



No menu, espresso com grãos Santa Monica, fazenda do Sul de Minas, e bebidas preparadas com café como o Dricatino e o Café Bombom



FOTOS ALEXSANDER FERRAZ

Café com selo de qualidade

Essa é a aposta do Dri Café, que vai muito além do pretinho básico no Centro de Santos

FERNANDA LOPES
EDITORA

O aroma adocicado de café no ar já mostra que entramos em um lugar especial. E quando pedimos um cafezinho, a barista e empresária Adriana Rodrigues vai para a máquina de espresso e enquanto, cuidadosamente, tira a bebida, nos dá uma aula sobre grãos, torra e qualidade do café. Localizado no Centro de Santos, que tem sua história intimamente ligada

ao comércio de grãos, o Dri Café faz jus à fama do bairro. “Só trabalho com café Santa Monica, que é considerado um dos melhores do Brasil. Não faço blend, somente single (que vem de um único lugar)”. Ela explica que a qualidade depende também da máquina de espresso, que deve ser de primeira linha, e, por fim, da qualidade de quem tira o café.

Com os grãos selecionados, Adriana prepara muitas bebi-

das, desde o espresso tradicional (R\$ 4,00), que vem acompanhado de água com gás desmineralizada (para limpar o palato antes do cafezinho), até o café bombom (R\$ 6,00 e R\$ 8,00, dependendo do tamanho), que tem leite condensado, chocolate, leite vaporizado e, claro, café. Há ainda o Dricatino, um frozen de café, que tem 59 calorias o copo grande (R\$ 8,90). “E o chantili que usamos não tem

colesterol, nem lactose”.

Para acompanhar, sanduíches com baguetes assadas na hora (preços de R\$ 5,00 a R\$ 14,90, dependendo do recheio), pão de queijo recheados com nutella ou frios (de R\$ 3,50 a R\$ 5,50); waffles (R\$ 3,50 a R\$ 5,50); tostados (R\$ 4,90 a R\$ 5,90). A casa serve também almoço executivo.

SERVIÇO: DRI CAFÉ (R. FREIGASPAR, 41, CENTRO, TEL. 3219-2264).

Quentinhas

Nhoque da Sorte

Quem saborear o nhoque da sorte na cantina Don Pepe Di Napoli (Av. Washington Luiz, 422, Santos), no dia 29, estará ajudando uma entidade beneficente. O restaurante doará 10% da renda do almoço e jantar do Dia do Nhoque da Sorte. Este mês, no dia, às 20h, o jantar com bufê de massas e sobremesas será em prol do Gapa BS, com valor de R\$ 50,00 por pessoa.

Chope artesanal

O Almanaque Bar (Av. Siqueira Campos, 554, Santos) está com a promoção, de quinta a domingo, de quatro chopes artesanais, à vontade, pelo preço único de R\$ 49,00. Há opções de claro (lager), trigo (weiss), IPA (india pale ale) e um escuro especial.

Menu temático

O Restaurante Com Batata (Rua Evaristo da Veiga, 99, Campo Grande, Santos) lança o projeto Talentos da Música Santista, com almoço temático, música e gastronomia de várias regiões do País. O evento acontecerá todo último domingo do mês, a partir do próximo dia 31, sempre das 14h

às 18h. No dia 31, a música e a culinária baianas serão o tema, com dois menus típicos. Um com salada de feijão fradinho com carne seca desfiada (entrada), xinxim de galinha (principal) e manjar de tapioca (sobremesa), por R\$ 45,90 por pessoa. A segunda opção tem moqueca de peixe com camarão (principal), por R\$ 55,90. Neste dia não serão servidos outros pratos do cardápio e as reservas deverão ser feitas antecipadamente.

Eataly

Abre na próxima terça, em São Paulo, o Eataly, um paraíso gastronômico, que nasceu em Turim, na Itália, e faz sucesso também em Nova Iorque. Este é o primeiro da América Latina. Ele terá carnes, pizzas, pães especiais e outros produtos gourmets. Fica na Rua Pres. Juscelino Kubitschek, 1.490.

Fondue

No dia 2 de junho começa a Saison de Fondue no Bistrot Saint Malo by Casa Grande Hotel (Praia da Enseada, Guarujá). Serão quatro tipos: chinês, queijo, camarão com palmito e chocolate (preços de R\$ 74,00 a R\$ 145,00). A chef Jacqueline Roelandt assina o menu.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Anuário traz os melhores do Brasil em 2015

Lançado na Expovinis 2015, o anuário Vinhos do Brasil, 4ª edição, já pode ser encontrado em livrarias e bancas.

É o mais completo guia do vinho nacional, com análise de todo o panorama do setor, regiões produtoras, universo do vinho, enogastronomia, consumo, história, negócios, enoturismo, depoimento de profissionais e dirigentes ligados ao setor.

Ele traz ainda dados atuais sobre a produção e comercialização, e o resultado da Grande Prova Vinhos do Brasil 2015.

Na prova, feita às cegas, foram analisados 700 rótulos de vinhos tranquilos e espumantes de 87 produtores de sete estados brasileiros e eleitos os melhores em 22 categorias.

A comissão avaliadora presidida por Marcelo Copello, jornalista e especialista do Rio de Janeiro, foi composta por 17 profissionais de vários estados e convidados internacionais, além de representantes do Ibravin, Sindivinho, ABS, FGV, Senac, jornalistas especializados e sommeliers premiados.

O Anuário mostra os 23 campeões em 22 categorias (houve um empate), além dos 80 vinhos que receberam medalha de ouro e 127 que receberam medalha de prata.

Editado pela Baco Multimídia em parceria com o Instituto Brasileiro do Vinho (Ibravin), a edição bilingue é referência para consumidores e compradores de hotéis, restaurantes e lojas de bebidas. O preço é R\$ 45,00.

É o vinho brasileiro, de incontestável qualidade, atingindo

Agenda

>>18/5, 20h. Restaurante Van Gogh inicia ciclo de degustações em três datas. Neste primeiro evento serão rótulos argentinos e portugueses. Tel.: (13) 3205-3636.

>>19/5, 20h. Vinhos do Mundo promove degustação Bodegas Renascer, AR, no Marcelo Laticínios. Rua Lobo Viana, 54. R\$ 60,00 (direito a uma garrafa no convite).

>>20/5, das 19 às 21h. Grand Cru Tasting, na Casa da Fazenda SP- mais de 200 vinhos e degustações paralelas. Convites R\$ 250,00 na Grand Cru Santos, tel. (13) 3307-0467.

>>21/5, 20h. Decanter Santos degustação de vinhos da Toscana, IT, R\$ 39,00. (degust. + jantar = R\$ 74,00), tel. (13) 2104-7555.

>>30/5, das 15 às 21h. 9ª Feira de Vinhos Patricia Brentzel, em São Paulo. Ingressos antecipados a partir de R\$ 70,00 com direito a taça. Informações pelo email: contato@patriciabrentzel.com.br ou pelo site www.patriciabrentzel.com.br

mais notoriedade no panorama nacional. Confira aqui o resultado dos vencedores das 22 categorias.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

■ **Melhor Espumante Brut Branco:** Cave Geisse Brut 2012, Vinícola Geisse, Pinto Bandeira-RS. WWW.CAVEGEISSE.COM.BR.



■ **Melhor Espumante Brut Rosé (empate):** Espumante Bossa Nº3, Vinícola Hermann, Bento Gonçalves, RS e Espumante Yoo Boutique Brut Rosé, Décima, Caxias do Sul, RS. WWW.VINICOLAHERMANN.COM.BR.



■ **Melhor Espumante Extra-Brut/Nature:** Espumante Extra Brut 2014, Vinícola Geisse, Pinto Bandeira, RS. WWW.CAVEGEISSE.COM.BR.



■ **Melhor Espumante Prosecco/Glera:** Espumante Aurora Prosecco, Aurora, Serra Gaúcha, RS. WWW.VINICOLAURORA.COM.BR.



■ **Melhor Espumante Moscatel Branco:** Espumante Moscatel Pedrucci 2013, Pedrucci, Garibaldi, RS. WWW.CASAPEDRUCCI.COM.BR.



■ **Melhor Espumante Demi-Sec Branco:** Espumante Demi-Sec, Courmayeur, Serra Gaúcha, RS. WWW.COURMAYEUR.COM.BR.



■ **Melhor Espumante Moscatel/Demi-Sec Rosé:** Espumante Casa Perini Aquarela Moscatel Rosado, Perini, Farroupilha, RS. WWW.VINICOLAPERINI.COM.BR.



■ **Melhor Sauvignon Blanc:** Miolo Reserva Sauvignon Blanc 2014, Miolo Wine Group, Campanha Gaúcha, RS. WWW.MIOLO.COM.BR.



■ **Melhor Gewürztraminer:** RAR Collezione Gewürztraminer 2011, Miolo Wine Group, Campos de Cima da Serra, RS. WWW.MIOLO.COM.BR.



■ **Melhor Moscato:** Moscato Giallo 2014, Giacomini, Flores da Cunha, RS. WWW.GIACOMINI.COM.BR.



■ **Melhor Branco de Outras Castas e Cortes:** Quiron Chardonnay / Sauvignon Blanc 2013, Cattacini, Serra Gaúcha, RS. WWW.CATTACINI.COM.BR.



■ **Tinto Cabernet Sauvignon:** Aurora Cabernet Sauvignon Millesime 2011, Aurora, Serra Gaúcha, RS. WWW.VINICOLAAURORA.COM.BR.



■ **Melhor Merlot:** Monte Paschoal Dedicato Merlot 2013, Basso, Serra Gaúcha, RS. WWW.VINICOLABASSO.COM.BR.



■ **Melhor Tannat:** Tannat Casa Venturini Reserva 2012, Venturini, Campanha Gaúcha, RS. WWW.CASAVENTURINI.COM.BR.



■ **Melhor Pinot Noir:** Viapiana Pinot Noir 2012, Viapiana, Serra Gaúcha, RS. WWW.VINHOSVIAPIANA.COM.BR.



■ **Melhor Cabernet Franc:** Dunamis Cabernet Franc 2012, Dunamis, Campanha Gaúcha, RS. WWW.DUNAMISVINHOS.COM.BR.



■ **Melhor Marselan:** Cave Antiga Marselan 2007, Cave Antiga, Cotiporã, RS. WWW.CAVEANTIGA.COM.BR.



■ **Melhor Tinto de Outras Castas:** Ancellotta Reserva 2014, Giacomini, Serra Gaúcha, RS. WWW.GIACOMINI.COM.BR.



■ **Melhor Tinto Corte:** Épico, Guatambu, Campanha Gaúcha, RS. WWW.GUATAMBUVINHOS.COM.BR.



■ **Melhor Rosé:** Macaw Tropical Frisante Rosé, Farroupilha, RS. WWW.VINICOLAPERINI.COM.BR.



■ **Melhor Doce/Fortificado:** Reggio Di Castela 2004, Irmãos Molon, Serra Gaúcha, RS. HTTP://SINVELO.COM.BR/VINICOLA



Viva momentos de Satisfação

Ambiente Climatizado - Sala de Reuniões - Estacionamento com manobrista

Delivery 3284.0444

Cantina di Lucca

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

