

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



As mulheres alemãs que estão sacudindo o Alentejo

Santé! Dorina Lindemann, veio a Santos para mais uma degustação de seus vinhos. Mulher forte e dinâmica, a todos contagiou com seu jeito vibrante, descontraído e alegre. Ela nos contou sua história de forma encantadora, assim como são os seus vinhos.

Dorina é enóloga formada em Geisenheim, na Alemanha, e cuida, junto com as duas filhas, Júlia e Luísa, da Quinta do Plansel, no Alentejo, sub-região de Évora, Portugal. Ali, bem próxima, a pequena cidade de Montemor-o-Novo, abriga a Quinta do Plansel, iniciada em 1997, quando Dorina resolveu seguir o caminho de seu pai. Ele, o alemão Hans-Jörg Böhm, já estabelecido em Montemor desde 1975, lá criou o Viveiros Plansel. Seu objetivo foi, e ainda é, estudar a genética de plantas, para o perfeito desenvolvimento das castas autóctones (nativas) portuguesas. Até hoje, a maioria dos produtores de Portugal compra mudas das castas tradicionais no Viveiro do Sr. Böhm.

As uvas portuguesas são únicas a brilhar nos vinhos de Dorina. As tintas são: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Trincadeira, Aragonéz (Tempranillo), Alicante Boushet, e Castelão (Periquita). As brancas: Verdelho, Arinto, Viosinho, Antão Vaz e Alvarinho

Sua vinícola foi uma das primeiras adegas de Portugal conduzidas unicamente por mulheres. No princípio, foram três mulheres a produzir dois vinhos. Atualmente, são 12 mulheres nos vinhedos e seis na adega e engarrafamento, em 75 hectares, produzindo 500 mil litros de vinho em diversas linhas: Family Estate, Dorina Lindemann, Plansel Selecta, Maquês de Montemor e Especialidades. A vinícola prima pela sustentabilidade utilizando garrafas mais leves, menos energia elétrica e respeito as normas legais de manejo dos vinhedos.

Dorina dedica-se a vinhos com personalidade genuinamente alentejana, cuja região é beneficiada por altas temperaturas, variáveis aos tipos de solo



FOTOS DIVULGAÇÃO

PROVEI E INDICO



Marquês de Montemor Tinto 2017
Uva: Aragonéz, Trincadeira, Touriga Franca
Cor: rubi com púrpura brilhante 14 ° GL
Nariz: ameixa, pimenta, floral
Boca: seco, acidez boa, taninos redondos, fácil de beber
Preço: R\$ 82,00



Marquês de Montemor Touriga Nacional 2016 9
Uva: Touriga Nacional 15,5 ° GL
Cor: rubi com violáceo brilhante
Nariz: violetas, amora e ameixa (6 meses em carvalho)
Boca: seco, ótima acidez, bom corpo, robusto, longo
Preço: R\$ 141,00



Plansel Touriga Franca 2016
Uva: Touriga Franca 15 ° GL (12 meses em carvalho)
Cor: rubi com púrpura brilhante
Nariz: flores, framboesa em compota, especiarias
Boca: seco, acidez e taninos equilibrados, encorpado e harmônico
Preço: R\$ 246,10



Dorina Lindemann Limited Edicion 2009
Uva: Tourigas Naciona e Franca (20 m. carv.)
Cor: rubi intenso com granada 15 ° GL
Nariz: frutas negras maduras, chocolate, especiarias, tabaco
Boca: seco, equilibrado, taninos aveludados, grandioso
Preço: R\$ 303,10

TODOS OS VINHOS NA ENOTECA DECANTER SANTOS OU NO SITE WWW.DECANTER.COM.BR

Drinques com a cara do inverno

Cardápio do Naus traz ainda novas entradas, pratos principais e sobremesas

THAÍSLYRA
DA REDAÇÃO

Uma das casas mais Instagramáveis de Santos, o Naus Restaurante Bar está cheia de novidades no cardápio. Pratos e drinques com um jeitão de inverno prometem aquecer os dias frios.

E em grande estilo, como é a marca característica da casa, com sacadas bem pensadas para apresentar as bebidas. Uma delas, o Pé na Areia vem com quatro shots de uma mistura com cachaça artesanal Leblon, xarope de amêndoas, amarela, canela em pó e açúcar, R\$ 29. Detalhe: os copinhos vêm em chinelo numa pequena bandeja de areia.

Outra opção é o Férias de Jack, mistura de drink com sobremesa para lá de inusitada: Jack Daniels, sorvete, creme de leite, xarope de açúcar e ovomaltine — acompanha brownie, chantili e caramelo, tudo em cima do copo —, bem legal, R\$ 49.

Para quem prefere coquetéis mais refrescantes, o Majestic (Proseco, xarope de laranja blue, água com gás e meia fatia de laranja, R\$ 29) é opção ideal.



ALEXSANDER FERRAZ

Drink Pé na Areia vem sobre um chinelo e acompanha pratos como o Ancho Filgueiras com batatas

COMIDINHAS

Para o meu de entradas, o chef Eduardo Filho preparou minipastel de cupim e pernil, acompanhando de um molho de pimenta bem suave (R\$ 32,00). Outra boa opção é o Gravlax Lodbok (salmão grelhado curado, carpaccio de manga, abacate na torrada de

pão australiano com espuma de mostarda e dill e toque de sour cream, R\$ 39, com quatro), com inspiração nórdica, e uma grata surpresa.

Nos pratos principais, destacam-se Risoto de alho-poró (arroz arbóreo, vinho branco, tomate seco finalizado com parmesão, amên-

doas torradas e crispy de batata doce, R\$ 42) e o Ancho Filgueiras com batata rústica temperada — incrível, por sinal — pupunha grelhado e farofa de castanha de caju, R\$ 55).

SERVIÇO
RUA TOLENTINO FILGUEIRAS, 55, GONZAGA, SANTOS. FUNÇÃO DE TERÇA A QUINTA, DAS 18H À MEIA-NOITE, SEXTA E SÁBADO, DAS 18H ÀS 22H E DOMINGO, DAS 11H30 ÀS 17H.



DIVULGAÇÃO

Evento será dia 26, no Madê e já preciso reserva antecipada

Jantar caíçara no Madê traz Eudes Assis

DA REDAÇÃO

Se fôssemos escolher um embaixador da culinária caçara paulista, não haveria concorrentes à altura do chef Eudes Assis. Natural de São Sebastião, ele voltou há alguns anos à terra natal para montar o seu Taioba, no sertão de Camburi, restaurante no qual recupera receitas de família, com uma apresentação contemporânea. O próprio nome da casa é um símbolo do trabalho de resgate do chef. O seu bolinho de taioba mereceu elogios do ícone gastronômico francês, Alain Ducasse.

Eudes estará em Santos, no próximo dia 26, para um

jantar a quatro mãos, com Dario Costa, que também vive uma intensa busca na valorização de nossos ingredientes.

Por todas essas credenciais, podemos esperar um menu daqueles imperdíveis. Além de provar os pratos, os convidados poderão acompanhar de perto a desenvoltura desses mestres em ação, já que, no Madê, a cozinha é aberta para o salão.

O jantar tem o preço de R\$ 160 e terá dois turnos (19h e 21h30). Informações e reservas pelo telefone 3288-2434 ou no Madê (Rua Minas Gerais, 93).