

## Momento Divino

Claudia G. Oliveira  
Sommelière

## Páscoa e Vinho

Santé! A Páscoa, datas das mais comemorativas e mais importantes do calendário, tem o contundente significado de renovação e esperança. Tradicionalmente registra-se a união das famílias, momento em que todos se juntam ao redor de uma mesa farta.

Culturalmente, mantemos o hábito português, de servir um bom bacalhau com uma garrafa de vinho seguido da caça aos ovos de chocolate para a alegria da criançada, e também dos adultos.

Aos que me questionam se devem servir o vinho branco ou tinto com bacalhau, oriento, de antemão, que os ingredientes do prato devem ser considerados, uma vez que o equilíbrio entre vinho e comida perfazem a boa harmonização. Equilíbrio é palavra chave. A acidez do vinho quebra a untuosida-

de ou gordura do prato. Os taninos harmonizam com a suculência. O grau alcoólico equilibra a crocância e finalmente a textura em boca, comanda a salvação.

Eu, reservadamente, opto pelo vinho branco com pratos elaborados com bacalhau, mas naturalmente, também os tintos são bem-vindos. Os vinhos brancos, usualmente, têm boa acidez para contornar a untuosidade do prato. Já os tintos, com seus taninos, casam bem com a personalidade forte do bacalhau, de aroma e sabor intenso.

Comprovadamente a maioria dos bebedores de vinhos prefere tintos, o que é uma pena, o nosso clima favorece a escolha dos brancos e rosés. Ressalto sempre, entretanto, que a escolha do vinho é individual e subjetiva.

No que se refere ao chocolate, que comumente tem paladar intenso, textu-

ra macia e aveludada indico os vinhos fortificados doces por seu alto teor de açúcar e álcool, tais como os Ruby e Tawnys simples. Chocolates meio amargo, e os que têm percentual de cacau elevado, ajustam-se bem com fortificados mais intensos, estruturados e longevos como os Portos Vintages, LBVs e Tawnys 10, 20, 30 anos, ou o Banyuls, do Sul da França. Numa proposta mais ousada recomendo os tintos secos encorpados, alcoólicos, taninosos e persistentes, uma parceria incrível!

Recentemente, numa apresentação de vinhos e alimentos da Casa Flora Importadora conferi diversas harmonizações ideais para os pratos da Semana Santa e Páscoa. Acompanhe minhas indicações e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

## PROVEI E INDICO

Carolina Reserva Sauvignon Blanc 2018 - Leyda CL

**Uva:** Sauvignon Blanc (13,5° GL)**Cor:** amarelo verdeal brilhante**Nariz:** frutas tropicais, cítricas, herbáceo e floral

R\$ 63,00



Cadus Blend Las Alturas Malbec 2014 - Mendoza AR

**Uva:** Malbec (15° GL)**Cor:** rubi intenso brilhante**Nariz:** frutas vermelhas, floral, chocolate**Boca:** seco, encorpado, sintonia de acidez, álcool e taninos macios, longo

R\$ 229,00



Filipa Pato Bical &amp; Arinto 2017 - Beiras PT

**Uva:** Bical e Arinto (50% fermenta em carvalho francês)**Cor:** amarelo palha brilhante (12° GL)**Nariz:** limão, herbáceo, mineral**Boca:** seco, corpo médio, ótima acidez, elegante, persistente

R\$ 126,00



Duorum Porto Vintage 2007 - Douro PT

**Uva:** Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz**Cor:** rubi intenso (20° GL)**Nariz:** frutas maduras, frutas secas, toque balsâmico**Boca:** doce, equilibra acidez, corpo, taninos e álcool com perfeição

R\$ 242,00



TODOS OS VINHOS DA CASA FLORA IMPORTADORA VOCÊ ENCONTRA NO DOM CONSTANTIN, EMPÓRIO CASA PORTO E MARCELO IMPORTS

## ENTREVISTA

## Domingos Neto • açougueiro e especialista em churrasco

## “Fuja de carnes muito escuras, que não são macias”

DA REDAÇÃO

Na próxima quarta-feira comemora-se o Dia do Churrasco. Assar carne na brasa e reunir a família e amigos em volta da churrasqueira é um dos rituais mais amados pelos brasileiros. Fomos, então ouvir, o santista Domingos Neto, conhecido como Netão, que é um dos maiores especialistas do País. Seu canal no Youtube tem centenas de milhares de seguidores, assim como seu Instagram. Ali, ele dá dicas e receitas. Ele começou cedo. Seu pai comprou um açougue quando ele tinha 7 anos e desde então ele vive esse universo, tornando-se uma referência quando o assunto é carne. Tem sido um precursor na divulgação de novos cortes de carne, como os de dianteiro, antes pouco usados na brasa.

## Quais cuidados tomar na hora da compra da carne para o churrasco?

Primeiramente, fuja de carnes muito escuras, quase com cor de goiabada, pois têm o PH mais elevado e com certeza não serão macias. Outra dica é quanto às carnes embaladas a vácuo. Não deve haver muito líquido dentro da embalagem, pois a exsudação é um sinalizador de que essa carne ou passou por oscilações de temperatura ou está a muito tempo dentro da embalagem.

## Quanto de carne devemos calcular por pessoa?

O cálculo de carnes normalmente é de 300g por pessoa, mas em churrasco, essa estimativa sobe um pouco. Uso nos meus churrascos a base de meio quilo por pessoa.

## Como preparar uma boa picanha, a carne preferida do brasileiro?

Leve a peça inteira à churrasqueira em brasa forte e deixe

“Um dos mecortes preferidos é o Flat Iron, que é macio como filé mignon e mais saboroso”

selar por três minutos de cada lado para dourar bem a gordura. Retire da brasa e corte a picanha em steaks ou tiras (perpendicular) e volte para a grelha por mais três minutos de cada lado. Retire e deixe descansar por um minuto. Fatie e coloque flor de sal ou sal de parrila.

## Qual sua carne preferida no churrasco e como você indica prepará-la?

Gosto de todas, mas um dos meus preferidos é o Flat Iron, um corte de dianteiro, que antigamente seria considerado um corte de segunda. Mas, com a evolução da qualidade das carnes, ele passou a ser considerado o segundo corte mais macio, (comprovado em teste de cisalhamento, simulando a mordida) quase tão macio quanto o filé mignon, porém bem mais saboroso. Para preparar, coloque sal de parrila em toda a peça de Flat Iron e deixe por 7 minutos antes de levar à brasa. Passado esse tempo, coloque na grelha com a brasa bem forte e deixe por 1 minuto e meio de cada lado. Retire da brasa, deixe descansar por um minuto, fatie e sirva. E o Bife de tira, extraído da parte mais nobre da chorizo, o Bife de Tira é um corte muito utiliza-



do por nossos vizinhos portenhos e uruguaios. Nada mais é do que o Bife de Chorizo cortado na transversal, no sentido dos ossos, extremamente macio e com uma bela e saborosa camada de gordura. Fica muito bom servido com molho chimichurri uruguaio ou argentino. Para preparar, coloque o Bife de Tira na churrasqueira, deixando três minutos de cada lado, em grelha baixa, a 20 cm da brasa. Em seguida, suba a carne para uma grelha a 40 centímetros da brasa e deixe por mais cinco minutos para acertar o ponto. Tire da grelha, deixe descansar por três minutos, fatie e finalize com flor de sal ou sal de parrila. Depois, é só regar de chimichurri e servir.

## MAMINHA COM MOLHO DE CHAMPIGNON COM MOSTARDA

FOTOS DIVULGAÇÃO



Ingredientes: **molho:** 200 ml de mostarda Dijon; 200 ml de creme de leite; 1 cebola; 1 dente de alho; 200g de champignon; meia xícara de salsa picada; sal e pimenta-do-reino a gosto. **Carne:** 1 peça de fraldinha.

Preparo: **molho:** em uma frigideira coloque manteiga e a cebola, tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto, quando a cebola estiver transparente, adicione o alho e os cogumelos, doure por um minuto, adicione a mostarda dijon misture bem e retire do fogo- esse o momento é ideal para adicionar o creme de leite, misture até ficar bem homogêneo e finalize com salsa picada. **Maminha:** sele em brasa forte por dois minutos de cada lado, coloque no segundo andar da frigideira por 20 minutos para acertar o ponto. Retire da churrasqueira, fatie e sirva com o molho de champignon e mostarda dijon.