

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Susana Balbo, vinhos com arte

Santé! Dedico a pauta de hoje a uma mulher do vinho que, indubitavelmente, merece! Refiro-me a uma dama e guerreira que produz vinhos com primor e arte, extremamente finos e poderosos, tal como ela.

Susana Balbo, argentina, desafiou as convenções sociais e tornou-se profissional na produção de vinho. Em 1981 formou-se em enologia com louvor, e foi a primeira mulher enóloga da Argentina.

Ao longo de mais de 30 anos de carreira, trabalhou na vinícola Michel Torino, Martins e Catena Zapata. Atuou como consultora em importantes vinícolas internacionais, o que lhe permitiu estar sempre na vanguarda das tendências de mercado e estilos de vinho. Foi ainda presidente da Wines of Argentina (WOFA) em três ocasiões (2006-2008, 2008-2010 e 2014-2016) e assumiu o cargo de vice-presidente de 2010 a 2012, tornando-se um ícone da indústria vitivinícola argentina e global.

Em 1999 Susana Balbo decidiu realizar seu sonho iniciando a construção da Susana Balbo Wines, no coração de Luján de Cuyo, Mendoza. Após mais de 10 anos de crescimento constante nos mercados internacionais, seus filhos,

José e Ana, decidiram continuar com a tradição da família e se juntar à equipe.

Nos últimos anos vêm trabalhando arduamente para atender aos mais altos padrões internacionais de qualidade, demonstrando seu compromisso com as questões mais importantes do século 21: segurança alimentar, sustentabilidade e responsabilidade social corporativa. E por essa razão a vinícola se juntou ao Pacto Global das Nações Unidas, iniciativa voluntária de comprometimento com direitos humanos, normas de trabalho, meio ambiente e combate a corrupção, razão pela qual prezam e mantêm o cultivo de vinhedos sustentáveis.

Susana Balbo Wines elabora quatro linhas diferentes de vinhos: Crios, Signature, Nosotros e Bem Marco. Todos disponíveis no Brasil.

Um convite inovador reuniu mulheres fortes, ativas e empreendedoras do mundo do vinho em São Paulo, na Casa da Travessa, com recepção impecável da Daniella Romano, co-anfitriã por Marina Jacob e Amandine Castillon, diretora e sommelière da Cantu Importadora, respectivamente, e com organização da CH2A Comunicação.

No encontro, embalado por vinhos da linha Signature da Susana Balbo, debatemos sobre dias de luta e dias de glórias, o quanto as mulheres são destemidas e batalhadoras para firmarem-se e empreenderem suas carreiras, de modo geral.

Deixo aqui um recado da enóloga Susana Balbo, uma lição que deve ser apreendida por todas nós:

“Se queres crescer e progredir não podes ter medo do fracasso. O fracasso não é mais que uma experiência, e estas podem ser boas ou ruins. Elas nos ensinam e nos dão limites até onde chegar e o que construir. Fazer, criar, elaborar um grande vinho é tanto ciência quanto arte. A parte artística capta todos os componentes para a criação de uma paleta de cores e a pintura em si. O que resulta em vida e inovação. E assim todos os anos terá produtos mais criativos e novos que vão se adaptando ao gosto das pessoas. Todos evoluímos, todos crescemos, todos mudamos. Arte é necessária para a reinvenção de nossos vinhos. E mais, para poder explorar seus talentos você precisa ser fundamentalmente curiosa. A curiosidade pode demonstrar suas habilidades, seus limites, fazendo você sair da sua zona

PROVEI E INDICO



Susana B Signature Torrontés 2016, Valle de Uco, Mendoza, AR

Uva: Torrontés (14 °GL imperceptíveis)

Cor: amarelo brilhante (3 meses em barrica de carvalho francês)

Nariz: lima da Pérsia, lúcia e baunilha

Boca: seco, frutado, acidez perfeita, bom corpo, saboroso e equilibrado

PREÇO: R\$ 174,90 NO MARCELO IMPORTS E EMPÓRIO CASA PORTO



Susana B Signature Cab. Sauvignon 2016, Valle de Uco, Mendoza, AR

Uva: Cabernet Sauvignon (14,5 °GL)

Cor: rubi intenso brilhante (13 meses de estágio em barrica de carvalho francês)

Nariz: frutas vermelhas maduras, chocolate, baunilha, madeira. Complexo

Boca: seco, acidez impecável, bom corpo, taninos macios, equilibradíssimo

PREÇO: R\$ 174,90 NO MARCELO IMPORTS E EMPÓRIO CASA PORTO

de conforto sem medos. É assim que se encontra o verdadeiro talento, crescimento e prosperidade, algo que talvez nem sonhamos. A criação dos meus vinhos é a consagração de todos os meus esforços como enóloga. Eu poderia dizer que a vinícola é como meu

terceiro filho, um sonho que se tornou realidade.”

Confira minhas impressões de dois dentre os vinhos degustados no evento e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Trattoria serve clássicos italianos

Mamma Lída fica no Itararé e tem cardápio que vai da tradicional lasanha à espaguete com tinta de lula

FERNANDA LOPES
EDITORA

Depois de fazer sucesso como empório de massas, a Mamma Lída, em São Vicente, ganhou uma trattoria anexa. Na nomenclatura italiana, trattorias são como patrimônios afetivos, que levam à mesa de restaurantes de bairro a comida familiar, preparada com ingredientes artesanais de primeira linha.

Exatamente assim é a Mamma Lída, que fica em uma tranquila e charmosa rua do Itararé. Quando se abre a porta do pequenino salão, o perfume é do molho de tomate, que borbulha na cozinha e é o par perfeito de massas leves, feitas com sêmola italiana, como no rico Talharim à Bolognese (R\$ 20) ou na tradicional Lasanha (R\$ 25).

Na hora dos antepastos, cuidado para não pedir tudo do menu. Só a leitura do cardápio já abre o apetite. Experimente o leve rotolini zucchini, que tem finas lâminas de abobrinha tem-



Molho de tomate artesanal perfuma o salão do restaurante e vai em massas frescas feitas na casa

peradas e grelhadas recheadas de ricota e presunto cru (R\$ 30) e também a irresistível porção de bolinhos de risoto recheados com gorgonzola (arancini/R\$ 30).

Entre os pratos principais

fazem sucesso desde os risotos, como de lula e camarão (R\$ 40) como o de funghi (R\$ 40), até massas diferenciadas, entre elas o Tortelli de abóbora com molho cremoso de nozes (R\$ 35).

Experimente o Spaghetti Nero ao Vôngole (R\$ 40), que tem a massa feita com a tinta de lula e exibe o sabor do mar. A polenta cremosa vem de cama para um rico ragu de linguça artesanal

(R\$ 30), que é feita também na casa. Para a semana de Páscoa, um prato especial entra no menu: lasanha de bacalhau (R\$ 40).

A trattoria tem uma carta de vinhos italianos e também a exclusividade da Birra (cerveja) Itália (R\$ 12, a long neck).

O local também serve pizzas ao estilo napolitano, com fermentação natural e servida diretamente no prato, em versão individual, como na Itália. A calabresa tem linguça artesanal, molho da casa, cebola e orégano (R\$ 25). A napolitana tem molho de tomate, muçarela, manjeriço, parmesão e orégano (R\$ 30). Tem ainda a quatro queijos (R\$ 40) e a bianca (sem molho, com abobrinha laminada e grelhada com ervas e azeite (R\$ 35).

SERVIÇO: MAMMA LÍDIA
(RUA FREITAS GUIMARÃES, 244 LOJA 3/4,
ITARARÉ, SÃO VICENTE). TEL.: 3466-3003.
FUNIONAMENTO: DE TERÇA
A SÁBADO, DAS 11H ÀS 15H E DAS 19H
ÀS 23H30. DOMINGO, DAS 11H ÀS 18H.



Talharim Alvinegro Praiano

Liliana cria prato para o Santos F.C.

DAREDAÇÃO

A Cantina Liliana (Avenida Washington Luiz, 302, Santos) criou um prato especial para o jantar em comemoração ao aniversário de 63 anos do título de bicampeão mundial do Santos Futebol Clube.

O Talharim Alvinegro Praiano tem duas massas, uma tradicional, branca e outra, negra, feita com tinta de lula. Elas vão com molho branco e ainda acompanhadas de lulas e camarões empanados. A receita entra no cardápio a partir da próxima segunda-feira, quando começa a Semana Santos no restaurante. O preço do prato é R\$ 120 e serve três pessoas.

No dia 12, sexta-feira, alguns dos bi-campeões estarão na cantina, como Lima, Mengálvio, Pepe e Dorval. Será exibida a taça e um vídeo das conquistas do time. Sócios adimplentes do Santos F.C. terão 20% de desconto no jantar durante toda a Semana Santos, que vai de 8 a 14 de abril.

A casa funciona diariamente, das 11h30 às 15h e das 18h30 à 0h.

LEITURA RÁPIDA

Buteco do chef
Almoço inspirado em Ofélia Anunciato

O Buteco do Chef comemora cinco anos com um almoço especial, no dia 14, domingo que terá o cardápio inspirado nas receitas da saudosa culinária Ofélia Anunciato, primeira a estrear programas de culinária na TV brasileira. “Sempre fui muito fã dela, que conseguiu transformar o simples, com toques de requinte”, conta a proprietária, chef Saete Lui., Com bufê sel service, o preço do convite é R\$ 50 para comer à vontade pratos como o lombo pascal, uma tradição familiar. Reservas: 3356-1394.

Sunflower Gourmet
Evento reúne o melhor da comida de festa

No dia 13, sábado, acontece o Sunflower Gourmet, um bazar que vai reunir em um único dia profissionais da área de alimentação (doces e salgados) e que prestam serviço para festas e eventos, Serão cerca de 30 expositores, desde decoração de mesas, bartender e DJ até recreadores. O público pode ir tanto para apreciar e provar as delícias gastronômicas como para conhecer novos profissionais do mercado. Será das 11 às 21hs, no Tênis Clube de Santos (Rua Minas Gerais 37) com entrada gratuita.

Almoço
Importadora Casa Flora apresenta produtos

A Casa Flora fez um almoço com alguns proprietários de estabelecimento de alimentação de santos e Guarujá ontem para apresentar produtos no seu portfólio, como o vinho Carolina Reserva Sauvignon Blanc, da Vinícola Santa Carolina (Chile) ou o Jamón (presunto) serrano Josep Llorens. O almoço aconteceu no restaurante Hiná, na Ponta da Praia e teve a presença do diretor da importadora, Antonio Pereira Carvalhal Neto. “É importantes estarmos sempre perto dos nossos clientes”, disse.