



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIER



O Champanhe e a Champagne

Santé! Nada mais elegante e glamoroso do que brindar com um autêntico champanhe. Outros vinhos espumantes são facilmente confundidos com esta bebida.

O vinho intitulado Champanhe, descoberto por Dom Pérignon no século 17, é único. Isto porque é produzido apenas na região nordeste da França, Champagne, AOC (Apelação de Origem Controlada). Daí sua denominação.

Outras regiões francesas, ainda que elaborem vinhos desta categoria, não podem utilizar essa nomenclatura. Serão apenas vin mousseux ou vinho espumante. E, conseqüentemente, em todo o mundo vinícola esta ordem é verdadeira.

Champanhe é um espumante que contém grande quantidade de dióxido de carbono (CO2) dissolvido em sua composição, que borbu-

lha e forma uma camada de espuma ou mousse em francês, na superfície do vinho. As borbulhas têm o nome de perlage (colar de pérolas), conferidas pela efervescência do gás carbônico.

Tecnicamente, o método utilizado para obtenção desse gás é conhecido como champenoise ou clássico, bastante complexo, em que a vinificação passa por duas fermentações distintas. Após a fermentação alcoólica, comum a todos os vinhos tranquilos (sem bolhas), ocorrerá uma nova fermentação e o gás será obtido com o líquido já engarrafado. Deve ser elaborado com as uvas autorizadas da AOC Champagne, que são a branca Chardonnay e as tintas Pinot Noir e Pinot Meunier.

A Chardonnay destaca-se por seu frescor e fineza, aromas delicados, frutas cítricas, notas florais e minerais, evolui lenta-

mente dando longevidade ao vinho. A Pinot Noir proporciona aromas de frutas vermelhas, equilíbrio, corpo e potência também para guarda. Já a Pinot Meunier dá a maciez na sua estrutura final.

Pode ser branco ou rosé. Utilizando-se a uva Chardonnay teremos um Champanhe blanc de blancs. Caso a composição seja das tintas Pinot Noir e/ou Pinot Meunier, teremos um blanc de noirs (branco feito de uvas tintas). Já o rosé é obtido geralmente da maceração rápida da cepa tinta Pinot Noir, ou seja, o contato das cascas e sementes é cronometrado para que não se extraia muita cor e tanino.

O grau de doçura varia do Brut zero ou Nature (zero açúcar); Extra Brut (até 6 g/l de açúcar); Brut (até 15 g/l); Extra-Sec (de 12 a 20 g/l); Sec (de 17 a 35 g/l); Demi-Sec (de 33 a 50

Agenda

>>>15/9 Vinhos do Alentejo, às 16h no Hotel Intercontinental SP.
>>>16/9 1° Wine Tasting, às 18h, no Laticínio Marcelo. Tel. 3234-1861
>>>17/9 degustação de Beaujolais, 20h, na ABS Litoral.
>>>18/9 Viva o Chile!, às 20h na Petit Verdor. Tel. 3221-6251
>>>24/9 American Wine Show - 1° Evento de Vinhos Americanos no Brasil. Caesars Business Park-SP. Tel. (11) 3045-0397

Provei e indico



>>> Barnaut Grande Réserve Brut Grand Cru - Montagne de Reims, Champagne, FR
Uva: 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay.
Cor: amarelo-palha intenso e brilhante. Bolhas muito finas, numerosas e persistentes.
Nariz: amêndoas, frutas secas e frutas silvestres vermelhas, toques tostados.
Boca: vivaz, fresco, cremoso, cheio, borbulhas intensas. Equilibrado, elegante e complexo com 12,5° GI álcool.

R\$ 192,00, na Enoteca Decanter

g/l); e Doux (mais de 50 g/l).

Sendo um vinho com alta acidez harmoniza perfeitamente com pratos gordurosos e salgados, exemplo do famoso camarão, assim como salmão defumado, frutos do mar e queijos. Experimente ainda com carnes suínas, bovinas e também com uma pizza. Champanhe é versátil, combina entradas, pra-

tos principais e até sobremesas, desde que sua escolha varie do brut ao doce.

Em breve falarei dos espumantes do mundo, tais como Crémants, as Cavas, os Franciacortas, os Proseccos, os Sekts etc, além dos nossos espetaculares espumantes brasileiros tão premiados.

E aqui vai uma dica: dizemos

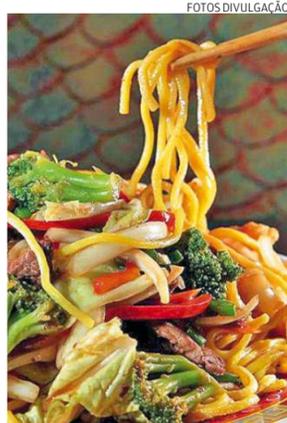
‘o champanhe’ (champagne é palavra francesa do gênero masculino) para o vinho, e ‘a Champagne’ quando nos referimos à região francesa. Comece com a nobre invenção de Dom Pérignon, afinal apreciar champanhe é como beber estrelas! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Quentinhas

Macarrão oriental

A Associação Japonesa de Santos promove neste domingo, das 12h às 16h, um almoço especial com yakisoba. O convite custa R\$ 15,00 e dá direito a um prato caprichado desse macarrão oriental com legumes e carne. A Associação fica na Rua Paraná, 129, Vila Mathias. Informações pelo telefone 3222-3268.



FOTOS DIVULGAÇÃO

Estação Bistrô

O Restaurante-escola Estação Bistrô faz festival português amanhã. O menu custa R\$ 40,00 (bebidas à parte) e inclui caldo verde, bacalhau à Gomes de Sá e pastel de Belém. O restaurante fica no Largo Marquês de Monte Alegre, 1, Valongo, Santos.



unidades de minicoxinhas, nos sabores frango, frango com catupiry, queijo, nutella e doce de leite, ou coxinhas grandes nos sabores tradicional e camarão.



ALEXANDER FERRAZ



Bazar Cafopo

Neste domingo, a partir das 14h, acontece a segunda edição do Bazar do Cafopo, com a



ALEXANDER FERRAZ

participação de vários artistas e artesãos, que comercializarão seus produtos. Entre eles, estará a Lutti Brownies (foto), com vários tipos de bolo que tem casquinha crocante e interior cremoso, e também a Nhas Doces e a Gostoso Dudiê. O evento, que terá música, arte e comidinhas, será montado na Tribal Club (Rua Frei Gaspar, 6, Centro, Santos).

Betty Crocker

A Yoki está trazendo ao Brasil a linha Betty Crocker (foto), uma das marcas mais tradicionais da General Mills, com sabores exclusivos para o mercado nacional. A proposta da nova linha é se diferenciar na categoria de misturas para bolos e sobremesas no País, com oito opções: laranja, baunilha e

chocolate, e as sobremesas brownie, petit gâteau, cookie sabor baunilha, cookie sabor chocolate e brownie cookie mix, combinação de brownie com cookie. Os preços sugeridos são de R\$ 3,49, para as misturas para bolo, e R\$ 6,99, para as sobremesas.

Concurso pizza

Estão abertas as inscrições para o 5º Concurso Santista de Pizza Amadora Meu nome Virou Pizza, competição promovida pela Kokimpos Pizzas & Picanha. Os interessados podem preencher a ficha de inscrição até o dia 31 de outubro em uma das três unidades da pizzaria ou pelo site www.kokimpos.com.br. Os candidatos devem indicar no máximo cinco ingredientes para a cobertura - quatro escolhidos de uma lista de ingredientes pré-selecionados e um à escolha do participante -, além de o modo de preparo e montagem. Dez pizzas serão classificadas para participar da etapa final, que ocorrerá no dia 20 de novembro, das 19h às 23h, no Clube Internacional de Regatas. No dia da final, os competidores poderão preparar suas pizzas. As três melhores ficarão, por um ano, no cardápio oficial da casa com o nome dos seus criadores. Os finalistas também ganharão um período de pizza grátis.

TEMPORADA DE FONDUE

Grandes vinhos com preços promocionais!

FONDUE DE QUEIJO
FONDUE DE CHOCOLATE

RUA MINAS GERAIS, 17 - BOQUEIRÃO - TEL.: (13) 3307.0467

Viva momentos de puro prazer

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery
3284.0444

Cantina di Lucca

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

Tasca do Porto, no Centro, tem menu a preço único

DA REDAÇÃO
O Restaurante Tasca do Porto está com menu especial, no almoço de segunda a sexta, com preço único: R\$ 34,90, incluindo entrada, prato principal e sobremesa. Hoje, o cardápio tem sardinhas fritas de entrada, bacalhau à Brás e pudim de leite, de sobremesa. Na segunda-feira, a pedida será pastel de carne, filé mignon com gorgonzola e mousse de maracujá (foto).

Para acompanhar, você pode pedir uma cerveja portuguesa, a Super Bock (R\$ 7,00) que, apesar do nome, é do tipo pilsen. Amanhã, sábado, a casa terá música ao vivo no almoço.

O Tasca é o único restaurante do Centro Histórico de Santos que abre aos domingos e atrai muitos turistas nos fins de semana. Segundo um dos

proprietários, Guilherme Brum, após a abertura do Museu Pelé houve também aumento nessa demanda de turistas. Outro evento que tem atraído clientes é o Mirada (Festival Ibero-Americano de Artes Cênicas de Santos).

NOITE DO FADO

E o próprio restaurante cria espetáculos para aquecer o movimento. No dia 27 de setembro será realizada a 5ª Noite do Fado. O fadista Tiago Filipe apresentará o ritmo musical que mais representa Portugal, a partir das 20 horas. O convite custa R\$ 15,00. Reservas: (13) 3219-4280.

SERVIÇO: TASCAS DO PORTO (RUA XV DE NOVEMBRO, 112, CENTRO, SANTOS). FUNCIONAMENTO: TODOS OS DIAS, INCLUSIVE DOMINGO, DAS 11H ÀS 16H).



ALEXANDER FERRAZ

Pastel de carne, mignon com gorgonzola e mousse de maracujá será o almoço de segunda-feira ao preço de R\$ 34,90

