

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Vinhos brancos jovens e refrescantes

Santé!

A escolha de um vinho é questão pessoal, sem dúvida. Entretanto nosso gosto pode ser modificado por nossa própria curiosidade e aos poucos até por sugestões e influências tecnicamente corretas. Abrir o leque e despertar para descobertas é evoluir e adquirir novas sensações no mundo dos vinhos.

Com o verão intenso a pedida é por vinhos brancos jovens, leves, alegres, refrescantes e vivazes.

Dentre um ilimitado número de uvas brancas viníferas, separei algumas para você, querido leitor, conhecer e apreciar.

A uva Pinot Grigio, mutação da Pinot Noir, tem origem francesa na região da Borgonha, é por exemplo, uma ótima opção para quem quer um vinho aromático, às vezes desmuntado, vivaz, divertido e saboroso. Esta uva de pele rosada, está bastante difundida no mundo vitivinícola. Na Alemanha é conhecida como Grauburgunder, na França como Pinot Gris, aliás é adorada na Alsácia onde produz vinhos ricos, do extra seco ao vendange tardive, ou seja, vinhos do-

ces de colheita tardia. E é na Itália que encontramos sua melhor expressão.

Outra ideia é uma garrafa de vinho da uva Viura, onde reina na região espanhola da Rioja. É conhecida também como Macabeo ou Macabeu, uva que faz trio com as uvas Parellada e Xare-lo, composição dos espumantes Cava. Vinificada em inox resulta em vinhos exuberantes, cítricos, frescos, por vezes florais. Já abarricados, com passagem em carvalho, perfumam o ambiente com sua complexidade.

A casta Arinto, autóctone de origem lusitana, reina em todas as regiões portuguesas, desde a região Vinhos Verdes até o Alentejo. E é em Bucelas, próximo a Lisboa, com solos argilo arenosos e margosos, que a Arinto se mostra na sua melhor versão. Resulta vinhos aromáticos, de excelente acidez, muitas vezes encorpados e potentes.

Indico alguns vinhos que provei e aprovei, em meio ao intenso calor do nosso Sudeste. São vinhos frescos e devem ser bebidos jovens. Procure a safra mais nova, não são vinhos para guardar.



Barone de Montalto 2019, The Wine System Viuranus 2019, Chocapalha Mar de Lisboa Branco 2019, Boas Quintas Morgado de Bucelas Arinto 2019

Barone de Montalto 2019 Pinot Grigio - Terre Siciliane IGT, IT

Vinho siciliano cor amarelo claro brilhante, muito aromático, evidencia pera, maçã verde e pêssego. Seco e saboroso, acidez média, leve e bem cítrico, 12° GL. Ideal para piscina e praia. O preço é R\$ 105,90 Na Grand Cru Vinhos @grandcruvinhos@grandcru.santos

The Wine System Viuranus 2019 -

DO Navarra, ES

Produzido pela Bodegas Príncipe de Viana. Viura, Chardonnay e outras uvas compõem esse branco de Navarra. A Viura é também conhecida como Macabeo ou Macabeu, e é tida como a rainha das cepas hispânicas em Rioja. É um vinho amarelo verdeal brilhante, após aberto traz muita fruta cítrica. Na boca é seco refrescante, macio, leve e equilibrado com 12,5° GL. O preço é

R\$ 64,59 e sócio paga R\$ 54,90, na Wine.com.br @winevinhos

Chocapalha Mar de Lisboa Branco 2019 - Vinho Regional de Lisboa, PT

O blend de 70% Arinto e 30% Verde-lho ficou 4 meses em contato com as borras finalizando um vinho cor amarelo verdeal intensa e brilhante. Aromas cítricos e tropicais. Na boca é seco, acidez média, leve, equilibrado com 12,5° GL e boa persistência. Import. Adega Alentejana. O preço é R\$ 99,00, no Marcelo Laticínios @laticiniosmarcelo

Boas Quintas Morgado de Bucelas Arinto 2019, - DOC Bucelas, PT

Vinho de cor amarelo citrino brilhante e aromas complexos, mesmo ainda jovem. Nariz repleto de frutas como maçã verde, pêssego, casca de laranja, toques florais, especiarias e minerais. Vinho que preenche a boca com excelente textura, acidez vivaz e um toque salgadinho no final. 12,5° GL. O preço é R\$ 129,00 Na 4u.wine @4uwine.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Preço único com tudo incluso

Espetaria muda sistema e implementa self-service com comida e bebida incluídas

DA REDAÇÃO

O Rota Santista se reinventou durante a pandemia e trouxe uma proposta diferente para região: o conceito de tudo incluso por um preço único.

Sabe aquela sensação de poder conferido pelas pulseirinhas de *all inclusive*? É assim que o cliente se sente no novo sistema de atendimento do restaurante, especializado em espetinhos.

Assim que chega, o consumidor paga um valor único (R\$ 60, em dias de semana/outros preços no final da matéria), coloca a pulseira e, a partir daí, pode comer e beber à vontade por quanto tempo quiser. “Já entram

sabendo o quanto vão gastar, sem ter surpresa quando pedirem a conta”, explica um dos sócios, Rafael Facincani Machado.

Além dos 15 tipos de espetos servidos em sistema de rodízio pelos garçons, como de carne, frango, pan-cetta, medalhão de frango, kafa, linguça, coração, lombo, queijo coalho e a costelinha com barbecue (que vale ser experimentada), há ainda um bufê com 45 tipos de acompanhamentos, massas e porções, hambúrguer, batatas, salgadinhos, iscas, lasanha, nhoque, strogonofe, escondidinho, saladas, maionese, farofa etc.

Os clientes também poderão se servir, em sistema de retil, em bicas com 13 tipos de bebidas: chope artesanal, dois tipos de drinques, refrigerantes da linha da coca, normal e zero, sucos, chás e água.

Estarão inclusas as sobremesas em formato de finger food, como churros de doce de leite e de brigadeiro, pudim, musses, pavês, bolos, entre outros.

ESPAÇO KIDS

Outra novidade foi a mudança de lugar do Espaço Kids, que agora fica aberto, para que os pais possam ver as crianças brincando.

Com 600 metros qua-

drados e 200 lugares, nos últimos anos, a casa atendeu uma média de 6 mil pessoas por mês, chegando à marca histórica de 12.600 clientes em dezembro de 2019.

Da churrasqueira, saem 75 mil espetos mensalmente, o que representa quase 8 toneladas de carne.

SERVIÇO: AV. PEDRO LESSA 2444, EMBARÉ, SANTOS. ABRE DE SEGUNDA A QUINTA, DAS 18 ÀS 23H, E SEXTA E SÁBADO, DAS 19 ÀS 22H. VALORES: SEGUNDA A QUINTA, DE R\$ 80 POR R\$ 60 (ADULTO) E R\$ 25 (DE 6 A 11 ANOS); SEXTA E FERIADO, DE R\$ 90 POR R\$ 65 (ADULTO) E (R\$ 30 DE 6 A 11 ANOS); SÁBADO E VÉSPERA DE FERIADO, DE R\$ 100 POR R\$ 75 (ADULTO) E R\$ 35 (DE 6 A 11 ANOS). MENORES DE 6 ANOS NÃO PAGAM. RESERVAS PELO WHATSAPP: (13) 99162-0708 DAS 11H ÀS 18H. MÚSICA AO VIVO ÀS SEXTAS, SÁBADOS, FERIADOS E VÉSPERAS, SEM COBRANÇA DE COUVERT ARTÍSTICO. FUTEBOL NOS TELÕES. @ROTASANTISTATABAR



São 15 tipos de espetos e bufê com 45 tipos de acompanhamentos

Bar lança concurso amador de drinques

DA REDAÇÃO

Para quem adora se arriscar como bartender criando suas próprias bebidas em casa ou nas festas com os amigos, uma ótima oportunidade de demonstrar seu talento é se inscrever no primeiro concurso: Seu Drink no Arapuka.

Para participar da competição, basta acessar o site do estabelecimento (arapuka-bar.com.br) até o dia 5 de março, preencher o formulário e inscrever uma receita com até cinco ingredientes.

Os candidatos precisam ser maiores de 18 anos e não podem ser profissionais da área ou funcionários e ex-funcionários do bar.

Os selecionados serão divididos em três grupos de cinco competidores, que irão participar das eliminatórias nos dias 10, 17 e 24, sempre às 19 horas, no Arapuka.

Os dois melhores de cada grupo passarão para a grande final, que ocorrerá no dia 31 de março, às



O primeiro colocado ganhará R\$ 1.200,00 em consumação

19 horas, também no bar. O evento será transmitido via live do Instagram @arapukabar.

O primeiro colocado ganhará R\$ 1.200,00 em consumação no Arapuka, sendo R\$ 200,00 por mês, du-

rante 6 meses. O segundo lugar ganhará uma garrafa de Gin Bombay. Além disso, todos 15 selecionados irão ganhar 1 Kit Gin. Os finalistas ganharão também uma coqueteleira personalizada.

ELO Gastronomia dá lugar à steak house

FERNANDA LOPES

EDITORA

A fim de ocupar uma lacuna na Cidade, principalmente após o fechamento do Puerto de Palos, o chef Eduardo Lascane e seus sócios decidiram encerrar as atividades do ELO Gastronomia no fim deste mês. No local, eles abrirão a Terminal BBQ, uma steak house com foco em carnes de qualidade e cortes especiais de churrasco feito na parrilla.

O ELO Gastronomia, portanto, finaliza um ciclo de 6 anos quando imprimiu uma cozinha contemporânea autoral de sucesso.

Para os fãs de pratos emblemáticos da cozinha do ELO, a boa notícia é que eles permanecerão no menu do Terminal BBQ. Entre eles o fideuá de camarão, o brulê de goiabada e o steak tartare. Porém, ganharão o toque de defumado que só a brasa pode conferir.

A bonita e diversificada adega e os vinhos em taça



Fica aberto até o fim deste mês, quando fecha para reforma

da Enomatic também serão mantidos, assim como a carta de coquetéis, que receberá acréscimos.

O Terminal BBQ já funciona em um pequeno box do Praia Palace Food Market e tem atraído grande número clientes, o que re-

forçou o plano dos sócios de fortalecer a proposta.

“Convidamos nossos clientes e amigos a compartilhar este último mês de funcionamento do ELO Gastronomia, que, em março, entrará em reforma”, diz o chef Eduardo Lascane.