

# Mestre-Cervejeiro tem estilos variados

Loja no Gonzaga oferece mais de 100 rótulos de diversos países

DA REDAÇÃO

A moda das cervejas especiais aportou de vez por aqui. Abriu as portas em Santos, a primeira unidade da rede de franquias Mestre-Cervejeiro.com. No Gonzaga, a loja conta com 100 rótulos de cervejas especiais, além de um mix de produtos, como camisetas da marca, kits cervejeiros, taças, copos, e petiscos gourmet.

Os preços das cervejas começam em R\$ 14,00 (Zé Galego, uma Premium American Lager da Bastards - Brasil) e vão até R\$ 75,60 (Mine is Bigger than Yours, uma Barley Wine da To Ol, da Dinamarca).

Os franqueados Eduardo Tavares e Deize Tavares após conhecerem a Mestre-Cervejeiro, com começaram a pesquisar e degustar cervejas artesanais e gostaram. "Após muita análise sobre as várias opções de franquias de diversos setores, optamos pela Mestre-Cervejeiro, com por ter um investimento acessível e produtos que gostamos. Podemos dizer que é a realização de um sonho. O retorno financeiro é importante, mas o prazer de trabalhar em um negócio próprio que escolhemos com muito carinho é "especial", afirma Deize.



Os preços das cervejas começam em R\$ 14,00 e vão até R\$ 75,60

A loja tem mais de 100 rótulos de cervejas artesanais, de vários países. Para petiscar, tortillas importadas, batatas fritas inglesas e snacks. "Colocamos um deck em frente à casa com

mesinhas para quem quiser degustar as cervejas", explicou Deize.

SERVIÇO: MESTRE-CERVEJEIRO.COM  
(RUA AZEVEDO SODRÉ, 112, GONZAGA.  
TEL. 3349-5573)

## Quentinhas

### Veronica Frenkiel

O ateliê de doces da confeitaria Veronica Frenkiel (foto) mudou de endereço esta semana, em Santos, e passou a oferecer um espaço maior para os clientes tomarem um cafezinho e degustarem bolos, brigadeiros, cupcakes, brownies e outros quitutes artesanais. Agora, o ateliê abre de quarta-feira a sábado, das 11 às 18h30, na Rua Ministro Xaver de Toledo, 67, Campo Grande, Santos, a uma quadra da Av. Francisco Glicério. Os preços dos doces na vitrine variam de R\$ 2,50 a R\$ 12,00. O local também aceita encomendas pelo telefone.

### Polenguinho

O Polenguinho está completando 60 anos no mercado. Por conta disso, os fãs do produto poderão relembrar a primeira embalagem do queijo processado, que estará disponível nos principais supermercados de todo o País. A partir desse mês, os consumidores terão acesso à novidade (com 4 unidades, com preço entre R\$ 3,70 a R\$ 4,20) e também aos packs promocionais que serão vendidos em latas vintage (entre R\$ 28 a R\$ 30) desenvolvidas especialmente para a comemoração. Há ainda a embalagem com 8 (entre R\$ 6,80 a R\$ 7,50).

### Sofitel

Em homenagem à tradição da colheita das uvas na França, e

com a ideia de divulgar as regiões de Bordeaux, Bourgogne, Languedoc, Loire, Rhône, Alsace e outras, a rede de hotéis Sofitel realiza, em suas 120 unidades, o Sofitel Wine Days. O Sofitel Guarujá Jequitimar entra na programação com jantar harmonizado no restaurante francês Les Épices, e também realiza workshops de vinhos, degustações e welcome drink. Amanhã, com menu elaborado pelo chef francês Patrick Ferry (foto), a gastronomia francesa será harmonizada com vinhos da importadora Devinum como os rótulos Mouton Cadet Sauvignon Blanc Bordeaux, Le Rosé de Mouton Cadet Bordeaux, Baron Philippe Rothschild, Baron Nathaniel Bordeaux entre outros. O jantar iniciará com minisopa de mexilhão com açafrão seguido de Remoulade de palmito massa maçã verde com lagostim e vinagrete. Para o prato principal: carré de cordeiro vert pré, batata rosti com bacon, fricassé e cogumelo. Finalizando: barra de chocolate com caramelo de coco e geleia de limão de sobremesa. Os valores são R\$ 165 (o jantar) e R\$ 290 (jantar com harmonização). Reservas e informações no www.sofitel-guaruja-jequitimar.com ou pelo telefone 2104-2000.

### Pizza vegetariana

O Restaurante Govinda's Gosto Superior promove no dia 30 a Noite da Pizza, com rodízio



com 8 sabores de pizzas vegetarianas mais bebida à vontade. O valor da mesa para duas pessoas é de R\$ 84,00. Reservas na Rua Luiz de Faria, 82, Gonzaga ou pelo telefone 3288-3432, até dia 26.



## Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



# Uruguai, o país dos vinhos Tannat

Santé! O Uruguai é um país líder em democracia, paz, qualidade de vida, liberdade de imprensa, prosperidade e segurança. E detém um dos menores índices de desigualdade social na América Latina. Aliás, eu o vejo como país de vanguarda com legislação avançada sobre temas polêmicos, como aborto, casamento homossexual, cultivo e comercialização da maconha. Possui um dos mais puros ecossistemas naturais do mundo, numa superfície de 176,2 Km2. Sua população é de 3,4 milhões de habitantes sendo 98% o índice de alfabetização. Cidades como Montevideu, Punta del Este e Colônia do Sacramento são ícones turísticos, e, claro, a visita às regiões vinícolas é crucial para a compreensão do que é o Uruguai e de como vive seu povo.

O país está localizado entre os paralelos 30° e 35° (latITUDE sul), assim como Argentina, Chile, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia. Tem solo argiloso, insolação equilibrada, chuva e temperaturas ideais. O

clima marítimo do Atlântico assemelha-se ao de Bordeaux, porém é mais quente, o que dá boa maturidade às uvas.

Canelones, Maldonado e Colônia são as regiões produtoras mais importantes. E os uruguaios são bons de taça, o per capita/ano é de 26 litros.

O Inavi (Instituto Nacional de Vitivinicultura do Uruguai) vem expondo o vinho uruguio para o mundo e conquistando prêmios internacionais. E vem triplicando as exportações nos últimos 5 anos ultrapassando os 3,2 milhões litros por ano.

A uva Tannat é a emblemática do país, lá chegando na década de 1870, vinda do Madiran, sudoeste da França. Hoje o Uruguai é o maior produtor mundial de Tannat, ocupando 3 mil hectares dos 9 mil cultivados em seu território.

A Tannat é bastante tânica pois tem casca bem grossa, com alto índice de resveratrol (4 vezes mais antioxidantes que as demais) e resulta um vinho ainda mais saudável. Trata-se de um vinho geralmente

mais encorpado, com aromas e sabores de frutas escuras e especiarias. A passagem em madeira o torna mais potente, elegante e austero. Atualmente muitos produtores de Tannats elaboram vinhos mais delicados, com menos passagem em barricas, menos tanicidade e menos álcool, captando apenas a essência frutada da uva. Isso tem agradado bastante e elevado o interesse dos enófilos. Pude comprovar degustando Tannats no Wines of Uruguai 2015, recentemente em São Paulo. Além da Tannat outras cepas são cultivadas e vêm conquistando os amantes do vinho. Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Pinot Noir, Petit Verdot, Cabernet Franc, Arinarnoa e as brancas Torrontés, Albariño, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Viognier, Riesling e Gewürztraminer. Numa outra coluna descreverei minha visita a diversos produtores do Uruguai. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## Provei e indico

Ariano Hnos - Cuatro Gatos 2012, Canelones, UY (rótulo do artista uruguaio Villaró)

**Uva:** Tannat e Cabernet Sauvignon (18 meses de carvalho)  
**Cor:** rubi, média intensidade e límpido  
**Nariz:** frutas, pimenta, especiarias  
**Boca:** seco, boa acidez e bom corpo, 14° GL, taninos bem presentes que aveludam depois. Persistente e elegante  
R\$ 90,00, Importador Galeria do Vinhos



Família Deicas Preludio 2009, Canelones, UY

**Uva:** Merlot, Tannat, C. Sauvignon, C. Franc, P. Verdot e Marselan  
**Cor:** rubi intensa com granada  
**Nariz:** frutas negras maduras, cogumelos, figo, caramelo e chocolate  
**Boca:** seco, frutado, encorpado, complexo, boa acidez equilibra 13,5/GL com taninos firmes, longo, vinhoço!  
R\$ 312,00, Interfood Import



Família Irurtia - Km 0 Río de la Plata Reserva Tannat 2012, Carmelo, UY

**Uva:** Tannat (18 meses carvalho)  
**Cor:** rubi intenso com halo granada  
**Nariz:** frutas vermelhas, pimenta e baunilha  
**Boca:** seco, encorpado, volumoso, taninos integrados ao 14,5° GL, macio, elegante e longo  
R\$ 75,00, Import All



## Agenda

>>21/10. Jantar harmonizado vinhos Las Moras presença do produtor Carlos Timoner. Enoteca Decanter. R\$ 161,80 Reservas 21047555

### Boa Mesa

Ano IV - nº 188.  
Edição e textos: Fernanda Lopes.  
Diagramação: Luciana Rodrigues.  
Fotografia: Alexander Ferraz.  
E-mail: boamesa@atribuna.com.br

