

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Dona Ferreirinha – A rainha do Douro

Santé! Antónia Adelaide Ferreira (1811/1896), natural de Godim, Peso da Régua, Douro, Portugal, foi uma das mulheres de maior destaque do século 19 num setor exclusivamente dominado por homens.

Nascida em rica família de vicultores e negociantes de vinho do Porto, casou-se com um primo. Desse matrimônio nasceram dois filhos. A história conta que Antónia foi uma mulher simples e gostava do campo. Já o marido (vítima de sífilis) foi esnobe, esbanjador e a deixou viúva com 33 anos.

A viuvez aflorou sua veia empreendedora o que a fez dedicar-se aos vinhos do Porto, inovando e adquirindo muitas quintas e cultivando uvas em encostas mais íngremes e ensolaradas. Casou-se novamente, e com apoio do cônjuge fortaleceu os negócios, confrontou normas governamentais e driblou doenças das vinhas como o oídio e a praga da filoxera. Dona Ferreirinha, assim chamada por ser baixinha e miudinha, era também generosa com os mais necessitados, e foi a responsável pela construção de hospitais e ferrovias na região.

Não à toa, quando faleceu aos 86 anos, seu cortejo foi acompanhado de

AGENDA

■ 7/5 das 11 às 15hs Casa Aberta La Pastina - evento p profissionais e trade na sede Av. Presidente Wilson, 1866, Ipiranga SP.

■ 8/5 das 17 às 21hs Feira de Outono/ Inverno mais 50 rótulos de 7 vinícolas. R\$ 75,00 no Marcelo Laticínios tel 32341861 e 997660838.

■ 9/5 das 20 às 24hs - Wine Party Cantu Day - 200 rótulos de 12 países - presença de produtores. R\$ 150,00 ingressos na Eventbrite ou tel.: (11) 2144-4455.

cerca de 300 mil pessoas emocionadas. Passagem curiosa: em certa viagem de sua Quinta do Vesúvio para o Porto, à bordo do barco do Barão Forrester, inglês empresário e navegador, este morre afogado e dona Ferreirinha consegue salvar-se, graças a sua crinolina (anágua usada sob a saia) que a fez flutuar até as margens do Douro.

Deixou um legado perto de trinta quintas, com destaque para a Quinta do Vale do Meão, que foi o berço das uvas do lendário Barca Velha (primeiro tinto seco do Douro), elaborado ape-

nas em safras excepcionais. Atualmente o Barca Velha é composto com uvas da Quinta da Leda.

Em 1987 a Sogrape, maior produtora de vinhos em Portugal, adquiri a A.A. Ferreira, que durante três gerações foi gerida por seus sucessores.

A Ferreirinha virou até uma série da TV RTP, encenando a vida ímpar dessa heroína portuguesa. Sua vida, parte da história dos vinhos do Porto e Douro é retratada em diversos livros, eu recomendo o Dona Antonia da editora Casa das Letras.

Convidada por Carlos Pereira, do Empório Casa Porto, participei do 1º jantar harmonizado no local. A decoração, mise en place da Mesa Requite, reproduzia o carinho da recepção. As entradas e o bacalhau preparados pelo chef Lucas Cavalcanti foram sucesso absoluto com os vinhos da Casa Ferreirinha, da Zahil Importadora. A degustação a cargo do Bruno Cauchioli apoiado por Jean Stelmach e o staff da Casa Porto deu origem a essa pauta e deixou gostinho de quero mais! Acompanhe minhas impressões dos vinhos da Casa Ferreirinha e do Porto Sandeman. Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

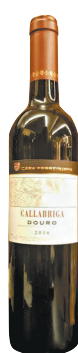
Casa Ferreirinha
Planalto Reserva
Branco 2017- Douro PT
Uva: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Códega, Rabigato, Moscatel
Cor: amarelo palha brilhante 12,5° GL
Nariz: frutas brancas cítricas, toque mineral
Boca: seco, vivaz, refrescante e leve
Preço: R\$ 127,00



Casa Ferreirinha
Papa Figs 2017
Douro PT
Uva: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tourigas Franca e Nacional
Cor: rubi boa intensidade (8 m carvalho) 13,5° GL
Nariz: fruta vermelha, floral e chocolate
Boca: seco, fresco, corpo médio, tanino presente
Preço: R\$ 141,00



Casa Ferreirinha
Callabriga 2016
Douro PT
Uva: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz 13° GL
Cor: rubi intenso e brilhante (12 a 18 m de carvalho)
Nariz: fruta vermelha e negra, especiaria
Boca: seco, boa acidez, encorpado, taninos aveludados, longo
Preço: R\$ 317,00



Sandeman Founders
Reserve Porto PT
Uva: Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão
Cor: rubi intenso com leve halo terroso
Nariz: frutas em compota, amêndoas 20° GL
Preço: R\$ 189,75



TODOS OS VINHOS DA ZAHIL IMPORT ESTÃO À VENDA NO EMPÓRIO CASA PORTO

Cozinhe para as mães

Que tal preparar um almoço caprichado?

DAREDAÇÃO
Um cardápio caprichado para você preparar para sua mãe no dia dela, da entrada ao prato principal e ainda com duas opções : uma para aquelas que preferem carne e outra com camarões.

A entrada pode ser feita

com sobra de arroz e é um bolinho delicioso recheado com inspiração italiana, assim como o risoto de camarões que combina com um vinho branco encorpado. O filé mignon é fácil de fazer e fica ótimo acompanhado de batatas e um vinho tinto.

CAMARÕES À PROVENÇAL

Ingredientes: 12 unidades de camarões rosa grandes limpos e só com a casca da ponta do rabo; 3 dentes de alho picado; 150 ml de azeite; sal a gosto; pimenta branca moída a gosto; limão siciliano espremido a gosto; salsinha picada a gosto

Em uma frigideira grande misture o alho com o azeite. Aqueça aos poucos até o alho começar a fritar. Aumente a chama. Escorra bem os camarões e imediatamente junte ao azeite quente. Cozinhe rapidamente dos dois lados. Salpique bastante salsinha picada e sirva quente.

Dica: sirva acompanhado por arroz branco com salsinha, esta é a guarnição clássica.

Preparo: tempere os camarões com o sal, a pimenta e algumas gotas de limão siciliano espremido. Reserve.



FOTOS DIVULGAÇÃO

ARANCINO



Ingredientes: **massa:** 3 xícaras (chá) cheias de arroz cozido (o original é feito com risoto, mas aqui estamos dando uma versão abramileirada); 3 ovos; 1 colher (chá) de açafrão; 2 colheres (chá) de salsa picada; 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado. **Recheio:** 1 xícara (chá) de muçarela em cubinhos. **Acabamento:** 1 a 2 ovos para empanar; 1 xícara (chá) de farinha de rosca; sal a gosto; 1/2 xícara (chá) de manteiga.

Preparo: **Massa:** em uma tigela coloque e misture

todos os ingredientes da massa até que estejam bem unidos. **Montagem:** faça bolinhas com pequenas porções da massa. Coloque ocubo de queijo de recheio ao centro e feche a massa dando em seguida um formato achatado ou arredondado. Passe-os pelo ovo e em seguida pela farinha de rosca. Em frigideira funda, revestida com teflon, leve um pouco de manteiga para derreter. Acomode de 3 a 4 bolinhos e, em fogo médio/alto, frite-os de um lado e depois do outro até que fiquem dourados. Sirva-os quente.

MEDALHÃO DE FILÉ COM ALHO-PORÓ NO AZEITE

Ingredientes: 250 gramas de alho-poró fatiado; 100 gramas de azeite; 50 ml de vinho branco seco ; 4 medalhões de filé-mignon; sal a gosto; pimenta-do-reino a gosto e páprica doca a gosto.

Preparo: refogue o alho poró com o azeite até murchar completamente, junte o vinho e ferva para evaporar. Tempere com sal, pimenta e páprica. Reserve. Tempere com sal e pimenta os medalhões de filé-mignon. Doure até o ponto desejado os medalhões com azeite. Sirva o filé junto com o refogado de alho-poró e acompanhado com batatas rústicas.

Dica: esta receita também fica ótima substituindo o alho-poró por cebola roxa.



LEITURA RÁPIDA

Domingo
Restaurante escola faz almoço de Dia das Mães

No dia 12, o Restaurante-Escola Estação Bistrô (Praça Marquês de Monte Alegre, s/nº) terá almoço especial para o Dia das Mães. A equipe do chef Junior Monteiro fará entrada de mix de folhas; 1º prato com raviolone; 2º prato com peixe grelhado e risoto de alho-poró e limão siciliano, tomatinho cereja e agrião e de sobremesa, bomba de chocolate e café. Há opções de pratos kids (R\$ 26). O almoço sai R\$ 75 por pessoa. Reservas podem ser feitas pelo telefone 3219-3494.

Sabores da Terra
Feijoada volta ao cardápio de sábado

Com o clima mais ameno, os restaurantes voltam a oferecer o prato símbolo do Brasil, principalmente aos sábados. O restaurante Sabores da Terra, no Centro Espanhol de Santos (Rua Espírito Santo, 9, Campo Grande) terá o prato amanhã no almoço. A opção de feijoada para duas pessoas sai R\$ 72 e individual, R\$ 37,50. Para quem não quiser feijuca, pode optar pelo Bacalhau à Espanhola (R\$ 98,50) ou o Bife Ancho com arroz, feijão e fritas (R\$ 32,50), entre outros.

Menu Expresso
Cantina Liliana tem cardápio executivo

De segunda a sexta (exceto aos feriados), a Cantina Liliana (Av. Washington Luiz, 302, Gonzaga) tem o Menu Expresso, que oferece Entrada, Prato Principal e Sobremesa, pelo preço único de R\$ 44. São várias opções como