

Cinza tem cardápio enxuto, mas com boas surpresas

Chef Helio Marques criou sanduíches que podem ser servidos também no prato, sem pão

FERNANDA LOPES
EDITORA

Assim que abriu as portas há cerca de um ano, o Cinza General Store, no Gonzaga, já foi sucesso imediato. Agora, entrando no segundo ano de funcionamento, a casa está com consultoria do chef Hélio Marques, ex Lion, que criou um menu de sanduíches que podem ser servidos também na versão sem pão, no prato. “A ideia é ter um menu enxuto, mas que atenda todos os públicos”.

Com uma equipe de mais dois cozinheiros, ele prepara especialidades como o sanduíche Cinza Bovino, que tem costela assada em baixa temperatura e desfiada com molho de queijo de cabra e radichio, que na versão empratada é servida com batata, farofa e salada. Aliás, a farofinha é uma delícia — receita do chef, com soja triturada, creme de cebola e farinha biju (R\$ 25, qualquer uma das versões). Veja a receita abaixo.

A casa, que fica na antiga loja Stick presentes, na charmosa pracinha Rotary, acaba sendo a parada de muita gente que está passando no vai-e-vem do Gonzaga. À noite torna-se ponto de encontro de jovens, que aproveitam também a carta de drinques do barista Bruno Caldeira, como o clássico gin tônica R\$ 25, nacional e R\$ 46,



Hambúrguer no prato faz sucesso, assim como a carta de drinques, como o gin tônica

importado) ou o refrescante mojito (R\$ 25).

Outro hit no menu dos sanduíches é o Cinza Burger, que tem hambúrguer dry aged (maturada) com cheddar inglês, bacon e cebola caramelizada (R\$ 30). O hot dog também é especial, feito com salsicha artesanal da Pirineusbr com queijo cremoso, purê de batata doce e bacon crocante. Ele é servido na baguete tradi-

CINZA BOVINO (COSTELA)



Ingredientes: **costela:** 1 Kg de costela; sal a gosto, pimenta-do-reino a gosto. **Creme azedo:** 200g de cream cheese, 200g de creme de leite fresco e suco de 2 limões. **Montagem:** 100gr de costela já assada em baixa temperatura; 25g de tomate assado com azeite (confit); 10g de radiccio; 40g de creme e um pão Roseta.

Preparo: **costela:** tempere a costela com sal e pimenta, coloque em assadeira, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 100°C por 6 horas. Depois, tire e desfie a carne, descartando a gordura e o osso. **Creme azedo:** misture tudo. **Montagem:** deixe a chapa ou uma frigideira em 180°C, e coloque o azeite e deixe aquecer e frite a costela sem deixar que ela fique seca. Aqueça bem o pão roseta até que fique crocante e comece a montar. Primeiro a costela, em seguida o tomate confit, o creme azedo e por final o radiccio cortado em julienne (fatias finas). Feche e sirva com batatas fritas.

cional ou integral (R\$ 25).

Fazem sucesso também as cervejas artesanais, que têm rótulo da casa, nas versões pale ale e weiss (R\$ 23), pilsen (R\$ 18) e duken (R\$ 25). São fabricadas pela Tibaya cerveja-

ria artesanal, de Atibaia. Tem ainda chope pale e weiss (R\$ 15/ 500ml).

CINZA GENERAL STORE (PRAÇA ROTARY 16/18 GALERIA IPIRANGA, SANTOS). TEL. (13) 3289-1414. FUNCIONAMENTO DAS 17H ÀS 24H DE TERÇA A DOMINGO.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



As Artesanas do Uruguai

Santé! Talvez não seja coincidência a Artesana Winery estar localizada em Las Brujas, Canelones, no Uruguai. Fato é que nessa vinícola as vinhas crescem, florescem e frutificam sob olhos e mãos de fadas alquimistas, as enólogas Valentina Gatti e Analía Lazaneo. As duas amigas iniciaram a Artesana em 2007, junto com o investidor norte americano, Blaque Heinemann, que as contactou para desenvolver o projeto.

A região de Las Brujas está a 30 km de Montevideo, no paralelo 34, o mesmo da Argentina, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia. A concentração de 8,5 hectares de vinhas, com solo argilo-calcário combinado com estações quentes, de clima temperado, resulta num fruto maduro, equilibrado em álcool e acidez.

Um dos diferenciais dessaodega é o cultivo da uva Zinfandel. São os únicos produtores de vinho desta casta no Uruguai, com a qual elaboram um

assemblage com Tannat e Merlot, surpreendente, sem dúvida um dos grandes vinhos do Uruguai. Também um rosé delicioso e refrescante e um varietal puro e divino. Uma experiência inicial que deu bons frutos, a Zinfandel foi plantada a pedido do sócio Marke e estabeleceu outro estilo de vinho uruguiaio, uma vez que é cultivada na Califórnia, em terras diferentes e clima muy caliente. E para quem não conhece, a Zinfandel é a mesma uva italiana Primitivo, que, por sua vez, é originária da Croácia.

Visitei a vinha e fiquei encantada com a paisagem, a simplicidade e a qualidade dos vinhos com produção total de apenas 40 mil garrafas, e Valentina Gatti me confessou que não querem ir muito além desse número, uma vez que seus vinhos são de alta gama.

A primeira colheita da vinícola foi em 2010, um sucesso! Criaram um Tannat diverso dos demais do Uruguai, com

AGENDA

■ 4/4. World Wine Experience Península Ibérica, no Figueira Rubayat, SP. R\$ 150. Tel. (11) 4003-9463.

■ 11/4. Lançamento Guia Descorchados 2017. Informações no site <http://revistaadega.uol.com.br>.

taninos menos rústicos, mais delicados e elegantes. Resultado de muito cuidado no vinhedo, na vinificação, tempo de maceração, estágio em barricas de carvalho francês e americano (novos e de segundo uso). Aliás, uma tendência hoje.

Os vinhos Artesana contém um profundo aroma de frutas e taninos impecáveis, são vinhos elegantes, poderosos e complexos. Com estrutura para guarda de 10 anos ou mais além de acessíveis ao consumidor final, principalmente se você os adquirir lá na vinícola.

PROVEI E INDICO



Artesana Zinfandel 2016, Canelones, UY
Uva: Zinfandel (13,5º GL) (não passa por barrica).

Cor: rubi leve com intensidade brilhante e vibrante.
Nariz: fruta vermelha, licor de cassis, morangos em compota e ameixas maduras.
Boca: seco, fresco, frutado, elegante, corpo e taninos leves, leve doçura ao final e muito saboroso. Beber agora.

Artesana Tannat Zinfandel 2015, Canelones, UY
Uva: 80% Tannat 20% Zinfandel (12 m barrica).

Cor: rubi intenso brilhante (13,6ºGL).
Nariz: compota de framboesa, morango e ameixas, especiarias, caramelo e cedro.
Boca: seco, boa acidez, encorpado, taninos integrados e macios, persistente com leve doçura. Beber agora ou guardar.

Artesana Tannat Reserva 2015, Canelones, UY
Uva: Tannat (12 m barrica).

Cor: rubi intenso e profundo (14,2ºGL).
Nariz: frutas vermelhas e negras, especiarias, alcaçuz e chocolate.
Boca: seco, boa acidez, encorpado, saboroso, potente, equilibrado, taninos elegantes e aveludados. Beber agora ou guardar.

Grande parte da produção vai para Estados Unidos e Brasil, um tantinho para Inglaterra e Alemanha, o restante é vendido na propriedade, onde se pode apreciar os vinhedos e os campos com cavalos ao fundo, num restaurante ao ar livre sob o comando de Martin Amengual, marido de Valentina. O chef prepara pães, patês, conservas, geleias, saladas e legumes com uma carne especial na parrilla harmonizando com os rótulos da casa. Ah! Uma panqueca crocante de doce de leite dá o toque final!

Artesana é um projeto totalmente gerenciado e conduzido por mulheres, que desenvolvem um meticuloso trabalho nos vinhedos, na vinificação, na apresentação e distribuição de suas botellas pelo mundo. Mulheres do vinho! Que orgulho! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

SERVIÇO: WWW.ARTESANAWINERY.COM
RUTA 48 KM 3.600, LAS BRUJAS, CANELONES, UY TEL 598-95780629
TURISMO@ARTESANAWINERY.COM

Boa Mesa

Ano V - nº 264. Edição: Fernanda Lopes.
Textos: Fernanda Lopes e Lucas Krempel.
Diagramação: Luciana Rodrigues.
Fotografia: Alexander Ferraz.
E-mail: boamesa@atribuna.com.br



JANTAR DOS CHEFS

Sucesso. Assim foi a Noite dos Chefs, no Restaurante Okumura. Dario Costa e Dayse Paparoto, do MasterChef Profissionais assinaram o menu com Marcio Okumura. Eles fizeram a alegria de fãs, que puderam postar nas redes social fotos e vídeos com a dupla. Simpáticos e disponíveis, circularam pelo salão e conversaram com clientes, que lotaram a casa. Eles prepararam os pratos com que tiveram mais sucesso na disputa da TV, como o fudge de chocolate da grande final de Dayse, e o polvo aioli, de Dario. Ele, aliás, disse que seu restaurante, Madê, deve abrir as portas até julho na Rua Minas Gerais, Boqueirão. Já Dayse continua no mesmo restaurante de antes do reality: o Feed Food, em Pinheiros, São Paulo.



ALEXSANDER FERRAZ