

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

Barolos e Barbarescos

Santé! É no Piemonte, noroeste da Itália, em colinas íngremes aos pés dos Alpes, que se produz o Barolo, tão cobiçado quanto o Bourgogne da França, e talvez o que mais se compare a este, por sua elegância e potência!

Barolo é vinho com Denominação de Origem Controlada e Garantida DOCG, nas versões Rosso (3 anos de maturação e mínimo de 2 anos barris) e Riserva (5 anos com mínimo de 3 anos barris). São onze comunas produtoras todas na província de Cuneo, as mais conhecidas são: Barolo, La Morra, Castiglione, Falletto, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba e Verduno.

Barolos são elaborados com a nobre casta Nebbiolo cujo nome advém de nebbia ou neblina, e esta invariavelmente até fecha o aeroporto de Milão, mas colore os vinhedos com folhas amarelo ouro e uvas perfeitas. Da vida a vinhos pouco comuns, únicos e apaixonantes. Vinhos de extrema finesse, mas muita estrutura, com taninos marcantes, longevos e de muita personalidade. A casta Nebbiolo, também é denominada Chiavennasca e Spanna.

Barolos normalmente têm uma coloração mais clara, mas com taninos muito presentes conferindo adstringência necessária a um grande vinho. Sua acidez o torna palatável para envelhecer e desenvolver nuances de rosas, cereja, ameixas, framboesa, alcaçuz, ervas secas, alcaçuz, trufas, cogumelos, terra.

Da mesma casta Nebbiolo, e ainda na província de Cuneo, as comunas de Barbaresco, Nèive, Treiso e Alba produzem o Barbaresco, geralmente um pouco mais leve que o Barolo, entretanto alguns podem se assemelhar. O Riserva



FOTOS DIVULGAÇÃO

É no Piemonte, noroeste da Itália, em colinas íngremes, que se produz o Barolo

pede 50 meses de vinícola já o Rosso 26 meses e mínimo de 9 meses em barris.

Barolos e Barbarescos são vinhos bem avaliados, comumente têm alto custo, são concentrados e robustos, graças aos seus sabores singulares, sendo que esses vinhos têm capacidade de evolução tamanha, que podem envelhecer por décadas mantendo suas características autóctones e muita complexidade!

Atualmente muitos produtores de Barolos e Barbarescos optam por um perfil mais moderno, com mais fruta, taninos mais prontos, para um consumo imediato, e ainda com potencial de guarda. Já os mais tradicionais, diferentemente, o elaboram para serem degustados e apreciados depois de muitos anos após seu lançamento no mercado.

Recentemente, degustei Barolos e Barbarescos da Bell Colle, leia-se Bosio Family Estates, da comuna Verduno. Fundada em 1970 e adquirida em 2015 pela família Bosio. A Bell Colle agora faz parte do portfólio da Decanter. Vinhos perfumados e delicados, com corpo equilibrado e taninos macios, de extrema longevidade, mantendo suas características ao longo do tempo.

Agradeço a honra de ter participado da "Confraria do Adolar", cuja prova foi conduzida pelo proprietário da Decanter, Adolar Hermann e o sommelier Thiago Locatelli.

Acompanhe as minhas impressões técnicas e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

PROVEI E INDICO

Bel Colle Barbaresco Pajorè 2017 (24 meses Botti de carvalho/6 meses garrafa)

Uva: Nebbiolo (14,30° GL) (guarda 15 anos)

Cor: rubi médio, brilhante

Nariz: cerejas, ameixas e cassis, envolto por alcaçuz, especiarias e mineral

Boca: seco, médio corpo, elegante, com acidez vibrante e taninos sedosos.

Preço: R\$ 692,20



Bel Colle Barolo Simposio 2017 (36 meses em Botti da Eslavônia e tonéis de carvalho francês)

Uva: Nebbiolo (14,85° GL) (guarda 12 anos)

Cor: rubi brilhante, reflexo granada

Nariz: frutas vermelhas, rosas, terra, especiarias doces

Boca: seco, intenso e aveludado, com estrutura robusta e final longo

Preço: R\$ 562,40



Bel Colle Barolo 2017 (36 meses em botti de carvalho)

Uva: Nebbiolo (14,5° GL) (guarda 12 anos)

Cor: rubi brilhante, reflexo granada

Nariz: cereja, rosa seca, algo herbáceo, especiarias e leve alcaçuz

Boca: seco, médio corpo, amplo, intenso, taninos sedosos e final longo

Preço: R\$ 459,40



Bel Colle Barolo Monvigliero 2017 (36 meses tonéis de carvalho francês)

Uva: Nebbiolo (14,45° GL) (guarda 15 anos)

Cor: rubi brilhante, reflexo granada

Nariz: cerejas, rosa seca, violeta, alcaçuz e terra molhada

Boca: seco, médio corpo, taninos ultrafinos, muito elegante e equilibrado

Preço: R\$ 716,80



Os vinhos devem ser servidos a 18° C e decantados 1 hora antes.

Harmonizam bem com: Bollito misto, clássico cozido piemontês com várias carnes (língua, vitela, cotichino, lombo de boi); ravioli de pato; polenta com ragu de ossobuco; massas com molhos intensos; risoto de cogumelos; carnes assadas em geral.

À venda www.decanter.com.br ou www.decanter.com.br

Marca australiana Deus Ex Machina chega a SP

Chef santista Dario Costa assina o cardápio do restaurante

DA REDAÇÃO

Para a alegria de uma legião de fãs espalhados por todo o mundo, a Deus Ex Machina acaba de chegar ao Brasil trazendo na bagagem o seu conceito para a capital paulista. A primeira filial brasileira da marca abriu as portas em um casarão em Pinheiros, com loja de surfe e de motos customizadas e um restaurante/bar sob o comando do chef santista Dário Costa, sócio do empreendimento.

Criada pelo australiano Dare Jennings em 2006, a Deus ex Machina se espalhou pelo mundo. Com opções para brunch, refeições e pratos para compartilhar, os clientes podem frequentar o restaurante do local, de terça à domingo, a partir das 10h. Dário Costa imprimiu no menu a sua identidade, com influências asiáticas e do velho mundo, e principalmente, o conceito da Deus Ex Machina, com quem tem uma identificação muito grande.

Para quem optar pelo almoço ou jantar, de entrada, as sugestões são beterraba assada (queijo de cabra, aveia e caramelo de beterraba - R\$42), Milho na Brasa com caramelo picante (R\$21) e Tartar de Atum (com pastel de vento e maionese de abacate - R\$54). Para o prato principal, Arroz lambe-lambe (R\$78), Mie Goreng (prato balinês de noodles salteado na wok com



DIVULGAÇÃO

Arroz lambe-lambe é servido em uma versão diferente

temperos do sudeste asiático, frango e com um ovo frito - R\$58,00) e o Ravioli de Pupunha (recheado com a própria pupunha e molho romesco - R\$78). E, apenas aos finais de semana, para compartilhar entre duas pessoas ou mais, os amantes de pescados podem pedir o Peixe inteiro na brasa (acompanha banana assada, farofa de camarão, pirão e arroz de taioba - R\$269, duas pessoas).

Entre as refeições rápidas, a Croqueta de cupim (com chutney de banana - 5

unidades - R\$36), a porção de pastéis (recheios de camarão ou polvo - dois - R\$38) e a Burrata com pasta de tomate defumado (azeite de manjerição e pó de alho poró, com pão - R\$65) são boas pedidas.

O Bolo de Chocolate Cremoso (finalizado no forno a lenha com creme inglês e mousse sem furinhos - R\$28) e o Affogato (R\$24), com o Deus Café são opções de sobremesas.

AV. REBOUÇAS, 3.658, SP. ABRE DE TERÇA À SÁBADO, DAS 10H ÀS 23 HORAS, E DOMINGO, DAS 10 ÀS 17 HORAS

Restaurante Week começa dia 15

DA REDAÇÃO

Acontece de 15 de outubro a 7 de novembro, o Baixada Santista Restaurant Week. O evento tema Sabores da Infância. Segundo o organizador no Brasil, Fernando Reis, a temática traz ao público o conceito de comida afetiva.

Este ano o evento traz novidades, incluindo duas opções de cardápio completo (entrada, prato principal e sobremesa): o menu tradicional e individual, com preço fixo de R\$46,90 no almoço e R\$58,90 no jantar; e o menu plus, mais elaborado, por R\$55 (almoço) e R\$68 (jantar). Os restaurantes participantes são: Almeida, Catalina, Chicago American Bar e Restaurante, Da Franco, Dona Angola, El Balconcito, Estação Bistrô, Goat Dining Club, Guadalupe, Nasc Bar e Restaurante, Paolo Pizzeria, Restaurante São Paulo,



DIVULGAÇÃO

Peixe do Restaurante-Escola Estação Bistrô, um dos participantes

Santos Sabores Massas e Pizzas, Terminal BBQ Steakhouse e Vida Boa Gastrobar, todos de Santos e Ferrareto, Teiú e Velho Marinheiro, de Guarujá.

Além da experiência gastronômica, quem consome os cardápios do evento, poderá ajudar o Restaurante-

Escola Estação Bistrô, que capacita jovens em situação de vulnerabilidade. Para isso, ao pagar a conta, basta doar R\$1,00.

Para saber mais sobre o evento e conhecer todos os menus da edição acesse: www.restaurantweek.com.br.

CLICK

ALEXANDER FERRAZ



Crianças. Para celebrar o mês da criança, o Uniko Burger criou o Boko Kids, que traz um hambúrguer de carne e queijo, e uma porção de fritas, com suco ou refrigerante dentro de uma caixa em formato de barco, para ser colorida com giz de cera disponível no combo. O valor é R\$35. A hamburgueria abre terças, quartas e domingos, das 12h às 23h, e de quinta à sábado, das 12h às 0h. Fica na Av. Ana Costa, 410, Gonzaga, no Praia Palace Food Market. O Terminal BBQ, que tem unidades na Rua Goiás, 116 e também no Praia Palace Food Market criou uma sobremesa de unicórnio, bem colorida, para dar de cortesia aos pequenos no Dia das Crianças.