

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Talk Wine Show – Wines of Chile 2019

Santé! O sucesso chileno é incontestável! Há mais de 15 anos o país ocupa o 1º lugar no ranking de vinhos importados para o Brasil. E numa dinâmica diferente, o 9º Tasting Wines of Chile 2019, no Unique Hotel em São Paulo, iniciou-se com Manoel Beato, sommelier reconhecido mundialmente, entrevistando produtores, semelhante a um Talk Wine Show onde comandou respeitável masterclass de 10 rótulos ícones.

Com organização da CH2A Comunicação, o evento impecável, teve apoio da ProChile, e impressionou profissionais e convidados. Além de mais de 150 rótulos de 30 vinícolas, foi possível degustar altíssima qualidade, diversidade, inovação e sustentabilidade. Prazer e conhecimento envolvidos.

Siga os meus stories do evento no instagram @claudiaenoamigos

Vinhos degustados na masterclass Santa Carolina Cuarteles Experimentales País 2017, Bío Bío – tinto leve da uva País, cultivada em vinhas de 80 anos. Colheita antecipada, sem maturação total, depois de maceração carbônica passa por malolática em barricas usadas. Fruta e leveza. Cor rubi



Apresentação do sommelier Manoel Beato

claro, lembra Beaujolais, framboesa, mirtilo, toque vegetal. 11° GL. Leve de final longo. (Casa Flora)

Cono Sur 20 Barrels Pinot Noir 2017, Casablanca – vinhas orgânicas certificadas. Vinho bastante inspirado na Borgonha. Maceração carbônica e pidgeage manual em tanques abertos, processo artesanal. 80% em barricas e

20% em inox por 12 meses, 14° GL. Cerejas, framboesa, ameixa e toques tostados. Taninos delicados. (World Wine)

Ventisquero Tara White Wine 1 Chardonnay, Atacama – vinho do deserto, terroir diverso, desafio de cultivo da Chardonnay em solo calcário, salino, mineral e ácido. Artesanal, colheita a mão, pisa a pé, não filtrado. Aromas de pedra de giz, notas de maçã. 12° GL. Na boca é mineralíssimo, salino e vegetal. Textura intrigante e deliciosa, palavras do Beato (Cantu).

Veramonte Ritual Supertuga 2016, Casablanca – iniciada nos anos 90, foi a 1ª Viña do Vale de Casablanca. Vinhedos orgânicos e influência marítima aportam a esse vinho aroma cítrico, laranja, tangerina e flor. Após fermentado em carv. francês por 12 meses, ainda permanece sobre as lías “sur lie” em batonagem de 3 meses. 14° GL. O vinho contrasta o suave e o cremoso com estrutura potente. Incrível! (Total Vinhos).

Viña Maquis Maquis Franco 2013, Colchagua – Cabernet Franc cultivadas em 1999/2000. Solo argiloso entrega

potência e estrutura a esse vinho de 14,5° GL. 14 meses em carv. francês. Notas frescas, ervas, flores, frutos. Na boca é redondo e bastante macio é francamente um Cabernet Franc. (Domno).

Bodegas Tagua Tagua Des Complicados Black Label Syrah 2017, Maule – Syrah descomplicado, 18 meses em carv. francês (1° uso). 14,5° GL. Frutas maduras com toque de menta. Especiarias, chocolate e café, se mesclam aos taninos sedosos, vinho agradável e persistente. (Dominio Cassis).

Syegel Ketran 2014, Colchagua – Ketran significa lava vulcânica, em mapuche. 35% Syrah, 30% Petit Verdot, 25% Carménère, 10% Cabernet Franc (de 2013) vinificadas em barricas de 600 litros. Solo vulcânico, 30 meses de carv. francês, 14,5° GL. Cor violeta intenso, cassis, ameixas, redondo, taninos aveludados, longo e persistente. Potencial de guarda 10 anos. (Uaine Group).

Pérez Cruz Quelen 2013, Maipo – Inspirado em Bordeaux 52% Petit Verdot, 28% Cot (Malbec) e 20% Carménère 14,2° GL. Amadurecimento 16

meses em barricas francesas, 50% novas e 50% 1° uso. Frutas vermelhas, tabaco, especiarias e toque mineral se destacam também na boca com perfeito equilíbrio, taninos aveludados, longo. (Folks Wines).

Aresti 380 Código de Familia 2012, Vale de Curicó – Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc e 3% Petit Verdot. 14,5° GL, aromas frutados e florais com perfeita integração com a madeira. Vinificação em inox, amadurecimento 24 meses em carv. francês e envelhece 6 anos na garrafa. Vinho encorpado, suculento, muita tipicidade, caráter e elegância. (Mar & Rio).

Casa Silva 538 Cabernet Sauvignon 2016, Los Lingues/Colchagua – Solo pedregoso e profundo, com influência da Cordilheira dos Andes, temperaturas oscilantes de até 20° C entre dia e noite, são o ponto alto desse Cabernet Sauvignon, apresentado por Mario Geisse, enólogo. Vinificação artesanal e estágio em carv. francês aportam mais identidade ao vinho. Muita fruta, equilíbrio, 14,5° GL imperceptíveis, taninos macios, persistência, elegância. Prazer e gosto de quero mais. (Vinhos do Mundo).

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR



History Lounge é novidade no Gonzaga

Restaurante e bar tem almoço e música ao vivo à noite

DA REDAÇÃO

O Gonzaga tem restaurante novo, que abre para almoço, happy hour e jantar. O History Lounge e Food Restaurant tem pratos clássicos da gastronomia com o toque da casa.

As quartas e sábados, no almoço, tem feito sucesso a feijoada (R\$ 30, individual e R\$ 55, para duas pes-

soas). Todos os dias, a casa tem um prato executivo, além do cardápio tradicional, com preços que partem de R\$ 21,90.

No menu a la carte, destaque para o Filé à Oswaldo Aranha tem o filé servido com alho, batatas rústicas, maionese de alho e alecrim, farofa de alho queimado e vinagrete (R\$ 47).

A Carne Seca na Moranga (R\$ 35,60) faz sucesso, assim como o Suíno Empanado com Risoto de Frutas Vermelhas (R\$ 28).

Para petiscar, a dica é a provoleta History (chapa quente com provolone e farofa crocante com presunto cru e confit de tomate (R\$ 34,50), o Filezinho ao Fondue (R\$ 80) ou o Coa-



Carne seca cremosa e gratinada dentro da minimoranga é sucesso

lho com Crosta (R\$ 46).

Para beber, uma ampla carta de drinks clássicos e autorais como o Frida Kahlo (melancia, vodka, xarope de limão siciliano, carberry e espuma de hibisco/R\$ 32).

À noite, o local tem música ao vivo, com repertório variado. É possível acompanhar a programação pelas redes sociais do History Lounge e Food Restaurant.

Além do amplo salão do térreo, há ainda uma sala menor em cima, ideal para reuniões e festas.

SERVIÇO: HISTORY LOUNGE E FOOD RESTAURANTE (RUA MARECHAL DEODORO, 66, TEL. 3326-3938). FUNCIONA SEGUNDAS, DAS 12 ÀS 15 HORAS, E DE TERÇA A SÁBADO, DAS 12 ÀS 15 E DAS 18 ÀS 2 HORAS.

Decanter está com menu renovado

DA REDAÇÃO

A Enoteca Decanter está com menu novo no almoço executivo e no jantar. No cardápio do almoço, que inclui entrada, prato principal e sobremesa, destaque para a costela suína assada (na brasa com purê de batata doce, tomates e cebolas salteados - R\$ 49,90); o contrafilé Black Angus (com batata rústica e chimichurri - R\$ 59,90) ou o peixe grelhado (com arroz verde-melho, legumes e tapenade - R\$ 65,80). Há ainda opção vegetariana, berinjela gratinada com risoto de manjericao (R\$ 47,80).

No jantar, dentre as novidades para a entrada, a sugestão é o palmito pupunha (grelhado na brasa,



Camarão, pupunha, vagem, crispy de alho poró e maracujá (R\$ 85,60)

com vinagrete de polvo - R\$ 39,90), servido de sexta a domingo.

Como prato principal, risoto de abóbora (com cranberries secas, queijo de cabra e cebola caramelizada - R\$ 53,70), também servido

de sexta a domingo; o pappardelle com ragout de pato (R\$ 58,70); o tagliatelle de camarão (R\$ 69), entre outros.

SERVIÇO: R. AZEVEDO SODRÉ, 144 - BOQUEIRÃO, SEGUNDA A QUINTA, DAS 12H ÀS 23H; SEXTA E SÁBADO, DAS 12H À MEIA-NOITE E DOMINGO, DAS 12H ÀS 21H.

Veg & Veg agora com almoço vegetariano

JÚNIOR BATISTA

DA REDAÇÃO

Quem é vegetariano, vegano ou apreciador dessa cozinha terá uma nova opção de comida self-service a partir de segunda-feira, no Veg & Veg, que está em novo endereço. Segundo a sócia-proprietária, Paula Reis, a ideia é recriar pratos das culinárias santista e paulista em versões sem proteína animal.

Na segunda, o prato principal será o virado à paulista, com ingredientes como a soja. “No decorrer da semana teremos nossa versão de Tender e a batatalhoada, além de arroz negro e feijão”. A casa vai funcionar de segunda a sábado, das 11 às 15 horas e o preço será R\$ 29,90. “Sempre



Moqueca é um dos pratos do bufê diário do restaurante

teremos hamburguinho de soja”.

A casa tem também uma novidade no cardápio de hambúrgueres, o chicken burger vegano (R\$ 30), que leva ainda cheddar e bacon veganos e já é suces-

so. O segredo do frango vegano ela não revela, mas conta que demorou até a achar a receita certa.

SERVIÇO: VEG & VEG (RUA OSWALDO CRUZ, 355, SANTOS). TEL. 99183-0201. FUNCIONAMENTO: ALMOÇO DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 11H ÀS 15H. HAMBURGUERIA DE TERÇA A DOMINGO, DAS 18H30 À MEIA-NOITE.