

Momento Divino

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Novos espumantes rosés da Família Valduga

Santé! O Grupo Família Valduga, no Vale dos Vinhedos, RS, acaba de ampliar seu portfólio com dois novos espumantes rosés exclusivos: Casa Valduga Sur Lie Nature Rosé e Ponto Nero S02 Free Rosé, que chegam ao mercado com tiragem limitada e prometem conquistar os paladares mais exigentes.

O vinho espumante, sem dúvida, grande vocação do produtor brasileiro, encontra a cada dia mais adeptos, e o consumidor vem descobrindo e se deixando conquistar pela qualidade dos espumantes rosés. Os novos rótulos do Grupo Valduga se apresentam com diferentes métodos de elaboração apostando em proporcionar experiências sensoriais distintas e inovadoras.

Ponto Nero S02 Free Rosé (Ponto Nero é uma marca do Grupo Valduga que produz espumantes de alta qualidade). É um espumante elaborado pe-

lo método Charmat, livre de dióxido de enxofre, ou seja, sem SO2, um conservante utilizado na elaboração dos vinhos. A ideia é maximizar o poder da fruta, sua essência, seu terroir e a expertise enológica demonstrando todo o cuidado com a natureza e respeito com a mais pura forma de elaboração do vinho.

É uma edição limitada, com tiragem exclusiva de 6.700 mil garrafas caracterizado pela não adição de conservantes em sua composição, visando enaltecer a fruta, aliás nova tendência, um olhar mais puro da bebida.

Casa Valduga Sur Lie Nature Rosé. É um espumante elaborado pelo método tradicional, onde a segunda fermentação se dá na própria garrafa, entretanto parte do vinho, ou melhor, 10% dele, estagia antes em barricas de carvalho francês. Em seguida o vinho, já

engarrafado, permanece envelhecendo nas caves subterrâneas da vinícola por 30 meses. Conhecida pelo nome "sur lie", a técnica permite que a bebida permaneça em constante evolução, na presença de leveduras, até a abertura da garrafa, quando o espumante atinge sua plenitude.

Por não passar pelo processo de dégorgement, e conseqüentemente, sem dosagem do licor de expedição, a autólise das leveduras ocorre enquanto a garrafa se mantém fechada. Este é o grande diferencial deste vinho espumante que continua envelhecendo até o momento em que nós, consumidores, decidimos pela sua abertura. O vinho tem tiragem limitada de 9.000 garrafas, apenas.

Brindes a Família Valduga por criar vinhos tão peculiares! Até a próxima taça!



Ponto Nero S02 Free Rosé

Uva: Pinot Noir (11,5° GL)

Cor: rosa claro, borbulhas finas e abundantes

Nariz: framboesa, morango e cereja

Boca: seco, acidez vibrante, frutas vermelhas. Cremoso, delicado, muito fresco.

Harmoniza: aves, carnes leves e massas com molhos de tomate

R\$ 79,90



PROVEI
E
INDICO

Casa Valduga Sur Lie Nature Rosé

Uva: Chardonnay e Pinot Noir (12° GL)

Cor: rosa salmão, meio turvo, borbulhas finas

Nariz: frutas vermelhas e cítricas, amêndoas e brioche

Boca: seco, fresco, amendoado, untuoso, saboroso e cheio de personalidade

Harmoniza perfeitamente com frutos do mar, ceviche e saladas

R\$ 79,90

OS ESPUMANTES SÃO ENCONTRADOS EM SANTOS: MARCELO LATÍCIÑOS, PORÃOZINHO, EMPÓRIO VILLA BORGHESE, EMPÓRIO DOM CONSTANTIN, MERCADO FORTE DA BARR

Sobre mesas

Receitas especiais e diferentes para adoçar o fim de semana

DA REDAÇÃO

No fim de semana nada melhor do que aproveitar o tempo livre e ir para cozinha preparar um docinho para o lanche da tarde ou uma sobremesa especial. E vale pedir a ajuda das crianças para colocar a mão na massa e se divertir.

Para um doce rápido e saboroso, a sugestão da chef Cecília Victorio é preparar um manjar de iogurte com calda de frutas vermelhas que é mais azedinho e bem refrescante.

Já, para os fãs de chocolate, a chef sugere

uma Torta Cookie que é perfeita para o café da tarde. Com massa e gotas de chocolate, essa receita é fácil de fazer e surpreende pelo seu sabor que derrete na boca.

Outra sugestão saborosa é a Torta de Maçã feita com uma receita tradicional americana que a chef aprendeu quando morou nos Estados Unidos. Com recheio molhadinho da fruta e massa crocante, essa sugestão pode ser servida no lanche da tarde e também como sobremesa, acompanhada de uma bola cremosa de sorvete de creme.



FOTOS DIVULGAÇÃO

MANJAR DE IOGURTE

Ingredientes: 600ml de leite integral; 1 lata de leite condensado; 200g de creme de leite; 170g de iogurte natural; 75g de amido de milho; 30g de coco ralado

Preparo: coloque numa panela o leite, o leite condensado, o creme de leite e o amido. Mexa bem com o fouet para dissolvê-los. Leve ao fogo sempre mexendo. Quando começar a borbulhar, acrescente o iogurte e não pare de mexer. Cozinhe por 1 minuto. Adicione o coco ralado e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Desligue o fogo. Disponibilize uma forma de 23cm untada com um pouquinho de óleo. Coloque o manjar na forma, cubra com plástico filme e leve para gelar por 4 horas. Cubra com a geleia de sua preferência.

Calda de Frutas Vermelhas

Ingredientes: 200 ml de água filtrada; 1 caixa de morangos maduros; 130g de açúcar refinado ou cristal; 125g de amoras maduras; suco de 1/2 limão.

Preparo: coloque todos os ingredientes em uma panela. Leve ao fogo até obter uma geleia consistente. Desligue o fogo. Deixe esfriar. Aplique no Manjar quando estiver frio ou ao servir.

TORTA COOKIE DE CHOCOLATE

Ingredientes: 1 ovo médio; 150g de açúcar refinado; 65ml de óleo de milho; 220g de farinha de trigo; 65g de chocolate em pó 50% cacau; 220ml de leite integral; 17g de fermento em pó e 150g de gotas de chocolate

Preparo: coloque num bowl a farinha, o chocolate, o fermento e misture. Reserve. Coloque em um outro bowl o ovo inteiro e o açúcar. Bata bem com o fuê até obter uma mistura clara e fofo. Acrescente o óleo e mexa bem para agregá-los. Adicione a mistura da farinha feita acima intercalando com o leite e sempre mexendo com o fuê. Disponibilize uma forma com fundo falso para torta de 24cm x 5cm untada e enfarinhada. Coloque metade da massa na forma. Distribua uma parte das gotas de chocolate. Cubra com o restante da massa. Finalize distribuindo as gotas de chocolate sobre toda massa. Leve para assar a 180° C por 45 minutos ou faça o teste do palito. Desenforme quando estiver fria.



TORTA DE MAÇÃ AMERICANA

Ingredientes Massa: 2 xícaras de chá de farinha de trigo; 1 pitada de sal; 1 colher de sobremesa de açúcar refinado; ½ xícara de chá de margarina sem sal gelada cortada em cubinhos; 6 a 7 colheres de sopa de água gelada.

Ingredientes Recheio: 4 xícaras de (chá) de maçãs cortadas em meia lua em fatias 0,5 cm de espessura; suco de ½ limão (para não escurecer as maçãs); 1/2 + ¼ de xícara de chá de açúcar refinado; 1 pitada de sal; 1 colher de sobremesa de canela em pó; 1 ½ colher de sopa de margarina sem sal; 1 colher sobremesa rasa de farinha de trigo; 1 colher de sopa farinha de rosca (para forrar o fundo da massa).

Preparo massa: coloque a farinha, sal e a margarina numa tigela e com a ponta dos dedos vá incorporando esses ingredientes até formar uma farofa fina. Adicione a água aos poucos e misture até formar uma massa homogênea de lisa. Reserve.

Recheio: coloque as maçãs, suco de limão numa tigela e mexa para misturá-los. Adicione o açúcar, sal canela e a margarina e mexa novamente. Por último acrescente a farinha de trigo e misture bem até todos os ingredientes ficarem bem agregados. Montagem. Disponibilize uma forma redonda para torta com 20cm. Forre o fundo com papel manteiga. Divida a massa feita em 2 partes iguais. Abra a primeira parte da massa numa bancada polvilhada com farinha. Cubra toda forma até as laterais. Sele a massa do fundo da forma com farinha de rosca. Faça alguns furos no fundo da forma com um garfo. Coloque o recheio. Abra a segunda parte da massa. Corte em tiras e cubra toda forma. Corte as sobras. Se preferir, decore a seu gosto. Leve para assar por 45 minutos ou até ficar dourada.