

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Com champanhe ou espumante o brinde é certo!

Santé! O ano de 2019 se despede e eis que de repente estamos às voltas com o Réveillon. Num piscar de olhos 2020 ensaia sua chegada. Realizações, esperança de um ano próspero, recomenços, renovações etc. São infindáveis os prenúncios de vida nova, motivo para celebrar e brindar com o mais famoso dos vinhos: o champanhe.

O champanhe (champagne é palavra francesa do gênero masculino) é o vinho mais lembrado nessas comemorações. Nada mais glamoroso do que brindar com um autêntico champanhe.

Descoberto no século 17 por Don Perignon, o champanhe é um vinho único, isso porque é produzido apenas e tão somente na região francesa denominada Champagne, que é uma Apelação de Origem Controlada (AOC).

Todos os outros vinhos semelhantes, produzidos com as mes-

mas uvas e mesma técnica de vinificação: o método Champenoise que explicamos abaixo. Quando concebidos fora dessa apelação francesa não podem receber a denominação de Champagne, por lei. São os conhecidos vinhos espumantes. Na França, fora da AOC de Champagne há também o Crémant (vin mousseaux); na Espanha, o Cava; na Alemanha, o Sekt; na Itália, o famoso Franciacorta, o Prosecco e o Asti; no Novo Mundo (Américas, África do Sul e Oceania) os sparklings ou o espumante propriamente dito.

O método Champenoise conhecido também como Clássico, é complexo, uma vez que o líquido passa por duas fermentações distintas. Após a fermentação alcoólica, comum a todos os vinhos tranquilos (sem borbulhas), ocorrerá uma segunda fermentação e o gás será obtido com o líquido já engarrafado. Deve ser elaborado com as



uvas autorizadas da AOC Champagne, que são: a branca Chardonnay e as tintas Pinot Noir e Pinot Meunier.

Espumantes em geral são elaborados pelo método Charmat, que consiste na obtenção das

borbulhas em grandes cubas fechadas de aço, chamadas autoclaves, que são uma opção mais barata e de maior produção.

O champanhe e os vinhos espumantes contêm grande quantidade de dióxido de carbono ou

gás carbônico, e possuem alta acidez, combinando perfeitamente com entradinhas, queijos, comidas orientais e agrídices, peixes, frutos do mar, assados de carnes e aves com alto teor de gordura. Suas borbulhas ou perlage fazem o contraponto com o sal, a untuosidade e a intensidade da comida.

O exemplo mais conhecido é o caviar e o salmão defumado, ambos são imbatíveis com champanhe Brut ou Nature. Aliás, uma dica importante é a leitura do rótulo, pois nele está grafado o grau de doçura do vinho.

Os Brut Zero, Pas Dosé ou Nature contêm zero açúcar, logo são totalmente secos, já os Bruts e Extra Bruts podem conter até 6g/l de açúcar e não são tão secos quanto os anteriores. Há também os Extra Dry que podem ter de 12 a 20g/l de açúcar, os Demi-Sec de 33 a 50g/l e ainda os Doux (doces), os Astis e

os Moscatéis que contêm mais de 50g/l ou seja, são super doces, e, acompanham muito bem as sobremesas e, às vezes, algumas entradinhas. Assim você pode agradecer com uma perfeita harmonia entre o prato e a bebida.

E não esqueça de preparar um balde de gelo com água e um pouquinho de álcool para manter seu vinho na temperatura correta, entre 5 e 8 °C.

Servir numa taça flûte ou naquela bojudinha tradicional para espumantes, preferencialmente que seja transparente de cristal ou vidro.

Sou eclética e enfatizo os espumantes brasileiros, que há muito tempo estão entre os meus preferidos e, não à toa conquistando premiações internacionais. E, muito importante: apresentam ótimo custo-valor, ou seja, cabem no nosso bolso.

Nada melhor do que brindar no Réveillon com seu champanhe ou espumante preferido!

Bonne année! Feliz Ano Novo e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Brasileiro almoça fora e quer ser mais saudável

Pesquisa aponta ainda que jantar é feito em casa e que consumo de lanches é alto

DA REDAÇÃO

A saúde alimentar entrou no radar dos brasileiros. Como as pessoas observaram suas refeições de 2019, e agora como pretendem cuidar da saúde em 2020? Quais são suas expectativas? Pensando nisso, a Hibou, empresa de pesquisa e monitoramento de consumo, entrevistou digitalmente mais de 1.800 brasileiros entre 16 e 75 anos em todo o País, que fazem no mínimo uma refeição fora de casa entre segunda e sexta, analisando o comportamento de cada refeição, café da manhã, almoço e jantar.

CAFÉ DA MANHÃ

Para 35% dos brasileiros entrevistados, o café da manhã deveria ser uma boa refeição, mas hoje não a consideram ideal. Entre os jovens esse número sobe para 41%, sendo que 64% dos brasileiros acreditam que poderiam ter mais tempo no café da manhã. 43% acreditam que esta refeição poderia ser mais saudável. 48% disseram que deveria reduzir o açúcar. 38% gostariam de mais frutas. 32% variariam o cardápio, e 26% gostariam de comer menos pão.

A maioria, 81%, dos brasileiros toma o café da manhã em suas casas, e 67% tomam o segundo café no trabalho ou no local de estudo em até 2 horas após terem saído de casa. Neste segundo momento a escolha é o café puro.

Como expectativas para 2020, o brasileiro pretende beber mais sucos e leites e deixar o café preto para depois do almoço ou no lanche da tarde.

ALMOÇO

40% dos brasileiros almo-



Faz no mínimo uma refeição fora de casa entre segunda e sexta e prefere restaurante por quilo ou bufê

HÁBITO

81

por cento

tomam café da manhã em casa

MARMITAS

43% dos brasileiros com mais de 30 anos e 40% abaixo dos 30 anos, tentam se alimentar no dia a dia com marmitas que preparam em casa, visando economizar e se policiar para se alimentar saudavelmente.

61% consideram uma refeição completa na hora do almoço se ela é finalizada com uma sobremesa, fruta ou café.

JANTAR

O jantar é a refeição mais

praticada em casa pelo brasileiro. 77% o fazem pelo menos seis vezes por semana. Apesar de ser a refeição mais realizada, é também a mais negligenciada. 56%, sendo que 43% disseram que poderiam comer algo mais leve e mais saudável. 49% gostariam de reduzir o pão e similares e 40% gostariam de evitar o consumo de comida pronta.

Segundo observado pela pesquisa, um dado chamou atenção: o pãozinho está presente no jantar tanto quanto no café da manhã. 81% dos entrevistados afirmaram ter o pão presente nas refeições noturnas. Ao menos uma pessoa da casa inclui esse alimento no jantar.

Para 2020, o brasileiro gostaria de ter um sono melhor, podendo se alimentar mais cedo, com mais saladas, e reduzindo consumo de cafeína.

Loja de bolos caseiros de Guarujá chega a Santos

DA REDAÇÃO

A Bolo du bom, franquia original de Guarujá, chegou a Santos, com uma loja no Canal 3. A ideia é resgatar as delícias e os sabores dos bolos que marcaram a infância e reuni-las em um ambiente aconchegante.

As opções vão desde os tradicionais bolos de laranja, chocolate e milho (R\$ 20 cada) até os sabores mais populares como nutella, ninho, além das opções fit (R\$ 45 cada) para

aqueles que não querem sair da dieta.

Entre os mais vendidos estão o de fubá com goiabada (R\$ 23) e o de maçã com canela e nozes (R\$ 25). No local, ainda é possível acompanhar com cafezinho (R\$ 4). Os bolos são caseiros, feitos diariamente. São mais de 30 sabores disponíveis.

SERVIÇO: BOLO DU BOM (AVENIDA WASHINGTON LUIZ, 384, SANTOS). FUNCIONAMENTO: DE SEGUNDA A SÁBADO, DAS 9 AS 19H30. NO DIA 31/12 VAI ABRIR DAS 9H AS 18H.



São cerca de 30 sabores de bolos caseiros, como fubá com goiabada

CLICK

Virada. Uma ideia para a virada são tábuas de queijos, frios e frutas. Esta é do Bufê Dona Neide, que inclui a tábua personalizada e é feita durante todo ano. São dois tipos (retangular ou redonda), com vários tamanhos. Custam a partir de R\$ 150 (retangular 30x20cm, com três opções de queijos, duas de frios, um antepasto e dois tipos de castanhas ou frutas secas, para até 6 pessoas). Encomendas: (13) 99643-8888 ou no www.tabuacaicara.com.br.

