin, Lamborghini e McLaren na famosa pista Miami Homestead Speedway com a orientação de pilotos profissionais com a maior segurança.

www.gtexotics.com

GT IN LUXURY AND TRACK

Led by professionals with more than 20 years of experience in high-performance luxury cars and potent engines, **GT EXOTICS** has expertise in the rental, sales and purchase of cars and car parts, offering memorable experiences to its top-level clients. The company is located in Doral City and has started the **GT RACE CLUB**, a racing club for those who have always dreamed of driving a super car on a professional track. You can drive machines like Ferrari, Aston Martin, Lamborghini or McLaren on the famous Miami Homestead Speedway with all the security and guidance offered by professional racing drivers.



No *sunset* de Miami, máquinas maravilhosas que vão até o *race track*
At the Miami sunset, marvellous machines head the race track



Novos artistas
têm destaque
no coração do
Art District
New artists are
featured in the
heart of the
Art District

ART FUSION GALLERIES

ART FUSION GALLERIES foi criada em 2002 pelo artista cubano-americano **William Braemer** e o guru do mercado de finanças **Jay Jakela**. Situada no coração de Wynwood Art District e com foco em novos artistas, o espaço de mais de 700 metros quadrados tornou-se imediatamente um *point* para moradores, viajantes e curadores de arte. Hoje representa mais de 800 artistas, locais e internacionais, apresentados em quatro exposições anuais. “*Novos artistas normalmente têm grande dificuldade em promover e exibir seu trabalho. Com um local tão proeminente como a Art Fusion, muitas dos obstáculos iniciais que eles enfrentam são evitados, e assim podem concentrar-se inteiramente em seu trabalho*”, diz **William Braemer**.

www.artfusiongalleries.com

ART FUSION GALLERIES

The **ART FUSION GALLERIES** were created in 2002 by the Cuban-American artist **William Braemer** and the finance market ‘guru’ **Jay Jakela**. Located in the heart of the Wynwood Art District and focused on emerging artists, the 700-squared-meter building has quickly become a hot spot for Miami residents, tourists and mainly art curators. The **ART FUSION** currently represents more than 800 international and local artists and organizes 4 dynamic annual exhibitions. “*New artists usually have a hard time in promoting and showing their works. A well-known place, like Art Fusion, can help these artists go through the initial difficulties, allowing them the opportunity to concentrate entirely in their creations*”, says **William Braemer**.

O JOTA QUE VIROU NOVELA

Jota Abussafi mudou-se para Miami em 1994 e foi como motorista de empresas de turismo que iniciou sua carreira. Após alguns anos, **Jota** constituiu sua empresa, despertando interesse de muitos clientes por sua excelência em serviço e pontualidade. Em 2005, sua história ganhou destaque na novela *América*, exibida pela Rede Globo. Seu personagem, Jota Abdalla, foi interpretado pelo ator Roberto Bonfim. Jota participou de vários programas de televisão, ganhando grande destaque entre as celebridades e empresários. A partir de então ele recebeu condecorações como *Cidadão Honorário do Estado do Mato Grosso do Sul* e a condecoração *Estado dos Emigrantes – Brasil*. Escreveu três livros sobre dicas de Miami e hoje sua empresa oferece serviços de aluguel de carros.

www.jotamais.com

THE JOTA WHO TURNED INTO SOAP OPERA

Jota Abussafi moved to Miami in 1994 and started his career as a driver for tourism companies. After a few years as an employee, Jota started running his own business. Because of his great services, the new businessman got the attention of many clients. In 2005, Jota’s life was depicted on the soap opera *América*, produced and broadcasted by Rede Globo. The actor Roberto Bonfim gave life to the driver on TV screen. Jota has appeared on several TV programs, becoming quite popular among celebrities and business people. Since then, Jota has received important decorations such as *Cidadão Honorário do Estado do Mato Grosso do Sul* (Honorary Citizen from Mato Grosso do Sul, the state where he was born) and the decoration *Estado dos Emigrantes – Brasil* (Brazilian decoration for migrants). **Jota** has written three books about what to do in Miami and his company currently offers services such as transport and car rent.



Jota brilha na TV
Jota shines on TV



WELCOME LUISA!

Luisa de Freitas iniciou sua carreira como modelo aos 16 anos na agência IMG e logo conquistou grandes marcas como L’Oréal, Pepsi e Avon. Há seis anos, a beladade de 22 anos têm encantado muitas lentes em um circuito entre Venezuela, Colômbia, El Salvador e México e agora a bela irá passar sua primeira temporada em Miami. “*Estou buscando novas experiências e aprendizados enquanto aprimoro o meu inglês*”, diz a modelo com um ar entusiasmado. Recém chegada do México, a venezuelana promete conquistar a cidade e deixar sua marca registrada.

WELCOME LUISA!

Luisa de Freitas started her modelling career at IMG agency when she was 16, and pretty fast has become the face of famous brands like L’Oréal, Pepsi and Avon. For the last 6 years, the 22-year-old beauty has been fascinating the audience in a circuit that includes Venezuela, Colombia, El Salvador and Mexico. The model is now spending her first season in Miami. “*I’m searching for new experiences and learnings while I improve my English skills*”, says Luisa in a very enthusiastic way. Born in Venezuela, has lived in Mexico for some years and now is the new girl in town. Luisa will surely rock Miami and leave her marks in the city.

A chica venezolana
“rocks” no south
american circuit
The Venezuelan ‘chica’
rocks on the South
American circuit



ARTE COM VISTA

O **PÉREZ ART MUSEUM MIAMI (PAMM)** é um museu de arte contemporânea dedicado à coleção de arte internacional dos séculos 20 e 21. Localizado na Biscayne Bay, é visitado por amantes da arte de todos os extratos sociais, que se mesclam democraticamente para apreciar grandes artistas e podem ainda desfrutar de um delicioso café servido no restaurante VERDE, com uma das vistas mais espetaculares de Miami. Nas manhãs de domingo, o museu de 18 mil metros quadrados é programa obrigatório em Biscayne. Através da arte, educação e lazer, **PAMM** transformou o MUSEUM PARK em um dos pontos turísticos mais cobiçados da cidade, contribuindo substancialmente para a revitalização cultural de Miami.

www.pamm.org

PAMM: instalação "For Those in Peril on the Sea", de Hew Locke
PAMM: installation "For Those in Peril on the Sea", of Hew Locke



ART WITH A VIEW

PÉREZ ART MUSEUM MIAMI (PAMM) is a modern and contemporary art museum dedicated to collecting and exhibiting international art of the 20th and 21st centuries. Located at Biscayne Bay, the museum is a great option for families, couples school groups and all different kinds of visitors who show up to appreciate great artists and enjoy a delicious breakfast served at VERDE, a restaurant that offers one of the most amazing views of Miami. On Sunday mornings, there is an intense flow of people at the 18,000 square meter facility. Through art, education and leisure activities, **PAMM** has made the MUSEUM PARK one of the most valuable touristic spots in Miami, highly contributing to the cultural revitalization of the city.



Tout Miami faz pit stop no Segafredo
Tout Miami pit-stops at Segafredo

L'ORIGINALE

L'ORIGINALE

SEGAFREDO L'ORIGINALE é um famoso ponto de encontro para residentes e viajantes. O conceito inovador e dinâmico de música *eletro-lounge* trazido por Luca Voltarel, atual gerente e sócio, transformou o *café-boutique* no *point* mais badalado do calçadão da Lincoln Road Mall. Devido ao seu ambiente descontraído, o lugar atrai uma grande variedade de clientes, tais como modelos, skatistas, donos com seus pets, executivos e frequentadores das praias de Miami. O **SEGAFREDO L'ORIGINALE** oferece um equilíbrio perfeito para diferentes situações: um encontro romântico nas tranquilas mesas ao lado da fonte ou um drink com os amigos nas espreguiçadeiras e sofás sob as árvores. "Queríamos que todos pudessem encontrar um lugar confortável para relaxar, apreciar a música e o movimento constante de pessoas", diz o gerente Luca Voltarel.

www.sze-originale.com

SEGAFREDO L'ORIGINALE is a famous gathering hot spot for Miami residents and travelers. The innovative and dynamic concept of *electro-lounge* music brought by Luca Voltarel – current manager and business partner – has made the boutique café one of the most notorious places at the Lincoln Road Mall sidewalk. Because of its relaxing atmosphere, the place attracts a wide variety of clients, such as top models, skaters, pet lovers, businesspeople and beach lovers. **SEGAFREDO** offers a perfect balance for different situations: quiet tables by the fountain for a romantic date, or relaxing deck chairs and sofas under the trees for a few drinks with friends. "We wanted that each client could find a comfortable place to relax, to enjoy the music and the constant buzz", says manager Luca Voltarel.



WALL OF FUN

Situado dentro do conceituado W South Beach e com mais de 370 metros quadrados, o clube **WALL** tem uma vibe jovem e super intimista. Desde 2009, o clube é um refúgio de celebridades, *jet setters* e aficionados por diversão. Paredes texturizadas, sofás de couro e a cabine de DJ muito bem centralizada criam um ambiente perfeito para quem quer dançar até o amanhecer. Mas o grande destaque de todo o design fica com o chandelier projetado pelo holandês Raimond Puts: uma grande esfera composta por centenas de luzes de LED que substituem o tradicional globo espelhado, criando uma atmosfera transcendental. "O que faz um clube ser o *point* do momento são os proprietários por trás dele", diz Nicola Siervo, dono do club. "Você pode colocar ouro nas paredes, mas se a equipe por trás do clube não é estabelecida e bem conhecida, não tem a menor chance. Miami é o nosso quintal e a maioria dos clientes são amigos e colegas."

www.wallmiami.com

WALL OF FUN

Located inside the famous W South Beach and having more than 370 squared meters, club **WALL** has a youthful and intimate vibe. Since 2009, the club has become a place for celebrities, jet-setters and fun aficionados.



Texturized walls, leather sofas and a very well centered DJ booth create the perfect environment for those who love dancing until the sun rises. But the biggest highlight in the design is the chandelier projected by the Dutch designer Raimond Puts: a huge sphere formed by hundreds of LED lights that substitute the traditional mirror ball, creating a transcendental atmosphere. "What makes a club become a hotspot is its crew", says Nicola Siervo, the owner of **WALL**. "You may cover the walls in gold, but if the crew is not established and locally known, there is no chance of success. Miami is our backyard and most of our clients are friends and colleagues."

Wall: quintal dos nightgoers
Wall: backyard of the nightgoers



UM CLÁSSICO EM BAL HARBOR

Desde 2012 o luxuoso hotel residencial **ST. REGIS BAL HARBOR RESORT**, localizado na Collins Avenue, bem próximo ao famoso Bal Harbor Shops, tem se destacado por seu serviço e excelência. Dispondo de 227 quartos com design *Art Deco* e toques modernos, sua arquitetura permite que todas as acomodações tenham uma vista para o mar e um espaçoso terraço. A decoração inteligente e aconchegante dá ao hóspede uma sensação de se sentir em casa. O hotel oferece uma variedade de opções em atividades como programas educacionais para crianças de todas as idades, um refinado *spa* com inúmeros tratamentos de beleza e bem-estar, três opções de restaurantes, carros de luxo para os hóspedes que queiram dar uma voltinha por Miami e muito mais.

www.stregisbalharbour.com

A CLASSIC IN BAL HARBOR

Since 2012 the luxurious **ST. REGIS BAL HARBOR RESORT**, located at Collins Avenue (very close to the famous Bal Harbor Shops), has been famous for its service and excellence. The residential hotel has 227 bedrooms decorated in Art Deco style and some modern details. The architecture allows that all the rooms have a great view to the sea and a spacious terrace. The intelligent and cozy design offers the guests a desirable “home feeling”. The hotel also offers a variety of activities: educational programs for children, a refined *spa* with several beauty and wellbeing treatments, 3 options of restaurants, luxury cars for the guests who want to go on a ride around Miami and many other facilities.



Isto sim é um
“room with a view!”
This is indeed a
room with a view!



Bellinis e caviar no
astonishing Biltmore
Bellinis and caviar at the
astonishing Biltmore

BRUNCH EM CORAL GABLES

O tradicional **HOTEL BILTMORE**, construído em meados da década de 20, está localizado em Coral Gables e é lá que acontece o mais célebre brunch de Miami. A opção de café da manhã com almoço é sempre uma ótima pedida para os festeiros dessa metrópole cheia de entretenimento. O *brunch* é oferecido todos os domingos e feriados a partir das 10 da manhã até às 3 da tarde. Por 85 dólares você pode desfrutar do excelente *buffet* preparado pelo *chef Olivier Rodriguez*. O menu apresenta os itens tradicionais como pães, omeletes, frios e frutas, e delícias especiais como caviar, salmão defumado e sushi. Bellinis, champagne e música ao vivo compõem um cenário elegante no aconchegante pátio onde o *brunch* é servido para a tradicional *high society*, celebridades e hóspedes.

www.lhw.com/TheBiltmore



CORAL GABLES BRUNCH

The traditional **HOTEL BILTMORE**, built during the 20's, is located in Coral Gables and offers the most famous brunch in Miami, always a great option for the party lovers from this metropolis full of entertainment. The brunch is offered every Sunday and on holidays, from 10:00 a.m to 3:00 p.m. For U\$85 you can enjoy the excellent buffet prepared by *chef Olivier Rodriguez*. The menu includes different kinds of bread, omelettes, cold cuts, fruits, caviar, smoked salmon and sushi. Bellinis, champagne and live music create an elegant scenario in the cozy patio where the brunch is served for Miami's traditional high society, celebrities and hotel guests.

DOUTOR PERITO COM TUDO EM CIMA

O urologista **Dr. Paul Perito** tem se destacado em Miami por técnicas especializadas em “levantar” a auto-estima de muitos de seus pacientes. Diferente do que muitos possam pensar a prótese peniana não é somente um procedimento estético. Implantes penianos tornaram-se uma opção de tratamento muito popular para a disfunção erétil; uma complicação de saúde que atinge mais de 30 milhões de homens apenas nos Estados Unidos. Com mais de 5000 casos de implantes penianos em 18 anos de carreira, Dr. Perito conquistou importância global tornando sua clínica um centro de treinamento *top* no assunto, atraindo médicos de todo o mundo interessados em aprender a sua técnica de invasão mínima.

A **PERITO UROLOGY**, clínica e centro de treinamento está localizada em um edifício discreto em Coral Gables. Após passar pela porta principal, trinta homens nada ansiosos aguardavam pela chegada do perito. Apesar do tema delicado para algumas pessoas, todos ali pareciam estar bem à vontade. E isso se deve ao fato da clínica não ser do tipo convencional.

Sensuais obras de arte tornam o ambiente muito mais descontraído e até divertido. Entre fotos de mulheres nuas e esculturas de casais em momentos íntimos, a peça favorita de **Paul Perito** na clínica é o único quadro sem cunho sexual assinado por um desconhecido artista colombiano. “*Ganho muitas peças de pacientes que se sentem satisfeitos com a cirurgia, e mais presentes ainda de suas esposas*”, diz Perito, descontraído.

O consultório parece uma sala de estar, decorada com fotos familiares, troféus esportivos e diplomas de diversas universidades dos Estados Unidos e de outros países.

Após 30 minutos de uma conversa muito despojada Dr. Perito me convidou para ser *shadow* (sombra) em um de seus procedimentos cirúrgicos. Não hesitei em aceitar. No dia seguinte nos encontramos no Hospital de Coral Gables. Ao meu lado estava o Dr. Allan, um médico da Califórnia que também iria participar da cirurgia, como parte de um dos treinamentos que a clínica oferece. Perguntei ao médico quanto tempo ele levava para fazer a mesma cirurgia: “*Quase uma hora e meia. Estou aqui para aprender a mágica dos 15 minutos*”, respondeu Dr. Allan.

Ao observar os dois médicos operando o paciente é nítida a razão porque Dr. Paul realiza o procedimento em 15 minutos enquanto o Dr. Allan precisa de uma hora e meia. Não há hesitação em seus movimentos. Tudo é feito com muita cautela e precisão. A segurança com que ele e a equipe conduzem a cirurgia é quase uma dança.

Em pouco tempo, após aproximadamente seis semanas, o paciente que aderiu a este sofisticado procedimento já estará liberado para suas atividades sexuais. É, com certeza, um excelente investimento na auto-estima do homem.

www.peritourology.com

DOCTOR PERITO AT HIS BEST

The urologist **Doctor Paul Perito** has become well-known in Miami due to his specialized techniques helping to “raise” his patients’ self-esteem. Differently from what many may think, penile prosthesis is no long just an esthetic procedure. Penile implants have become a very popular option for treating erectile dysfunction, a health problem that affects more than 30 million men only in the United States.

Responsible for more than 5000 cases of penile implants in 18 years of career, Dr. Perito has gained global importance and his clinic became a number-one training center for male health problems, attracting doctors from all over the world, interested in learning Perito’s minimally invasive technique.

PERITO UROLOGY – clinic and training center – is located in a discreet building in Coral Gables. Right after the main door, around 30 non-anxious men waited for the doctor’s arrival. Even though penile problems



Dr Paul, perito em auto-estima
Dr. Paul: expert in self-esteem

may be a delicate issue for some people, all the patients in the waiting room seemed very comfortable. That is probably because Perito’s clinic is not the conventional kind.

As part of the decoration, sensual artworks give the building a relaxed and vivid atmosphere. Among beautiful pictures of nude women and sculptures representing the private moments of a couple, **Paul Perito’s** favorite piece is a completely non-sexual painting, signed by an unknown Colombian artist. “*I usually receive many pieces as a thank-you gift from patients. And even more gifts from their wives*”, amusingly says Perito.

The doctor’s office resembles a typical living room, decorated with family photos, sport trophies and certificates from several universities from the US and other countries.

After a relaxing 30-minute conversation, Dr. Perito invites me to observe one of his surgical procedures. I didn’t hesitate to accept it. The following day, we met at the Coral Gables Hospital. I put on a green uniform, a mask and a medical cap and we headed to a room where the patient was already sedated and anesthetized. Altogether was Dr. Allan, a doctor from California who was also participating in the surgery, as part of one of the trainings offered by Perito’s clinic. I asked the Californian doctor how long it would take him to perform the same surgery. “*Almost one hour and half. I’m here to learn the 15-minute magic*”, he told me.

Watching the two doctors working, it’s clear why Dr. Paul performs the procedure in 15 minutes while Dr. Allan needs one hour and half. There is no hesitation in Dr. Perito’s moves. Everything is very cautious and precise. The confidence that Perito and his team show during the surgery is almost a dance.

After a short period – around six weeks – the patient who underwent this sophisticated procedure will be able to have regular sexual activities. It’s surely an excellent investment for the man’s self-esteem.

Power lunch: o bistrô do über chef Daniel Boulud

Power lunch: über-chef Daniel Boulud’s bistro



CHIC PARISIEN NA BISCAYNE BOULEVARD

Um dos *Top 10 chefs* do mundo, **Daniel Boulud** deu uma interpretação contemporânea ao estilo *bistrô parisienne*. Com um menu sazonal que destaca ingredientes finos servidos em um ambiente

atrativo e acolhedor, o **DB BISTRO** oferece uma atmosfera *chic* e descontraída bem no meio de Downtown, no JW Marriott Marquis. Inaugurado em 2010, o restaurante é o predileto para almoço de grandes executivos do pedaço, que em sua maioria optam pelo terraço com vista para a água. “*Poder almoçar em um ambiente com essa vista, ajuda a descontrair a mente por alguns instantes do dia*”, diz um executivo da Brickell. Com *cocktails* criativos e uma lista de vinhos

internacionais com preços acessíveis, o bar e o *lounge* são grandes pedidas para o *happy hour* que acontece diariamente das 17 às 20 horas.

www.dbbistro.com/miami



PARISIAN CHIC ON BISCAYNE BOULEVARD

One of the top 10 chefs in the world, **Daniel Boulud** has given a contemporary interpretation to the Parisian bistro style. Featuring a seasonal menu that highlights fine ingredients and an attractive and heartwarming environment, **DB Bistro** offers a low-profile atmosphere in the heart of Downtown at JW Marriott Marquis. Opened in 2010, the restaurant is the favorite for important businesspeople from the neighborhood, mostly because of the beautiful view from the terrace. “*The opportunity of having lunch in a place with such a view helps relaxing the mind for a while during the work day*”, says an executive from Brickell. Offering inspired cocktails and an affordable list of international wines, the bar and the lounge are great options for a happy hour that happens daily from 5 to 8pm.

HOTEL DE ROME, BERLIM

Oktober em Berlim

Se você estiver em Berlim durante a *Oktober Fest*, quando se cansar da multidão alegre e intoxicante, vai querer ver toda agitação de um ponto privilegiado da cidade, melhor ainda se for nos amplos terraços do **HOTEL DE ROME**, que dão para a Bebelplatz, com *drinks* e canapés sofisticados para celebrar o tradicional festival, pois o hotel está convenientemente localizado no off Unter den Linden, coração histórico da cidade, em frente à Ópera. O prédio foi construído em 1889 pelo arquiteto Ludwig Heim, que até o ano de 1945 foi a sede do BANCO DRESNER. Isto é um dos seus charmes, oferecendo aos visitantes uma autentica experiência berlinense. Seus ornamentos clássicos originais foram mantidos e o toque contemporâneo foi executado pelo designer Tommaso Ziffer. Seus 146 espaçosos quartos têm pé direito alto e proporções clássicas e banheiros feitos de mosaico e mármore.



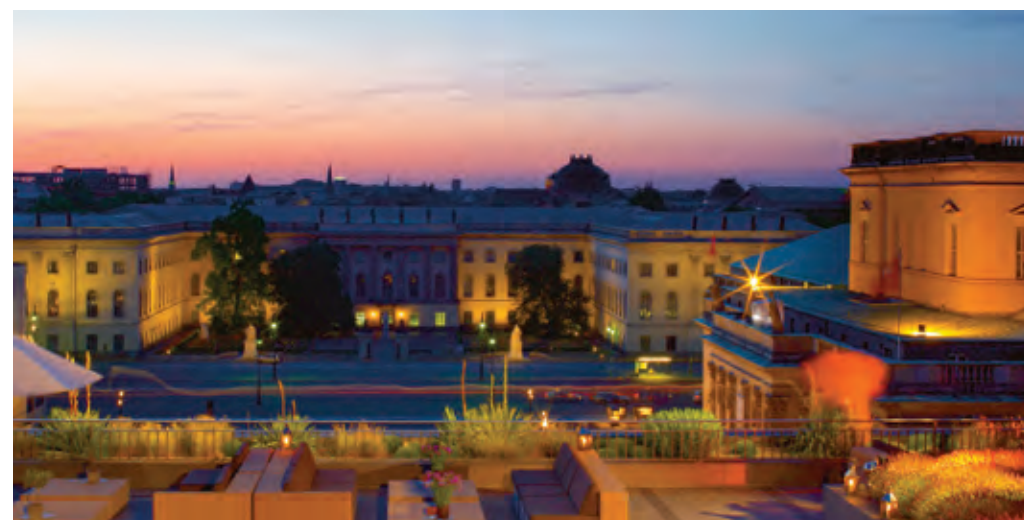
Uma antiga caixa forte abriga a sala de ginástica do spa com arcos em abóbadas originais de um antigo Banco. O design contemporâneo dos 146 quartos foi executado por Tommaso Ziffer, todos com pé direito alto e proporções clássicas e banheiros feitos de mosaico e mármore.

O restaurante *Parioli* possui um grande terraço ao ar livre, delicioso nos dias de verão para se degustar uma cozinha mediterrânea tradicional. Já a *Opera Court* é uma sala gigantesca com seu teto original vitrificado, perfeita para um café ou chá da tarde.

O *Bebel Bar & Velvet Room* é um dos *points* da *city*, com *décor* de banquetas estofadas de veludo, seu longilíneo e brilhante balcão, tudo em elegantes tons de preto, e enquanto se admira as esculturas e quadros espalhados pelo ambiente, pode se deliciar com um Talihito – rum, limão, menta, morango e balsâmico.

O *spa* do **HOTEL DE ROME**, que faz parte da LEADING HOTELS OF THE WORLD, tem uma sauna a vapor com área para relaxar, sala de massagem situada dentro da antiga caixa forte e sala de ginástica com arcos em abóbadas originais do antigo Banco que foram transformadas numa piscina de 20 metros. Uma série de tratamentos de beleza e terapêuticos estão à disposição dos hóspedes em seis salas para completar uma verdadeira experiência de bem estar, depois de toda emoção do festival. **t**

lhw.com/RFderome/2015



Em uma localização privilegiada, com vista deslumbrante para o magnífico Vale do Quilombo, o hóspede pode escolher entre onze suítes que possuem nomes de pedras preciosas

SAINT ANDREWS, GRAMADO

Château comme Il faut

QUASE NADA AQUI FAZ O HÓSPEDE LEMBRAR QUE ESTÁ NUM HOTEL, POIS SUA DECORAÇÃO CLÁSSICA COM TOQUE CONTEMPORÂNEO TRAZ A SENSÇÃO DE SER CONVIDADO DE UM DUQUE NUM CASTELO INGLÊS

Em tempos de turbulência na economia, nem sempre é possível dar uma escapada até a Europa e curtir uma temperatura mais amena nas *highlands* escocesas. Pois bem, o SAINT ANDREWS em Gramado na serra gaúcha, surgiu como primeiro e único hotel *Exclusive House* do Brasil para preencher esta lacuna. Um lugar onde os hóspedes se transformam em convidados, conhecidos por seus nomes, gostos e preferências.

Logo na chegada ao aeroporto Salgado Filho em Porto Alegre, um chauffeur elegantemente uniformizado acolhe o hóspede para conduzi-lo numa viagem prazerosa pela estrada romântica com paisagem de natureza intocada, como nos bons contos de fadas, estreitos caminhos cercados de frondosos plátanos que têm as copas entrelaçadas, levam até o Vale do Quilombo na encantadora cidade de Gramado.



Ao chegar ao **SAINT ANDREWS**, integrante da prestigiosa rede **RELAIS & CHATEAUX**, que oferece serviços personalizados e cozinha diferenciada, uma agradável surpresa aguarda o hóspede: toda a equipe faz uma calorosa recepção e oferece um *toast* com champagne, se colocando a disposição e praticamente entregando as chaves do castelo, com arquitetura de inspiração escocesa.

Em uma localização privilegiada, com vista deslumbrante para o magnífico vale, o hóspede pode escolher entre onze suítes que possuem nomes de pedras preciosas e são decoradas com os tons das cores das gemas. O projeto é do arquiteto e decorador de interiores Luis Mori Neto, sendo impossível não se encantar com os móveis criados por ele e fabricados pela empresa local **SIERRA** e peças garimpadas em antiquários. O paisagismo é assinado por Marcelo Novaes, que também criou um *deck* em madeira perto do lago com abajur e sofás confeccionados em teca.

A suíte **Ônix** é toda em tons de preto e prata e possui dois lustres em cristal tcheco Maria Tereza. Outro detalhe interessante deste quarto é que sua cama é exclusiva e remete a época medieval.

A suíte **Âmbar** é toda decorada com papel de parede em veludo e motivos de arabescos que fazem composição com a cabeceira da cama e cortinas, e ainda possui dois balcões e portas em estilo gótico. O banheiro dispõe de uma ducha generosa com *amenities* da **MAISON BULGARI**.

Passear pelos ambientes do **SAINT ANDREWS** proporciona sensações únicas.

No andar térreo está o living com um bar onde o hóspede pode apreciar as mais sofisticadas bebidas como o cognac Louis XIII, de grande prestígio.

Este espaço recebe ao centro da sala o maior lustre de cristal **MARIA TEREZA** com 32 braços, pois esta área possui um pé direito de 8 metros de altura.

A gastronomia do **SAINT ANDREWS** é simplesmente um espetáculo. O restaurante é um verdadeiro festival de sensações, tanto pela sofisticada cozinha de autor, comandada pelo *chef* André Soares, de tendência franco-italiana, e também com pratos e receitas inspiradas no gosto de cada convidado. Os hóspedes poderão fazer as refeições quando e onde desejarem, optando pelo aconchegante e luxuoso restaurante ou pelo charmoso gazebo, e até na adega gourmet onde é possível harmonizar as refeições com os diversos rótulos de vinhos em uma cozinha projetada especialmente para oferecer uma experiência eno-gastronômica. E o hóspede pode ainda assumir a cozinha e ser o *chef* do dia.

O *spa* do **SAINT ANDREWS** tem uma maravilhosa piscina num salão aquecido e oferece estrutura completa e diversas opções para relaxar e renovar as energias: duas charmosas salas de massagens com terapias revitalizantes, como a técnica que utiliza pedras quentes com alto poder de relaxamento das rochas vulcânicas e aromaterapia.

A cidade de Gramado é famosa pelo seu *Festival de Cinema* e o **SAINT ANDREWS** proporciona alguns festivais gastronômicos de dar água na boca e surpreende com atrações musicais como tenores de ópera, perfeitos para serem usufruídos num *tetê-à-tête*: *Primavera Romântica*, *Festival Dom Pérignon*, *Festival Ruinart* e o imperdível *Festival de Trufas Brancas da Toscana* e *vinhos Barolo*, servidas do café da manhã até o jantar! **t**

www.saintandrews.com.br



O magnífico salão de jantar, iluminado por lustres de cristal tcheco Maria Tereza, torna ainda mais instigante as iguarias servidas nos festivais temáticos de gastronomia, sob a batuta do *chef* André Soares, fazendo jus ao prestígio da alta gastronomia de um Relais & Châteaux. A linda combinação de verde e dourado dá o toque de sofisticação à suíte Turquesa, que ao abrir das cortinas da charmosa sacada, encanta com a graciosa vista para o vale



POUSADA MARAVILHA, FERNANDO DE NORONHA

Nós gostamos de você

A quinhentos quilômetros da costa do Recife encontramos o paraíso, um arquipélago formado por 21 ilhas. Estamos falando de Fernando de Noronha, uma das jóias da costa brasileira, conhecida por sua exuberante natureza com praias de areias douradas e águas turquesa e esmeralda. A preocupação com a proteção ambiental faz de Fernando de Noronha um destino exclusivo. São poucos os privilegiados que tem acesso à ilha.

A **POUSADA MARAVILHA** é um nome perfeito para definir a mais sofisticada propriedade de Fernando de Noronha, que faz parte do grupo **HOTÉIS MARINA**. Na **MARAVILHA**, por todos os lados, o que se avista é uma das paisagens mais lindas da ilha – a Baía do Sueste. Aqui a natureza parece ter planejado estrategicamente cada detalhe: o degradê de turquesas da água, a forma caprichosa dos morros, a baía de águas calmas que recebe a visita de muitas tartarugas marinhas. Desfruta-se de uma piscina de borda infinita com varandas amplas, ofurôs e redes para relaxar. O restaurante da **MARAVILHA** está entre os melhores de Noronha. Quando a noite cai, há os mimos dos bangalôs e dos apartamentos, como os lençóis de algodão egípcio, a TV a cabo com mais de 100 canais. E para quem não resiste a um *tour* de compras,



uma charmosa boutique multimarcas completa as regalias da pousada.

Uma equipe de mais de 40 pessoas proporciona atendimento discreto e impecável oferecendo exclusividades como o novo *Spa* e um menu de passeios *su misura* para os hóspedes conhecerem Noronha *comme il faut*.

A busca pelo equilíbrio ambiental está no dia-a-dia da **MARAVILHA** e tem ainda mais relevância neste ecossistema. Essa consciência começou já com o projeto arquitetônico, assinado por Thiago Bernardes, perfeitamente integrado ao entorno. Em toda a construção foi usada madeira de reflorestamento e outras matérias-primas naturais.

O cuidado com a ilha se reflete também no sistema de reaproveitamento de água filtrada, no uso de energia solar, no cultivo da horta orgânica e no paisagismo com espécies nativas, tudo em sintonia com a comunidade local.

Nos passeios o hóspede pode desfrutar de inúmeras praias como Baía do Sancho, Baía dos Porcos, Praia da Conceição e Praia do Boldró, consideradas entre as mais bonitas do Brasil, enquanto os morros dos Dois Irmãos e do Pico formam conhecidos cartões-postais do litoral. Além de surfar ondas perfeitas, curtir passeios de bugue fazendo trilhas incríveis, andar de caiaque ou ainda avistar peixes coloridos, golfinhos e tartarugas em águas que se encontram entre as melhores do mundo para a prática do mergulho. **t**

pousadamaravilha.com.br



A vista infinita da piscina da Pousada Maravilha em Fernando de Noronha, jóia da costa brasileira, com exuberante natureza, praias de areias douradas e águas turquesa. Os quartos possuem varandas amplas, ofurôs e redes para relaxar. O restaurante da Maravilha está entre os melhores de Noronha com fartura de frutos do mar





POUSADA TANGARÁ, BAHIA

Back to Trancoso

POR Melina Schleder

Idealizada por sua dona, Sonia Prado, paulista que de tanto passar o verão em Trancoso resolveu um dia ficar por lá, a primeira coisa que sentimos na **POUSADA TANGARÁ** é a onipresença da natureza. Sonia consegue fazer um mix do que há de mais elegante e politicamente correto, criando um ambiente delicado e sofisticado, priorizando a cultura de raiz baiana e o ecossistema. Esse cuidado se percebe em cada detalhe. Lá Iemanjá vive em harmonia com a louça inglesa, talheres de prata, lençóis de linho, objetos rústicos locais e alta tecnologia.

De frente para a praia e localizada na ponta da Praia dos Nativos, onde quase não se vê ninguém passar o dia todo, a sensação é de estar num outro tempo, onde o contato com a natureza era muito maior, sem interferência humana e urbana, e muita privacidade para seus hóspedes. Com um *deck* pé na areia, a experiência da praia leva o conforto do serviço de bar e porções *finger food* a poucos passos de um mergulho no mar. O restaurante tem um cardápio que mistura comida baiana, com ênfase nos peixes e frutos do mar locais, a simplicidade da cozinha caseira e toques internacionais que Sônia traz de suas constantes viagens pelo mundo. As 16 habitações são claras e arejadas, com vegetação que se mostra sempre presente. Indico ficar em um dos quartos na ponta da praia, pois assim se dorme embalado ao som do mar sonhando sob as estrelas. Para quem procura um pouco de agito, fica fácil pedir um taxi ou caminhar beirando a praia até o Quadrado, onde um apinhado de restaurantes, como o já clássico Capim Santo, faz a festa dos turistas que procuram badalação. Além disso podem ser agendados passeio de bike por trilhas, de caiaque, passeios de lancha até a Praia do Espelho e Golf no campo Terravista, a apenas 10 minutos de distância.

Uma vez na **POUSADA TANGARÁ**, ela se tornará a sua casa na Bahia, e como aconteceu com a Sônia, o retorno frequente será inevitável. **t**

trancosotangara.com.br



Na Pousada Tangará, na ponta da Praia dos Nativos, a sensação é de se estar num outro tempo, com contato da natureza maior, e privacidade para seus hóspedes. Um deck pé na areia, a experiência da praia leva o conforto do serviço a poucos passos de um mergulho no mar



COZINHA E HOSPITALIDADE ÁRABE

DESDE 1950

GULFSTREAM G650ER MISSÃO IMPOSSÍVEL

O **G650ER** é o mais novo avião emblemático da **Gulfstream**, o jato executivo de maior alcance do mundo que proporciona uma extraordinária flexibilidade de missão

O **GULFSTREAM G650ER** pode percorrer 7.500 milhas náuticas, como uma viagem São Paulo–Moscou sem necessitar abastecimento, a Mach 0,85. Voando a Mach 0,90, velocidade ainda mais rápida do que seus predecessores, ele pode transportar oito passageiros por 6.400 milhas náuticas (11.853 km). Os atuais proprietários e detentores de pedidos do **G650** podem atualizar suas aeronaves para um **G650ER**.

O **G650ER** já estabeleceu vários recordes entre cidades. Decolou de Nova Iorque com três passageiros e quatro tripulantes a bordo, voando 6939 milhas náuticas (12.851 km) até Pequim (China), a velocidade média de Mach 0,87 em 13 horas e 20 minutos. Após reabastecimento, a aeronave voou para leste, rumo a Savannah, Georgia, EUA, percorrendo 6.572 milhas náuticas (12.170 km) a uma velocidade média de Mach 0,89 em 12 horas. “Nenhum outro jato executivo foi capaz de realizar esta façanha” declarou entusiasmado Scott Neal, vice-presidente Da **Gulfstream**.

A cabine dos modelos **G650** e **G650ER** têm diversos sistemas de tecnologia avançada, como o Gerenciamento de Cabine que possibilita que os passageiros usem aparelhos eletrônicos pessoais para controlar componentes de áudio e vídeo em alta definição, além da iluminação, temperatura, as persianas das janelas e demais funções da cabine, com 100% de ar fresco e 16 grandes janelas ovais, exclusivas dos jatos **GULFSTREAM**.

Os modelos **GULFSTREAM G650** e **G650ER** são equipados com dois motores Rolls-Royce BR725 e oferecem o maior alcance e velocidade, a maior e a mais avançada cabine de pilotagem da frota. O design aerodinâmico avançado permite que o **G650** e o **G650ER** alcancem uma velocidade operacional máxima de Mach 0,925 e uma altitude máxima de 51.000 pés (15.545 m), evitando tráfego aéreo pesado e condições meteorológicas adversas.

No **G650ER**, o céu é sempre de brigadeiro. **t**

www.gulfstream.com



O design aerodinâmico permite que o **G650ER** alcance uma velocidade operacional máxima de Mach 0,925 e uma altitude máxima de 51.000 pés e a mais avançada cabine de pilotagem da frota. A cabine de passageiros é aconchegante e espaçosa, possuindo tecnologia de ponta

talk *around the* WEB

A Talk digital foi lançada numa soirée com drinks apotecários, embalados pelo som da DJ Pathy, com as belas desfilando pelo Numero



- 1 Fiorella Mattheis e Lala Rudge
- 2 Bruna Mattos
- 3 DJ Pathy Dejesus
- 4 Álvaro Garnero e Cecilia Gaburro
- 5 Bruno Rudge



- 6 Veruska Blasck
- 7 Claudio Schleder, Alexandre Soares e Lala Rudge
- 8 Fernanda Barbosa, Vivi Orth e Val Drummont
- 9 Arnaldo Diniz
- 10 Marcos Campos
- 11 Fernanda Barbosa, Fiorella Mattheis e Alexandre Pato
- 12 Carol Francischini
- 13 Álvaro Garnero e Alexandre Soares
- 14 Carol Magalhães e Alexandre Soares



Na impressionante entrada da vinícola, há um enorme espelho d'água com 90 rochas de granito. A maior parte da vinícola é subterrânea, possibilitando a temperatura ideal para o armazenamento dos vinhos

VIK

OURO NO CHILE

A **VIÑA VIK** é uma jovem vinícola, que produz um único tinto, e desponta como um 'must go' no Chile, não apenas pelo vinho mas pela arquitetura da vinícola e do hotel

POR Solange Souza

O teto transparente permite a entrada de luz natural e as janelas de vidro permitem admirar a belíssima vista da paisagem e dos vinhedos



Para produzir esse vinho único, o casal Alexander e Carrie Vik elegeram o Vale Millahue, no Chile, conhecido como o "local de ouro" na língua Mapuche



Para realizar esse sonho ambicioso que leva seu sobrenome, o empresário norueguês Alexander Vik buscou o melhor *terroir* na América do Sul e se juntou a profissionais de renome da viticultura, como os enólogos franceses Patrick Valette (CHÂTEAU PAVIE) e Gonzague de Lambert (CHÂTEAU DE SALES), além do chileno Cristián Vallejo. Sua ideia era produzir um vinho único e, após vários estudos, optou pelo Vale Millahue, no Chile, onde se encontram os 4.325 ha de vinhedos da **VIÑA VIK**. Conhecido como "local de ouro" na língua Mapuche, a região apresenta diversos microclimas e condições ideais para produzir o que poderá ser considerado o melhor vinho da América do Sul, objetivo do empresário. O projeto foi iniciado em 2006, quando a vinícola foi concebida com a mais alta tecnologia e a primeira safra do **VIK** foi a de 2009. Elegante e complexo, o vinho é um corte de Cabernet Sauvignon (maioria), Carménère, Syrah, Merlot e Cabernet Franc, que varia a cada ano. As uvas são colhidas manualmente, durante a noite, quando as temperaturas são mais baixas. O processo de vinificação é tradicional e cuidadoso e o vinho passa 23 meses em barricas novas de carvalho francês. Durante a *World Wine Experience Novo Mundo*, evento promovido por esta importadora que traz o **VIK** para o Brasil, provamos a safra 2011 (R\$ 957), que se mostrou saborosa, com taninos macios e ótima estrutura, que deve ganhar muito com o decorrer dos anos.





Se o objetivo de Alexander Vik é posicionar seu vinho entre os melhores do mundo, o enoturismo não poderia ficar atrás. Para isso, ele e sua esposa Carrie Vik cuidaram de cada detalhe da arquitetura da vinícola e do *WINE SPA*, sempre com uma visão holística, buscando a perfeita integração com a beleza natural que circunda os arredores da propriedade. O projeto da **VIÑA VIK**, cuja construção foi concluída no fim de 2014, coube aos arquitetos chilenos **Smiljan Radic** e **Loreto Lyon**. Na impressionante entrada da vinícola, há um enorme espelho d'água com 90 rochas de granito. O teto transparente permite a entrada de luz natural, enquanto a maior parte da construção é subterrânea, possibilitando a temperatura ideal para o armazenamento dos vinhos. O edifício inclui a adega, salas de barricas e de degustação, onde podem acontecer almoços e jantares muito especiais.

Para os que querem vivenciar uma experiência mais completa, a opção é hospedar-se no *VIK RETREAT* e *WINE SPA*, projeto do casal **Carrie** e **Alexander Vik** em parceria com o arquiteto **Marcelo Daglio**. São 22 suítes temáticas, com mobiliário elegante e obras de arte, sendo que cada uma delas oferece uma vista espetacular da paisagem e dos vinhedos, através de uma janela que vai do chão ao teto. Passeios a cavalo, de bicicleta, degustações e refeições harmonizadas completam a experiência. O grupo tem outras unidades *VIK RETREAT* em José Ignacio, no Uruguai. **t**

O projeto inclui o Vik Retreat e Wine Spa, um paraíso para o enoturismo. São 22 suítes temáticas, com mobiliário elegante e obras de arte, além de uma vista espetacular

www.vinavik.com





Os vinhedos do monastério beneditino Saint-Vivant de Vergy na parte alta da Borgonha, possui área equivalente a 4.285 acres e suas uvas Pinot Noir que compõe o Romanée Conti foram plantadas por Claude Cousin em 1584

O GRANDE ESPETÁCULO DO VINHO

A história do século passado é permeada por fabulosas conquistas e retumbantes fracassos. O mesmo se dá com os vinhos que acompanham com grandes ou pequenas safras as peripécias da humanidade. Aqui só vamos falar dos vinhos majestosos



ROMANÉE CONTI
1921

1921

A década de 20 é de transformação e no Brasil em seu início ocorre a “Semana de 22”, com o apoio do governador do estado de São Paulo da época, Washington Luís. Cada dia da semana trabalhava um aspecto cultural: pintura, escultura, poesia, literatura e música. O evento marcou o início do modernismo no Brasil e tornou-se referência cultural do século XX, representando uma verdadeira revolução de linguagem, que buscava na liberdade criadora ruptura com o passado, pois a arte tornou-se vanguarda para o modernismo. Foram apresentadas novas ideias e conceitos artísticos, a poesia passou a ser declamada, a música ganhou concertos e as artes plásticas se ampliaram com exibição de esculturas, maquetes de arquitetura e desenhos abstratos, não convencionais e de concepções inovadoras. No mundo, as corridas de automóveis conquistaram um grande grupo de aficionados pelo esporte. Um dos pilotos mais famosos da época, o milanês Ascari, morreu enquanto liderava o Grande Prêmio da França. No campo da política, a década de 20 presencia a subida de ditadores fascistas ao poder. Na Itália Mussolini toma para si o título de ‘Duce’, na Alemanha Hitler se torna o



presidente do Partido Nacional socialista e começa a propagar suas ideias nazistas. Na China, Mao Tse Tung participa da criação do Partido Comunista Chinês. No campo das ciências, grandes avanços ocorrem com a descoberta no Canadá da insulina. É o ano em que decola também o primeiro helicóptero fazendo uma fotografia aérea de Paris. Surge a auto-estrada, construída a partir de Berlim. Nos Estados Unidos Walt Disney realiza seu primeiro desenho animado, obtendo um enorme sucesso. A ópera perde o grande tenor Caruso, que é enterrado em Nápoles. Na França, o escritor Anatole France recebe o prêmio Nobel de Literatura. E o mundo começa a se comunicar com a invenção do telégrafo: mensagens podem ser transmitidas simultaneamente para os quatro continentes.



A turma da arte moderna celebrando a Semana de 22, o piloto milanês Ascari bate seus recordes, a importante invenção do telégrafo interligando o mundo, o gênio de Disney começa a se manifestar e Mao Tse Tung funda o Partido Comunista Chinês



ROMANÉE CONTI 1921 – BORGONHA

As uvas Pinot Noir que compõe o Romanée Conti foram plantadas por Claude Cousin em 1584, 337 anos antes desta fabulosa safra de 1921. Isto é um caso único, pois todos os outros vinhos franceses foram replantados depois da epidemia de *phylloxera* entre os anos de 1880 e 1910. O Romanée Conti foi tratado regularmente com carbonato de enxofre e escapou da praga. Esta prática continuou até 1945 quando as vinhas foram desenraizadas e, portanto o vinho não foi produzido entre 1946 e 1951. Quando Claude Cousin comprou os vinhedos do monastério beneditino Saint-Vivant de Vergy na parte alta da Borgonha, a área equivalia a 4.285 acres. A famosa propriedade, também conhecida como “Cros des Cloux” passou como sucessão para a família Croonembourg e misteriosamente seu nome mudou para Romanée, que era a denominação utilizada por várias vinícolas da área. Em 1790, Louis-François de Bourbon, príncipe de Conti adquiriu a propriedade por uma polpuda soma, mais de dez vezes o valor das vinícolas no entorno. Até a Revolução Francesa, o Romanée era servido exclusivamente na mesa do príncipe, sem nunca ter sido negociado, mas quando os tesouros nacionais foram vendidos, o nome do príncipe foi estampado no rótulo como um



Até a Revolução Francesa, o Romanée era servido exclusivamente na mesa do príncipe Conti. A famosa propriedade, também conhecida como “Cros des Cloux”, misteriosamente mudou seu nome para Romanée

atrativo para a comercialização do vinho, apesar das ideias revolucionárias da ocasião. Depois de muitas compras e vendas, em 1942 Henri Leroy um importante comerciante de vinhos comprou uma parte dos vinhedos e passou a dirigir a companhia em conjunto com outros *grand crus* como La Tâche, Grands Echezeaux, Richebourg e alguns Montrachets. Até 1989 as uvas colhidas eram amassadas à maneira antiga, pisadas, seus ramos não eram descartados aumentando o potencial de envelhecimento do vinho. Ele era fermentado em cubas abertas e envelhecido nas próprias garrafas. Era manuseado somente uma vez, descansando sua borra por um longo período sendo depois clarificado. Quando degustado há alguns anos, não mostrou sinais de fraqueza.

Os Segredos do Romanée Conti 1921

De roupagem opaca, fortemente colorida com notas de negro e marrom em seu corpo que confirmam sua extrema concentração. Longo na boca, demonstrando todo o frutado do Pinot. Seu teor de álcool, acidez e taninos têm perfeito equilíbrio e magnífica harmonia, flexível, poderosa e quase aveludada. O seu final é tão elegante quanto longo. É praticamente impossível se conseguir uma única garrafa, façanha só para felizardos colecionadores. **t**



Verde que te quero vinho

Na bela região do Minho, a noroeste de Portugal, são produzidos os Vinhos Verdes, frescos, deliciosos e leves, mas carregados de história

POR *Renato Frascino*

Vista área do Hotel Spa Monverde Wine Experience by Quinta da Lixa. À direita, os jardins da Quinta da Aveleda e suas folies (ao fundo)





No Quinta da Lixa, hospitalidade e gastronomia com excelência e uma adega com os melhores vinhos de Portugal



Chegando à cidade do Porto, iniciamos a viagem por esse anfiteatro do saber, com a fidalguia dos portugueses, para inaugurarmos o **HOTEL SPA**

MONVERDE WINE EXPERIENCE BY QUINTA DA LIXA. Hospitalidade e gastronomia com excelência e uma adega com os melhores vinhos de Portugal. Participamos da grande prova de Vinhos Verdes por castas e sub-regiões, orientada pelo enólogo **Bruno Almeida**, da *Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes – CVRVV* – base para que pudéssemos distinguir as variedades e as características de cada vinho, em uma experiência fantástica. Únicos em todo o mundo, esses vinhos possuem denominação de origem “Vinho Verde” e indicação geográfica “Minho” e são produzidos com várias uvas autóctones (apenas dessa região), entre elas **Alvarinho** e **Loureiro**, que geram bebidas de alta qualidade. O Vinho Verde é elaborado há mais de dois mil anos nessa região, que é a mais antiga de Portugal. Uma frase que resume a experiência por essas paragens é de **Manuel Carvalho**, autor do livro *Cores do Vinho Verde*: “No vasto território do Noroeste de Portugal, um manto verde e exuberante desce das serras, cobre os vales interiores, prolonga-se pelas planícies e estende-se até o mar. No horizonte mais vasto da paisagem, o verde impõe-se como a marca maior da identidade de toda a região”.

Visitamos várias vinícolas, como a **QUINTA DE COVELA**, com sua arquitetura histórica e vinhos da variedade **Avesso**, cuja equipe mostrou a qualidade do seu trabalho, refletido em cada taça, e a satisfação em nos receber. Encantadora a exuberância da paisagem regional, com limoeiros e laranjeiras entre flores da primavera.



Na **QUINTA DA AVELEDA**, fomos recebidos com elegância e carinho. Além de seus vinhos e da ótima aguardente **ADEGA VELHA**, que eu degusto desde 1988, pudemos apreciar a arquitetura e os jardins, com bosques centenários que rodeiam a vinícola. Merecem destaque as “folhies”, estruturas decorativas, que enchem de encanto os famosos jardins. Essa vinícola recebeu em 2011 o prêmio

Além de vinhos deliciosos, essa região tem paisagens que encantam o visitante. Abaixo, a região de Melgaço, paraíso da uva Alvarinho





internacional *Best of Wine Tourism* na categoria de Arquitetura, Parques e Jardins. Vale a pena almoçar na vinícola, degustar o queijo Aveleda e passear pelos arredores.

Quem viaja por essa região, não pode deixar de visitar a cidade histórica de **Guimarães** – patrimônio mundial da Unesco – onde tudo começou. Nesta viagem, pudemos ver pontes e castelos, fortificações da época dos romanos, como na cidade de **Ponte de Lima**, a mais antiga vila de Portugal, onde está sendo inaugurado o Centro de Interpretação e Promoção do Vinho Verde e região.

Passando pelas vinícolas **QUINTA DE GOMARIZ** e **QUINTA DOS CURVOS**, percebemos as variedades das uvas brancas Arinto, Avesso, Azal, Trajadura, Loureiro, e as tintas Espadeiro, Padeiro, Vinhão e Pedral entre outras.

Depois de muitas degustações, visitas, gastronomia regional, estudos dos solos, visitas a centros históricos, iniciamos nossa viagem ao paraíso da uva Alvarinho, na sub-região de **Monção e Melgaço**, à beira do rio Minho. Pernoitamos no **HOTEL CONVENTO DOS CAPUCHOS**, em Monção, uma verdadeira relíquia, com sua história e a fidalguia em receber da proprietária. Visitamos os três melhores produtores dessa enigmática variedade: as vinícolas **SOALHEIRO** (MISTRAL), **ANSELMO MENDES** (DECANTER) e **PROVAM** (CASA FLORA), onde degustamos os melhores vinhos de Alvarinho, desde safras antigas até as recentes, comprovando que esses vinhos envelhecem com qualidade, mantendo o frescor típico. “Fazer um vinho é, acima de tudo, conhecimento. A arte é apenas o pormenor do fazer diferente. Um bom enólogo é um intérprete das uvas, do terreno e da vinha, ouvindo os ensinamentos da natureza”, frase dita pelo enólogo Anselmo Mendes, o papa da Alvarinho.



Além desses vinhos serem de alta gama, sugiro suas harmonizações com gastronomia asiática, andina e brasileira, com frutos do mar, carnes suínas, embutidos e queijos, bem como à beira da piscina e na praia.

Encerrei essa viagem com vontade de retornar logo para esse país chamado Portugal, onde a fidalguia em receber fica sempre em nossa memória. Vinhos Verdes, a alegria do verde com a refrescância do viver os momentos. **t**

aveledaportugal.pt
soalheiro.com
quintadegomariz.com
anselmomendes.pt
balmeida@vinhoverde.pt

Acima, Ponte de Lima;
abaixo, o Castelo
de Guimarães

*******ADEGA VERDE*******

* **Quinta da Aveleda Alvarinho**
INTERFOOD

* **Anselmo Mendes Alvarinho Muros de Melgaço**
DECANTER

* **Anselmo Mendes Alvarinho Curtimenta**
DECANTER

* **Soalheiro Alvarinho**
MISTRAL

* **Portal do Fidalgo Alvarinho Verde**
CASA FLORA

* **Quinta de Covela Avesso**
MAGNUM

* **Quinta de Gomariz Grande Escolha**
DECANTER

* **Quinta de Linhares Verde Arinto**
PREMIUM

* **O Tal da Lixa Sparkling**
PALÁCIO DOS VINHOS

* **Quinta da Aveleda Aguardente Vínica Adega Velha**
INTERFOOD

A tradição foi o mote do segundo encontro **TALK AROUND the TABLE**, que reuniu empresários ao redor da boa mesa. A escolha do local não poderia ser mais adequada, a belíssima loja **Zwilling**, famosa pela qualidade e variedade dos artigos de cutelaria e utensílios de cozinha. Mais uma vez, a estrela da noite foi a **Cooking Chef** da **KENWOOD**, onde foi preparado o jantar.

COORDENADOR DE
ENOGASTRONOMIA E EVENTOS

Renato Frascino

REDATORA

Solange Souza



Acima, à esquerda, Rui Dzialoschinsky; no centro, as chefs Paula Labaki e Conceição Coelho; à direita, Renato Frascino. Ao lado, da esquerda para a direita, Marcelo Moscofian, Claudio Schleder Filho, Bronie Lozneanu, Claudio Schleder e Kleber Thomé

TALK AROUND *the* TABLE

Os convidados **Manoel Machado**, **Tito Lívio Frascino** e **Claudemir Ramírez** conferem o desempenho da **COOKING CHEF** sob o comando das **chefs Paula Labaki** e **Conceição Coelho**. O evento foi realizado na loja **ZWILLING**, famosa pela qualidade da cutelaria



Uma das marcas mais antigas do mundo, a **ZWILLING** (gêmeos em alemão) nasceu em 13 de junho de 1731, sob o signo de gêmeos, quando o artesão cuteleiro Peter Henckels registrou a marca em Solingen, Alemanha. Seu ascendente, Johann Abraham Henckels, deu o nome atual à empresa – ZWILLING J.A. Henckels. Desde 2008, ela está presente no Brasil deixando ao alcance dos gourmets não só as maravilhosas facas e outros artigos de cutelaria, como panelas e utensílios de cozinha da marca francesa STAUB, que faz parte do grupo. Durante todo o evento, os convidados acompanharam o preparo do jantar no robô **COOKING CHEF** da **KENWOOD**, pilotado pelas **chefs Paula Labaki**, da **LENA LABAKI CATERING**, e **Conceição Coelho**, da **KENWOOD**. A praticidade do equipamento pôde ser comprovada por todos os convidados. “A ideia desses encontros é justamente mostrar que você pode receber em casa e dar atenção aos seus convidados, já que a **COOKING CHEF** faz praticamente tudo”, declarou **Rui Dzialoschinsky**, presidente da **DE’LONGHI** no Brasil – o grupo inclui além da marca italiana



DE’LONGHI, a inglesa **KENWOOD** e a alemã **BRAUN**. A **KENWOOD** tem 60 anos de tradição e foi pioneira na criação das batedeiras. Desde sua fundação até hoje, o pioneirismo continua sendo sua marca registrada. A **COOKING CHEF** é um revolucionário robô de cozinha que além de processar e misturar os ingredientes possibilita o seu cozimento completo, eliminando a necessidade de vários outros utensílios, incluindo o fogão. Lançado na Europa no início do ano 2000, o equipamento chegou ao Brasil em 2012 onde tem encantado **chefs** de cozinha e **gourmets**.



Marcando o início da primavera, foram escolhidos vinhos e pratos mais leves. Os convidados foram recebidos com os espumantes **PONTO NERO ROSÉ** e **CASA VALDUGA BRUT**, vinícola brasileira que completou 140 anos. Foram servidos os deliciosos pães da **MR. BAKER** acompanhados de queijos canastra afinados por **Bruno Cabral**, do **MESTRE QUEIJEIRO**. Em seguida, foram servidos **VILLA FRANCIONI SAUVIGNON BLANC 2014** e **VILLA FRANCIONI FRANCESCO 2011** para acompanhar o tartare de salmão e o risoto de abóbora, respectivamente. Para completar, os convidados se deliciaram com a sobremesa, uma torta de glacê de pistache com lascas de limão siciliano e de laranja, receita feita pela **chef Judith Rebouças** especialmente para o encontro, que foi finalizado com a **BATISTA 70 ANOS**, um *blend* especial da edição comemorativa dessa cachaça de Sacramento, Minas Gerais, e com o café **SANTA MONICA** preparado na máquina **DE’LONGHI**. A água **PLATINA**, de Águas da Prata, esteve presente durante todo o jantar. Lançada recentemente em elegantes embalagens de vidro, essa água provém de uma fonte que data de 1935.

Além de **Rui Dzialoschinsky**, estavam presentes os empresários **Claudemir**



As bebidas que acompanharam a refeição iniciada com o tartare de salmão e finalizada com a torta de glacê de pistache com lascas de limão siciliano e de laranja, receita feita pela **chef Judith Rebouças**

Ramírez, **Manoel Machado**, **Rodrigo Teixeira da Costa**, **Marcelo Moscofian** (**CAFÉ SANTA MONICA**), **Kleber Thomé** (**MR. BAKER**), os *publishers* **Claudio Schleder** e **Claudio Schleder Filho**, o arquiteto **Tito Lívio Frascino**, **Naura Lorenzo** (**VILLA FRANCIONI**), **Nathalia Mendonça** (**ZWILLING**) e a jornalista **Bronie Lozneau**. O evento teve coordenação do consultor **Renato Frascino**. **t**

www.kenwoodworld.com
www.zwilling.com.br

A estrela das Gerais

Assim conhecida desde sua origem, em 1958, a **Cachaça Batista** continua brilhando por sua excelente qualidade e pelos prêmios que vem conquistando



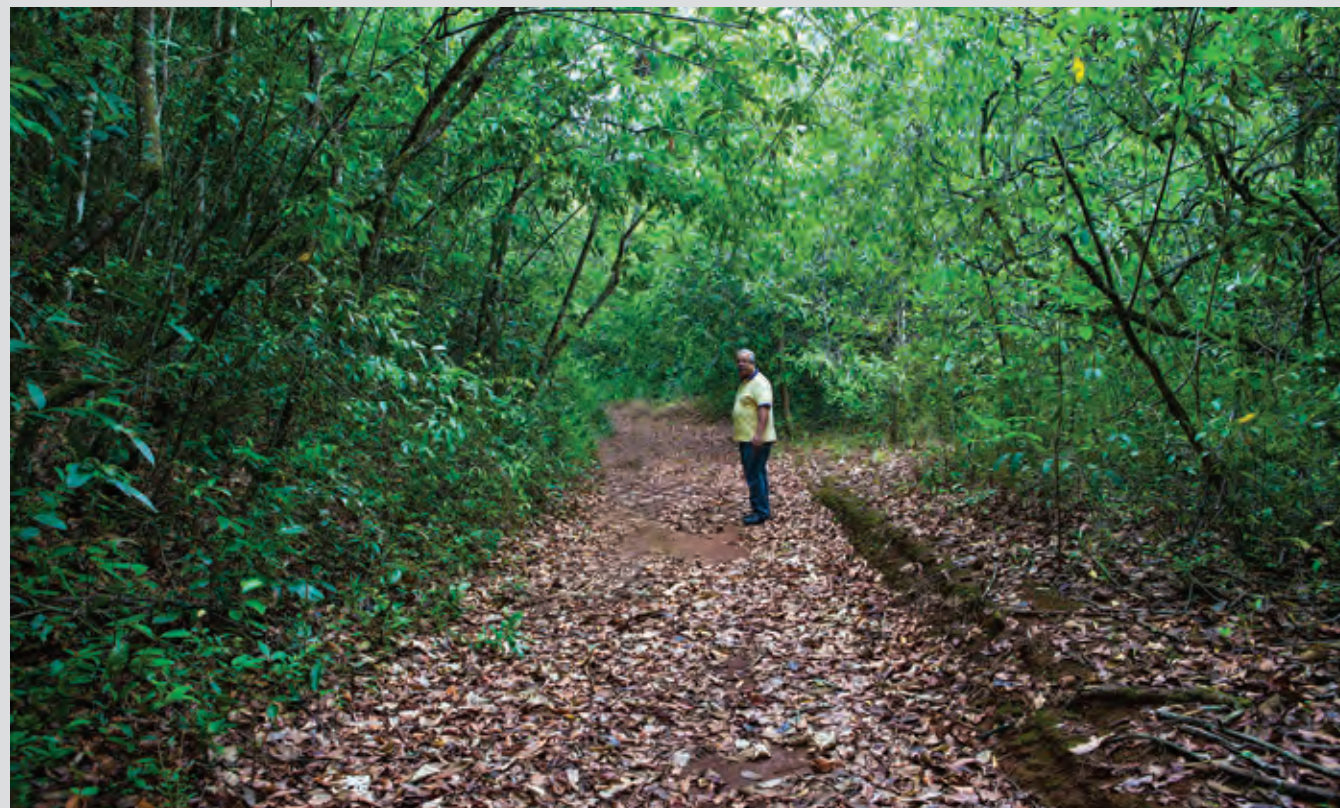
A alta qualidade da Cachaça Batista, confiabilidade no processo produtivo e a embalagem *premium* atraíram o mercado externo e a primeira exportação foi feita em 2014

Essa cachaça foi lançada graças ao pioneirismo de José Batista de Oliveira em 1943, em Sacramento, Minas Gerais. Já em 1958, era produzida pela “Batista e Cia Ltda”, com o nome de Caninha Batista, quando ganhou a famosa logomarca da estrela – remetendo ao slogan “a estrela das Gerais” –, e encantando paladares até 1974, quando encerrou suas atividades após mais de 30 anos. Hoje, pouquíssimas garrafas são guardadas como joias raras na coleção de poucos colecionadores, museus e entusiastas da tradicional bebida.

Ao completar 90 anos, o Sr. Zé Batista confessou ao genro, Marco Antônio Afonso Mota, o desejo dele de retomar esse trabalho. Marco Antônio aceitou o desafio e perpetuou o sonho do sogro, de quem herdou os segredos e técnicas de como elaborar uma boa cachaça. Em 2008, com entusiasmo e um aguçado espírito empreendedor, Marco Antônio e o filho Marco Elísio construíram na “Fazenda Boa Sorte” a nova fábrica da **Cachaça Batista**, revivendo assim a tradição regional de mais de 70 anos.

Hoje, a fábrica tornou-se um empreendimento que honra a tradição da marca e projeta um novo ciclo para sua permanência num cenário receptivo à cachaça de alambique brasileira.

Um dos diferenciais de qualidade da **Cachaça Batista** está no *terroir* da região, com a mata preservada no entorno da fábrica, o solo e condições



A Fazenda Boa Sorte mantém mais de 40% de sua área preservada de vegetação predominante de cerrado, com transições para nichos remanescentes da Mata Atlântica

climáticas favoráveis ao cultivo da cana e à fermentação – tradicionalmente mantida com fermento “selvagem” ou “caipira” –, tornando possível o resgate de características originais da produção.

No processo produtivo, é adotado rigoroso controle de qualidade em cada etapa e possibilita rastreabilidade total do produto final. Práticas ambientalmente corretas, instalações e equipamentos

de alta tecnologia e colaboradores especializados completam a produção. Tradicionalmente, a destilação é realizada em alambiques de cobre e o destilado repousa então em barris de carvalho especiais, cuidadosamente selecionados. A **Cachaça Batista** é uma das pioneiras em utilizar na sua adega barris de carvalho de primeiro uso. Hoje, a cachaça conta com grande variedade de opções de

envelhecimento, com barris de carvalho francês e americano de tostas variadas. É um novo horizonte de pesquisas sensoriais que se abriu.

O novo design da garrafa foi merecedor da medalha de prata na categoria “bebidas alcoólicas” do “Prêmio ABRE 2015”, principal concurso de design de embalagens do Brasil. **t**

www.cachabatista.com.br





Champagne & Provence

A ÉPICE passa a ser a nova importadora dos vinhos da ROEDERER, que tem em seu portfólio os champanhes LOUIS ROEDERER e o icônico CRISTAL. Na PROVENCE, o grupo é proprietário do DOMAINES OTT, famoso pelo CLOS MIREILLE ROSÉ COEUR DE GRAIN, um vinho elegante e sedutor. A Épice está trazendo ainda o CLOS DE MIREILLE BLANC DES BLANCS, um branco fresco e mineral, e o tinto CHÂTEAU ROMASSAN ROUGE BANDOL, para mostrar que a paleta de cores da Provence vai além do rosé.

www.epice.com.br



Nuovo Piselli

O SHOPPING IGUATEMI SÃO PAULO acaba de ganhar um grande reforço para a sua já atraente gastronomia, com a inauguração do **PISELLI SUD**. A nova casa, que tem à frente o carismático **Juscelino Pereira**, tem ambiente elegante e agradável, com acesso tanto pela entrada do *shopping*, como pela praça, que foi toda remodelada e está belíssima. No cardápio, os clássicos do Piselli, inspirados na cozinha do Piemonte.

www.piselli.com.br

Cordon Bleu em Gramado

O italiano **Umberto Beltramea**, natural de Novara, assumiu a gerência geral do **SAINT ANDREWS**, em Gramado, em 2012, da cadeia RELAIS & CHÂTEAUX. Desde então, imprimiu seu estilo no impecável serviço oferecido por esse renomado hotel aos seus hóspedes. Em sua bagagem, Beltramea traz a formação pela ESCOLA ITALIANA DE HOTELARIA G. PASTORE, os 9 anos que trabalhou no HILTON INTERNACIONAL e muita experiência nos vários hotéis por onde passou na Europa e em outros cantos do mundo.

www.saintandrews.com.br



Gostos compartilhados

Criado pela jornalista **Solange Souza** e pela empresária **Naura Lorenzo**, o *La Bonne Table* foi lançado no restaurante SKYE, durante um almoço preparado pelo *chef* francês **Emmanuel Bassoleil**. Com projeto gráfico de **Dushka Tanaka**, o *La Bonne Table* foi concebido como revista, mas com a dinâmica da internet. O *blog* trata das boas coisas da vida, como restaurantes, receitas, viagens e vinhos, trazendo as experiências e descobertas das blogueiras.

www.labonnetable.com.br



Um toque francês

A marca francesa de mostarda **DIJON MAILLE** acaba de inaugurar sua primeira boutique na América do Sul, dentro da loja PÃO DE AÇÚCAR SHOPPING IGUATEMI. Na MAILLE SHOP IN SHOP, os consumidores poderão degustar os diferentes tipos de mostarda, que incluem combinações com vinho branco, laranja cristalizada e gengibre, com pesto e rúcula e com vinho SAUTERNES para citar alguns.

www.maillebrasil.com.br

@cervejamadalenalena



f cervejamadalena



CERVEJA MADALENA

• TUDO AO SEU TEMPO •

cervejamadalenalaemcasa.com.br

Sabores andinos

Comandado com paixão pelo jovem *chef* Pedro Augusto, o **ILO Cocina Peruana** reúne boa cozinha e ambiente acolhedor



O bairro paulistano de Pinheiros se desponta como um destino onde podem ser encontrados restaurantes excelentes, com preços mais acessíveis. É o caso do recém-inaugurado **ILO COCINA PERUANA**. O ambiente agradável inclui mesas ao ar livre, salão com capacidade para 14 mesas, além de um espaço dedicado à cozinha *gourmet*, nos fundos, onde é possível realizar encontros gastronômicos, eventos sociais e corporativos e cursos (o espaço acomoda até 70 pessoas em pé e 32 sentadas).

No comando das panelas está o *chef* Pedro Gabriel, um apaixonado pela cozinha peruana. Delícias como *Maíz Tostado na cumbuca*, *Tiradito a*



la Mandarinas, feito com peixe branco ao molho de aji e tangerina, e *Papas a la huancaína* dividem o cardápio com ceviches variados, desde o *Tradicional de Pescado*, até o inusitado *Blood Mary*, que leva lulas, camarões, bacon e suco de tomate temperado. Entre pratos quentes, destacam-se o *Aji de Galinha*, a *Chaufa de Frutos do Mar* e o *Risoto de Lombo Saltado*, criação do *chef*. Para finalizar, sobremesas como *Mousse Chocotejas com frutas secas*, *pisco e nozes* e *Mini Churros com doce de leite*. Das coqueteleiras saem drinques clássicos como o *Pisco Sour Tradicional*. **✦**

www.ilococinaperuana.com.br
Rua João Moura, 607 - Pinheiros
(11) 2619-6007 / 2619-6001

????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????
????????????????

Camarão Mango Chutney



RUFINO'S
RESTAURANT

Itaim

Rua Dr. Mário Ferraz, 377 - São Paulo/SP | (11) 3074-8800 | www.rufinositaim.com.br

Morumbi

Av. Roque Petroni Jr, 1089 - São Paulo/SP | (11) 5182-8599 | www.rufinosmorumbi.com.br

Foto de Andy Summers
da exposição "Del
Mondo", série clicada
entre 1978 e 2014



Caso de polícia

ANDY SUMMERS é mais conhecido por ser um *rock star* membro do "Police", mas por trás desta identidade se esconde uma outra faceta não menos artística, de fotógrafo que começou jovem na Inglaterra quando trabalhava num *resort* em Dorset, lugar que décadas atrás também acolheu os escritores Mary Shelley e Robert Louis Stevenson. Naquela época as fotos que tirava de turistas serviam para custear um sonho: comprar uma guitarra Gibson. Com o tempo e o pé na estrada, o *hobby* de Andy foi tomando uma dimensão artística, e passou a usar uma câmera "séria", a LEICA, marca que o acompanha até hoje. Saindo noite após noite, vagando pelas ruas com sua câmera, Andy Summers registrava cenas noturnas em lugares como Los Angeles, Tóquio, Londres, Bali, Nepal, Macau ou por onde quer que passasse. Sempre que chega a um novo destino, Andy sai a campo, investigando a política do país, a cena cultural e principalmente os personagens que encontra em suas expedições. De seus retratos emana um mundo particular, humanista e carregado de um senso de humor "very British". Quando não encarna um *globetrotter*, Andy se refugia em seu estúdio em Venice Beach que já foi *pied-à-terre* de figuras como Madonna e Basquiat. Seus trabalhos foram expostos recentemente na abertura da LEICA GALLERY SÃO PAULO. **t**

PENSE BUSINESS

**PRONTA
ENTREGA!**

Quando se trata de vantagem competitiva nos negócios, você precisa do melhor. Com um de nossos helicópteros, você voa mais rápido, com mais segurança e maior conforto. **Invista em um H130.**



www.helibras.com.br
Uma empresa da Airbus Helicopters



BMW Motorrad
Brasil

0800 707 3578
bmw-motorrad.com.br



Puro Prazer de Pilotar

**VOCÊ NUNCA
ESTÁ PERDIDO QUANDO
ESTÁ FAZENDO
O QUE MAIS GOSTA.
MAKE LIFE A RIDE.**

BMW Adventure. Faça o seu próprio caminho e encare o terreno que quiser. Descubra-se em cada trilha e em cada estrada. O prazer de pilotar não tem limites. Comece sua aventura em www.bmw-motorrad.com.br



Todos juntos fazem um trânsito melhor.

DPZ&T