



# Aurora lança Pequenas Partilhas Notáveis da América

Santé! A Cooperativa Vinícola Aurora, criada em 1931, está localizada em Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha, RS. Possui hoje 1.100 famílias associadas, que recebem assistência diária de seus técnicos na condução e cultivo das uvas. Sua equipe técnica se responsabiliza por todo o processo industrial e pela qualidade final dos produtos, com a atenção voltada para o desenvolvimento de uma tecnologia de ponta, fazendo da Aurora uma das maiores vinícolas do Brasil.

Em seu moderno parque industrial, além da alta tecnologia, seguem rigorosos padrões de qualidade e sustentabilidade. Primam por ações benéficas à comunidade e ao planeta, gerando responsabilidade social e respeito ao meio ambiente.

Atualmente, a Aurora tem em seu portfólio cerca de 200 produtos entre sucos de uva integrais (Aurora e Casa de Bento), vinhos finos tranquilos e espumantes (Aurora, Marcus James, Saint Germain, Conde de Foucauld, Aurora Procedências etc), vinhos de mesa e coolers (Keep Cooler, versões Black, Classic e ICE).

Recentemente, no Varanda Grill, em São Paulo, participei do lançamento da sua nova linha *Pequenas Partilhas Notáveis da América*. São quatro os rótulos, elaborados em parceria com produtores do eixo sul da América e que nos foram



Extra Brut Pinto Bandeira  
Método Tradicional: frescor



Aurora Millésime Cabernet  
Sauvignon 2011: especial

## Parceria com produtores do eixo Sul



■ Pequenas Partilhas Cabernet Franc 2013, Bento Gonçalves, BR  
Uva: Cabernet Franc 100%, com 13º GL álcool. Passagem por barricas de carvalho francês e americano por 6 meses.



■ Pequenas Partilhas Tannat 2013, Las Brujas, Bodegas Gimenez Mendez, UV  
Uva: Tannat 100%, com 13,5º GL álcool. Passagem por barricas de carvalho americano por 3 meses.



■ Pequenas Partilhas Malbec 2013, Vale de Maipu, Finca Agostino, AR  
Uva: Malbec 100% com 13,5º GL álcool 40% passa por barricas de carvalho francês e americano por 6 meses.



■ Pequenas Partilhas Carmenère 2013, Vale do Maule, Bodegas De Aguirre, CL  
Uva: Carmenère 100%, com 13,5º GL álcool Passagem por barricas de carvalho francês e americano por 8 meses.

Brasil. Pela sua altitude, 730 metros do nível do mar, tem uma vocação natural para cultivo das uvas que entram na elaboração de grande parte dos espumantes: Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico.

Já os tintos *Pequenas Partilhas Notáveis da América* foram harmonizados com picanha suína e bife de ancho exclusivamente preparados para o evento. Vinhos muito agradáveis, para o dia a dia, com frescor e taninos macios que equilibram álcool, corpo médio e excelente custo.

Na mesma tarde, no stand da Aurora na Expovinis 2015, provei dentre outros o *Aurora Millésime Cabernet Sauvignon 2011*. No vocabulário enológico, *millésime* é um vinho elaborado com uvas de uma colheita muito especial e este é o sétimo *Millésime* da história da Aurora. Os anteriores foram: 1991, 1999, 2004, 2005, 2008, 2009. De cor rubi com reflexos violáceos, o 2011 traz aromas de frutas negras e vermelhas maduras, toque de tabaco e chocolate e passa por barricas. Na boca é seco, fresco com taninos elegantes e macios, vinho potente e longo com 13º GL.

Vinhos notáveis, fiquei impressionada! Vivas ao vinho nacional e até a próxima taça!

MAIS INFORMAÇÕES ACESSAR:  
[HTTP://WWW.VINICOLAURORA.COM.BR](http://www.vinicolaaurora.com.br)

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Agenda

>> **7/5 - 20h.** Degustação vinhos da Sicília, IT, na Decanter Santos, R\$ 85,00, reservas pelo telefone 2104-7555.

>> **11/5 - das 9 às 12h.** 1º Fórum dos Sommeliers do Estado de SP, organizado pelo SindSommelier. No Hotel Leques Brasil (Auditório Marco Aurélio) Rua São Joaquim, 216, Liberdade, SP.

demonstrados por seus respectivos enólogos. Vinhos das uvas representativas da América do Sul.

Provei o Cabernet Franc (com safras anteriores em 2010 e 2011) feito aqui no Brasil, apresentado por Flávio Zilio, gerente de Enologia da Vinícola Aurora, com safra de 2103; o Carmenère, por José Ignacio Maturana, enólogo da chilena Bodegas De Aguirre; o Malbec, por José P. Gómez, enólogo da Finca Agostinho da Argentina, e o Tannat, por

Mauro Gimenez Mendez, enólogo da Gimenez Mendez, do Uruguai.

Iniciamos o almoço com couvert, salada e ceviche de vieiras frescas, degustando o espumante fresco, cremoso e personal *Extra Brut Pinto Bandeira Método Tradicional*, um pré-lançamento do jovem e dinâmico enólogo da Aurora, André Peres Jr.

Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha, é a segunda região demarcada a conquistar Indicação de Procedência (IP) no

# Técnicas apuradas e prática em novo curso de cozinheiro

A modalidade profissional, oferecida pelo SinHoRes, terá aulas entre maio e agosto

Das técnicas básicas de cortes à finalização de pratos elaborados, será na prática que aprenderão os alunos do novo curso de Cozinheiro Profissional da Escola de Gastronomia e Hotelaria do SinHoRes. A atividade começa no dia 12 de maio e será sempre às terças e quintas, das 8h30 às 12 horas.

A ideia é aperfeiçoar os profissionais que já trabalham na área e capacitar quem quer aprender as técnicas.

O chef Marco Antonio de Araújo, do Sofitel Jequitimar, em Guarujá, é o responsável pelo conteúdo. Ele explica que sempre haverá uma aula conceitual, preparatória, para depois os alunos entrarem na cozinha de fato.

"Vou falar sobre todos os preparos, os métodos de cocção, cortes de vegetais e carnes e uma série de dicas para se aproveitar o melhor dos alimentos e evitar o desperdício".

Todos os conceitos levam em conta as normas de segurança

alimentar estabelecidas pela Anvisa, como data de validade e armazenamento, entre outras.

Segundo ele, atualmente, esse mercado acumula muitas pessoas que "são máquinas de fazer pratos", mas sem o conhecimento técnico necessário. "Nas aulas, eles vão conhecer melhor a estrutura dos alimentos e aprender todas as etapas dentro da cozinha, na prática", diz, lembrando que tudo será degustado no final.

O chef trabalhará também outros conceitos, como liderança e postura no trabalho, relacionamento interpessoal, estoque e fichas técnicas. "Trarei colegas da área para uma troca de experiências com os alunos. Essa interação promove um ambiente muito próximo ao que eles encontrarão".

SERVIÇO: AS AULAS VÃO ATÉ 6 DE AGOSTO. O CURSO CUSTA R\$ 360,00 PARA ASSOCIADOS DO SINHORES, E R\$ 480,00 PARA NÃO ASSOCIADOS, PODENDO SER DIVIDIDO EM ATÉ TRÊS VEZES. INFORMAÇÕES: 3223-7372, DAS 8 ÀS 12 HORAS E DAS 14 ÀS 18 HORAS.



Marco Antonio Araújo ensinará desde culinária básica até a refinada

## Risoto milanês com camarão pistola

Ingredientes: 300g de arroz arbóreo; 200 ml de vinho branco; 1g de açafrão; 30g de manteiga sem sal; 50g de queijo parmesão ralado grosso; 1 litro de caldo de legumes; 4 camarões pistola limpos; sal e pimenta branca a gosto e tomate-cereja e folhas de endívia para decorar.

Preparo: se for consumir o risoto imediatamente, o arroz arbóreo pode ser refogado em alho e cebola. Depois, acrescente o vinho branco e vá adicionando o caldo de legumes quente, sempre aos poucos, e mexendo sempre, sem deixar secar. Vá provando o arroz, que deve ficar al dente para estar no ponto, mas sem que o caldo seque. Quando estiver nessa consistência, finalize com o parmesão e a manteiga. Passe sal e pimenta no camarão e grelhe em frigideira bem quente. Coloque folhas de endívia no prato, acrescente o risoto e os camarões e decore com tomate-cereja.



# Spa Day é o prêmio da promoção para mães

Já está no ar, desde ontem, a promoção de Dia das Mães do Blog *Boa Mesa* em parceria com o Casa Grande Hotel & Spa. A leitora vencedora ganhará um Spa Day, com tratamentos especiais e relaxamento merecidos no Spasissimo, no Spa do Casa Grande Hotel, na Praia da Enseada, em Guarujá.

Para concorrer, basta curtir o *Boa Mesa* e escrever um comentário no post sobre a promoção, com uma frase que mostre porque você merece um dia de relaxamento e tratamentos no Spasissimo.

Você tem até o dia 8 de maio para bolar uma frase e escrevê-la no post. O resultado será divulgado no Dia das Mães (dia 10), no Blog *Boa Mesa*.

Para a promoção desse dia tão festejado, o Spa Day inclui: seis refeições no restaurante do Spa; atividades físicas como:

caminhada na praia, hidroginástica, dança, beach tênis e outros; acesso ao complexo do Spa (sauna, piscina aquecida e *watersoaking*); acesso à piscina do hotel e serviço de praia; uma massagem relaxante, uma esfoliação corporal e uma hidratação facial.

### LOCAL

O Spasissimo tem as assinaturas médicas dos endocrinologistas Filipo Pedrinola e Alessandra Rascovski. Reúne em um único espaço spa médico, de relaxamento e de destino.

Instalado em uma área de 1,4 mil metros quadrados, oferece todas as vantagens de um resort à beira-mar, com programas exclusivos. O Spa Day é um programa de emagrecimento e relaxamento sem hospedagem.

REPRODUÇÃO

*Boa mesa*  
por Fernanda Lopes

CONTATO | OUTROS BLOGS | ACESSAR A TRIBUNA.COM.BR | ANUNCIAR AQUI

PESQUISAR

SIGA-NOS

f t g

Fuça da Po  
A Aplicação M  
do Brasil Não é  
Dinheiro. Enter

Cardiologie  
Diagnóstico, Tr  
e Prevenção p  
as doenças do

Tortinha de carne com batata

29/04/2015 | Entradas, Pães e tortas salgadas  
Seja o 1º a comentar

Essas tortinhas têm massa crocante, recheio de carne e  
cobertura cremosa de batata. Uma delícia comidã

As frases das mães devem ser escritas nos comentários do post sobre a promoção, no Blog *Boa Mesa*



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