

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Vinho é arte

Santé! A arte acompanha o vinho em tudo. Como não poderia ser diferente, afinal desde o cultivo das uvas até a elaboração, todas as etapas desse longo processo que termina com a bebida pronta na sua taça, todo esse caminho respira arte.

Vivos e pulsantes, os vinhedos são nada mais nada menos do que um quadro a céu aberto. Quem ainda não pisou em uma vinícola, fica uma dica de turismo imperdível, daqueles destinos que temos que nos dar de presente ao menos uma vez na vida. Parar, respirar e contemplar. Sorver com os olhos a beleza dos parreirais.

A vinha em flor e depois em fruto, é a natureza precisa, soberba e viva! A colheita das uvas no tempo exato de sua maturação e sua seleção são determinantes para um néctar

bem extraído e saboroso. A contemplação passa por todos os sentidos. Descer em uma bodega e poder sentir os aromas fortes do vinho nas barricas é inesquecível. Daqueles cheiros que nos entorpecem.

Na cave os aromas nos surpreendem, nos remetem diretamente aos nossos sentidos mais etéreos. O desengace, o esmagamento e a prensagem das uvas, assim como fermentação, todas as demais fases de vinificação são a pura arte da transformação das uvas em seu produto final: o vinho. Se arte é tudo o que nos comove e emociona como não incluir o vinho?

Como não se emocionar com o vinho que você adora pelo simples fato de ele existir? Ter chegado até a sua taça, até a sua garrafa daquela forma úni-

ca. Há vinhos que são verdadeiras obras de arte. Sim estou me referindo absolutamente ao conteúdo, mas claro que há várias vinícolas que se unem a artistas para estampar mais arte em seus rótulos.

Quem caminha pelas ruas de Florença se encanta com a quantidade de Dionisos, ninfas bacantes e o sem número de esculturas e fontes a céu aberto que reverenciam o vinho. Quadros, músicas, filmes e a própria arquitetura sendo influenciada pelo vinho. Nessa vibe de arte e vinho, participei do lançamento da nova plataforma digital da Importadora Portus Cale, que me inspirou nesse prólogo.

O evento se deu na Galeria de Arte Bia Doria. Dezenas de garrafas de vinhos dispostas em um balcão central do local con-

tracenavam com belíssimas esculturas de solo da artista. Um show e uma inovação, parabéns aos organizadores!

A Portus Cale, no mercado desde 1985, agora sob a direção da CEO Karene Vilela, oferece compras on line com a curadoria e expertise de artistas e sommeliers renomados. É uma nova proposta para tornar o vinho mais visível e acessível aos consumidores. Além de vinhos nacionais e importados a Portus Cale oferece também a linha Catarina Coffee and Love, cápsulas de cafés exclusivos, que pude provar e aproveitar.

Destaquei dois rótulos da Bacalhã, vinícola portuguesa prestigiada internacionalmente, presente no evento.

Até a próxima taça! momento-divino@atribuna.com.br

PROVEI E INDICO



Bacalhã Catarina Branco 2017, Península de Setúbal, PT (parte da Chardonnay passou 5 meses em carv. francês novo)

Uva: Arinto, Chardonnay, Fernão Pires (Maria Gomes)

Cor: palha brilhante 13 °GL

Nariz: pêssego e abacaxi, nota floral e mineral

Boca: seco, frutado, mineral, amadeirado, elegante, complexo, R\$ 87,70 no site www.portuscale.com.br



Bacalhã Catarina Tinto 2015, Península de Setúbal, PT (50% do vinho estagiou 6 meses carv. francês)

Uva: Alicante Bouschet, Castelão (Periquita)

Cor: rubi intenso 14 °GL

Nariz: frutas vermelhas, baunilha, tostados

Boca: seco, fresco, taninos presentes, elegante, R\$ 106,20 no site www.portuscale.com.br

VINHOS IMPORTADOS PELA PORTUS CALE IMPORTADORA

Inove no fim de semana

Faça receitas que saem do lugar comum e impressionam

DA REDAÇÃO

Essas criações do chef Melchior Neto são para sair do lugar comum. A primeira é uma dica para uma entrada ou um petisco, ótimos para as festas ou para

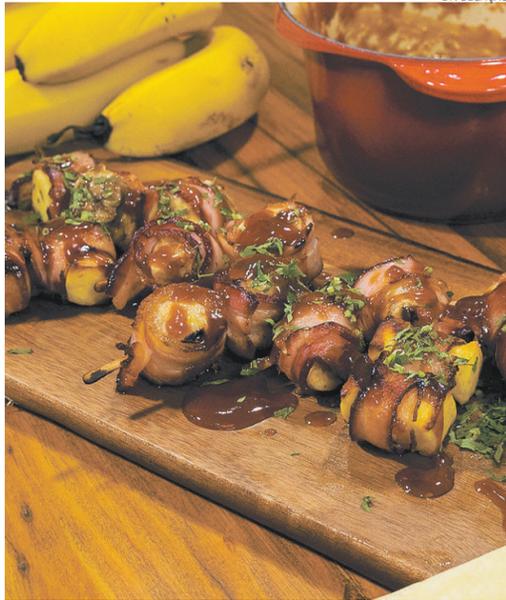
o fim de semana.

A outra, é uma junção de três maravilhas: torta, lasanha e pizza em um só preparo. O chef ensina como preparar uma lasanha com carne de torta e com massa de

pizza. Criativa, inusitada e irresistível, serve até 10 pessoas e, em época de festas e casa cheia é um preparo incrível para receber e servir seus convidados.

MEDALHÃO DE BANANA COM BACON

DIVULGAÇÃO



Ingredientes: 6 bananas pratas; 12 tiras de bacon. **Molho:** 1 fio de azeite; 2 colheres de sopa de manteiga; 2 colheres de sopa de farinha de trigo; 100 ml de molho de soja; 1 colher de sopa de açúcar mascavo; salsa picada a gosto e suco de 1 laranja.

Preparo: Medalhões: descasque as bananas e corte-as ao meio. Enrole a metade em uma tira de bacon e espete num palito de churrasqueira. Pode fazer o espeto com até 3 porções em cada um. Coloque na churrasqueira e vire à medida que o bacon fique bem douradinho. Está pronto quando todos os lados estiverem bem brilhantes. **Molho:** aqueça a manteiga e o fio de azeite e mexa até que esteja derretida. Acrescente a farinha de trigo e mexa até que forme uma massinha dourada. Acrescente o molho de soja, o açúcar mascavo e a salsa mexendo sempre até engrossar e ficar em ponto de creme. Retire do fogo e finalize com o suco da laranja.

TORTA, PIZZA, LASANHA

Ingredientes Massa: 200g de creme de leite; 100g de manteiga ou margarina; 1 colher (chá) de sal; 1 colher (chá) de fermento em pó; cerca de 3 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo; 1 gema levemente batida para pincelar. **Recheio:** 1 kg de muçarela fatiada; 500g de presunto fatiado; 500g de massa de lasanha; 200g de molho bolonhesa; 200g de molho bechamel. **Cobertura:** 100g de requeijão; 100g de muçarela; 100g de parmesão; 50g de damasco picado.

Preparo: Massa: misture o creme de leite com a manteiga e o sal. Acrescente o fermento e, aos poucos, a farinha, amassando até desprender das mãos (se necessário, acrescente água ou farinha até dar o ponto). Envolve em filme plástico e deixe em repouso por 20 minutos. **Recheio:** abra 2/3 da massa com as mãos ou com o rolo e forme uma forma de fundo removível (24 cm de diâmetro x 3 cm de altura) levemente untada.



Fure a massa em diversos pontos para não estufar enquanto assa, distribua o recheio em camadas, molhos, massa, queijo e presunto, assim sucessivamente até chegar a borda da forma. Abra o restante da massa, coloque por cima e feche as laterais unindo com a outra massa.

Pincelar com a gema batida coloque a muçarela, o requeijão, e o parmesão asse em forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 30 a 40 minutos ou até dourar levemente. Aguarde 10 minutos para desenformar e finalize com os cubinhos de damasco.

Quentinhas

Pedal

O Estação Bistrô Restaurante-Escola (Largo Marquês de Monte Alegre, 2, Valongo) abre excepcionalmente as portas neste domingo, das 11h às 15h, para receber santistas, turistas e os ciclistas do Pedal Anchieta, com um cardápio especial para o evento. Serão três opções de proteínas: frango grelhado (R\$ 38), peixe à dorê (R\$ 42) e baby beef (R\$ 48). Os acompanhamentos deverão ser escolhidos entre espaguete ao pomodoro, salada ou Brásleirinho (arroz, feijão e fritas). De sobremesa, brownie, a R\$10. Cerca de 50 mil ciclistas vindos da Capital chegarão a Santos domingo, data em que será realizada mais uma edição do Pedal Anchieta, segundo maior evento de cicloturismo do mundo em número de participantes. O passeio tem início no quilômetro 12,6 da Rodovia Anchieta e o ponto de chegada será na Rua São Bento, no Valongo.

Menu promocional

O ELO Gastronomia criou o Menu Bistrô, com preço promocional de R\$ 79 por pessoa, incluindo entrada, prato principal e sobremesa, de terça a quinta, até as 22h e no almoço de sábado, até as 15h. São duas opções de entrada: stake tartare defumado ou ovo perfeito servido sobre um leve purê de batatas ao perfume de alho, cubinhos de bacon e fatia de torrada. Para o prato principal, as opções são massa artesanal com bechamel; coq au vin ou entrecôte à moda de Paris. Para sobremesa, creme brûlée mineiro pera cozida e coberta com calda de chocolate. O ELO fica na Rua Goiás, 116, no Gonzaga, em Santos.

Concurso gastronômico

O curso de Gastronomia da Universidade Católica de Santos (UniSantos) juntamente com a Original Co. promovem, na próxima segunda-feira, o Concurso Gastronômico Caça Talentos Original Co. Os alunos do curso terão que criar um sanduíche com pão e hambúrguer confeccionados por eles. Segundo a coordenadora Michele Uemura, entre os objetivos está proporcionar ao estudante uma atividade multiprofissional integrada que atenda à uma demanda de mercado, além de promover a criatividade, técnicas e a pesquisa acadêmica. Um júri formado por especialistas irá escolher o melhor.

Degustação no mar

Amanhã acontece a segunda degustação de vinhos no mar,



ELO Gastronomia tem várias opções no menu bistrô



Restaurante-escola Estação Bistrô vai abrir no almoço de domingo

com saída do Píer Edgar perdigão, na Ponta da Praia, em Santos, às 18h30, com retorno às 21h. O percurso da escuna Mestre dos Mares será sentido Ilha Porchat e depois sentido Ilhas das Palmas, onde ela ficará por 20 minutos para o sommelier fale sobre os cinco rótulos da degustação. Para harmonização serão servidos antepastos. O evento tem ainda música ao vivo. Convites pelo WhatsApp (13) 97413-6129 (Celso) ou (13) 97410-6536 (Leonardo). O valor do convite é R\$ 150,00 por pessoa.

Black Friday

A Enoteca Decanter e a Villa Borghese terão ofertas especiais de hoje até domingo. São mais de mil rótulos de vinhos, com até 60% de desconto, além de outros produtos com valores promocionais. A Villa Borghese fica na Rua Mato Grosso, 320, Boqueirão e a Enoteca Decanter à Rua Azevedo Sodré, 144, Gonzaga.

Comida de Boteco

O Coelho Bar & Restaurante (Rua Dr. Carvalho de Mendonça 599, Campo Grande, Santos) está com Festival de Comida de Boteco, dias de semana, com preço de R\$ 40 por pessoa com água e refrigerante

incluídos. Há ainda a promoção para confraternizações com reserva antecipada (30 festivais adultos, ganha 1/40 festivais adultos, ganha 2 e 50 ou mais, ganha 4). Para grupos inferiores a 30 pessoas, reservas apenas às sextas e sábados (R\$ 50,00 por pessoa à vontade). Reservas no WhatsApp (13) 99205-3967.

Panetones

A equipe de Nutrição do Anália Franco já está com as mãos na massa dos panetones e chocotones, que estão sendo especialmente preparados na própria cozinha industrial do Educandário. Além de um delicioso presente para as festas de fim de ano, todo valor arrecadado será revertido ao atendimento gratuito de 275 crianças e adolescentes. Cada unidade (500g) custa R\$ 8, mas na compra em maior quantidade, o preço tem desconto: acima de 10 e até 99 unidades sai por R\$ 7,50. E na compra de mais de 100, o panetone ou chocotone fica por R\$ 7 cada um. As encomendas podem ser feitas de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas, no telefone (13) 3229-8500 ou direto na sede do Anália Franco, na Avenida Ana Costa, 277, em Santos.