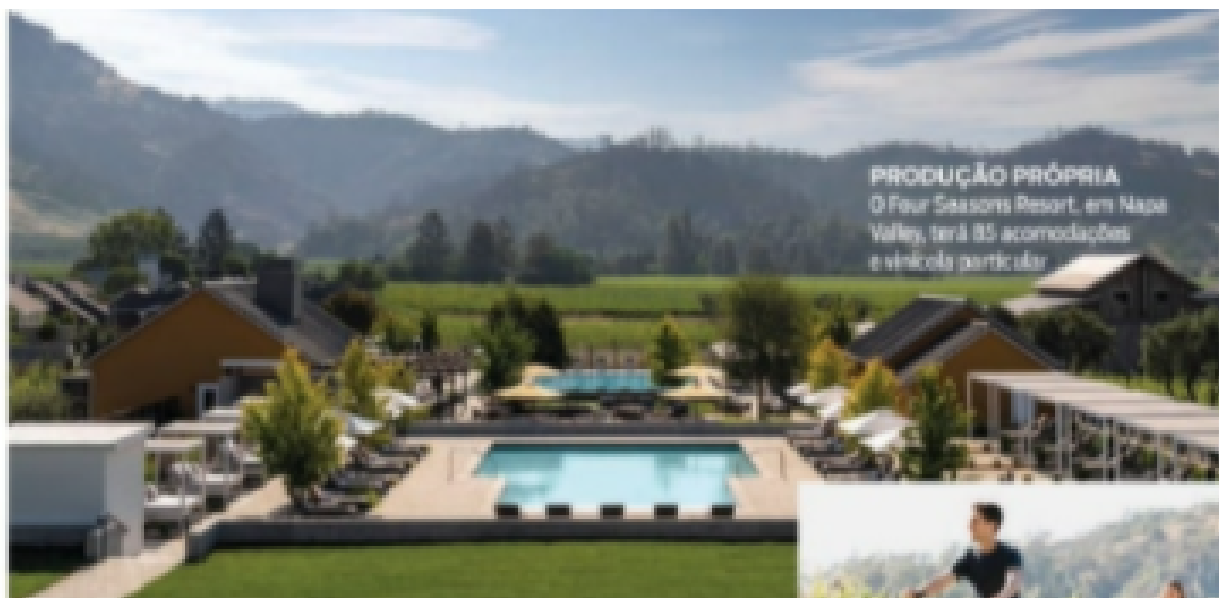


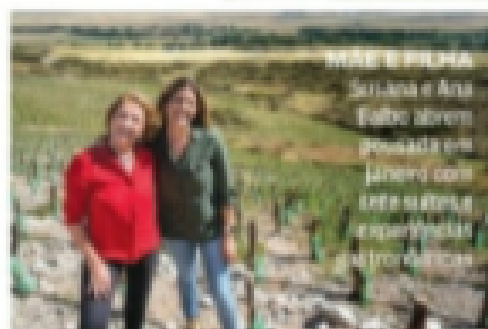
## Cobiça

POR CELSO MASSON



### PRODUÇÃO PRÓPRIA

O Four Seasons Resort, em Napa Valley, terá 85 acomodações e vinícola própria



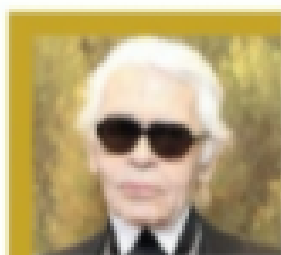
WINE & PRIMA  
Susana e Ana  
Balbo abrem  
porta para um  
janeiro com  
uma viagem  
enoturística

## DOIS NOVOS HOTÉIS PARA QUEM AMA VINHO

Se você já sonhou com uma imersão completa no mundo de Baco pode começar a fazer as malas. Ou, pelo menos, os planos. Previsto para abrir as portas até o final do ano, o **Four Seasons Resort and Residences Napa Valley** será o primeiro do gênero dentro de uma vinícola na Califórnia — a Elusa Winery, que ocupa dois hectares na denominação de origem Calistoga American Viticultural Area (AVA). O vinhedo e a adega estão a cargo do premiado enólogo Thomas Rivers Brown, que a revista *Wine Spectator* já chamou de Midas do vinho californiano. O resort terá 85 acomodações, entre suítes e villas, dois restaurantes, piscinas em meio aos vinhedos, spa e experiências imersivas como passeios de bicicleta



guiados e tours por vinícolas de Napa. A rede Four Seasons já aceita reservas. Em janeiro, a primeira e mais influente enóloga argentina começa a receber pessoalmente os pouquíssimos hóspedes de seu mais novo projeto enoturístico: **Susana Balbo Unique Stays**, em Mendoza. A proposta é bem intimista: serão apenas sete suítes, todas com sala de estar, terraço e banheira. Além do clima caseiro, a ênfase será em jantares harmonizados e degustações a cargo de Susana ou de sua filha Ana, que também está à frente da proposta "be my guest". Os preços ainda não foram divulgados.



"Sua  
personalidade  
começa quando  
você para de  
se comparar"

**KARL LAGERFELD**  
(1933-2019), estilista

### CHOCOLATE

## BRASIL PREMIADO NA INGLATERRA

Produtores de chocolates finos de 50 países submeteram neste ano um total de 1,6 mil amostras de suas criações aos jurados da rigorosa The Academy of Chocolate, criada em 2005, na Inglaterra. A qualidade da brasileira Chocolat du Jour foi destacada em três categorias. Na *White Bean to Bar Flavoured* mereceram medalha de prata as barras Chocolate Branco com Pistache e Chocolate Brûlée com Macadâmia e Flor de Sal. Na *Bean to Bar Seasoned*, o Chocolate 70% com Nibs de Cacau levou o bronze. Os preços partem de R\$ 29 no site [www.chocolatdujour.com.br](http://www.chocolatdujour.com.br).

