

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Roquette & Cazes, Douro e Bordeaux na garrafa

VINHOS DA PROVA

Santé! Três castas, duas famílias, um terroir, assim se denominou a grande prova vertical (várias safras do mesmo vinho) dos vinhos do Douro, elaborados com paixão pela família portuguesa Roquette, em parceria com a família francesa Cazes.

A degustação foi comandada por Tomas Roquette, da Quinta do Crasto (já abordada aqui em 24/10/2014) e Jean-Michel Cazes do Château Lynch-Bages (produz Grand Cru Classé Bordeaux). Ambos, com seu *savoir-faire*, descreveram os cortes extraídos das uvas tradicionais durienses: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

Em 2002, as duas famílias decidiram criar uma empresa para produzir grandes vinhos marcados pelas características naturais do Douro e pela experiência dos Cazes, que produzem vinhos em Bordeaux há cerca de um século.

“Fazer um grande vinho com as castas do Douro, um vinho que mostrasse estrutura e complexidade, aliadas ao poder e o sol de Portugal e ainda com a elegância de Bordeaux, foi parte desta aventura”, diz Jean-Michel Cazes.

Respeitando as características do



CLAUDIA OLIVEIRA

A degustação foi comandada por Tomas Roquette e Jean-Michel Cazes

Douro e unindo duas equipes de enólogos que trabalharam separados a uma distância de 1.000 quilômetros, nasceu o vinho que remete ao solo xistoso da região, Xisto - Roquette & Cazes 2003, o primogênito desse casamento, lançado na Vinexpo de 2005,

aonde consagrou-se uma revelação.

Após três edições de sucesso do Xisto - Roquette & Cazes, criaram um outro vinho, o Roquette & Cazes 2006, o qual foi inspirado nos ensinamentos do irmão mais velho, o Xisto, para ser igual na elegância, na fineza e na pro-

fundidade de boca, mas com maior estágio em garrafa tornando-o prontíssimo para beber, assim que saísse para o mercado.

Com o nascimento deste novo vinho, os produtores tomam a decisão de reposicionar o vinho mais antigo do projeto, o Xisto, passando a engarrafá-lo somente em safras de qualidade excepcional. E com status elevado tornou-se um verdadeiro ícone do vale do Douro a par dos vinhos Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa e Quinta do Crasto Vinha da Ponte. Detalhe que faz a quantidade do Xisto ser sempre muito pequena.

A prova vertical aconteceu no Terraço Itália, com staff que proporciona um serviço impecável além da vista incrível de São Paulo.

A qualidade, frescor, maciez, potência e complexidade desses rótulos, são indiscutíveis. Vinhos que trazem aromas florais, a mais pura fruta, essência de um terroir único com taninos sedosos e total elegância.

Todos são excepcionais, e como disse Tomas Roquette, a tendência atualmente é oferecer vinhos já prontos para

1° Roquette & Cazes 2007 - 18 meses em carvalho francês + 18 meses na garrafa.

2° Roquette & Cazes 2009 - 24 meses carvalho francês + 4 meses na garrafa.

3° Roquette & Cazes 2010 - 18 meses carvalho francês e engarrafado em double-magnum (3 L).

4° Roquette & Cazes 2012 - 18 m carv. francês e engarrafado em double-magnum (3 L).

5° Roquette & Cazes 2014 - 18 meses carvalho francês.

6° Roquette & Cazes 2015 - 18 meses carvalho francês.

7° Xisto 2013 - 20 m carv. francês e engarrafado em Magnum (1,5 L).

beber. Assim que são lançados no mercado podem ser consumidos sem esperar sua evolução, aliás, poucos são os que podem comprar vinhos e guardá-los.

O Roquette & Cazes está na faixa de R\$345 e o Xisto em torno de R\$1.276 no site da Import. Qualimpor (www.qualimpor.com.br), a qual agradeço o convite e parabéns pelo show de prova.

Até a próxima taça e Feliz Ano Novo a todos!

.MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Rituais da sorte à mesa

A virada do ano é cheia de simbolismos

DA REDAÇÃO

A virada do ano é sempre envolta em simbolismos e a mesa não fica de fora. A própria palavra Réveillon deriva do verbo francês *réveiller*, que significa revelar, despertar, acordar. É o fechamento de um ciclo.

“As comidas carregam a simbologia da fartura”, diz a coordenadora do curso de Gastronomia da Unimonite, Fátima Duarte.

Os grãos, por exemplo, remetem à multiplicação. Arroz, lentilha, feijão, milho simbolizam a fertilidade. No Brasil, como temos influência árabe direta e indireta (por meio dos portugueses), a lentilha é o ingrediente mais usado para este propósito.

O peixe também é um clássico na ceia de Ano-Novo. Em diversas culturas ele faz alusão à partilha e purificação por conta do

seu hábitat, a água. Eles são férteis e quase nunca andam sozinhos.

O bacalhau, em razão da herança lusa, é o peixe mais consumido. Mas nos últimos anos o salmão tem ganhado espaço nas ceias de Réveillon.

A carne de porco é outro alimento muito consumido na virada. Eles são considerados fortes e fuçam para frente, o que, na crença, faz a vida progredir.

As uvas e romãs são as frutas mais apreciadas. Como têm muitas sementes e são nobres para várias culturas, são consideradas poderosos imãs de boa sorte.

É claro que não há nada de científico em todas essas crenças, mas já que todos esses ingredientes podem resultar em pratos deliciosos, vamos nos render a eles e incluí-los na contagem regressiva para 2019.

Multiplicação, fartura, prosperidade estão entre os símbolos



SIGNIFICADOS

FOTOS ADOBE STOCK



>> **Réveillon.** Deriva do verbo francês *réveiller*, que significa revelar, despertar, acordar.



>> **Romã.** Símbolo da abundância, ajuda também na fertilidade. Repletas de sementes ou nascidas em cachos, elas trazem a ideia de multiplicação e fartura. São muitos os rituais, mas um dos mais utilizados é chupar três sementes de romã pedindo dinheiro para o ano todo e depois guardá-las na carteira, envolvidas em papel branco.



>> **Peixes.** Eles simbolizam a purificação por meio de seu habitat, a água. Além de serem férteis e se reproduzirem graças a uma infinidade de ovos, os peixes quase nunca nadam sozinhos.



>> **Lentilhas e grãos.** Remetem à quantidade e multiplicidade. Uns dizem que a lentilha por ter a forma arredondada e achatada, lembrando uma moeda, atrai dinheiro. Outros afirmam que sua popularidade se deve ao fato de que é um grão que dobra de tamanho ao ser cozido e por isso traz fartura.

>> **Champanhe ou espumantes.**

À meia-noite, faça um brinde à entrada do novo ano em grande estilo, com espumante em taças de cristal. Preparado à base de uvas, traz prosperidade para o ano que está se iniciando. Para quem passar a virada na praia, também não custa pular sete ondas com a taça na mão.



>> **Uvas.** Tradição da prosperidade, diz a tradição que deve-se comer doze uvas, uma para cada mês do ano. Se a uva for doce o mês do ano será próspero e se for azeda nem tanto, ao comer cada uva, faça um pedido do que você deseja para aquele mês. É a fruta que dá o vinho de Baco, o deus mitológico dos excessos, da fartura e das festividades.



>> **Frutas secas e castanhas.** Desde a antiguidade, estão associadas à fartura e à sorte por serem alimentos resistentes, possíveis de serem armazenados durante muitos dias. Os doces à base de castanhas tem ainda a simbologia de um ano doce.



>> **Louro.** É símbolo de sucesso e vitória. Ser laureado significa ser reconhecido. Os atletas gregos, que venciam as provas recebiam uma coroa de louros como prêmio. Além disso, são folhas de uma árvore resistente e que dá frutos em bagas volumosas. As folhas devem ser trocadas entre as pessoas à meia-noite e guardadas na carteira. É promessa de sucesso e fartura ao longo do ano.

DIVULGAÇÃO



Bebida é ícone do 007

Drinque do verão vem da França

DA REDAÇÃO

Vem da pequena vila de Podensac, no sul de Bordeaux, na França, a bebida que promete ser o hit deste verão. A nova aposta da temporada é o Lillet (pronuncia-se lilê), aperitivo criado em 1872, que é um clássico na França, mas ainda pouco conhecido no Brasil.

Porém, os fãs de 007 irão lembrar que James Bond pede um drinque Vesper, no filme *Casino Royale*. O principal ingrediente desse coquetel é o Lillet.

Agora, sua popularidade deve aumentar já que as garrafas passaram a ser importadas para o Brasil. O Lillet tem sabor frutado e é aromático. É feito com as uvas semillon, grenache e sauvignon blanc, além de ervas, especiarias e frutas cítricas. Seu teor alcoólico é mais alto do que a média dos vinhos e menor do que a de bebidas destiladas como gim e vodka. Tem sabor fresco e leve.

Bebe-se geralmente em uma taça com bastante gelo, uma dose de tônica uma fatia de limão, mas existem muitas receitas de coquetéis com o Lillet e os mixologistas brasileiros certamente criarão outros. O preço médio da garrafa é R\$ 90.