

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Douro Boys – leilão da edição limitada 2017

Santé! O Douro ostenta vinhas peculiares e milenares, cravadas em patamares de suas encostas ao longo do rio do mesmo nome, com paisagens reconhecidas pela Unesco. É uma região de grande destaque mundial por seu vinho do Porto. Entretanto o Vale do Douro não era lá de grande notoriedade, dizia-se que “ficava em algum lugar da Europa Ocidental”. Seus vinhos tintos e brancos atraíam pouca atenção, a exceção do já afamado Barca Velha. Eis que Jorge Roquette, João Ferreira Álvares Ribeiro, Dirk van der Niepoort, Cristiano Van Zeller e Vito Olazabal, tiveram a ideia de criar o grupo ‘Douro Boys’, boys por diversão, uma vez que são enólogos bastante adultos e experientes.

Assim nasceu o Douro Boys, com o objetivo direto de conferir aos vinhos secos do Douro um reconhecimento à altura de sua qualidade e posicioná-los em pé de igualdade com os vinhos do Porto. Criado em 2003, o Douro Boys constituiu-se a partir de cinco quintas do Douro: a Quinta do Vallado, a Niepoort, a Quinta do Crasto, a Quinta Vale D. Maria e a Quinta do Vale Meão.

Tomás Roquette, um dos proprietários da Quinta do Crasto e protagonista da nova geração de enólogos do Vale do Douro, conta que em celebração aos 15 anos do grupo, serão apresentadas as novas safras de dois vinhos criados pelos cinco boys: o Douro Boys Red



Para os novos Douro Boys Red Wine Cuvée e Douro Boys Vintage Port, cada enólogo selecionou sua melhor barrica de vinho tinto

Wine Cuvée 2017 e o Douro Boys Vintage Port 2017. O lançamento da edição limitada terá venda única num leilão.

No último leilão, comemorativo aos 10 anos do grupo, a edição Douro Boys Red Wine Cuvée 2011 teve tiragem de apenas 750 garrafas. O néctar traduzia a elegância estruturada do Vallado, o frescor intransigente da Niepoort, a fruta encantadora do Crasto, a mineralidade aristocrática do Vale Dona Maria, e o corpo encantador de Meão. Um vinho que muito possivelmente poderia escrever a história, na medida em

que reunia um potencial ilimitado do inconfundível caráter Douro. Imagino o quão maravilhoso estarão os lançamentos das safras de 2017!

Para a elaboração dos novos Douro Boys Red Wine Cuvée e Douro Boys Vintage Port, cada enólogo selecionou sua melhor barrica de vinho tinto e sua melhor pipa de Porto Vintage, safra 2017. “Foi uma colheita impressionante no Douro. Escolhemos o excepcional entre o que já tínhamos de melhor para os blends Douro Boys”, resume Tomás. E, os interessados em adquirir os



rótulos devem se preparar, pois as vendas acontecerão exclusivamente em um leilão, no dia 10 de outubro, no belíssimo hotel Six Senses Douro Valley, em Portugal. Os lances também poderão ser feitos por escrito ou por telefone no dia do evento.

Peter Mansell, licitador especialista em vinhos da Christie's, em Londres, será o responsável por conduzir o leilão e bater o martelo. Além dos dois vinhos Douro Boys, serão leiloadas raridades das caves do quinteto, experiências com os produtores, estadias em

AGENDA

>> **6/8 às 20h30.** Mistral Importadora - Jantar harmonizado com a presença de Alberto Weisser e Gabriela Mascioli, proprietários da Herdade de Coelheiros, Alentejo, PT. No rest. La Tambouille, SP. R\$ 590 - Reservas (11) 3372-3401.
>> **7/8 às 16h30.** 9ª edição Wines of Chile - Grand Tasting 2019, no Hotel Unique, SP. Apenas para profissionais. Infos. rspv@ch2a.com.br.
>> **7/8 às 19h30.** Wines of Chile Academy nível 1, masterclass sobre vinhos chilenos, ministrada por Arthur Piccolomini de Azevedo, ABS-SP. Local: ABS Litoral, no SinHoRes - Av. Conselheiro Nébias, 365. Valor R\$ 50.
>> **13/8 às 15h30.** Wines of Argentina - Tasting Experience 2019 na Casa da Fazenda, Morumbi, SP. Apenas para profissionais.

hotéis e degustações.

Indubitavelmente hoje o Vale do Douro aparece como uma seção indispensável em qualquer carta de vinhos sofisticada. Informações: www.douroboys.com

As inscrições para participar do leilão vão até 25 de setembro. Para obter todos os detalhes é preciso entrar em contato com a Wine&Partners em Portugal pelo telefone +43 136 9 79 90 ou pelo e-mail i.kitzwoegerer@wine-partners.at.

Fantástica oportunidade! Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Tradição e inovação no menu da Veneza

Pizzaria completa 15 anos em Praia Grande, com destaque para a criação de sabores exclusivos e ingredientes diferenciados

JÚNIOR BATISTA
DA REDAÇÃO

Chegando aos 15 anos de existência, a Pizzaria Veneza, de Praia Grande, comemora seu aniversário priorizando a tradição sem deixar delado a inovação, com sabores exclusivos, como a pizza Roma (R\$ 80), que leva molho de tomate, presunto de parma, queijo brie e geleia de pimenta da casa. “É uma de nossas marcas e que leva, além do amor, os melhores ingredientes”, orgulha-se a proprietária da casa, Cléia Carvalho, de 49 anos.

O sabor, que entrou no cardápio há três meses, já é um dos carros-chefe da casa e tem assinatura da esposa de Cléia, Marilene Santos (a Chef Lelê), que é também sua sócia no negó-

cio. “Quando decidimos investir nesse negócio, percebemos que havia uma falta, no mercado, de produtos especializados”, lembra Cléia.

Instalada na Rua Venezuella, no bairro da Guilhermina, bem próximo à praia, a casa escolhida pelas paulistas foca em sabores tradicionais e outros exclusivos, como é o caso da Roma.

Destacam-se também: La Mantega (R\$ 65), que vai catupiry, couve refogada no azeite, bacon e alho, raspas de calabresa defumada, gratinada com parmesão e Funghi (R\$ 85), que leva muçarela de búfala, shimeji e shi-take marinados em manteiga e shoyu, salpicados com fatias de alho poró e cebolhinha verde fresca.



ALEXSANDER FERRAZ

A casa tem ainda cinco opções de pizzas veganas e uma pegada sustentável. “Não utilizamos plástico. Nossas embalagens são todas sustentáveis e possuímos convênios com cooperativas para reciclar nosso lixo”, explica Cléia.

Até mesmo os menus são feitos a partir de papel reciclável. Abre de terça a domingo, a partir das 18h e aceita todos os cartões (inclusive vouchers).

A pizzaria tem, ainda, uma adega com vinhos italianos, chilenos, argentinos e franceses, que combinam com todos os sabores do menu.

A PIZZARIA FICA NA RUA VENEZA, 208, GUILHERMINA, EM PRAIA GRANDE, TEL. 3473-9678.

Time de chefs estrelados desce a serra para Arraial Gastronômico

DA REDAÇÃO

O Arraial Gastronômico do Projeto Buscapé acontece hoje, amanhã e domingo, na praia de Boiçucanga, em São Sebastião. Seguindo a tradição, diversos chefs estrelados estarão preparando quitutes para serem comercializados no local.

Todos os pratos elaborados pelos chefs estarão à venda por valores que variam de R\$ 5 a R\$ 20, enquanto tradicionais brincadeiras, como pescaria, argola e boca do palhaço, saem por R\$ 3. A arrecadação será revertida para a manutenção das atividades, bem como da se-

de do projeto que conta com instalações como cozinha para até 60 crianças, salas para aprendizado e prática de artes marciais, música e teatro e uma área ao ar livre para atividades como yoga e artes plásticas.

Para reforçar seu compromisso com a comunidade e, consequentemente, com o meio ambiente, o evento esse ano será lixo zero: todas as embalagens serão biodegradáveis e canecas reutilizáveis serão vendidas para o consumo das bebidas durante os três dias de festa.

Entre os dezenas de chefs estão Eudes Assis (curador

do projeto) Janaína Rueda, Lucas Corazza, Dario Costa, Felipe Cruz, Bel Coelho, Dani Padalino, Carol Fiorentino, Mara Salles, Neka Mena Barreto: Bárbara Guth, Benny Novak, Edinho Engel, Greg Caisley, Luiz Felipe Jacobi, Luiza Hoffmann, Renata Vanzetto, Thomas Troisgros. Haverá ainda cervejas artesanais, vinhos, drinques e assadores.

SERVIÇO: ARRAIAL GASTRONÔMICO DO PROJETO BUSCAPÉ HOJE E AMANHÃ, DAS 19H ÀS 04H (SEXTA E SÁBADO) E, DOMINGO, DAS 17H ÀS 22H. PRAÇA DO PÔR DO SOL - PRAIA DE BOIÇUCANGA - SÃO SEBASTIÃO. ENTRADA GRÁTIS.

Concurso vai escolher a cerveja artesanal santista

DA REDAÇÃO

Atenção cervejeiros caseiros da Baixada Santista. Já estão rolando as inscrições para o Concurso Cerveja Artesanal Santista. Até o dia 15 de agosto, os paineleiros podem se inscrever no site <https://concursocervejaart.wixsite.com/cerveja>.

O concurso é limitado a 100 participações e as inscrições custam R\$ 100. Cada cervejeiro deve escolher um entre cinco tipos de cerveja: Ordinary Bitter, Best Bitter, Strong Bitter, Blonde Ale e American Pale Ale. A receita deve ser inédita.

A partir do dia 15 de agos-

to, quando terminam as inscrições, o participante tem até o dia 17 de setembro para levar ou enviar as amostras para o Sinhores (Av. Conselheiro Nébias, 365, de segunda a sexta, das 8 às 17h).

O evento será em duas etapas: dia 19 e 28 de setembro, O ganhador levará uma panela elétrica de 5 litros. Além disso, sua receita será produzida pelas cervejarias da Cidade registradas no MAPA, que divulgarão o nome e a receita do vencedor. O segundo e o terceiro colocados ganharão insumos para a produção de cerveja.

Guarujá tem Festival Gastronômico

O 10º Festival Gastronômico de Guarujá termina amanhã. A programação de encerramento contará com a tradicional Corrida de Garçons, às 16 horas, e com apresentações musicais. O evento, que já se tornou tradição, oferece a variedade gastronômica de 16 restaurantes, com pratos da culinária caçara, da cozinha japonesa, italiana e alemã. Nesta edição, o Festival foi instalado no Boulevard da Casa Grande Hotel Resort & Spa (Avenida Miguel Stéfano, 1001, Enseada).