

Momento Divino

MOMENTO DIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Vinhos surpreendentes de Trás-os-Montes

Santé! Entre belas montanhas e vales, numa grande área de extensão ao norte de Portugal, situa-se a região Trás-os-Montes. Lá o cenário se modifica, como que flutua, entre vales verdejantes, colinas de bosques, olivais verde-cinza, extensos vinhedos, amendoeiras floridas entre outras árvores frutíferas.

O território de Trás-os-Montes faz fronteira a norte com Galícia e a leste com Castilla y León, na Espanha. E faz divisas a oeste com rio Tâmega e a sul com rio Douro. A Província (leia-se Estado) tem a designação Trás-os-Montes e Alto Douro englobando alguns concelhos (com "C" leia-se municípios) na margem esquerda do Douro.

Trás-os-Montes é um dos principais territórios portugueses em produção de castanha, azeite, vinho, amêndoa, mel e enchidos (embutidos). Sua área vitivinícola compreende três sub-regiões: Chaves, Valpaços e Planalto Mirandês, onde o cultivo da vinha e a produção de vinho tem origem secular. Em toda a região existem vários lagares (tanque para a pisa de uvas) cava-

dos em rochas de origem Romana e Pré-Romana. Ressonância o cultivo das vinhas velhas, de castas misturadas e centenárias, marca peculiar da qualidade dos vinhos transmontanos.

A coexistência de vários microclimas, inverno rigoroso e verão infernal, aliados a solos de granito e xisto, bem como a boa adaptação das castas, permitem obter vinhos muito diferenciados e marcantes.

Os vinhos brancos revelam-se muito frutados, diferenciando-se pela mineralidade e paladar equilibrado, marcado por boa acidez que lhes confere frescor e complexidade.

Já os vinhos tintos caracterizam-se sobretudo pela ótima acidez, revelando taninos frescos e concentrados aos quais o tempo atribui elegância e caráter. São vinhos de intensa complexidade aromática, encorpados e com boa estrutura, tornando-os muito gastronômicos.

As castas tintas mais representativas de Trás-os-Montes são: Tinta Amarela (Trincadeira), Bastardo, Tinta Gorda, Touriga Nacional, Tinta Roriz (Aragonez ou Tempranillo), Touriga Fran-

ca. As brancas são: Viosinho, Gouveio, Còdega de Larinho, Rabigato, Malvasia Fina, Fernão Pires.

Num recente encontro que reuniu experts aqui de Santos, degustei diversos rótulos da citada região. Novidades do portfólio do Fernando Fernandes, onde, na Cantina de Luca, nos brindou com uma descontraída apresentação de vinhos transmontanos, comercializados pela Importadora Rota do Azeite.

Fiquei bastante surpresa com a Costa Boal Family Estates. Trata-se de vinícola familiar que produz brancos e tintos desde 1857, em 44 hectares de vinhas ao longo da Denominação de Origem Controlada Trás-os-Montes. Degustei brancos refrescantes, frutados, vegetais e com mineralidade marcante como o Costa Boal Flor de Coa Reserva 2016. Destaco o tinto Costa Boal Flor do Tua 17, este DOC Douro, inusitadamente um vinho com teor alcoólico de 17° GL, imperceptível, seco e capaz de equilibrar frutas, taninos e álcool elevado, fantástico! Acompanhe minhas impressões de dois tintos muito envolventes. Até a próxima taça!

PROVEI E INDICO



Flor do Tua Reserva 2016 DOC Trás-os-Montes, Vale do Tua, PT (medalha de ouro em concursos 2017 e 2018)

Uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Cor: rubi intenso (8 m carvalho francês) 14° GL

Nariz: flor violeta, ameixa em compota, cassis, caramelo, tabaco

Boca: seco, boa acidez, corpo médio, taninos finos, untuoso e longo

R\$ 99, Casa Porto e Petit Verdot



Quinta dos Távora Reserva 2014 DOC Trás-os-Montes, Vale do Tua, PT (medalha de prata em 2018)

Uva: Vinhas Velhas (castas misturadas)

Cor: rubi intenso (8 m carvalho francês) 14° GL

Nariz: frutas vermelhas e negras maduras, castanhas, notas florais e café, complexo

Boca: seco, ótima acidez, taninos aveludados, estruturado, potente

R\$119, em breve nos empórios

ALGUNS RÓTULOS JÁ ESTÃO NOS RESTAURANTES: J.GARCIA, PAQUITO, TASCAS DO PORTO, BABBO AMÉRICO E ALMEIDA

Pão + cobertura = muito sabor

Há variações clássicas em vários países e cada um confere seu toque ingredientes diferentes nas receitas

DA REDAÇÃO

No mundo todo há variações de receitas nas quais junta-se uma fatia de pão com coberturas saborosas. Talvez a mais famosa seja a italiana brusqueta, mas na Dinamarca, por exemplo, temos o Smorrebrod.

A palavra é difícil, mas ele é uma delícia. Talvez, saber o significado ajude a decorar o termo: smor, em dinamarquês, é manteiga, e brod, pão. E todo smorrebrod começa com uma fatia de pão e manteiga – mais especificamente uma fatia grossa de pão de centeio coberta por bastante camada de manteiga.

O pão e a manteiga de-

vem ser de qualidade, mas é o que vai por cima deles que faz toda a diferença – peixes, carnes, folhas e às vezes até molhos. São coberturas diversas, com texturas, cores e formas diversas, dispostas de maneira atraente. O sanduíche aberto é herança dos vikings, que levavam pão de centeio nas viagens para comer com manteiga e cebola.

BRUSQUETA

Tradicional receita italiana, a brusqueta é prática e pode juntar simplesmente uma fatia de pão italiano, tomates e azeite e já fica uma delícia. A palavra brusqueta vem do verbo italia-

no bruscare, que significa torrar, chamuscar, o que deve ser feito no pão antes de receber a cobertura.

A especialidade nasceu quando trabalhadores rurais, principalmente aqueles dos olivais, aproveitavam os pães amanhecidos assando-os, e regando-os em seguida com um azeite que acabava de ser extraído.

O pão original usado para prepara-la é o sourdough, tradicional pão italiano, que é feito com fermento natural, proporcionando-lhe um sabor um pouco ácido, e úmido. Ele tem casca grossa e durabilidade maior. No Brasil, conhe-

mos como pão italiano. Há muitas variações de cobertura, e nas regiões da Itália é comum encontrar esse antepasto feito com outros tipos de pães, modificando um pouco o sabor original, e principalmente a textura.

Apesar de bem mais popular, a bruschetta al pomodoro (com tomate), não é a original. O tomate chegou à Europa apenas no século 16, levado da América.

PA AMB TOMÁQUET

Uma das especialidades mais apreciadas em Barcelona, na Espanha, é o pa amb tomàquet (pão com tomate).

Mais que uma simples re-

ceita, costume ou técnica culinária, o pa amb tomàquet é uma das principais marcas de identidade catalã.

Os ingredientes fundamentais na preparação têm como base o pa amb oli (pão com azeite), tradicional na cozinha do Mediterrâneo, uma das heranças dos gregos. A primeira referência escrita sobre esta receita data do ano 1884.

Era costume, nas casas mais rústicas, untar e amolecer o pão ressecado de dois dias com tomate. Ao final deste processo, punha-se uma grande quantidade de azeite.

DIVULGAÇÃO



Fabricação de cerveja caseira será em Guarujá

Brassagem feminina amanhã

DA REDAÇÃO

Em homenagem ao Dia Internacional da Mulher, a L-atitude Beer promove, amanhã, a partir de 14 horas, uma brassagem feminina — processo para fabricação caseira de cerveja. A participação é livre e gratuita.

A especialista em tecnologia cervejeira pelo Instituto Cerveja Brasil (ICB), Lorena Felice vai comandar a panela para fabricar uma American Pale Ale (APA) com adição de pitanga, reverenciando a praia de Pitangueiras, no Guarujá.

Além deste evento, o fim de semana na L-atitude Beer tem programação de hoje até domingo, com chope artesanal em dobro no happy hour, hoje (R\$ 14), das 18h às 22h. Amanhã, tem apresentação musical da banda Grajagan.

No Domingo Gourmet porções de boteco, além do saldão com itens promocionais a R\$ 20 cada.

A L-atitude Beer fica na Rua César Ferragi, 69, Astúrias, instalada em um quintal com arquitetura alemã. Funciona às quintas e sextas das 18 às 22 horas; sábados das 14 às 23 horas e domingos das 14 às 22 horas. Informações: (13) 99657-0120.

BRUSQUETAS

FOTOS ADOBE STOCK



Ingredientes: **pomodoro:** fatias de pão italiano, azeite, sal, folhas de manjeriço fresco; pimenta, tomatinhos cereja e muçarela de búfala.

Cogumelos: 150g de cogumelos paris; 1 colher (sopa) de manteiga, sal e pimenta moída.

Preparo: **pomodoro:** corte os tomatinhos ao meio e pique a muçarela. Torre o pão em uma grelha ou grill. Tempere os tomates com sal, azeite e manjeriço. **Cogumelos:** refogue o cogumelo em manteiga e tempere com sal e pimenta.

PA AMB TOMÁQUET



Ingredientes: 2 fatias de pão rústico; 1 tomate bem maduro; sal e azeite.

Preparo: em uma grelha ou grill, coloque as fatias de pão e doure levemente. Corte o tomate ao meio e esfregue nas fatias. Coloque sal e bastante azeite. Pode colocar pimenta moída se quiser.

SMORREBROD



Ingredientes: 8 fatias de pão preto ou pão de centeio; manteiga a gosto. 100g de ricota; azeite, sal e pimenta moída a gosto. fatias de salmão defumado; fatias de presunto; fatias de salame; fatias finas de pepino; fatias de abacate; tomatinhos cereja e folhas de manjeriço.

Preparo: tempere a ricota com sal, pimenta e azeite. Se quiser, coloque alho picadinho também. Espalhe manteiga nas fatias de pão e leve à frigideira com a manteiga para baixo só par selar o Pão. Espalhe a pasta de ricota nas fatias de pão e decore por cima com salame e abacate, com pepino e salmão; com presunto e tomate. Faça as variações que gostar. Por cima, regue azeite.