



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



# Vinho e tecnologia juntos no século 21

Santé! Foi-se o tempo em que guardávamos rótulos de vinhos degustados para formarmos nosso álbum dos melhores, algo como uma agenda. Isso quando conseguíamos retirar o rótulo sem rasgá-lo!

E também foi-se o tempo em que, em restaurantes ou viagens, tirávamos uma foto com máquina fotográfica formando nosso diário de vinhos, no qual então anotávamos suas características e as nossas percepções visuais, olfativas e gustativas. Falo por mim!

Nos dias atuais, amantes de vinhos e tecnologia podem desfrutar dos muitos aplicativos existentes para smartphones.

Eles estão aí à mão, no celular, para facilitar nossas escolhas, e tirar muitas dúvidas na hora de comprar e harmonizar o vinho ideal.

Há de tudo ao nosso alcance nesse nicho global, por meio

da indiscutível inovação que é a internet.

Dentro da categoria 'vinho', quando clicamos no celular, aparecem muitas opções de ajuda, como guias, safras, uvas, países produtores, vocabulário enológico e infinitos apps indicando rótulos e nos dando oportunidade até de participar desse mundo como protagonistas enológicos virtuais.

Alguns apps: Hello Vino, Cor.Kz, Vivino, Tasting Guide da Wine Enthusiast, Wine Dictionary A to Z, Wine Ratings e Vintage Chart+ da Wine Spectator, EnoChato, Dectable, Pair it. Estes são próprios para Iphone. Há outros disponíveis para Android. Alguns são gratuitos e outros, pagos. A maioria está em idioma inglês.

Sem dúvida, o aplicativo mais popular no momento é o Vivino. De origem dinamarquesa, apresenta versão em português, é gratuito e bastante efi-

## Agenda

■ **Marcelo Laticínios promove seu 1º Encontro de Vinhos em parceria com a Orion Vinhos. Terça, dia 22, com vários produtores, das 18h30 às 21h30. Entrada gratuita. Informações pelo tel. 3234-1861**

■ **Adega Petit Verdot promove degustação 'Um italiano em Mendoza', em parceria com a Mistral. Terça-feira, dia 22, às 20 horas. Preço: R\$ 35,00 (valor que será descontado na compra de uma garrafa dos vinhos degustados). Reservas pelo tel. 3221-6251.**

■ **Adega Alentejana promove Wine Dinner, com pratos harmonizados com rótulos portugueses e palestra de Luiz Fernando Natale. Dia 4 de agosto, às 20 horas, na Churrascaria Leitão (Praia Grande). Preço: 100,00. Reservas pelo tel. 3473-3355.**

ciente. Funciona assim: tira-se uma foto do rótulo do vinho com o celular e em instantes o

## Provei e indico

Bacalhoa - Tinto da Ânfora 2010 - Alentejo, PT  
**Uvas:** Aragonez, Touriga Nacional, Trincadeira e Cabernet Sauvignon.  
**Cor:** rubi intenso.  
**Nariz:** ataque defumado, seguido de frutas negras e vermelhas, toques tostados, bastante complexidade aromática.  
**Boca:** bom corpo, elegante, taninos aveludados, acidez e 14ºGL de álcool equilibram estrutura e personalidade.

R\$ 79,90, no Laticínios Marcelo.



Plansel - Plansel Selecta 2011 Homenagem ao Thomas - Alentejo, PT  
**Uvas:** 100% Trincadeira.  
**Cor:** rubi de média intensidade.  
**Nariz:** frutas negras como ameixa, toques herbáceos e florais, leve tostado.  
**Boca:** bom corpo, taninos macios, elegante, acidez equilibrada com 14ºGL de álcool.

R\$ 70,50, na Decanter Vinhos.

vinho é identificado. A composição de uvas, procedência, produtor, valor, avaliações de outros usuários, e até algumas sugestões de harmonização logo são descritas.

**Prós** - Para mim funciona muito bem como meu diário do vinho, ou seja, todos os vinhos que eu aprecio, coloco lá no app e fica tudo armazenado, dou minha nota, de 1 a 5 estrelas, e

faço minha avaliação pessoal.

Com o Vivino você pode publicar seus vinhos através de redes sociais como o Instagram ou Facebook, onde poderá seguir e ter seguidores, muito bacana pra quem curte.

**Contras** - Algumas vezes o app não consegue visualizar o rótulo, isto porque o vinho ainda não está no banco de dados, então sua foto entra em uma

fila para identificação manual. Este vinho pode demorar algum tempo, até meses, para ser identificado - exceto se você optar pela versão paga (Vivino Pro, por US\$ 4,99), então seu vinho será encontrado imediatamente.

Navegue nesse mar de vinhos! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Click

**Mesa Brasil.** O programa completa 20 anos e, para comemorar, o Sesc preparou uma sequência de palestras abertas ao público sobre aproveitamento integral dos alimentos. A ideia é difundir os benefícios de um alimentação saudável e sustentável. Dentro do projeto Com a Casca Tem + Valor, no dia 23, às 15h, a nutricionista Aline Rissato dará a oficina **Abóbora: da casca à semente**, que abordará o uso integral desse ingrediente, repleto de nutrientes. O evento será no auditório do Sesc (Rua Conselheiro Ribas, 136, Aparecida, Santos). As inscrições devem ser feitas antecipadamente. Em 2013, o Mesa Brasil fez 11 mil atendimentos, com a distribuição de 269 toneladas de alimentos recolhidos das feiras.



Divulgação



Depois de 26 anos no Laticínios Flor da Praia, Carlos Gil Pereira abre agora uma casa maior e com produtos mais sofisticados



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

# Casa Porto é novo empório da Ponta da Praia

DA REDAÇÃO

Novidade na Ponta da Praia, o Empório Casa Porto tem na sua retaguarda a experiência de 26 anos do proprietário Carlos Gil Pereira no ramo. Dono do tradicional Laticínios Flor da Praia, na Rua Trabulsi, ele conta que, apesar disso, tem aprendido muito com o novo negócio.

"Investimos em todos os detalhes, desde a iluminação, que dá uma sensação de conforto, até nos produtos da loja, que são diferenciados", explica.

Localizada em um ponto

valorizado, na esquina da Avenida Bancários com a Rua Pedro Arbues, onde funcionou durante muito tempo uma pizzaria, o imóvel foi totalmente remodelado.

No primeiro piso, o empório, onde estão produtos como chocolates especiais, biscoitos, enlatados e também a adega de vinhos, os laticínios e os pães - todos preparados na casa.

No segundo andar, em breve será montado um café com opções de lanches e refeições. No terceiro piso, fica um amplo estoque, também climatizado pa-

ra garantir que não haja variações de temperatura, principalmente dos vinhos. "Assamos os pães aqui e só trabalhamos com produtos de qualidade. Esse é o novo principal diferencial".

Entre os produtos, muitos são importados, como o alfajor argentino Havanna (R\$ 29,99 a caixa) ou os biscoitos Bahlsen (de R\$ 7,90 a R\$ 12,90).

Há ainda mais de 40 rótulos de cervejas especiais e artesanais. Hoje, inclusive, haverá uma degustação da marca que leva o nome Casa Porto, feita pela cervejaria Magnus, de So-

corro (R\$ 14,99 a garrafa com 600ml).

"Temos feito degustações de vinhos ou cerveja todas as sextas-feiras, a partir das 16 horas. Tem tido ótima receptividade dos clientes", diz Carlos.

Entre os vinhos, de vários países do Novo Mundo e da Europa, há rótulos em promoção: Bicicleta ConoSur Cabernet Sauvignon e Carménère (R\$ 33,99) e Cosecha Trapaca Sauvignon Blanc (R\$ 23,99).



## SABOREIE mais a VIDA.

- Ambiente Climatizado  
- Sala de Reuniões  
- Estacionamento com manobrista

Delivery  
3284.0444



R. Dr. Tolentino Filgueiras, 80 - Gonzaga - Santos - SP

Boa Mesa Ano III - nº 125. Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Arte: Marcelo Padron. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

SURPREENDA-SE COM NOSSOS VINHOS ÚNICOS!

## GALERIA DO VINHO

Vinhos puros, autênticos e originais.

Disposmos de um ambiente sofisticado e confortável com o melhor  
**Wine Bar**  
do Litoral Paulista

Agora em Santos, a primeira e única importadora de vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos, produzidos de forma artesanal, com baixo custo e altíssima qualidade.

Cerca de 50 rótulos importados da França, Alemanha, Itália e Áustria, vindos de microrregiões, que expressam leveza, autenticidade e frescor.

Visite nossa loja virtual [www.atrevinho.com.br](http://www.atrevinho.com.br) e confira nossas ofertas.

TELS.: 3284.0678 / 3288.1810 >>> [www.vinhonatural.com.br](http://www.vinhonatural.com.br)

AV. ANA COSTA, 549 - SHOPPING PARQUE BALNEÁRIO - 2º PISO - LOJA 82 - GONZAGA - SANTOS - SP

ABERTO DE SEGUNDA A SÁBADO DAS 10 ÀS 23 HORAS | DOMINGOS E FERIADOS DAS 15 ÀS 21 HORAS



Arte Empada  
Empadas como você nunca provou!

VENHA 15 DIFERENTES  
CONFERIR OS SABORES

(13) 3227.7282

Av. Afonso Pena, 484 - Aparecida - Santos  
Das 12 às 20 horas

[www.artempada.com.br](http://www.artempada.com.br)

