

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière



Alentejo sustentável

Santé! Se você é daqueles apreciadores de vinhos à procura de rótulos que acompanhem o desenvolvimento de um planeta mais saudável, o Alentejo já oferece novas opções. Através de um programa inédito e inovador, muitos vinhos do Alentejo agora estampam um selo de sustentabilidade na garrafa. Trata-se do Programa de Sustentabilidade Vinhos do Alentejo (PSVA), lançado em 2015 para apoiar e estimular melhorias nos setores ambientais e sociais, protegendo e valorizando suas vinhas e adegas.

A região alentejana, além de ser uma das mais visitadas, representando um terço de Portugal, produz vinhos reconhecidos mundialmente. Quem nunca ouviu falar, por exemplo, do Pera Manca! No Alentejo os vinhos são ricos, exuberantes, de bom corpo, suculentos e aveludados, e, a partir de agora, graças a esse programa extraordinário, serão reconhecidos ainda por práticas sustentáveis de vitivinicultura.

O programa consiste na aplicação de técnicas naturais de conservação e aumento da fertilidade do solo, redução substancial do uso de pesticidas, diminuição do uso de produtos químicos, auditorias de energia, gestão dos resíduos, economia de água e também



FOTOS DIVULGAÇÃO

seu reaproveitamento, além da valorização, do engajamento e do cuidado com os colaboradores e a comunidade. Resumindo: manter a produção de uvas e vinhos de qualidade de forma economicamente viável, protegendo o meio ambiente e aprimorando as relações com vizinhos e colaboradores.

A ação começou com 94 membros e atualmente conta com 446 produtores

integrantes, representando aproximadamente 41% da área plantada na região.

Segundo a coordenadoria do programa, o Alentejo é a única região do país que conta com essa certificação, colocando Portugal ao lado de outros países que já implementaram seus programas de sustentabilidade, reforçando o pioneirismo da região alentejana nessa demanda

mundial. Saiba mais em: <http://sustentabilidade.vinhosdoalentejo.pt>

É de suma importância essa percepção dos produtores do Alentejo, porque trata-se de sustentabilidade e responsabilidade, tanto ambiental quanto social. Na verdade, o programa visa a promoção de uma vitivinicultura mais artesanal, com manejos mais naturais, economia de água e energia, mas com avanços para salvaguardar o meio ambiente, resultando também no bem-estar das comunidades envolvidas. Esse engajamento envolve principalmente cativar e conquistar novos apreciadores de gerações mais preocupadas com o meio ambiente e sua proteção. Como a geração Y, os millennials, que cresceram junto aos índices de desmatamento mundial e também a geração Z, nativa digital e, portanto, desde sempre envolvida nas melhorias que visam a proteção do planeta Terra.

Acompanhe minhas impressões de dois rótulos resultantes do PSVA, com Selo de Sustentabilidade, que acabam de desembarcar no Brasil: Coelheiros 2018 e Herdade dos Grous 2018. Vivas aos vinhos do Alentejo por sua ação e cuidados ambientais!

Até a próxima taça! momentodivino@atribuna.com.br

PROVEI E INDICO

Herdade de Coelheiros 2018, DOC Alentejo, PT (50% amadurece por 8 meses grandes barricas usadas)

Uva: 85% Arinto 15% Antão Vaz

Cor: amarelo verdeal brilhante (13ºGL)

Nariz: notas cítricas, casca de tangerina, toque mineral e resinoso

Boca: seco, fresco, frutado, corpo médio -, exótico, elegante e persistente

Preço: R\$ 240,00 na Mistral Import. (www.mistral.com.br)



Herdade dos Grous 2018, Vinho Regional Alentejano, PT (9 meses carvalho francês)

Uva: Aragonez, Touriga Nacional, Alicante Bouchet e Syrah

Cor: rubi profundo (13,5 GL)

Nariz: cereja e groselha maduras, menta, especiarias, toque tostado e mineral

Boca: seco, frutado, encorpado, taninos firmes, estruturado e longo

Preço: entre R\$ 150,00 a R\$ 200,00 na Épice Import. (www.epice.com.br)



Novidade em pizza na Baixada Santista

Com 50 sabores, tem ainda borda salpicada com gergelim

DA REDAÇÃO

Acaba de chegar em Santos a Deu Pizza com sua #pizzatamanhofamilia. Com mais de 50 sabores disponíveis no cardápio, as redondas têm um diferencial: gergelim nas bordas, isso além de serem muito bem servidas, o que é a identidade principal da Deu Pizza.

É possível escolher entre as massas tipo pan, tradicional e low carb nos tamanhos grande e broto.

O delivery atende todos

os dias, a partir das 18h30, e os pedidos podem ser feitos pelos aplicativos tradicionais ou via Goomer (app da casa), com entregas para Santos, São Vicente e alguns bairros de Praia Grande.

A pizzeria oferece também uma receita inspirada nos famosos hot rolls dos restaurantes orientais, porém a diferença está no recheio, com opções salgadas, de queijos e afins, ou doces. São rolinhos de massa recheados como o de

calabresa ou frango com catupiry (R\$ 15,90) ou ainda de Nutella (R\$ 21,90), entre outros.

PROMOÇÃO

Para este mês, a casa preparou uma ação para aquecer a população: na compra de uma pizza grande de qualquer sabor e doando um agasalho, você ganha uma redonda doce (brotinho). “Ajudou, Deu Pizza!”, diz a campanha. O perfil no Instagram é @_deupizza.



DIVULGAÇÃO

possível escolher entre as massas tipo pan, tradicional e low carb nos tamanhos grande e broto

Evento tem sequência de drinques e pratos

DA REDAÇÃO

O Terminal BBQ Steak House promove, na próxima quarta-feira, às 20h, o primeiro Container Bar Experience, um evento pensando para agradar os amantes da coquetelaria.

Durante a noite, os clientes poderão degustar uma sequência de cinco bebidas clássicas e drinques autorais, harmonizados com petiscos especiais do cardápio da casa.

Os clientes irão provar o French 75 (gin, limão siciliano e espumante) com Canapés de camarão com aioli de páprica levemente picante. Na sequência, Inusual Negroni (gin, aperol e lillet) acompanhado de Espetinho crocante de frango enrolado em bacon.

O terceiro drink será o The Bounty (bourbon, limão siciliano, laranja, lap-sang-souchung-tea e albumina) harmonizado com Mi-



DIVULGAÇÃO

Serão cinco bebidas clássicas e drinques autorais, harmonizados com petiscos do cardápio da casa

ni sanduíche de Roastbeef com cebola caramelizada e creme de queijos no cará, seguido do Fancy Free (Bourbon, licor de maraschino, angostura e orange

bitter) com Croquete de costela defumada com Chutney de banana. Finalizando, Irish coffee (Whisky irlandês, café e creme de leite) e Brigadeiro com bacon.

Preço: R\$ 150 por pessoa. Reservas pelo WhatsApp (13) 3322-7007.

SERVIÇO: RUA GOIÁS, 116, BOQUEIRÃO - SANTOS. FUNCIONA DE TERÇA À SEXTA, DAS 18H30 ÀS 23H; SÁBADO, DAS 12 ÀS 23H; E DOMINGO, DAS 12 ÀS 16H.

CLICK

Rede de hamburgueria. Começou a funcionar em Santos a rede de hamburgueria Black Beef, que aposta no conceito fast casual e tem como sócio o ator Caio Castro. A proposta é oferecer produtos de qualidade pelo delivery. O cardápio tem dez opções diferentes de burgers artesanais de costela bovina, frango empanado e vegetarianos. Além de uma receita especial, a cada três meses, criada especialmente pelo chef da casa e o menu Kids. O carro-chefe é o Black Rib (pão brioche, burger artesanal de costela bovina, queijo prato, bacon, maionese de ervas e molho barbecue - R\$ 33,00). Para acompanhar a novidade fica por conta da Brie'n fries (batata frita coberta de queijo brie, crispy de bacon e geleia de pimenta - R\$ 21,10). Para acompanhar, milk shake nos sabores Oreo, Ovomaltine, Ninho ou Nutella (R\$ 18, cada). O horário de funcionamento é de segunda a domingo das 17h às 23h. Delivery: das 17h às 23h pelo iFood. Telefone: (13) 3286-4865



DIVULGAÇÃO